

# CURRICULUM VITAE

**NOMBRE:** Wilson Washington Lema Camas

**NACIONALIDAD:** Ecuatoriano

**FECHA DE NACIMIENTO:** 26 de Abril de 1988

**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 0105629901

**ESTADO CIVIL:** Soltero

**E-MAIL:** Wilson\_lemas@yahoo.com

**DIRECCIÓN:** Paccha

**TELÉFONO:** 4181170 / 0968684768 Claro



## EDUCACIÓN

**PRIMARIA:** Escuela Manuel Coronel

**SECUNDARIA:** Colegio César Vázquez Astudillo

Técnico en Comercio y Administración

Especialidad Informática

**SUPERIOR:** Universidad de Cuenca

Facultad Ciencias de la Hospitalidad

“Ingeniero en Turismo”

Egresado Facultad Ciencias de la Hospitalidad

Gastronomía

## COORPORACION UNIVERSITARIA DE CATALUÑA

Diplomado en Sistemas de Gestión en Inocuidad de Alimentos Basado en la Norma ISO22000:2018 integrada con los lineamientos BPM y HACCP

## **EXPERIENCIA LABORAL**

### **-Unidad Educativa Guillermo Mensi**

Administrador de Bar Institucional periodo 2019

### **-GAD Paccha**

Diseño de manual de alimentación para adultos mayores y taller de cocina tradicional

### **-Colegio miguel Merchán Ochoa**

Administrador de Bar Institucional periodo 2015-2017

### **-Colegio Daniel Córdova toral**

Administrador de Bar Institucional periodo 2013-2015

### **-Escuela de Educación Básica José Rafael Arizaga**

Administrador de Bar Institucional periodo 2015

### **-SODETUR S.A. Pizza hut**

Subgerente del local Mall del Rio

### **-Arquidiócesis de Cuenca**

Guía del museo catedral vieja de cuenca

### **-Zona Refrescante**

Mesero

### **-Zoológico yurak Allpa**

Guía encargado, y Jefe de cocina

### **-Concejo Nacional Electoral**

Para el 14 de junio del 2009

Para el 7 de Mayo del 2011

### **-Hotel Inca Real**

Pasantías en el área de Recepción, servicio y Cocina

### **-Fundación Municipal de turismo para Cuenca**

Facilitador de información ITUR.

## **-Parque Nacional Podocarpus**

Guía de sendero en el Área de cajanuma Loja

## **CERTIFICACIONES**

### **-Universidad de Cuenca “Facultad de Ciencias Agropecuarias”**

Taller de capacitación en la elaboración de Barras Energéticas y en la producción Agrícola de los cultivos de Amaranto y Quinua

### **-Alianza para emprendimiento e Innovación y Universidad de las Américas**

Certificación en Buenas Prácticas Agrícolas

### **-Corporación Universitaria de Cataluña**

Gestión de la Calidad

### **-Pastry “Congreso Internacional de Pastelería y Chocolatería”**

Participación en el congreso Magistral

### **-Club**

Master Class Culinario y Cultural de los Chefs Rodrigo Pacheco y Charles Michel

### **-Centro de Investigación, Conservación y Desarrollo**

Curso de chocolatería

### **-Idaly Farfan**

Curso de capacitación en BEAN TO BAR

### **-Idaly Farfán**

Participación del Master class de Francisco Brocolo

### **-Idaly Farfán**

Curso de capacitación de chocolatería II

### **-Idaly Farfán**

Curso de capacitación de chocolatería I

**-Papa Cacao**

Curso del Grano a la Barra (Elaboración de chocolate)

**-Italdesign – Italschool**

Curso de pastelería de tartaletas

**-Italdesign – Italschool**

Curso Básico de heladería

**-Italdesign – Italschool**

Curso de pastelería con licor

**-DASAM Distribuidora**

Curso de Pastelería Navideña

**-Ministerio de Turismo**

Seguridad Alimentaria PNCT- CZ6-SA

40 horas

**-Ministerio de Turismo**

Recepcionista Polivalente PNCT- CZ6- RC

40 horas

**-GAD Municipal de Morona Santiago**

Profesional Bar Tenders y Servicio en técnicas de ventas de A&B

32 horas

**-Universidad de Cuenca**

Congreso Gastronómico

40 horas

**-Servicio Ecuatoriano de Capacitación profesional (SECAP)**

Manipulación de alimentos; Alimentación y Nutrición para Bares escolares del sistema nacional de Educación

30 horas

### **-La fundación institucional APRENDER**

Elaboración de Masas de Pizza

15 horas

### **-Pizza Hut**

Curso de Buenas Prácticas de Mano factura

## **RECONOCIMIENTOS**

### **-World Changue Makers (CODEIS- EMBAJADA EEUU)**

Participación en el taller de emprendimiento e innovación social

### **-III Cumbre Mundial Hambre Cero**

Participante en conferencias y mesas de trabajo

### **-RED de Turismo Accesible del Ecuador**

Asistencia en la jornada de concientización de “Importancia de los derechos de las personas con discapacidad en turismo accesible”

### **-AWEIK**

Presentación de proyecto en Aweik 2018

### **-AEI Alianza para el Emprendimiento e Innovación**

Clasificado dentro de los 5 finalistas para la convocatoria Ecuador Cambia al Mundo

### **-Fundación Heifer Ecuador**

Ganador de II edición de Jóvenes Emprendedores Rurales

## **REFERENCIAS**

**Magister María Isabel Eljuri**

**0987409858**

**Chef chocolatier Idaly Farfán López**

**0993088343**

**Director de centro Ártico. Lic. Jonathan Pillco**

**0998845142**