Chef Julio Cruz Pastrana

Chef Internacional | Académico | Investigador Gastronómico

ORCID: 0009-0006-7098-3702

Residencia en La Paz y San José del Cabo, B.C.S. (Originario de Río Grande, Oaxaca)

Perfil Profesional

Profesional de la gastronomía y la educación con más de una década de experiencia liderando cocinas y proyectos culinarios. Doctorante en Liderazgo Educativo con sólidas credenciales como Chef de Cocina Internacional. Destaca por su profunda labor en el rescate y difusión de la cocina regional sudcaliforniana y mexicana, así como por su prolífica trayectoria como docente universitario, agente capacitador externo (STPS) y evaluador certificado (CONOCER).

Formación Académica

- **Doctorante en Liderazgo Educativo** (Especialidad en Orientación socio-educativa).
- **Maestro en Liderazgo Educativo** (Especialidad en Estrategias Docentes).
- **Licenciado en Desarrollo Turístico** (Universidad Mundial, Campus Los Cabos; Especialidades en Mercadotecnia y Planeación Turística).
- **Nivelación Pedagógica** (Escuela Normal Superior del Estado de B.C.S.).

Experiencia Profesional

- **Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Los Cabos (ITES):** Profesor de Carrera de Enseñanza Superior Asociado "C" en la Academia de Gastronomía (Empleo actual).
- **Catering Yeneka Gastronómica:** Chef encargado y fundador (Empleo actual).
- **Hotel Royal Solaris, Los Cabos:** Chef de Partie abarcando restaurantes de especialidad (mexicano, italiano, steak house) por 10 años.
- **Restaurant Mama Mía (Hotel Coral Baja):** Chef Ejecutivo por 3 años.
- **Restaurant The Dock Café (La Paz):** Diversos puestos operativos y administrativos por 6 años.

Certificaciones y Acreditaciones Destacadas

- **Certificaciones Culinarias:** Acreditación de Chef de Cocina Internacional y Certificación Profesional Universitaria como Chef de Partida.
- **Capacitación Institucional:** Agente capacitador externo por la STPS (CUPJ770412AZ3-0005).
- **Red CONOCER:** Certificador presencial grupal y portador de múltiples certificaciones (ECO217, ECO076, ECO301, ECO081 de Manejo Higiénico de Alimentos, ECO748 de Bases Culinarias, entre otras).
- **Diplomados Especializados:** Múltiples acreditaciones en repostería, panadería, cocina molecular, investigación y un vasto recorrido en talleres de Rutas Gastronómicas a nivel nacional.

Investigación y Publicaciones

- **Coautoría en Libros:** Participación con capítulos especializados en obras como *Sabores de México*, *Origen y Cocina*, *Gastronomía tradicional mexicana*, e *Inteligencia Artificial y toma de decisiones administrativas*.
- **Artículos Científicos:** Publicaciones en la *Revista INNOVAITESCYT* y la *Revista Técnico-Científica del Tecnológico de Linares*, abordando temas de biodiversidad, huertos escolares e inclusión turística.

Labor Académica y de Difusión Gastronómica

- **Docencia:** Impartición de más de 25 asignaturas distintas (Cocina Mexicana, Internacional, Bases Culinarias, Mercadotecnia, entre otras) en instituciones como ITES Los Cabos, CONALEP y Universidad Mundial.
- **Ponencias y Talleres:** Facilitador de decenas de talleres de cocina regional, prehispánica y de vanguardia a nivel nacional e internacional (ej. Instituto Latinoamericano de Cuzco, Perú).
- **Organización de Eventos:** Fundador de múltiples iniciativas culturales, destacando 9 ediciones del Foro Gastronómico "Una Plática Entre Colegas", festivales de La Ciruela del Monte y tianguis de cocina mexicana.
- **Participación en Concursos:** Representante de B.C.S. en certámenes nacionales como "Ven a Comer" y "¿A qué sabe la patria?", además de fungir como jurado constante en festivales regionales (Sashimi Fest, Festivales del Mango, entre otros).