



CONSEJO NACIONAL PARA EL CAMBIO CLIMATICO  
CURRÍCULO DEL PERSONAL PROFESIONAL PROPUESTO

23 de enero de 2024

1. **Cargo propuesto** Chef Ejecutivo

---

2. **Nombre de la firma:** Martínez Torres Traveling, SRL

---

3. **Nombre del individuo:** Antera Nolasco Mojica

---

4. **Fecha de nacimiento:** 01/01/1969 **Nacionalidad:** Dominicana

5. **Educación:** Chef Ejecutiva Infotep 11/12/2017, Repostero Empresarial Infotep 11/12/2017

6. **Asociaciones profesionales a las que pertenece:**

**La Asociación Dominicana de Chefs (ADOCHefs)**

7. **Otras especialidades** Chef Ejecutiva Infotep 11/12/2017, Repostero Empresarial Infotep 11/12/2017

8. **Países donde tiene experiencia de trabajo:** Republica Dominicana

9. **Idiomas** Español Bueno, Hablarlo, Leerlo y Escribirlo

10. **Historia Laboral** Encargada de cocina, Chef Ejecutivo Repostero Empresarial

Desde [Año]: 2017 Hasta [Año] 2021 Vigente Empresa: Martínez Torres Traveling, SRL

Cargos desempeñados: Encargada de cocina, Chef Ejecutivo Repostero Empresarial

<p><b>11. Detalle de las actividades asignadas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planificación del menú y elaboración de los platos</li> <li>-Gestionar el equipo y la distribución de tareas</li> <li>- Gestionar el tiempo de cocinado y preparación de los alimentos</li> <li>-Realizar tareas administrativas</li> <li>-Actualizar los menús y mantenerse al día en técnicas y tendencias culinarias</li> </ul>	<p><b>12. Trabajos que ha realizado que mejor demuestran la capacidad para ejecutar las tareas asignadas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planificación del menú y elaboración de los platos</li> <li>- Gestionar el tiempo de cocinado y preparación de los alimentos</li> <li>-Gestionar que los almuerzos y cenas salgan a tiempo con todos los estándares de calidad e higiene</li> </ul> <p>Nombre de la tarea o proyecto: Servicio de Almuerzos y Cenas para empleados de seguridad y vigilancia Ministerio de Salud</p> <p>Año: 2020/2021</p> <p>Lugar: Ministerio de Salud</p> <p>Contratante: Ministerio de Salud</p> <p>Principales características del proyecto: Planificación y elaboración de almuerzos y cenas diarios</p> <p>Actividades desempeñadas: Planificación del menú y elaboración</p> <p>Gestionar el tiempo de cocinado y preparación de los alimentos</p>
---	---

### 13. Certificación:

Yo, el abajo firmante, certifico que, según mi mejor conocimiento y mi entender, este currículum describe correctamente mi persona, mis calificaciones y mi experiencia. Entiendo que cualquier declaración voluntariamente falsa aquí incluida puede conducir a mi descalificación o la cancelación de mi trabajo, si fuera contratado.

*[Firma del individuo o del representante autorizado del individuo]*

Fecha 23/01/2024

*Día / Mes / Año*

Nombre completo del representante autorizado: Miguelina Inmaculada Peña Torres