

## **DATOS PERSONALES**

**NOMBRE** Luis Armando Donoso Anrango  
**DOCUMENTO DE IDENTIDAD** Y4927012N  
**FECHA DE NACIMIENTO** 27 de julio de 1991  
**LUGAR DE NACIMIENTO** Ibarra, Imbabura, Ecuador  
**ESTADO CIVIL** Soltero  
**DIRECCION** Av. Palestina 33, Cádiz (Puerto Real).  
**TELEFONO** 663503540  
**EMAIL** luis.donoso270791@hotmail.es

## **FORMACION ACADEMICA**

Estudios Primarios: Escuela José Martí

Estudios Secundarios: Colegio Particular San Luis  
Bachiller Químico Biólogo

Estudios Superiores: “Universidad Técnica del Norte “Ecuador”  
Licenciatura en Gastronomía

“Basque Culinary Center” San Sebastián, España.  
Master en pastelería de restaurante y cocina dulce.

Máster en agroalimentación, producción y productos agroalimentarios en la  
Universidad de Cádiz

## **SEMINARIOS O CURSOS:**

Seminario Magistral “Ecuador Cultura Gourmet” Técnicas Culinarias para  
Competencias Internacionales Quito 2 y 3 de Junio del 2010  
Ocho horas de clases magistrales en el evento “Postres magistrales” Quito 3 de Junio  
del 2011  
Clases magistral de Garnish y piezas de exhibición Quito, 9 de Junio de 2011  
Clase magistral de Cocina Francesa Quito, 9 de Junio del 2011  
Clase magistral de Cocina Molecular Quito, 9 de Junio del 2011  
Clase magistral de El arte de las parrilladas Quito, 9 de Junio del 2011  
Clase magistral de Decoración de tortas y elaboración de flores Quito, 9 de Junio del  
2011  
Clase magistral de Administración de empresas de servicios Quito, 9 de junio del  
2011  
Clase magistral de El vino Argentino Quito, 10 de Junio del 2011  
Clase magistral de Chocolatería y Pastillaje Quito, 10 de Junio del 2011  
Clase magistral de Nueva cocina Ecuatoriana Quito, 10 de junio del 2011  
Clase magistral de Cocina con Pronaca Quito, 10 de junio del 2011  
Clase magistral de Alimento Seguro Quito, 10 de junio del 2011  
Concurso internacional de Escuelas de gastronomía “Sabor a Manabí” Manta 7 Junio  
del 2013

IV Congreso Mundial de la Quinoa y Primer Simposio Internacional de Granos Andinos Ibarra del 8 al 12 de Julio 2013  
Congreso Internacional de Gastronomía “Latitud Cero” Guayaquil 1,2 y 3 de Octubre del 2013  
Seminario Gastronómico “Mundo Arte y Fusión” Riobamba 2 y 3 de Diciembre del 2013 40 horas  
Revolución de la cocina Colombiana con inspiración Ecuatoriana Diciembre del 2013  
Cocina de vanguardia Peruana y cocina tradicional francesa diciembre del 2013  
Manejo y equipamiento adecuado de Tecnología de Punta en las Industrias Alimenticia Diciembre 2013  
Utilización de harinas y pre mezclas en productos pasteleros y panaderos para la disminución de costos y la optimización de recursos.  
Nuevos productos de pastelería, impartido por Jordi Puigvert noviembre del 2016, 10 horas San Sebastián, País Vasco.  
Postres de restaurante para la alta cocina, impartido por Miquel Antoja noviembre del 2016, San Sebastián, País Vasco.  
Formulación de helados y sorbetes, impartidos por Cesar Romero diciembre del 2016, 25 horas San Sebastián, País Vasco.  
Curso de chocolate y bombonería impartido por Oriol Balaguer enero del 2017, 10 horas, San Sebastián, País Vasco.  
Curso de vanguardia dentro de la pastelería, impartido por Yann Duytsche enero del 2017, 10 horas San Sebastián, País Vasco.  
Cocina disfrutar y compartir impartido por Oriol Castro, febrero del 2017, San Sebastián, País Vasco.

## **EXPERIENCIA LABORAL**

Hotel Best Western Plaza Practicas pre profesionales Quito, 26 de Agosto del 2011.

Restaurante Soeta Vitoria.ES.Brasil

Por haber prestado los servicios en dicho restaurante desde el 17 de Febrero al 19 de Julio 2014.

Novo Hotel, Lima Perú por haber prestado servicios de agosto del 2014 a julio del 2015.

Restaurante Urko Cocina local Quito, Ecuador

Por haber prestado servicios en dicho establecimiento septiembre del 2015 a marzo 2016.

Restaurante Tatami San Sebastián, País Vasco, España.

Por haber prestados servicios desde octubre del 2016 Marzo del 2017.

Restaurante Miramar (dos estrellas Michelin) Gerona, España

Practicas universitarias de fin de Master durante los meses de abril a Junio.

Departamento de producción y tecnología alimentaria universidad de Cádiz actualmente