



GERALDINE OVALLE

YO SOY. Y DESDE LA COCINA HAGO MI APOORTE AL MUNDO.

+ EMPLEO

- 2014 FONDART 2014, Chile
Responsable del proyecto, Fondart Regional
Desarrollo de un proyecto financiado por FONDART 2014, en Patrimonio inmaterial culinario "HUELLAS Y SABORES DE MUJERES EN LA CORDILLERA" En proceso de término.
- 2013 Universidad Católica
Compiladora, Libro: Ruta Newenche
2013: Elaboración de un recetario del trabajo de investigación patrimonial gastronómica de los participantes del NODO de Turismo Rural, ruta Villarrica Lican-Ray. 2012: Coordinadora y relatora de la etapa de especialización
- 2012 Independiente
Proyecto de Recuperación
Proyecto de recuperación patrimonial a través de la cocina, diseñando y coordinando el programa y realizando algunas relatorias, para las comunidades Colotue en Liquiñe, y Jose Luis Caniulef Afunalhue.
- 2009 - 2011 Universidad Católica
Profesora
Universidad Católica Villarrica. Clases particulares de cocina.
- 2008 Inacap, Chillán
Docente
Tecnología y Alimentos, Taller de Cocina. Docente de tecnología de los alimentos, y taller de cocina.
- 2007 - 2008 Universidad Católica
Docente
Gastronomía con Identidad Local. 2008: Docente del primer diplomado de Gastronomía con Identidad Local. 2007: Clases de panificación en el diplomado de Gastronomía con Identidad Local.
- 2000 - 2007 El Circo del Mundo, Chile
Administradora
Administración. Administrativo de la institución El Circo del Mundo.
- 2001 Santiago Chile
Encargada
Tratoria Santiago Chile. Encargada de cuarto de pasta en la tratoria Santiago Chile.
- 1999 - 2000 Quito Ecuador, y Cartagena de Indias Colombia
Garzón
Garzón. Garzón en Quito Ecuador, y Cartagena de Indias, Colombia.
- 1998 Coco Pacheco
Encargada
Taller Exploratorio Cocina y Eventos Encargada de taller exploratorio de cocina Coco Pacheco, y encargada de eventos.

+ EDUCACIÓN

- 2007 - Diplomado de Turismo Chile Emprende
2008 **Universidad Católica, Villarrica**
- 2005 Estrategias/herramientas trabajo en equipo
Tironi y asociados
- 2001 Especialización en Panadería y Bollería
Inacap
- 1996 - Administración y producción gastronómica
1998 Mención cocina Internacional
Inacap, Chesterton Santiago
- 1996 Curso de Inglés
Instituto Chileno Británico de Cultura
- 1995 - Curso de computación y herramientas computacionales
1996 **Universidad de Chile**
- 1993 - 1º y 2º año de Derecho
1994 **Universidad Central Santiago**
- 1992 Secundaria
Oxford College

COMO CONTACTARME:



Sitio web
www.geraldineovalle.com

Facebook

facebook.com/geraldineovalleb



Celular
+56 9 7975 9133



Email
frutadeverano@gmail.com

ESCANEAR
PARA VISITAR
MI SITIO WEB

