

## HOJA DE VIDA



### DATOS PERSONALES:

NOMBRES: LUIS ROBERTO ROCHA TOASA  
Fecha de nacimiento: 16 de OCTUBRE DE 1964  
Estado civil: CASADO  
Cedula de ciudadanía: 170778002-7  
Nacionalidad : ECUATORIANA  
Dirección: BARRIO LA LIBERTAD  
Teléfono: 2588443 / 0992817120  
Correo: luisrochatoasa1964@gmail.com

### ESTUDIOS REALIZADOS

PRIMARIA: ESCUELA UNESCO  
SECUNDARIA: TECNICO SUCRE  
TITULO OBTENIDO: BACHILLERATO TECNICO INDUSTRIAL

### CURSOS REALIZADOS:

- LEVAPAN: CURSO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA
- COCINA CUBANA: FESTIVAL CUBANO
- SEMINARIO "NEW CAKE": PASTELERÍA AUSTRALIANA
- CURSO DE ANDROLOGÍA
- CURSO DE PEDAGOGÍA
- CERTIFICADO ARTESANAL DE CHEF DE PARTIDA "CAP"
- CURSO DE FORMADOR DE FORMADORES
- CERTIFICADO DE INSTRUCTOR INDEPENDIENTE DE LA SETEC

### EXPERIENCIA LABORAL:

- HOTEL AMBASADOR Jefe de Pastelería
- HOTEL CROWN PLAZA CHEF PASTELERO
- QUITO TENIS GOLF CLUB CHEF PASTELERO
- CLUB RANCHO SAN FRANCISCO CHEF PASTELERO
- HOTEL SEBASTIAN CHEF PASTELERO
- HOTEL BEST WESTERN CHEF PASTELERO

**CHEF INSTRUCTOR:**

**Desde el año 2002 hasta presente fecha**

- **Escuela Gastronómica - "GASTEREA"**
- **Universidad - "ISRAEL"**
- **Escuela Gastronómica - "CHEF CENTER"**
- **Escuela Gastronómica - "LEGOURMET"**
- **Panadería y pastelería School – Dulce Vita**

**REFERENCIAS PERSONALES:**

- **Máster Chef David Ramos** – DIRECTOR ARTE CULINARIO  
Universidad de los Hemisferios: 0998455576
- **Chef Willian Tandalla** – director del Instituto Arte Culinario CHEF  
CENTER: **Teléfono: 02-3214887**