



CURRICULUM DEL CHEF EJECUTIVO





**CONSEJO NACIONAL PARA EL CAMBIO CLIMATICO Y MECANISMO DE DESARROLLO LIMPIO
(CNCCMDL)**

24 de enero de 2024

Página 1 de 4

Currículum Vitae

**EXPERIENCIA PROFESIONAL DEL PERSONAL
PRINCIPAL**

Función Prevista en el Contrato

Chef ejecutiva

1. Apellidos: Infante
2. Nombre: Erika
3. Fecha y Lugar de Nacimiento:
4. Nacionalidad: Dominicana
5. Estado Civil: Soltera
6. Formación:
7. Dirección, teléfono, fax, correo electrónico:

Instituciones	Fecha	Titulación
Universidad Católica Santo Domingo	1995-2000	Lic. En Administración de Empresas Hoteleras
ARTECHEF-Habana Cuba	Agosto 2009	Taller en cocina cubana y caribea
Universidad Dominico Americano	Enero 2011	Diplomado en Gestión y Arte Culinario
Instituto Culinario Dominicano	Julio 2016	Diplomado en Pastelería & Panadería, Avalado por la Universidad Interamericana de PR
Instituto Culinario Dominicano	Agosto 2016	Diplomado en Alta Cocina Avalado por la Universidad Interamericana de PR

8. Conocimientos lingüísticos:



Español e Ingles

(De 1 a 5, siendo 5 el nivel más alto)

Idioma	Nivel	Pasivo	Hablado	Escrito
Español	Lengua Materna	5	5	5
Ingles	2do idioma	2	2	2

9. Afiliación a organismos profesionales:

10. Función actual: Chef

11. Otras competencias. (informática, etc):

12. Años de experiencia profesional: 15 años de experiencia

13. Cualificaciones Principales: Administrar con eficacia el tiempo

14. Experiencia específica en países no industrializados:

15. Experiencia Profesional:

Fecha	Lugar	Empresa/Organización	Cargo	Descripción del trabajo
Marzo 2017, Mayo 2018	Santo Domingo	Proyecto para TASTE Santo Domingo – CREATO	Coordinadora Gastronómica	Responsable del desarrollo de los programas de los Master Class y Eventos Culinarios Especiales en el marco de la feria Gastronómica Taste 2017 & 2018. Logramos desarrollar por primera vez un programa de charlas y clases magistrales con profesionales de la cocina y gestión de Alimentos & Bebidas, nacionales e internacionales. Teniendo una participación diaria de 200 personas, durante los tres días del evento, siendo esta actividad la más exitosa de la feria según encuestas pos evento.
Mayo 2017	Santo Domingo	Proyecto para el Banco Popular Dominicano Cena Maridada PRUEBA UN CHIN DE RD del Chef Leandro Díaz	Coordinadora de eventos	Responsable de la coordinación general del evento, contratación de espacio, suplidores, personal, selección de vinos, montaje, control de presupuesto, decoración, coordinación de servicio a 100 comensales con un menú de 7 tiempos. Directora de Comunicaciones y Relaciones Públicas Chef Instructora a cargo



Octubre 2015 Septiembre 2016	Santo Domingo	Instituto Culinario Dominicano	Directora de Comunicaciones y Relaciones Públicas Chef Instructora a cargo del Programa de Cocina Básica del ICD	del Programa de Cocina Básica del ICD Responsable del desarrollo de las estrategias de comunicación, relaciones públicas y ventas de la institución. Así como el desarrollo del programa de Cocina Básica. Vale destacar que durante mi gestión se incrementó el cupo de los participantes a los talleres y diplomados en un 35% en comparación al mismo periodo en años anteriores. Además de la suma de patrocinadores como fueron Kah Kow Rizek y Productos Familia. En cuanto a las clases de los talleres de cocina básica manejamos más de 10 grupos diferentes todos entre 12 y 15 estudiantes por sección. Siendo este uno de los programas con más rentabilidad en el instituto.
Enero-septiembre 2015	Santo Domingo	Natural Unidos	by Chef Ejecutiva	Responsable de la apertura del Café Natural de Almacenes Unidos de la Ave. Sarasota. Encargada del desarrollo general del concepto del Café, desarrollo del menú, contratación y entrenamiento del personal, selección y depuración de proveedores, gestión de compras, atención al cliente, control de costos, estandarización de recetas y procedimientos, foodstylist y fotografía del menú board.
Marzo 2006 Octubre 2011	Santo Domingo	Nestlé	Chef Ejecutiva	Encargada de la planificación estratégica, estudios de preferencia del consumidor, así como desarrollo de un panel sensorial entrenado para la aprobación de productos. Tuve bajo mi tutela el desarrollo de proyectos culinarios para las categorías de Lácteos, Bebidas, Culinarios, Nutrición, Confitería, Café y Cereales para el Caribe Español (RD, PR, Cuba y

16. Varios.

a. **Publicaciones y Seminarios:**

Co-autora- Libro "Tu Compañera en la Cocina, Vol. II de Carnation"



Editora de la Revista mensual "Guía del Bienestar de Nestlé 2007-2011"

b. Referencias:

Firma:

Fátima Santana

Sello:



/UR.10.2012

DISTRIBUCIÓN
Original 1 - Expediente de Compras



ServSafe

EXAM FORM NO. 5010
CERTIFICATE NO. 11909304

ServSafe® CERTIFICATION

TO **ERIKA INFANTE**

for successfully completing the standards set forth for the ServSafe® Food Protection Manager Certification Examination,
which is accredited by the American National Standards Institute (ANSI)-Conference for Food Protection (CFP).

12/17/2014

DATE OF EXAMINATION

12/17/2019

DATE OF EXPIRATION

Local laws apply. Check with your local regulatory agency for recertification requirements.



Sherron Brown
Sherron Brown
SVP, National Restaurant Association Solutions

©2014 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). All rights reserved. ServSafe is a registered trademark of the NRAEF, used under license by National Restaurant Association Solutions, LLC.
The logo appearing next to ServSafe is a trademark of the National Restaurant Association.
This document cannot be reproduced or altered.

In accordance with Maritime Labour Convention 2006,
Resolution ADM N 068-2013 (Regulation 3.2, Standard
A3.2) of the Maritime Labour Convention, 2006.

Contact us with questions at 175 W Jackson Blvd, Ste 1500, Chicago, IL 60604 or ServSafe@restaurant.org



Universidad Dominico-Americana
UNIDAD DE EDUCACION CONTINUADA
CENTRO DE GERENCIA

Otorga el presente Certificado a

Erika Linette Infante Paredes

Por haber aprobado y cumplido satisfactoriamente con los requisitos del

Diplomado Gestión y Arte Culinario

Con una duración de 116 horas

15 de Septiembre de 2010

Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana



[Signature]
Coordinador (a)



[Signature]
Coordinador (a)



ADEN
ALTA DIRECCIÓN
BUSINESS SCHOOL

Certificamos que

ERIKA INFANTE

ha participado del Programa

EVERYDAY COACHING

Organizado por ADEN Business School con una duración de 8 horas.
Se extiende el presente certificado en la ciudad de Santo Domingo, a
los 19 días del mes de Septiembre de 2011.



José Luis Revah, MBA
Director del Programa

María Teresa Bistué de Anzola, MBA
Rectora

AFUJO LENTO
C.A. FOMENTO



Universidad Interamericana de Puerto Rico

*Certifica que
Erika Infante*

Ha completado satisfactoriamente los requisitos del

Diplomado en la Especialidad de

Alta Cocina

Dado en San Juan, Puerto Rico el día 04 de Febrero de 2017

Agustín Echeverría

Ldo. Agustín Echeverría

Procurador para Asuntos Académicos, Estudiantiles y

Planificación Sistemática

Universidad Interamericana de Puerto Rico

[Signature]

Lic. Freddy J. Alvarado

Director General

CEADE

Center for Executive Development





Universidad Interamericana de Puerto Rico

*Certifica que
Erika Infante*

*Ha completado satisfactoriamente los requisitos del
Diplomado en la Especialidad de
Alta Cocina*

Dado en San Juan, Puerto Rico el día 04 de Febrero de 2017

Agustín Echavarría
Ldo. Agustín Echavarría
Vicepresidente para Asuntos Académicos, Estudiantiles y
Planificación Académica
Universidad Interamericana de Puerto Rico

[Signature]
Ldo. Freddy J. Alvarado
Director General
CEAD
Center for Executive Development



INSTITUTO CULINARIO DOMINICANO

Otorga el presente certificado a:

Erika L. Infante Paredes

Por haber aprobado y cumplido satisfactoriamente con los requisitos del

DIPLOMADO EN ALTA COCINA

Avalado por la Universidad Interamericana de Puerto Rico y CEXDE

Con una duración de 248 horas
Dado el día 4 de Febrero del 2017
Santo Domingo, República Dominicana

Lic. Lewanda Bello

Lic. Lewanda Bello
Directora General
Instituto Culinario Dominicano
Santo Domingo

Chef Luis Puello

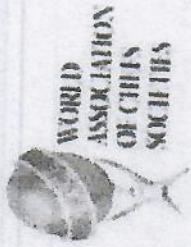
Chef Luis Puello
Director Académico
Instituto Culinario Dominicano
Santo Domingo



Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba



Otorga el Presente



Reconocimiento

A: Erika Infante

Por su participación en el curso de Cocina Cubana

Dado en la Ciudad de La Habana, a los 30 días del mes de Enero del 2009



**Chief Eddy Fernandez Monte
Presidente de la FACRC**

**Dr H.C. Chef Gilberto Smith Duquesne
Presidente Vitalicio**

**MsC. Ing. Mercedes Piedra Banquerer
Vicepresidenta**



Nestlé

Good Food, Good Life

CERTIFICATE OF PARTICIPATION

This is to certify that

Erika INFANTE

attended the following course and
fulfilled all requirements

Advanced Sensory and Consumer Preference

**Nestlé Argentina
2-4 October 2007**



Emmanuelle Belin-Batard, S&CP Network Leader



Nestlé Research Center

Certificate of Completion

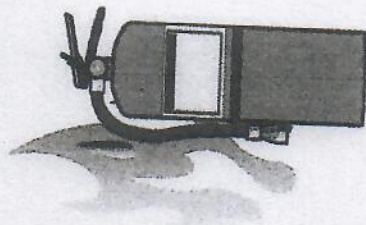
Fire Extinguisher Education & Awareness Program

This document certifies that I, Erika Infante P.,
successfully participated in a fire extinguisher education
and awareness program designed by industry professionals.

Type(s) of fire extinguisher(s) used: A, B y C

Date completed: Julio 15, 2006

Place of employment: Nestle Dominicana



This certificate is valid for one year. Annual fire extinguisher education and training is required by OSHA (29 CFR 1910.157(g)) to familiarize employees with the general principles of fire extinguisher use and the hazards involved with incipient stage fire fighting. This education and awareness program was designed to supplement hands-on fire extinguisher education and training.



SDT Advanced Trainings

Certificate of Achievement

This certifies that

Erika Infante

has successfully completed the course.
Fundamentos de Gerencia de Proyecto
(16 Hours)

June 17, 2008

Date

Melody Ponce

SDT Authorized Person

A. Pacheco

Instructor



ORACLE®
Education Partner



Microsoft
CERTIFIED

Learning Solutions

Novell.

pgd A+ Certification
A CompTIA Certification Program



SDT Advanced Trainings

Certificate of Achievement

This certifies that

Erika Infante

has successfully completed the course.

Project 2003: Level 1

(8 Hours)

June 19, 2008

Date



Misely Comas
SDT Authorized Person

C. Pacheco
Instructor

ORACLE®
Education Partner



Microsoft
CERTIFIED

Learning Solutions

Novell

CCNA+ Certification
A CompTIA Certification Program





Por la Evangelización de la Cultura

Universidad Católica Santo Domingo

Fundada el 8 de diciembre de 1962

Reconocida por Decreto No. 2098 del Poder Ejecutivo, el 8 de junio de 1981

Considerando que conforme a los Estatutos de la Universidad

Erika Linette Infante Paredes

ha realizado los estudios completos en la Facultad de

Ciencias Económicas y Administrativas

Escuela de

Hotelería

*y manifestado su suficiencia académica en las pruebas correspondientes,
se le expide el Título de*

Licenciado en Administración Hotelera

*que faculta a quien lo posee para ejercer y disfrutar los derechos
que otorgan a este Título las disposiciones vigentes.*

Dado en Santo Domingo, D.N., República Dominicana,

hoy día 30 de Junio de 2000

[Firma]
Decano de la Facultad



[Firma]
Rector

*Registrado bajo el No. 4482 Folio 113
del Libro de Certificando Títulos*

