



CHEF Emmanuel Pérez

Nacionalidad Mexicana.

Administrador General en *Xacinto Business Group S. de R.L de C.V.*

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

"Mi pasión es la técnica, desarrollo e investigación de la Heladería y Paletería Artesanal Mexicana"

LOGROS

- Compitió en el Campeonato Mexicano de Helado Artesanal, en el marco de la Feria Internacional del Helado. *Avalado por la Coppa del Mondo della Gelateria.*
- Ganador del 1er lugar en el Campeonato Mundial de Paletas Mexicanas en la Feria Internacional del Helado.

A impartido práctica en :

Ciudad Panamá – "La Michoacana PTY"

Veracruz – "La Flor de Jacomulco"

Oaxaca- Paletería "Chilambalam"

ÁREAS DE EXPERIENCIA

- Desarrollo y elaboración de base para helados/paletas
- Heladería Artesanal con fruta natural
- Paletería Artesanal con fruta natural
- Paletería bajo en calorías
- Paletas Gourmet
- Aguas con fruta natural
- Decoración y presentación de helados y paletas
- Administración de heladería y paletería

Inicia
en la industria de la
Paletería y Heladería Artesanal
Mexicana, el año 2011



Emanuel Pérez

EXPERIENCIA LABORAL

2011 - México

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 - Panamá

Emprendió un gran proyecto en Ciudad Panamá impulsando a más de 6 Franquicias "La Michoacana PTY", las cuales actualmente son de prestigio.

2017 - Curso en Feria Internacinal del Helado (FIHE)

Impartió Curso Profesional de Paletas Mexicanas en el marco de la Feria Internacinal del Helado, Guadalajara México, Marzo 2017.

2018- México

Compite y recibe reconocimiento por su participación en el Campeonato Mexicano de Helado Artesanal, en el marco de la Feria Internacional del Helado. *Avalado por la Coppa del Mondo della Gelateria.*

2018- México

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.*

2020- México

Fue entrevistado por en la televisora "Grupo Imagen", por estrategia de marketing en la paletería PALETA BON, lanzando el primer Buffet de Helados en Texcoco.



2020- México

Ganador del 1er lugar en el Campeonato Mundial de Paletas Mexicanas en la Feria Internacional del Helado.

2020- México

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.

2020- Oaxaca

Fue contratado para la producción del proyecto de negocio de Paletería "Chilambalam" en Oaxaca de Juárez, instruyendo capacitación personalizada.

2021- Tijuana

Fue contratado para la producción del proyecto de negocio de Paletería y Nevería en Tijuana B.C , instruyendo capacitación personalizada.

2021- CDMX

Fue contratado para la producción del proyecto de negocio de "Karaméla, helados y café" en Ciudad de México, instruyendo capacitación personalizada.

2021- EDOMEX

Brinda capacitación online/presencial en colaboración con la empresa "La Costenita" en Austin, Texas.

2022- EDOMEX

Fue contratado para la producción del proyecto de negocio de Paletería "Desirée" en Ciudad de Celaya, Guanajuato, instruyendo capacitación personalizada y creando la famosa paleta de Cajeta rellena con más cajeta

Brinda capacitación online/presencial en colaboración con la empresa Emerymark USA, en St. Louis, Misuri U.S.A.

2023- EDOMEX

Fue contratado para la producción del proyecto de negocio de "Karaméla, helados y café" en Tultitlán, Edo. de México.

2024- CDMX

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.