

ALEXANDER RUPAY CRUCES

Lugar Nacimiento: Jesús María – Lima (Perú)

Fecha de Nacimiento: 12/04/1987

Edad: 37

DNI: 44433550

Dirección: Jr santa Catalina Ampliación Infantas 131

Teléfono: 929594674

E-Mail:tasadar2000@hotmail.com



PERFIL PROFESIONAL

Me considero una persona proactiva, responsable, honesto, solidario, dispuesto a laborar en el campo competitivo, bajo presión y en equipo Gastronómico.

FORMACIÓN ACADEMICA

Primarios

- **COLEGIO JOSE ANTONIO ENCINAS** Jr. San Martín 215 en el corazón de Infantas.. S.M.P.

Promoción: (1993-1999)

Secundarios

- **COLEGIO JOSE ANTONIO ENCINAS** Jr. San Martín 215 en el corazón de Infantas.. S.M.P.

Promoción: (1999-2006)

FORMACIÓN SUPERIOR

- **INSTITUTO PRIVADO AMAUTA** - Jr. Carlos Andrés Salaverry 3606-3715-3717, Los Olivos.

Carrera Terminada Gastronomía

Especialidad: Comida criolla, Pescados y Mariscos

- **ESCUELA DE COCINA SAN IGNACIO DE LOYOLA**

Dirección: Av. la Fontana 550, La Molina 00012

Teléfono: (01) 3171000

EXPERIENCIA LABORAL

- **Instituto Privado Amauta** - Jr. Carlos Andrés Salaverry 3606-3715-3717, Los Olivos.
- **Chef Instructor** – Enero 2013 Hasta 2014.
- **Supervisor de almacén** - Enero2012 – Diciembre 2012
- **Coordinador:** Denis Huachaca Medina **Número:**991174906
- **Chef Instructor** - Marzo 2014 hasta la fecha
- **Coordinadora:** Patricia **Numero:** 995911399

- **Restaurante Puerto Huachano Cevicheria** - Urb. Alameda de El Pinar Mz. F Lt. 31 – Comas.
Cocinero – Marzo 2013 – Julio 2013
- **PolleríaSalazar** - Av. 25 de Enero,Alt. Ovalo Infantas - SMP
Cocinero – Enero 2013 – Marzo 2013
- **Restaurante Peña Juanito** – Av. 25 de Enero, Alt.Ovalo de Infantas – SMP.
Cocinero – Julio 2011 – Diciembre 2012

Restaurante Entre Causas - Plaza Padre Bollar 203 B Lima 27 San Isidro Lima-Perú

Cocinero – Enero 2013 –Enero 2014

Miembro de Raíces Gastronómicas y Mochila del chef

Referencia chef: Joel Chávez Ynga **Numero:** 964283841

- **Hotel Crowne Plaza** - Av. Alfredo Benavides 300, Miraflores Lima 18
Referencia Chef: Joel Chávez Ynga **Numero:** 964283841

Comida Rapida Popeyes primera pro plaza vea

Dirección:Real Plaza - Pro Alfredo Mendiola 702615102 San Martín de Porres
Ayudante de Cocina- Enero de 2014 – Abril 2014

Trabaje fuera del País en el restaurante de Colombia

Restaurante Tempura Nikeei Food

Dirección: Ibagué, Tolima, Colombia
Teléfono:+57 8 2707718
Cocinero- Agosto 2014- Abril 2015

FastFoodBurger Bar

Dirección: Carretera 4 H # 41 - 96 Ibagué, Colombia
Ibagué
Teléfono:+57 316 5621920
Cocinero- Agosto 2014- Mayo 2015
Dueño Álvaro Andrés Buitrago

Caminito Parilla

Dirección: Carrera 29 # 42-44 (Parque de las Palmas) palmas plaza
Bucaramanga
Rango: cocinero
Chef principal: Ezequiel Mendoza

Restaurante Arteza

Dirección: Villa leyba plaza principal
Rango: sub chef
Chef Principal: Cesar AugustoSinche

Restaurante Brisco Mordisco

Dirección: Plaza Mayorista Medellín Bloque 6 puesto 25
Rango: Sub Chef
Chef principal: Rafael de la Gala

HOTEL BELA CASA

Dirección: Monrovia Liberia (Africa)
Rango: chef ejecutivo
Dueño: Amin Modad



REPUBLIC OF LIBERIA
LIBERIA IMMIGRATION SERVICE
MINISTRY OF JUSTICE
MONROVIA



Airport Visa No. 17' 4503/LIS

OFFICE OF THE COMMISSIONER-GENERAL

GOL/INGO/NGO AIRPORT VISA

ALEXANDER RUPAY CRUCES PP#: 6525939, PERUANA National, (IS) due to arrive in Liberia via R. I. A. HARREL MARGIBI COUNTY without the necessary Entry Visa (s) as GUEST of COL LAWRENCE KARNLEY, DIRECTOR OF SECURITY AFFAIRS, LIBERIA IMMIGRATION SERVICE, REPUBLIC OF LIBERIA.

Telephone-No. (+231)

You are therefore directed to allow **HIM** to enter and indicate in **HIS** passport (s) "**SEEN ON ARRIVAL**" or grant unto **HIM** a period which **HE** intends (s) to temporarily stay in Liberia, but not to exceed the statutory required period.

You are further directed to advise the appropriate airline accordingly. And for so doing, this shall constitute your legal and sufficient authority.

Given under my hand and seal this 14TH Day of **DECEMBER** A.D. 2017, in the City of Monrovia, Liberia.

[Signature]
CLLR. LEMUEL E. A. REEVES
COMMISSIONER-GENERAL



- Note: A. the Validity to this visa
Is **THREE** month [s], as of
The date thereof, of a single
Journey only;
- B. This document is not valid without
The Official Stamp of the Commissioner
- C. Please present original copy of visa
at port of entry before admission.



AMAUTA

Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado

R.M.N°137-84-ED R.M.N° 490-94-ED R.D.N° 034-2005-ED

El Director General del Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado "AMAUTA" confiere el Diploma de Egresado como Profesional Técnico en la especialidad de:

GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO

A: *Rupay Cruces Alexander*

Por haber concluido satisfactoriamente los seis semestres académicos durante los años; 2011-2012-2013

Por tanto se expide el presente Diploma dado y firmado en:

Victor Hugo Sotelo Apolaya
DIRECTOR GENERAL



Lima 10 de Setiembre del 2014

CERTIFICADO

Otorgado a:

RUPAY CRUCES ALEXANDER

Por su participación como

ASISTENTE EN LA CONFERENCIA
COACHING PARA EMPRENDEDORES

Realizado en las Instalaciones del
I.S.T.P. "AMAUTA"

Los Olivos, 13 de Septiembre 2013



EXCELENCIA
EMPREDEDORA





AMAUTA
Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado
La Educación con Mentalidad Empresarial

"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

El Coordinador Académico del INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO "AMAUTA" deja en:

CONSTANCIA DE TRABAJO

Que el Sr. **ALEXANDER RUPAY CRUCES**, con DNI 44433550, labora en nuestra empresa, desde el 05 de Marzo del 2013 hasta la actualidad ocupando el cargo de Chef-Instructor dictando los módulos de:

- Cocina Peruana
- Pescados y Mariscos
- Pastelería
- Postres
- Bartender

En el desempeño de su trabajo a demostrado un alto nivel de iniciativa, dedicación y profesionalidad así como un alto grado de creatividad. Resulta evidente su integridad de carácter, compromiso y motivación para trabajar en equipo.

Se expide la presente CONSTANCIA DE TRABAJO a solicitud del interesado para los fines que estime por conveniente.

Los Olivos, 20 de Diciembre del 2013



LIC. DENIS HUACHACA MEDINA
COORDINADOR ACADEMICO
IESTP AMAUTA

Los Olivos

J. Salaverry 3606 Sta Cruz de Piedrafuente 158
(Frente a MEGA PLAZA - Costado Banco de la Nación)
388-6799

Puente Piedra

Av. República de Venezuela 258
(Frente Municipalidad de Puente Piedra)
735-2323 / 556-6656

Comas

Av. Túpac Amaru 809 Huaculí
(Frente paradero Jorge Chávez)
525-1707



www.istpamauta.edu.pe



AMAUTA
Instituto Superior Tecnológico Privado
La Educación con Mentalidad Empresarial

R.M. 137-84-ED / RM 190-94-ED / R.D. 035-05-ED / R.D. 02065-06-ED / R.D. 02729-2007-DRELM

DEPARTAMENTO DE EXTENSION PROFESIONAL Y PROYECCION SOCIAL

Certificado

Otorgado a: ALEXANDER RUPAY CRUCES

Por haber concluido satisfactoriamente los estudios

TECNICAS DE COMEDOR de *GASTRONOMÍA* y *ARTE CULINARIO*

Lima, 12 de Abril de 2008

Director
Victor H. Sotelo Apolaya

Promotor Gerente
Jean Paul Granados Lazo

Citurg Perú

CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS Y GASTRONÓMICAS DEL PERÚ

¡Trabajando por el Perú!

V SEMINARIO TALLER DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL:

“COCINA PERUANA GOURMET”

La Dirección de Capacitación Profesional y Desarrollo Productivo de
CITURG PERÚ; otorga el presente;

DIPLOMA

A: **ALEXANDER RUPAY CRUCES**

Por su excelente participación y asistencia en la V Seminario Taller de Actualización Profesional “COCINA PERUANA GOURMET”, realizado en la ciudad de Lima, organizado por el Centro de Investigaciones Turísticas y Gastronómicas del Perú CITURG PERÚ y auspiciado por el Instituto Peruano de Turismo y Finanzas, Promperu, Mincetur y Cepdal Perú.

Se expide el presente, por su MERITO ACADÉMICO, para que se le reconozca como tal.
Dado en la ciudad de Lima, a los 14 días de Junio de 2014.



[Signature]
Lic. Freddy Salinas Gallardo

Presidente Ejecutivo CITURG PERÚ

Centro de Investigaciones Turísticas y Gastronómicas del Perú



[Signature]

Chef. Joel Alexander Chávez Inga

Expositor CITURG PERÚ

Auspician:



CONSTANCIA

A quien corresponda:

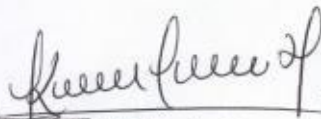
Quien suscribe, la Coordinadora Académica del IESTP GASTROTUR PERÚ, deja expresa constancia que:

ALEXANDER RUPAY CRUCES

asistió al Curso Demostrativo "TESOROS MILENARIOS DE LA PANADERÍA PERUANA", realizado el día 05 de Diciembre de 2012, con una duración de cuatro (04) horas académicas.

Se expide la presente, a solicitud del interesado, para los fines que estime conveniente.

San Isidro, 05 de Diciembre de 2012.



Lic. Kelly Barbarán Cauper
Coordinadora Académica





OTORGA EL PRESENTE:


DIPLOMA

RUPAY CRUCES, ALEXANDER

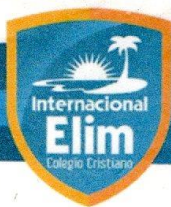
Por haber logrado las competencias del programa de Capacitación en "INGENIERIA DEL PLATO", con una duración de un total de 3 horas académicas, realizado el 8 de noviembre del 2013, correspondiente al:

"SEMINARIO DE INGENIERIA DEL PLATO"

Los Olivos, 8 de Noviembre del 2013


Joel Chávez Ynga
Director General





Formando alumnos con futuro

R.D. N° 005067 – 2010 – DRELM

“AÑO DE LA PROMOCION DE LA INDUSTRIA RESPONSABLE Y DEL COMPROMISO CLIMATICO”

Villa El Salvador 21 de Julio del 2014

OFICIO N° 028-2014/D-LL/IEP IE-VES

Sr. MANUEL GUERRERO ROBLES

DIRECTOR DEL CENTRO DE GASTRONOMÍA “NUEVOS HORIZONTES”

Villa El Salvador

Presente.-

ASUNTO: Solicito Profesores del área de Gastronomía

Tengo el agrado de dirigirme a usted, en mi calidad de Directora de la I.E.P. “Internacional Elim” de Villa el Salvador UGEL 01; para saludarlos deseándoles éxitos en su gestión institucional.

La presente es para solicitarle profesores de la especialidad de Cocina Nacional, para que nos brinden un servicio de Jurado calificador, en nuestra Feria Gastronómica, dicho evento se llevará a cabo el día viernes 25 de julio de 2014, en el horario de 1:00 pm – 3:00 pm. Se requiere que los participantes sean comprometidos y responsables en asumir ésta labor que desarrollarán en nuestra institución.

A su vez, aprovecho la oportunidad para expresarle a usted los sentimientos de mi especial consideración y estima personal. Dios le bendiga.

Atentamente.



Lic. Lucy León Sulca
Directora de la Institución
Educativa “Internacional Elim”
Villa El Salvador

12:30

Entre la Av. José Olaya y la Av. Pastor Sevilla (Ruta “C”)
Sector 3, Grupo 30, Manzana “A”, Lote 1
Villa El Salvador – Telf.: 2870328





INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRIVADA
AMERICAN Systems

R.D. N° 1489 - 5359 - 1120 - 2795 - UGEL N° 01 - S.J.M. - SUR

INICIAL - PRIMARIA - SECUNDARIA

Villa El Salvador, 22 de Julio del 2014

OFICIO N° 018/2011/D.I.E.A.S.

Señor
Marcelino Miranda Torres
Director de la Institución Educativa "Nuevos Horizontes"

991540841
Prof. Rocio Garcia.

Presente:

Asunto: Invitación para conformar el Jurado Calificador de la VI Feria Gastronómica 2014.

Es sumamente grato dirigirme a Ud. para felicitarlo y desearle los mejores éxitos en la conducción de la Institución que Ud. dirige, y a la vez solicitar que tenga la amabilidad de designar a tres representantes de su personal para que sean jurados calificadores de la Feria Gastronómica, por motivo del 193° Aniversario de Nuestra Independencia Nacional que organiza la I.E. a mi cargo, el día Sábado 26 de Julio próximo a partir de las 10:00 am.

Cada integrante del equipo que Ud. dirige calificará los stand y platos típicos por cada nivel con 2 jurados por nivel (Inicial, Primaria y Secundaria) de acuerdo a los criterios que se le alcanzará a cada jurado.

Con nuestros agradecimientos previos por su valiosa colaboración que nos permitirá reforzar el conocimiento de la riqueza cultural y culinaria de nuestra Patria en esta fecha tan significativa, así como le ofrezco mi retribución por tan hermoso gesto y le ofrezco mi estima y aprecio personal.

Etentamente

11:00.
Rocio Garcia.
B. Alina.



Fredy Vera Chavez
DIRECTOR

PD

- 1.- Le invitamos a participar con un stand publicitario de la Institución Educativa que Ud. dirige
- 2.- Cualquier coordinación, hacerla con la Prof. Rocio García y Martín Huamaní al Cel: 991454918

Mz. "A", Lote 32, Grupo 3, HH.AA. Edilberto Ramos - V.E.S.
Fijo: 736-3794

CONSTANCIA

El Departamento de la Microempresa y Artesanía de la Gerencia de Desarrollo Económico, deja constancia que:

ALEXANDER RUPAY CRUCES, ha desarrollado el Taller **"ELABORACION DE BOCADITOS CHINOS"**, el día 24 de setiembre de 2018, con una duración de 03 horas en el Auditorio de la Gerencia de Desarrollo Económico, ubicado en Av. Garcilaso de la Vega 1348 del distrito de Cercado de Lima.


Fecha: 24 de setiembre de 2018
Hora: De 16:00 a 18:00 horas
Tema: "ELABORACION DE BOCADITOS CHINOS"

Se expide el presente, para los fines que correspondan.

Cercado de Lima, setiembre del 2018



MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO
SUBGERENCIA DE TRABAJO, PROMOCION DEL EMPLEO
DEPARTAMENTO DE MICROEMPRESA Y ARTESANIA


OMAR Z. BELTRÁN TORRES
JEFE DE DEPARTAMENTO



CONGRESO DE LA REPÚBLICA
LUCIANA MILAGROS LEÓN ROMERO
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

“EXCELENCIA EDUCATIVA 2015”

MEJOR DOCENTE SUPERIOR EN TURISMO, HOTELERÍA, GASTRONOMÍA, ANTROPOLOGÍA Y AFINES

Por Cuanto;

La Comisión Especial de Reconocimientos Académicos del Centro de Investigaciones Turísticas y Gastronómicas del Perú, con Auspicio de la Congresista de la República, Luciana Milagros León Romero, Congreso de la República del Perú;

Otorga el presente:

DIPLOMA

A Don (a): **CHEF: ALEXANDER RUPAY CRUCES - COLOMBIA**

Con el Alto Reconocimiento Académico "Excelencia Educativa 2015", como el Mejor Docente Especializado en el Área de:

COCINA CRIOLLA PERUANA

Por tanto;

Se le expide el presente Diploma, para que se le reconozca como tal.

Dado en Lima, a los 29 días del mes de Abril de 2016.

Luciana Milagros León Romero
Congresista de la República del Perú

Mag. Héctor Valeriano Motta
Presidente Comisión Especial de Reconocimientos Académicos



Lic. Freddy Salinas Gallardo
Presidente Ejecutivo Citurg Perú





Meat Fish

CERTIFICAT DE TRAVAIL

Je soussigné, KHALIL HADI, Associé Gérant de la Société A Responsabilité Limitée dénommée « Meat Fish » certifie par la présente que:

Monsieur RUPAY CRUCES ALEXANDER a été employé en qualité de **CHEF** au sein de ma société du 13 Novembre 2018 au 15 mars 2019

Monsieur RUPAY CRUCES ALEXANDER nous quitte en ce jour, libre de tout engagement.

En foi de quoi, je lui délivre le présent Certificat pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à Abidjan, le 16 décembre 2018

Meat Fish

Immeuble Danny Center
Rue des Jardins II Plateaux
Abidjan, Côte d'Ivoire
Mob : +225 07 07 20 04

PRODUCTIVA - PRIVADO DE GASTRONOMIA
"NUEVOS HORIZONTES"

R.D UGEL - 01 N 0397-03

R.D.R N 05664-08 DRELM-08

CONSTANCIA DE TRABAJO

LA ESCUELA DE COCINA "NUEVOS HORIZONTES" UBICADO EN AV.
MICAELA BASTIDAS SECTOR 3 GRUPO 20 MZ J LOTE 17 - VILLA EL
SALVADOR. 74514790



ESCUELA DE
GASTRONOMIA

HACE CONSTAR:

Que el Profesor **ALEXANDER RUPAY CRUCES**, Identificado con **DNI.Nr: 444335500**, Dicto Clases de **Preparación de Buffet y Bebidas** de enero 2019 al abril del 2019, Demostrando excelente enseñanza para los alumnos de nuestra institución.

Coordinador Académico



Otorga el presente

DIPLOMA DE EXCELENCIA DOCENTE

A: Alexander Rupay Cruces

Por haber obtenido un alto puntaje en la Encuesta de Desempeño
Docente 2021 - II.

Lima 22 de diciembre de 2021



MG. HENRY PAUL NUÑEZ SOTO
GERENTE GENERAL



CONGRESO DE LA REPÚBLICA
DIEGO ALONSO BAZÁN CALDERÓN
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

“GESTOR DE LA COCINA PERUANA 2021”

DÍA NACIONAL DE LA COCINA Y GASTRONOMÍA PERUANA

Por Cuanto;
La Comisión Especial de Reconocimientos Académicos del Centro de Investigaciones Turísticas y Gastronómicas del Perú, con Auspicio del Congresista de la República, Diego Alonso Bazán Calderón, MINCETUR y el Ministerio de Cultura del Perú, Otorga el presente;

DIPLOMA

ALEXANDER RUPAY CRUCES

A Don(a):
Reconocimiento Académico Oficial como “GESTOR DE LA COCINA PERUANA 2021”, por su invaluable aporte profesional y empresarial al Desarrollo de la Gastronomía Peruana.

Por tanto;

Se le expide el presente Diploma, para que se le reconozca como tal.

Dado en Lima Hotel JW Marriott, a los 02 días del mes de Setiembre de 2021.



Diego Alonso Bazán Calderón
Congresista de la República del Perú



Mag. Enrique Laverde Castillo
Presidente Comisión Especial de
Reconocimientos Académicos



Lic. Fredy Salinas Gallardo
Presidente Ejecutivo Citurg Perú





“TUMI DE ORO 2021”

BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA PERUANA Y LATINOAMERICANA

Por Cuanto;
La Comisión Especial de Reconocimientos Académicos del Centro de Investigaciones Turísticas y Gastronómicas del Perú, con Auspicio del Congresista de la República, Diego Alonso Bazán Calderón, MINCETUR y el Ministerio de Cultura del Perú, Otorga el presente;

DIPLOMA

ALEXANDER RUPAY CRUCES

A Don(a):
Reconocimiento Académico y Condecoración “TUMI DE ORO 2021”, por su invaluable aporte al Desarrollo del Turismo y de la Gastronomía como base de nuestra Identidad Regional y Nacional.
Por tanto;
Se le expide el presente Diploma, para que se le reconozca como tal.
Dado en Lima Hotel JW Marriott, a los 02 días del mes de Setiembre de 2021.



Diego Alonso Bazán Calderón
Congresista de la República del Perú

Mag. Enrique Laverde Castillo
Presidente Comisión Especial de Reconocimientos Académicos



Lic. Fredy Salinas Gallardo
Presidente Ejecutivo Citurgo Perú







CENTRO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS Y GASTRONÓMICAS DEL PERÚ



PREMIO NACIONAL: BICENTENARIO DE LA COCINA AMAZÓNICA: COCINA CON TRADICIÓN

BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DEL PERÚ 1821-24 / 2021-24

Por Cuanto;
La Comisión Especial de Reconocimientos Académicos del Centro de Investigaciones Turísticas y Gastronómicas del Perú; Otorga el presente;

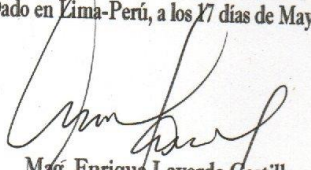
DIPLOMA

A: **Chef. ALEXANDER RUPAY CRUCES**

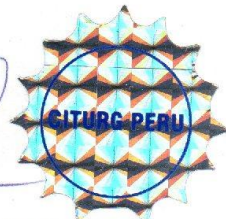
Por su invaluable aporte a la Investigación, Conservación y Difusión de la Cocina Amazónica en el Perú y Latinoamérica, por lo que, en Honor al Mérito, se le Otorga el presente PREMIO NACIONAL, en el marco de la realización de la Conferencia Anual de la Cocina Amazónica: Cocina con Tradición, evento realizado en la ciudad de Lima - Perú, en el Gran Hotel Bolívar el 17 de Mayo de 2024, organizado por CITURG PERÚ Centro de Investigaciones Turísticas y Gastronómicas del Perú, auspiciado por MINCETUR, PROMPERÚ, Colegio Docentes Investigadores del Perú.

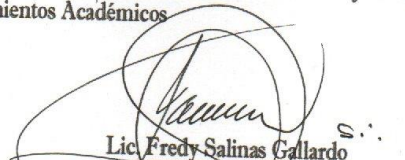
Por tanto;
Se le expide el presente Diploma, para que se le reconozca como tal.
Dado en Lima-Perú, a los 17 días de Mayo del 2024.




Mag. Enrique Laverde Castillo
Presidente Comisión Especial de Reconocimientos Académicos


Maestro Chef Internac. Gelasio Jara Horellana
Director Consejo Consultivo CITURG PERÚ




Lic. Fredy Salinas Gallardo
Presidente Ejecutivo CITURG PERÚ

