



DANIELA BAENA

PASTELERÍA Y COCINA DULCE

DATOS PERSONALES

02/10/1995
Actualmente en Girona, España
Colombiana, Italiana
+34 617 756 912
[linkedin.com/in/danielabaenaaguirre](https://www.linkedin.com/in/danielabaenaaguirre)
danielabaenaaguirre@gmail.com

EXPERIENCIA PROFESIONAL

STAGER

El Celler de Can Roca | Noviembre 2017-Mayo 2018
Prácticas formativas en el área de pastelería del restaurante. Producción de Mise en Place para los postres, pase y emplatado al momento del servicio. Producción de heladería y chocolatería de Rocambolesc.

CHEF PASTELERA

Restaurante Tramonti- Bliss Pastry& Bakery | 2015-2017
Diseñé la carta de postres, y me encargó de renovarla periódicamente. Capacitación al equipo de pastelería y al área de servicio sobre el menú dulce. Creación del portafolio de postres para eventos, mesas dulces, Cake Design. Clases de Pastelería y Panadería para aficionados.

ASISTENTE EN CLASES DE COCINA

Escuela de Cocina Carulla | Enero 2015 - Agosto 2015
Asistir y en dictar las clases de cocina. Diseño grupal de las recetas a dictar, pruebas y modificación de recetas. Eventos con el Grupo Éxito y la Emabajada Francesa en Bogotá.

IDIOMAS

Español, idioma nativo
Inglés, competencia profesional completa
Italiano, competencia bilingüe
Francés, competencia básica

SOBRE MI CARRERA

La pastelería y la cocina despiertan en mí mucha curiosidad y la necesidad de saber el por qué suceden las cosas. Es importante entender a fondo el proceso de una preparación para poder encontrar nuevas maneras de solucionar un problema o mejorar un resultado, con creatividad e innovación.

FORMACIÓN ACADÉMICA

MASTER EN COCINA DULCE Y PASTELERÍA DE RESTAURANTE

Basque Culinary Center, País Vasco | 2016 - 2017
Técnicas tradicionales, materias primas, sus propiedades gastronómicas y su maridaje. Química culinaria. Dominio de técnicas de vanguardia y creatividad en la pastelería.

DIPLOMADO EN COCINA HOLÍSTICA

Gato Dumas, Colombia | 2016
Nutrición Holística, respeto por el producto, la correcta cocción del alimento para conservar los nutrientes, creación recetas con amplia densidad nutricional sin perder la estética y calidad organoléptica del plato. Dietas especiales y alternativas.

MASTER CHEF ARGENTINA

Mausi Sebess, Argentina | 2014
Diploma Profesional en Cocina, Pastelería, Chocolatería, Panadería, Restaurant Manager y Wine Expert. Desde el nivel básico hasta el avanzado.



EVENTOS Y RECONOCIMIENTOS

Chef invitada en el programa Ama tu Casa de Día TV, para la sección Cocina de Negocios de Claro TV, Bogotá 2015-2016

Representante del Basque Culinary Center en el Campeonato de Nacional de Estudiantes de Pastelería, INTERSICOP, Madrid Febrero 2017

Chef Invitada al Bogotá Wine and Food Festival Agosto 2017

Ponente en la Agenda de Pastelería, Panadería y Chocolatería de Expo La Barra 2017. Conferencia: El Mundo Dulce en el Restaurante de Hoy Octubre 2017.

VOLUNTARIADOS

Entrenamiento de las capacidades de liderazgo, autoconocimiento y crecimiento personal. Trabajo con grupos de adolescentes en campamentos. Mushaisa, Bogotá, 2012 a 2013

Voluntariado para la Fundación Lovenet. Llevamos alimento y agua a comunidades indígenas vulnerables de La Guajira, Colombia. Fundación Lovenet, La Guajira, 2017

CURSOS

Chocolatería Contemporánea por **Melissa Coppel**, Bogotá 2017

Chocolatería y Bombonería por **Oriol Balaguer**, San Sebastián, 2017

Formulación en Pastelería por **César Romero**, San Sebastián, 2017

Nuevos Productos de la Pastelería por **Jordi Puigvert**, San Sebastián, 2017

Seminario de Bollería por **Olivier Fernández y José Romero** (EPGB), San Sebastián, 2017

Vanguardia dentro de la Pastelería, por **Yann Duytsche**, San Sebastián, 2017

ABC Fondant por Orquídea, Bogotá, 2012

Principios Científicos de la Cocina Molecular en la Universidad de Los Andes, Bogotá, 2013

Cake Design por Orquídea, Bogotá, 2017

Postres Veganos y Saludables por Venu Sanz, Online 2018