CAMARGO CUELLAR, JOSÉ LUIS

Pasaje Cabañas 686 Recoleta, Santiago de Chile - Chile

- **DATOS PERSONALES**

LUGAR DE NACIMIENTO	**:**	**LIMA**
NACIONALIDAD	**:**	**PERUANA**
ESTADO CIVIL	**:**	**SOLTERO**
FECHA DE NACIMIENTO	**:**	**04/05/1982**
EDAD	**:**	**43**
DNI - PERUANO	**:**	**42107690**
PASAPORTE	**:**	**219042646**
CÉDULA CHILENA VIGENTE	**:**	**25.654.926-3**
MÓVIL (solo whatsapp)		**: (+51) 992401513**
E- MAIL		

DATOS ACADÉMICOS / ESTUDIOS PROFESIONALES CULMINADOS:

1. **A Nombre de la Nación – "Título Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario"**, egresado del INSTITUTO PERUANO DE TURISMO Y FINANZAS - "IPTF" - Nº 005-2017-MINEDU/VMGP-DIGESUTPA-DISERPA - Código Registro IEST Nº 2016006-IPTF.

OTROS ESTUDIOS:

- **GOBIERNO DE MÉXICO** / Secretaría de Turismo, Distintivo "H" (**HIGIENE, CONFIANZA Y SEGURIDAD EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS**), otorga la presente Constancia por su brillante participación en el Curso de 10 horas sobre: "MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS". Impartida en Mérida, Yucatán – México CDMX el 01 y 02 de noviembre de 2023.

- **GOBIERNO DE MÉXICO** / Secretaría de Turismo, Distintivo "H" **(HIGIENE, CONFIANZA Y SEGURIDAD EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS)**, otorga la presente Constancia por su brillante participación en el Curso de 10 horas sobre: "MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS". Impartida en Mérida, Yucatán – México el 28, 29 y 30 de octubre de 2022.

- Diplomado X Seminario de Hotelería y Gastronomía: **Constitución y Organización de Restaurantes – Universidad TELESUP.**

- Diplomado XI Seminario de Hotelería y Gastronomía: **Diseño de Cartas y Presupuestos en Restaurantes.**

- Escuela Superior de Carreras Técnicas – SCATEC – R.D.R. N°01882 – 2007 – DRELM. Deja constancia por su importante participación en el curso de **ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURANTES** – Con una duración de 100 horas realizado en noviembre de 2010.

- FORO: "**CONCIENCIA TURISTICA Y CULTURA GASTRONÓMICA EN EL PER**Ú". Se otorga el presente DIPLOMA por su brillante participación en el Ciclo de Conferencias Magistrales que sustentan la elaboración de su Proyecto de Ley, realizado el 26 de noviembre DEL 2010, en el Auditorio Raúl Barrenechea del Congreso de la República.

- Conferencia Enogastronómica, organizado por la Revista Gastronómica LA MOCHILA DEL CHEF. Por su participación en "COCTELES Y GOURMET", realizado en el Auditorio de la Beneficencia China, el 30 de abril del 2010, San Borja, Lima - Perú

- I Seminario de Actualización **"LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS DE LOS PROFESIONALES DE LA HOTELERIA Y GASTRONOMIA".**

- Seminario de Cocina y Tendencias Marinas reconstructiva, vanguardia, tradicional y de autor **"ACUATICA GOURMET"**

- Conferencia **"COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL" y "ATENCION AL CLIENTE"**, llevado en el **Instituto**

Superior Tecnológico Privado Amauta 2009.

- **Seminario Gastronómico de Cocina y Tendencias Orientales de Autor, Vanguardia y Tradicional, Perú – China Cocina Fusión II".**

- **Grupo Gastronómico** y **Festival Acuática Gourmet,** otorga el presente certificado por su participación en el Seminario de Cocina y Tendencias Marinas deconstructiva, Tradicional y de Autor. Realizado en el C.C Hotel María Angola. 28 de marzo del 2009 en Miraflores, Lima – Perú.

- **Instituto Superior Tecnológico Privado "AMAUTA" otorga el presente CERTIFICADO por si excelente participación en la Conferencia "COMPETITVIDAD EMPRESARIAL Y "ATENCIÓN AL CLIENTE"". Los Olivos, Lima 06 de marzo del 2009.**

- **La Mochila del Chef – "Revista de Gastronomía y Turismo", otorga el siguiente CERTIFICADO por su participación en el SEMINARIO DE COCINA Y TENDENCIUAS ORIENTALES DE AUTOR, VANGUARDIA Y TRADICIONAL, PERÚ –** China Cocina Fusión II. Realizado en la Beneficencia China. Llevadas a cabo en el Salón Emancipación del Sheraton Lima Hotel. Lima, 04 de julio de 2009.

- **Grupo Gastronómico, Otorga el presente CERTIFICADO** por su participación en el Evento LOS DIOSES DE LA COCINA DEL PERÚ y charlas demostrativas sobre Cocina Japonesa (Fusión) Argentina, Holandesa y Peruana llevadas a cabo en el Sheraton Lima Hotel y Convention Center en Lima 03 / dic. del 2009.
- XI Seminario de Hotelería y Gastronomía: "Diseño de Cartas y Presupuestos en Restaurantes". Como Asistente Oficial, realizado el 14 de octubre de 2006, valorado por 10 horas académicas, organizado por Citurg Perú y auspiciado por Gastromundo Turismo.

- Diploma emitido por la Organización Mundial de Altos Estudios Turísticos y Gastronómicos "GASTROMUNDO TURISMO". Por su brillante participación en el **"X SEMINARIO DE HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA: CONSTITUCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE RESTAURANTES,** organizado por la Asociación Peruana de Derecho Turístico – APEDETUR y CITURG PERÚ, realizado el 23 de septiembre de 2006

- Universidad TELESUP E INTUR PERÚ, otorgan el presente DIPLOMA por su brillante participación en el CICLO DE CONFERENCIAS MAGISTRALES DE TURISMO, HOTELERIA, AVIACIÓN COMERCIAL Y GASTRONOMIA y MUNDIAL, realizado el 20,21 22 de setiembre del 2004.

RECONOCIMIENTOS, PREMIACIONES Y CONDECORACIONES

- **GOBIERNO DE COSTA RICA –** La Asociación Esencial de Cocineros y Chef de Costa Rica, con cédula Jurídica 879315, emite el presente Certificado Otorgado por su destacada participación en el Congreso Internacional de Cocinas de Raíces Latinoamericanas, Cahuita Limón – Costa Rica. Dado el 13/julio/2025. – Registro N°034.

- **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ – AREQUIPA**. Se hace público el Reconocimiento por su importante participación en calidad de Jurado Calificador del "III Concurso Provincial Gastronómico por el **LXXXIX** de la creación política de la Provincia de Caravelí. Realizado el 20/abril/2024

- **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CALETA DE CARQUÍN** – Provincia de Huaura – Huacho.Otroga el presente Diploma de Reconocimiento en mérito al permanente trabajo profesional y en calidad de Jurado Calificador, en el marco de las celebraciones del VII Festival Gastronómico y Cultural "LOS SABORES DE CARQUÍN Y SU CHARQUICÁN". Dado el 29/marzo/2024.

- **LA DIRECCIÓN NACIONAL DE LA CORPORACIÓN DEL INSTITUTO PERUANO DE TURISMO Y FINANZAS**, otorga el presente RECONOCIMIENTO COMO EXPOSITOR, del Seminario Taller – Especialización: Fondos y Salsas Madres en Pescados y Mariscos, dado el 24/febrero/2024 en Pro, Los Olivos, Lima – Perú.

- **INSTITUCIÓN D'GOURMET PERÚ -** Reconocimiento por su labor como Expositor en la Charla Magistral Actualización en Pescados y Mariscos para Restaurantes - Dado el domingo 04/ feb /2024.

- **LA ASOCIACIÓN DE RESTAURADORES MARINOS Y AFINES DEL PERÚ "ARMAP"** - Convención Nacional – MAESTROS DE LA COCINA PERUANA 2023 – Diploma de Honor – Otorga la presente por su destacada

participación y compromiso en difundir la excelencia y calidad de la Gastronomía Peruana. Lima 28/noviembre/2023.

- **GOBIERNO DE COLOMBIA** – Reconocimiento Maestro por su destacada participación en calidad de Chef Evaluador y Expositor Gastronómico en Cocina de Autor en el Evento NUESTRA PACHAMAMA 2023 / 2DO. CONCURSO DE COCINA IPIALES - SABOR Y TRADICIÓN. Organizado por la FELAMS COLOMBIA. En Ipiales, 24 y 25 de noviembre de 2023.

- **INSTITUCIÓN "IPAT PERÚ"** - Certificado otorgado por, participación en calidad: Expositor en el Conversatorio y Taller COCINANDO RESPUESTAS de "Cocina Ancestral e Innovación Gastronómica" – Dado el 02/noviembre/2023.

- **HUANCAYO** - La Municipalidad Distrital de Ingenio, reconoce como Embajador de la Gastronomía Mundial de la Cocina Ancestral para un Nuevo Mundo. Resuelve – Artículo Primero: OTORGAR RECONOCIMIENTO Y DISTINCIÓN COMO VISITANTE ILUSTRE al Chef José Luis Camargo Cuéllar en calidad de representante del País de Chile. Dado l 01 / nov. de 2023 – Provincia de Huancayo, Junín – Perú.

- **GOBIERNO DE PERÚ,** Premio Latinoamericano **-** Diploma, en calidad de Expositor en el IV Congreso de Maestros Chefs y Sonmeliers: de la Corriente Filosófica "COCINA ANCESTRAL, PARA UN NUEVO MUNDO" – Mérida, Yucatán – México. Se expide el presente dado en el Gran Hotel Bolívar de Lima. A los 30 días de octubre del 2023.

- **GOBIERNO DE ECUADOR** - CODE MUNDIAL 20.21 El Claustro Internacional de las Bellas Artes Culinarias, La Federación Latinoamericana de Máter Chefs FELAMS, La Universidad UPEL aliada a la UNESCO. Otorga el Título DOCTOR HONORIS CAUSA. Con C.I 25.654.926-3 en Reconocimiento por la Trayectoria y Dedicación a la Gastronomía Latinoamericana. Conforme a la los principios y filosofía del Claustro de Metres y respetando los artículos de la Carta Magna de la ONU en la Cultura y el Trabajo. Dado en Imbabura, Otavalo – Ecuador el 16 de marzo del 2023.

- **GOBIERNO DE MÉXICO**, el Centro de Capacitación para el Trabajo Industrial N° 169 (Secretaría de Educación Pública * DGCFT), otorga el presente RECONOCIMIENTO por su contribución educativa y destacada labor como Conferencista Magistral durante el Congreso Internacional de Maestros Chefs y Sonmeliers, llevado del 28 al 30 de octubre de 2022, en la Ciudad de Mérida, Yucatán – México.

- **GOBIERNO DE CHILE** - Reconocimiento en calidad de Expositor en el **"FESTIVAL DE CEVICHES Y SOURS 2017",** en el Día Del Ceviche – Estadio Italiano - Las Condes, Santiago de Chile, realizado el 1 y 2 de abril.

- **DIPLOMA HONORIS CAUSA** – Registro N°101-hc-ei-2022, emitido por el Centro de Investigaciones Turísticas y Gastronómicas del Perú entrega el presente por su valioso aporte intelectual, profesional y humano en la investigación y difusión de la Cocina Ancestral Latinoamericana y Mundial.

- **PREMIO BICENTENARIO DE LA GASTRONOMÍA PERUANA LATINOAMÉRICA 1821-2021**. Otorga el presente Diploma por su valioso aporte al Desarrollo del Turismo y de la Gastronomía como base de nuestra identidad Regional y Nacional. Que se le reconozca como tal, Dado en Lima, HOTEL MARRIOTT, el 02/setiembre de 2021.

- **GOBIERNO DE CHILE** - Reconocimiento en calidad de Expositor en la 5ta versión de **"PERÚ GOURMET 2016"**, realizado el 4 - 5 y 6 de noviembre – Recoleta, Santiago de Chile.

- **HUARMEY** - Reconocimiento en calidad de Expositor en **"ACUDIP – ANTAMINA, HUARMEY 2015"**, EN LA ELABORACIÓN DE PROPUESTAS GASTRONÓMICAS MARINAS DE INNOVACIÓN.

- **CAJAMARCA** - Concurso Gastronómico en calidad de **"Jurado - Calificador"** en **"FONGAL 2015".**

- **HUACHO** - Diploma en calidad de Expositor en el **IV Seminario - Taller de Buffet Internacional**, organizado por el Instituto Peruano de Turismo y Finanzas, con sede Huacho a los 20 días del mes de

agosto del 2014.

- **LIMA** - El Centro de Educación N°3084 "ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE". Otorga el siguiente DIPLOMA DE HONOR, por su importante participación como Jurado en la "II Feria de Gastronomía – EBA 2014". Dado en los Olivos, 19 de setiembre de 2014.

- Condecoración Excelencia Educativa 2013 **"COCINA MARINA INNOVATIVA"**, Realizado en el Gran Hotel Bolívar de Lima el 27/12/13.

- Condecoración Excelencia Educativa 2009 **"COCINA CREATIVA"**, Realizado en el Gran Hotel Bolívar de Lima el 28/05/10.

- **La ASOCIACIÓN DE RESTAURADORES MARINES Y AFINES DEL PERÚ - "ARMAP", RM 708 – 2008 PRODUCE.** Otorga el presente Diploma de Honor en mérito a la destacada participación en las celebraciones por el **Día Nacional Del Cebiche**. Nuestro plato bandera y decidido apoyo en el logro de los objetivos Institucionales durante el periodo 2011, Dado en Lima, junio del 2011.

- **EL CENTRO DE COMUNICACIÓN POPULAR Y PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE VILLA EL SALVADOR Y RADIO "STEREO VILLA 101.7 FM",** Otorga el presente DIPLPOMA DE HONOR como Chef Principal del 1er. Concurso Gastronómico Nuevos Horizontes, en reconocimiento a su participación como Jurado en "PLATOS SALADOS DE QUINUA" para comedores de Liam Sur, realizado el 20 DE SETIEMBRE DEL 2013.

- Invitado en calidad de **"**Jurado Calificador**"** en la Institución Educativa Privada "**CRUZ SACO DE BALCONCILLO",** con motivo del concurso interno gastronómico **"VI FESTIVAL DE IDENTIDAD NACIONAL".**

- El Director de la **INSTITUCIÓN LE GRAN GOURMET** Sede Los Olivos, entrega de la presente CARTA DE FELICITACIÓN, por haber sido elegido como Capacitador Gastronómico más destacado en virtud a su esmero y dedicación, Dado en Lima 02 /marzo del 2009.

- **MINISTERIO DEL AMBIENTE DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ – VICEMINISTERIO DE DESARROLLO ESTRATÉGICO DE LOS RECURSOS NATURALES,** otorga el presente DIPLOMA por su brillante participación: CATEGORÍA "Reconocimiento a un Joven Valor en Gastronomía", Concurso Nacional de Bio-comercio. Lima, 25 de mayo de 2009.

- Reconocimiento en Calidad de Expositor representando al Instituto Peruano de Gastronomía Le Grand Gourmet, en la Clase Magistral del **EVENTO PERUANISIMO**- año 1 –N°2 – 2009 / **ORGANIZADO POR LA REVISTA GASTRONÓMICA "LA MOCHILA DEL CHEF" Y "LA BIBLIOTECA NACIONAL DEL PERÚ. DADO EL** 03/JULIO 2009.

- Municipalidad de Los Olivos y la Sub – Gerencia de Planeamiento Educativo, otorga el presente Diploma en mérito a su destacada participación en el Concurso Gastronómico. Dado en Los Olivos, 28 /set. Del 2008.

- Reconocimiento en Calidad de Chef Expositor de la Escuela Superior de Carreras Técnicas **"SCATEC"** (Medio Periodístico "AJÁ" / miércoles 16 de Setiembre de 2009 – pag.6), en las Clases Demostrativas de Pescados y Mariscos.

- **Diploma por su Excelente labor como Capacitador,** reconociéndosele**, en la especialidad de COCINA INTERNACIONAL INNOVATIVA.** Con el especial apoyo de **ARMAP, COPEGE, MINCETUR, APB YB VAN HEUSEN.** Dado en la ciudad de Lima a los 15 días de noviembre de 2008.

- **SENATI – LIMA NORTE.** Oficio N°022 DGG 2008 – Inscripción al Chef José Luis Camargo C. como integrante del Jurado Calificador como representante de la Institución LE GRAND GOURMET, Sede Los Olivos / R.D. 1956 (REFERENCIA OFICIO 2.526.2008 DZLG) – Durante los días que dure el Evento Internacional "FEPAN".

- **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MARTIN DE PORRES** – Diploma de Reconocimiento por su importante participación en calidad de Expositor en la demostración de **Arte Culinario. Dado el 06/marzo/2009.**

EXPERIENCIA LABORAL EN TERRENO:

Restaurant, **"PITUCO PÉ"**
De 18/Diciembre/2024 hasta 29/marzo/2025
Vicuña Mackenna 10046, La Florida, Santiago de Chile – Chile

Tfno.: 953384325

Restaurante, **"PESISECO"**
De 01/Noviembre/2023 hasta 24/junio/2024
Av. La Cordialidad 7942 Urb. Pro, Los Olivos, Lima - Perú
Tfno.: (+51)902198427
Restaurante, **"CHI-LIMA"**
De 01/Noviembre/2018 hasta 11/septiembre/2019
Calle Carrera 291, Comuna de Illapel, Choapa – Chile.
Tfno.: 532471114 -/- +56996470323

AULANI HOTEL – RESTAURANTE BOCAS DEL MAR"
De 01/Octubre/2017 hasta 01/Abril/2018.
Avda. Costanera Nº 730, Pichilemu - Chile
Tfno.: 09 8249 5438 -/- (72) 258 1864

RESTAURANTE "YANUY KUYAY"
De 01/Agosto/2016 hasta 21/Septiembre/2017
Tomás Andrew 067 (Parque Bustamante) Providencia, Santiago de Chile – Chile.
Tfno.: +56964555600

CATERING Y BUFFET "MISHKI MIKUNA"
De 03/Enero/2014 hasta 30/Diciembre/2014
Alfredo Mendiola 7641 (Frente a Real Plaza de Pro), Los Olivos, Lima - Perú
citurgperu@gmail.com
Tfno.: (00511) 636-8498 / (00511) 359-7813

CATERING Y BUFFET "GRETHEL"
De 04/Febrero/2012 hasta 29/Diciembre/2013
Av. Las Palmeras 4065 - Los Olivos, Lima - Perú
grethel_buffets@hotmail.com
Tfno.: 051 993-543-057

CATERING Y BUFFET "ROXANA GOURMET"
De 07/Agosto/2011 hasta 29/Enero/2012
Calle Raúl Porras Barrenechea 112 Rímac, Limas – Perú.
roxanagourmet@gmail.com
Tfno.: 051 988 2013 788

REFERENCIAS PERSONALES:

Paz Abilleira Portela
Comentarista y Crítica Gastronómica – Presidente Círculo Gastronómico Cultural – República de España.
Móvil. +34656320725

Roberto Luis Reyes Ricse
METRE CORPORATIVO RESTAURANTE "CAMPAY – PICHILEMU O´HIGGINS - CHILE
Móvil. (+56) 902658549

Alex Quintana y Moreno
INVESTIGADOR GASTRONÓMICO - PROPIETARIO Y CHEF EN "QUINTANA BISTROT" – REPÚBLICA DE GUATEMALA.
Móvil. +502 4268 2012

Fredy Salinas Gallardo
PRESIDENTE DEL DIRECTORIO DE LA CORPORACIÓN DEL "**INSTITUTO PERUANO DE TURÌSMO Y FINANZAS**" Y DIRECTOR GENERAL DEL "**CENTRO DE INVESTIGACIONES TURÌSTICAS Y GASTRONÒMICAS DEL PERÚ**" – PRO, LIMA, PERÙ.
Móvil. 985-045452

Javier Vargas Guimaray
PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÒN DE RESTAURADORES MARINOS Y AFINES DEL PERÙ "**ARMAP**" – LIMA, PERÙ.
Móvil. 998367750

Lizardo Bastias Troncoso
DIRECTOR PIVOT CAPACITACIÓN LTDA., SANTIAGO – REPÚBLICA DE CHILE.
Móvil. (+56) 998737706

Omar Gutiérrez Rojas

CHEF - DIRECTOR DEL **PATRONATO GASTRONÓMICO DEL PERÚ,** FILIAL CAJAMARCA – PERÚ.
Móvil. 970077071

Antonio Fabián Ortega
ECONOMISTA – GERENTE EN "**SCHEF**" – LIMA, PERÙ
Móvil. 941706087

Hugo Carlos Coya Gamarra
PRODUCTOR PROGRAMA GASTRONÓMICO **"MANOS A LA OLLA CON HUGO COYA". Y DOCENTE GASTRONÓMICO EN DGALIA.**
Móvil. 993261584

Arnaldo Javier González Urquieta
PROPIETARIO RESTAURANTE, "**CHI-LIMA**", ILLAPEL, CHOAPA – REPÚBLICA DE CHILE
Móvil. (+56) 996470323

Diego Hernán Blanco Pavez
GERENTE HOTEL AULANI, RESTAURANTE "**BOCAS DEL MAR**", PICHILEMU – REPÚBLICA DE CHILE.
Móvil. +56982495438

Ana María Yáñez Antillanca
DIRECTORA NACIONAL DE LA FEDERACIÓN LATINOAMERICANA DE MÁSTER CHEF - CHILE
Móvil. (+56)998737706

José Pedro Pablo Apolitano Muñoz
REP. LEGAL. RESTAURANTE, "**YANUY KUYAY**", PROVIDENCIA, SANTIAGO DE CHILE – REPÚBLICA DE CHILE
Móvil. (+56) 964555600

Carlos Villanueva C.
ARQUEÓLOGO CULTURA MAYA EN LA ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA – REPÚBLICA DE MEXICO
Móvil. +52 999 904 2225

Betty Mercedes Díaz Eraso
ANTROPÓLOGA - REPÚBLICA DE COLOMBIA
Móvil. +57 3177295634

DISPONIBILIDAD:

Inmediata.