CRISTIAN EMANUEL CUYUTUPA CURIÑAUPA



Docente Técnico en Cocina, especializado en la enseñanza de la cocina regional peruana y con una sólida experiencia tanto en el sector productivo como en el educativo. He trabajado en diversas cocinas, incluyendo Parrillas, Fríos, Salteados, Pastelería, concesionarios, y comedores populares, además de áreas relacionadas con Hostelería y Turismo. En mi rol como docente, me destaco por el desarrollo e implementación de módulos formativos como Técnicas Culinarias, Cocina Regional Peruana, Pastelería. Muy buenas relaciones interpersonales.

I. FORMACIÓN ACADÉMICA- GRADOS Y TÍTULOS

FORMACIÓN	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	GRADO ACADÉMICO	PROFESIÓN O ESPECIALIDAD	MES/AÑO		FECHA DE ENTREGA DEL GRADO Y TÍTULO (Mes/Año)
				DESDE	HASTA	
TÍTULO TÉCNICO	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES - INTECI	TÉCNICO EN COCINA	ALTA GASTRONOMIA	13/01/2014	15/12/2017	10/08/2018
DIPLOMA DE GRADO	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES - INTECI	CHEF DE PARTIDA	ALTA GASTRONOMIA	-------	------	23/05/2017

II. CERTIFICADOS Y CAPACITACIONES

N°	INSTITUCIÓN	TEMA	DURACIÓN		DURACIÓN (Horas)
			INICIO	TÉRMINO	
1	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES -INTECI	"TÉCNICAS Y TECNOGÍA CULINARIAS"	26/06/2013	31/07/2014	792 HORAS
2	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES -INTECI	"COCINA PERUANA E INTERNACIONAL"	25/08/2014	31/07/2015	936 HORAS
3	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES -INTECI	"TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIA"	03/04/2017	31/07/2017	150 HORAS
4	UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE	FORTALECIMIENTO PEDAGÓGICO DE LAS COMPETENCIAS EN EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVO -CETPRO	20/11/2025	19/02/2026	300 HORAS

III. CONFERENCIAS

N°	INSTITUCIÓN	TEMA	DURACIÓN		DURACIÓN (Horas)
			INICIO	TÉRMINO	
1	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES -INTECI	"AJÌ LA SAZÓN DEL PERÚ "	22/10/2014	23/10/2014	50 horas
2	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES -INTECI	"PERÚ, RIQUEZA SOSTENIBLE"	05/11/2015	05/11/2015	20 HORAS
3	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES -INTECI	"INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO "	21/06/ 2016	21/06/ 2016	30 HORAS

IV. CONSTANCIA DE PARTICIPACIÓN

N°	INSTITUCIÓN	TEMA	DURACIÓN		DURACIÓN (Horas)
			INICIO	TÉRMINO	
1	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES -INTECI	"5TO SALÓN DEL CACAO Y CHOCOLATE PERÚ"	03/07/2014	------	15 horas
2	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES -INTECI	"FESTIVAL DE COCINA PERUANA"	24/07/2014	------	06 horas
3	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES -INTECI	"FESTIVAL DE PRIMAVERA"	19/09/2014	------	06 horas
6	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES -INTECI	"DELICIAS PARA MAMÁ"	08/05/2015	------	06 horas
7	INSTITUTO TÉCNICO PRODUCTIVA "SANTA VICENTA MARÍA "	MASTER CLASS DE PANETONES CON PRE FERMENTACIÓN Y MASA MADRE	30/11/2024	----	06 horas

V. CONSTANCIA DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES

N°	INSTITUCIÓN	TEMA	DURACIÓN		DURACIÓN (Horas)
			INICIO	TÉRMINO	
1	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES -INTECI	"LONCHERAS NUTRITIVAS"	07/03/2014	-------	06 horas

2	INSTITUTO DE PROFESIONALES EMPRESARIALES -INTECI	"PERÚ, PAÍS DE LOS CEVICHES"	24/06/2014	29/06/2014	70 horas

VI. EXPERIENCIA PROFESIONAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO

RESTAURANTE	CARGO	FUNCIONES (*)	DURACIÓN		TIEMPO EN EL CARGO (AÑOS Y MESES)
			INICIO	TÉRMINO	
TRADICION WANKA	Parrillero	Encargado de la preparación y cocción de carnes y otros alimentos a la parrilla, controlando los puntos de cocción, sabor y presentación, garantizando un servicio eficiente y de alta calidad	05/07/2014	15/11/2016	2 años
MISTURA	Parrillero	Participé durante 4 años en la feria gastronómica Mistura como parrillero, siendo responsable de la preparación de carnes a la parrilla en un entorno de alta demanda. En 2017, asumí el rol de jefe de cocina, coordinando el equipo y supervisando la producción para asegurar la calidad y eficiencia durante los 7 días del evento	2014	2017	4 años
HOTEL LEÓN DE ORO	Practicante	Asistente en la preparación de ingredientes y mise en place, colaborando en la ejecución de platos y apoyando en el mantenimiento y organización de la cocina bajo la supervisión del chef.	01/10/2015	01/11/2015	1 mes
STRAWBERRY	Pastelero	Encargado de la elaboración de productos de pastelería y repostería, incluyendo masas, tortas y decoraciones, asegurando la calidad en cada preparación y optimizando los procesos de fermentación y horneado.	04/11/2015	01/03/2016	5 meses
TRADICON WANKA (CONCESIONARIO)	Cocinero	Responsable de la elaboración de menús a gran escala para 500 personas, gestionando la producción en masa, optimizando el uso de insumos y cumpliendo con los estándares de calidad y tiempos de servicio en un entorno de alta demanda.	04/05/2016	07/09/2016	4 meses
PLANET CHIKEN	MAESTRO PARRILLERO	Encargado de la preparación y cocción de carnes y otros alimentos a la parrilla, controlando los puntos de cocción, sabor y presentación, garantizando un servicio eficiente y de alta calidad.	24/11/2016	31/03/2017	5 meses
PAPACHOS (ACURIO RESTAURANTES):	Cocinero - Armador	Responsable de la preparación de platos en cocina caliente y fría, gestionando la mise en place, controlando tiempos de cocción, y garantizando la presentación y sabor de los alimentos, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad.	01/12/2017	31/12/2018	1 año
EL LIMON CASTIGADOR (PROVINCIA)	Cocinero	Responsable de la planificación y preparación de menús diarios para 50 personas, incluyendo desayunos, almuerzos, cenas y postres, en una zona minera, asegurando la variedad, calidad y cumplimiento de normas de higiene en condiciones remotas.	01/01/2020	02/03/2020	3 meses
BODOQUEZ (CREADOR Y FUNDADOR)	Cocinero	Fundador y responsable de la creación del menú, preparación de platos rápidos y salteados, optimizando procesos de cocina para un servicio ágil y eficiente, garantizando la calidad y satisfacción del cliente.	15/12/2020	15/11/2021	1 año
MEGABITE	Cocinero	Encargado de la preparación de menús para más de 7 marcas en áreas como cocina fría, caliente, salteados y parrillas, asegurando el cumplimiento de estándares HACCP y PEPS, gestionando rotulación, inventarios y pedidos automatizados, controlando tiempos de cocción y garantizando la calidad en cada plato.	23/04/2022	23/02/2023	11 meses

NEW YORK CASINO	Cocinero	Encargado de la preparación de platos a la carta y buffet chino en horario nocturno, operando en cocina fría, caliente, salteados y parrillas; asegurando el cumplimiento de estándares HACCP y PEPS, gestionando rotulación, inventarios y pedidos automatizados, controlando tiempos de cocción y garantizando la calidad y consistencia de cada preparación.	02/08/2025	02/10/2025	2 meses

VII. EXPERIENCIA PROFESIONAL EN EL SECTOR EDUCATIVO

INSTITUCIÓN	CARGO	FUNCIONES (*)	DURACIÓN		TIEMPO EN EL CARGO (AÑOS Y MESES)
			INICIO	TÉRMINO	
CETPRO Francisco García Calderón	Docente	Desarrollo de las actividades pedagógicas de la familia profesional de Hostelería y turismo	03/04/2023	31/12/2023	1 año
CETPRO Francisco García Calderón	Docente	Desarrollo de las actividades pedagógicas de la familia profesional de Hostelería y turismo	01/03/2024	31/12/2024	1 año
CETPRO Santa Vicenta Maria	Docente	Desarrollo de las actividades pedagógicas en el taller de Mini Chef, dirigido a niños y adolescentes de 8 a 16 años, fortaleciendo sus habilidades culinarias básicas y fomentando buenas prácticas de higiene y trabajo en equipo.	06/01/2025	28/02/2025	2 meses
CETPRO Santa Vicenta Maria	Docente	Desarrollo de las actividades pedagógicas de la familia profesional de Industria Alimentaria - Panadería y Pastelería	02/03/2026	Actualidad	4 meses