

CHEF



BIOGRAFIA

Nacionalidad Mexicana.

Licenciado en Administración de Negocios Internacionales.

Posición actual: Chef y Coaching en la empresa "Cursos de Paletería y Heladería Artesanal Mexicana".

"La dedicación y perseverancia son pilares para el éxito"



LOGROS

- Licenciatura en Administración de Negocios Internacionales.
- Cuenta con su propia marca de paletería "Paleta Bon".
- Recibe reconocimiento por su participación en el Campeonato Mexicano de Helado Artesanal, en el marco de la Feria Internacional del Helado, sede CDMX. *Avalado por la Coppa del Mondo della Gelateria.*
- Recibe el 1er lugar en el Campeonato Mundial de Paletas Mexicanas en la Feria Internacional del Helado, sede CDMX.

ÁREAS DE EXPERIENCIA

- Productos veganos
- Paletería cero azúcar
- Paletería bajo en calorías
- Gelato
- Paletas Gourmet

Cuenta con 13 años de trayectoria en la industria de la Paletería y Heladería Artesanal Mexicana.



CHEF



EXPERIENCIA LABORAL

2012

- Emprende como instructor en el equipo de Xacinto Ice Cream Master. Inicia a dar capacitación grupal y personalizada de Paletería y Heladería Artesanal Mexicana.

2015

- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la heladería y paletería "Ciadely" en Tijuana.

2016

- Crea su propia marca "Paleta Bon"

2017

- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la heladería y paletería "Planeta Paleta" en Monterrey.

2018

- Recibe reconocimiento por su participación en el Campeonato Mexicano de Helado Artesanal, en el marco de la Feria Internacional del Helado, sede CDMX. *Avalado por la Coppa del Mondo della Gelateria.*
- Recibe capacitación avanzada en el taller de heladería con el maestro heladero argentino Eduardo Zacaría capitán del equipo argentino en la *Coppa del Mondo della Gelateria.*

2019

- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la heladería y paletería "Punto Paleta" en Toluca.

2020

- Fue entrevistado por en la televisora "Grupo Imagen".
- Recibe reconocimiento por capacitación en el curso profesional de El Mundo del Helado con el maestro heladero español Mario Masía, subcampeón de la *Coppa del Mondo della Gelateria.*
- Recibe el 1er lugar en el Campeonato Mundial de Paletas Mexicanas en la Feria Internacional del Helado, sede CDMX.

CHEF



EXPERIENCIA LABORAL

2021

- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la heladería y paletería "Big bol" en Hidalgo.
- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la heladería y paletería "Fonchin Helados y Paletas" en Guatemala.
- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la heladería y paletería "Amor en paleta" en Costa Rica.
- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la heladería y paletería "Dream Pops" en Torreón, Coahuila.

2022

- Brinda capacitación online/presencial en Austin, Texas.
- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la heladería y paletería "Deleite" en Veracruz.
- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la paletería y cafetería "La Bella Tonantzin" en Puebla, México.
- Brinda capacitación online/presencial en colaboración con la empresa Emerymark USA, en St. Louis, Misuri, EE. UU.

2023

- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la heladería y paletería "Monkey Ice Paletiux" en Zamora, Michoacán México.
- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la heladería y paletería "Fruty Ice" en Izúcar de Matamoros, Puebla.
- Brinda capacitación personalizada para la formulación e innovación de paletas para la marca "Toysicle" en Texcoco, Edo. de México.

CHEF



EXPERIENCIA LABORAL

2024

- Brinda capacitación de paletería artesanal mexicana en la 20a edición de la Feria Internacional del Helado y la Paleta (FIHEP) 2024 en el WTC, Ciudad de México.
- Brinda capacitación personalizada para la Formulación e Innovación de nuevos productos para la heladería "Teofilo's Ice Cream Paleteria" en la ciudad de Clarksville, Tennessee, EE. UU.
- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la heladería y paletería en la ciudad de Walla Walla, Washington, EE. UU.
- Desarrolla e imparte capacitación de "Curso Especializado de Paletería Bajo en azúcar y con Sustitutos de azúcar", en Texcoco, Edo. de México
- Brinda capacitación personalizada para la apertura de la heladería "Mi Lindo Michoacán" en la ciudad de Hermosillo, Sonora.