CURRICULUM
Chef Julio Cruz Pastrana



Datos Personales

Fecha y Lugar de Nacimiento:
Rio Grande, Oaxaca, 12 de abril de 1977.

Periodo radicando en Baja California Sur
45 años en ciudad de La Paz y San José del Cabo

Dirección de Correo Electrónico
cruzpastrana@hotmail.com y JulioCP@loscabos.tenm.mx

Número de teléfono: Cel. 624 122 9234
Numero ORCID: 0009-0006-7098-3702

Grados Académicos

Licenciado en Desarrollo Turístico por Universidad Mundial, Campus Los Cabos
- Especialidad en Mercadotecnia Turística
- Especialidad en Planeación Turística

Maestro en Liderazgo Educativo
- Especialidad en Estrategias Docentes

Doctorante en Liderazgo Educativo
- Especialidad en Orientación en liderazgo socio - educativo

Nivelación Pedagógica (560 horas)
- Escuela Normal Superior del Estado de Baja California Sur.

Certificaciones y acreditaciones

Acreditación de Chef de Cocina Internacional
Centro de Capacitación y Formación Profesional, Visión Gastronómica y Cecati Los Cabos.

Certificación Profesional Universitaria en Especialidad de Chef de Partida
Universidad Interamericana de Puerto Rico Y Universidad del Caribe.

Agente capacitador externo por Secretaria de Trabajo y Previsión Social
Número: CUPJ770412AZ3-0005

Certificador de CONOCER de manera presencial grupal
Numero de certificación: 06503016

Certificaciones CONOCER

- Impartición de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal. (ECO217)
- Evaluación de la competencia de candidatos con base en estándares de Competencia. (ECO076)
- Diseño de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal, sus instrumentos de evaluación y manual del curso. (ECO301)
- Uso de la lengua inglesa en un contexto laboral. (ECO679)
- Atención a Comensales. (ECO038)
- Manejo higiénico de Alimentos. (ECO081)
- Preparación de Bases Culinarias. (ECO748)
- Tutoría en la Educación Media Superior. (ECO477)
- Aprender a emprender en los centros de trabajo. (ECO513)
- Evaluación de aprendizaje con enfoque en competencias profesionales. (ECO0772)
- Diseño de cursos de capacitación para ser impartidos mediante internet. (ECO050)
- Trabajo en Equipo. (ECO554)
- Comunicación efectiva en el trabajo. (ECO553)

Diplomados acreditados

- Diplomado en repostería
- Diplomado en panadería y masas básicas
- Diplomado en Investigaciones módulo 1, introducción al oficio de investigar
- Seminario de Cocina Molecular ciudad de Puebla, marzo de 2016
- Diplomado de Rutas Gastronómicas (ruta nacional)
  - Taller de cocina Poblana en Atlixco, Puebla.
  - Taller de cocina Michoacana en San Lorenzo, Michoacán.
  - Taller de historia y conocimiento del tequila en Tequila, Jalisco
  - Taller de ruta del queso y vino en Querétaro.
  - Taller de cocina potosina en Matehuala, San Luis Potosí.
  - Taller de cocina Chontal en Emiliano Zapata, Tabasco.
  - Taller de Cacao en Comalcalco, Tabasco.
  - Taller de cocina oaxaqueña en Teotitlán del Valle, Oaxaca.
  - Taller de cocina Yucateca en Maxcanu, Yucatán.

Empleo actual

Profesor de Carrera de Enseñanza Superior Asociado “C”
Academia de gastronomía de Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Los Cabos.

Catering de Yeneka gastronómica
Chef encargado y fundador

Experiencia profesional (empleos anteriores)

Restaurant Mama Mía, Hotel Coral Baja (3 años)
Chef ejecutivo
San José Del Cabo, B. C. S.

Hotel Royal Solaris, Los Cabos (10 años)
Chef de Partie en restaurant mexicano, italiano, Steak House, cenas temas, comida y desayunos

Restaurant The Dock Café, La Paz B. C. S. (6 años)
Puestos desempeñados:
Mesero, Cantinero, Cocinero y Encargado de Buffet.

Colaboraciones en investigaciones y publicaciones en gastronomía

Libros

Libro Sabores de México
Participación con Capitulo de Baja California Sur “Sabores entre dos Mares”.

Libro Origen y Cocina
Participación con Capitulo de Baja California Sur “Baja California Sur, sabores del pasado, del desierto y del mar”.

Libro Gastronomía tradicional mexicana, Turismo de Vanguardia y Cocina Ancestral
Participación con articulo y recetario “El Dulce Sabor del Rancho Sudcaliforniano”.

Libro Inteligencia Artificial y toma de decisiones administrativas: innovación social y sustentabilidad en Baja California Sur
Participación con capitulo “Gastronomía en la comunidad: Sinergia de capacitación entre la sociedad y el sector productivo de Los Cabos”.

Revistas

Revista INNOVAITESCYT
Participación en artículo en colaboración:

- Ciruela del monte, fruto de Baja California Sur: Enriquecimiento de la gastronomía mexicana.
- Proyecto de investigación: La biodiversidad y la gastronomía, fortalecimiento del huerto orgánico de ITES Los Cabos.
- Programa de certificación de competencias laborales para el fortalecimiento del perfil de egreso de estudiantes de Educación Superior.
- Gastronomía en la comunidad: Sinergia de capacitación entre la sociedad y el sector productivo de Los Cabos.
- Retos de Sector turístico para la inclusión de personas con discapacidad dentro del ámbito gastronómico

Revista Técnico-Científica del Tecnológico de Linares
Participación en artículo en colaboración:

- Huerto Escolar Interactivo: Herramienta Sustentable para su Desarrollo en Gastronomía del ITES Los Cabos

Resumen de participaciones con gastronomía de México y en especial de Baja California Sur

Cursos y Talleres Diseñados e Impartidos

ITESCA, Ciudad Obregón, Sonora

- Taller de aderezo y ensaladas y platillos Sudcalifornianos.

Instituto Latinoamericana de Cuzco, Perú.

- Seminario de Cocina Mexicana
- Conferencia de Evolución de la Gastronomía Mexicana
- Taller de fusiones Perú-México
- Taller de bebidas mexicanas

Restaurant Mama Mía, San Miguel de Allende, Guanajuato

- Manejo Higiénico de Alimentos y Bebidas.
- Cocina Básica.
- Cocina Mexicana y Prehispánica.
- Aderezos y Ensaladas.
- Taller de Tallado de Frutas y Verduras.

Hotel Royal Solaris, Los Cabos

- Cocina Básica.
- Cocina Mexicana.
- Seguridad e Higiene.
- Cocina Prehispánica.

Hotel Coral Baja, Los Cabos

- Manejo Higiénico de Alimentos.
- Cocina Básica.
- Postres de Sartén.
- Pastelería.
- Cocina Básica.

CECATI, Los Cabos

- Cortes de Frutas y Verduras.
- Cocina Mexicana.
- Cocina Básica.

CONALEP, plantel Los Cabos

- Seminario de Mukimono.

Santa Rosalía, B. C. S.

- Talleres de aprovechamiento de la Sardina.

Instituto Sudcaliforniano de Hotelería y Gastronomía, La Paz, B. C. S.

- Taller de Cocina Barroca.
- Taller de Cocina Prehispánica.
- Taller de Mukimono.
- Taller de Aderezos y Ensaladas.
- Cocina Peruana.
- Taller de Cocina Mexicana.
- Canapés de Sardina.
- Taller de Pastas Artesanales.
- México Lindo y Sabroso

Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Los Cabos

- Taller de Tallado de Frutas y Verduras.
- Sabores de Las Siete Regiones de Oaxaca.
- Taller de Historia Viva.
- Taller de Ensaladas.
- Taller de Cocina Peruana.
- Aderezos y Ensaladas Saludables.
- Taller de Mezcales.
- Elaboración de Menú para Administrativos.
- Taller Artesanal de Cacao.
- Primer, segundo y tercer Taller de Minichef.
- Seminario de Actualización Operacional Restaurantera.
- Seminario Mi Mero Mole.
- Taller de Show Cookin.
- Seminario de Turismo y Cocinas Regionales.

- Taller de moles.
- Cocinarte para contadores.
- Seminario de Cocinas del Mundo.
- Seminario de Actualización en gastronomía.
- Seminario de Cocina Internacional con Ingredientes Regionales.
- El A, B, C del Trabajo en Equipo.

Comedor comunitario colonia La Ballena

- Técnicas Gastronómicas Fundamentales en Comedores Comunitarios.

Ciudad Constitución, B. C. S.

- Recetas a Base de Sardina.

Santiago, B. C. S.

- Técnicas de conservación, comercialización e higiene del mango regional de Santiago.

Tehuacán Puebla

- Taller de actualización en cocina internacional.

Salón Monroy, San José del Cabo

- Coctelería básica
- Actualización en servicio de Alimentos y Bebidas para Banquetes
- Certificación en estándar Conocer en Atención a Comensales
- Seminario de Servicio de Calidad
- Talleres de Calidad

Programa de Transferencia de Tecnología 2018, por secretaria de Turismo, Economía y Sustentabilidad de B. C. S.; impartido por ITES Los Cabos

Todos Santos, B. C. S. agosto – octubre 2018

- Cursos de Actitud en el Servicio a Restaurant La Garita
- Estándar de Competencia en Manejo higiénico de Alimentos, comunidad de Todos Santos.
- Estándar de Competencia en Atención a Comensales, comunidad de Todos Santos

Loreto, Baja California Sur, Octubre – noviembre 2018

- Estándar de Competencia en Atención a comensales
- Estándar de Competencia en Manejo higiénico de alimentos.

Comalcalco, Tabasco

- Taller de Sabores de Sudcaliforniana para Cocina Chontal.

Emiliano Zapata, Tabasco

- Taller de Gastronomía Sudcaliforniana de la Ruta de Los Santos para Universidad Tecnológica del Usumacinta.

Loreto, Baja California Sur

- Seminario Sabores de Viejos Pueblos

Ciudad Delicias, Chihuahua

- Sabores de Pueblos y Ranchos de Sudcalifornia

Ponencias y Talleres

VII Simposium Internacional de Liderazgo, Los Cabos
- Tema*:* Jóvenes líderes.

X Simposium Internacional de Liderazgo, Los Cabos
- Temas*:* Los Nuevos Caminos del Liderazgo y Tradiciones y Costumbres de Todos los Santos.

Primer ciclo de conferencias 2013 de Universidad Tecnológica de La Paz, B. C. S.
- Tema: Gastronomía y Tradiciones Presentes en Celebraciones Navideñas.

Primer Semana de la Gastronomía 2015 de Universidad Tecnológica de La Paz
- Tema: Olores de La Gastronomía.

Semana de la gastronomía septiembre de Universidad Tecnológica de La Paz
- Tema: Chocolate, El Corazón de Oaxaca.

Congreso Internacional del Maíz, Ciudad Juárez Chihuahua
- Temas: El maíz un integrante de la Familia y Taller de bebidas a base de Maíz.

Semana de La Gastronomía, de Universidad Tecnológica de La Paz
- Tema: Oaxaca La Tierra de Moles.

Primer Congreso Internacional de Turismo
- Tema: México Patrimonio de La Humanidad, Taller de Historia Viva.

ICUAM Xalapa, Veracruz.
- Tema: Baja California Sur, Comida de Mar y Desierto.

Universidad de Matehuala, Matehuala, San Luis Potosí
- Tema: Baja California Sur, Tierra de Cochimies, Cuaycuras y Pericues.

Primer Encuentro de Cocineras Tradicionales Mayas, Universidad Tecnológica del Usumacinta, Emiliano Zapata Tabasco y Palenque Chiapas
- Tema: Oaxaca con Olor a Mole y Sabor a Nicuatole.

Segundo Congreso Internacional de Turismo, Los Cabos
- Tema: Ruta Turística y Gastronómica de Los Santos.

Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca

- Tema: Gastronomía de la Ruta Turística y Gastronómica de Los Santos.

Festiva Nacional de Gastronomía Pasiones, Oaxaca 2018

- Tema: Baja California Sur, El Otro Sabor de México.

Semana de La Gastronomía, de Universidad Tecnológica de La Paz

- Tema: Ruta de Los Santos, Los Sabores del Sur de Las Tierras de Calafia.

Instituto Tecnológico Superior de Ciudad Constitución
Capacitación intersemestral para Academia de Gastronomía

- Certificación en Manejo Higiénico de los Alimentos.
- Certificación en Atención a Comensales.
- Taller de Ingeniería del menú
- Taller de Pescados y Mariscos
- Taller de Sabores de Europa

Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Los Cabos
Día mundial del turismo

- Taller de Rutas Turísticas y Gastronómicas de México
- Segundo Seminario de Turismo y Cocinas Regionales de México, especial de Comida Regional Sudcaliforniana.

Universidad Tecnológica de Chihuahua Sur

- Tema de taller: Baja California Sur, Sabores de Ranchos y Costas entre Dos Mares.

Festival Culinario Mezcales y Cocina, ciudad de Chihuahua

- Tema: Sabores de Mi Costa Chica oaxaqueña.

Semana Académica, Ciudad Constitución

- Tema: Pescados de agua dulce de México.
- Taller: México sabor a Mares.
- Certificación en Preparación de Bases Culinarias.

Segundo Congreso Rural REBIOSLA 2019, Santiago, B. C. S.

- Tema de Taller: Sabores de Viejos Pueblos de Sudcalifornia.

Universidad Tecnológica de La Paz

- Tema de taller: Molcajetes y metates el sabor de las cocinas de mis pueblos.

Festival nacional de Gastronomía Pasiones, Los Cabos 2020.

- Tema: La Cocina Rural de Baja California Sur.

Primer Congreso de Formación Culinaria de América Latina

- Tema: Sabores de Ranchos y Pueblos de Baja California Sur.

Concursos Participados

Ven a Comer 2018.

- Representante de Baja California sur en categoría Chef Contemporáneo.

¿A qué sabe la patria? 2022
Representante de Baja California Sur

San José del Cabo

- Concurso de Tamales.

Ciudad de La Paz

- Concurso de platillos con sardina.
- Tercer y cuarto concurso Gastronómico de La Sardina Sudcaliforniana 2014.

Participación como jurado

- Participación como jurado en concurso de ceviches, San José del Cabo, 2011, 2012, 2013, 2014.
- Participación como jurado técnico en Primer Concurso Gastronómico Creatividad en La cocina, ITES 2015.
- Participación como jurado en Festival Gastronómico Andino, Cuzco, Perú.
- Participación como jurado en Concurso Internacional de Maíz en ciudad Juárez.
- Participación como jurado en Concurso Entre Mares, Cabo San Lucas.
- Participación como jurado en Concurso de Comida Regional de Miraflores, trópico de Cáncer.
- Participación como jurado en Concurso de Platillos con Mango 2017 y 2019, comunidad de Santiago.
- Participación como jurado en Concurso de platillos regionales, San José del Cabo.
- Participación como jurado en Concurso desafío Gourmet 2017 de Hoteles Presidente, San José del Cabo.
- Participación como jurado en Concurso de Sashimi Fest 2018 y 2019, San José del Cabo.
- Participación como jurado en Concurso Cocina de Raíz, San José del Cabo.
- Participación como jurado Concurso de Queso, Miraflores 2018.

Eventos Organizados como fundador

- Primer, segundo, tercer, cuarto, quinto, sexto, octavo y noveno Foro Gastronómico “Una Plática Entre Colegas” 2011 a 2025.
- Primer, segundo, tercer y cuarto Festival de La Ciruela del Monte, 2013 y 2014.
- Primer y segundo foro de Estudiantes Gastronómicos. 2013 y 2014.
- Primera y segunda semana de la Decoración en La Gastronomía. 2015, 2017.
- Conferencias primer y segunda El Sabor de La Mercadotecnia. 2015 y 2016.
- Primer, segundo y tercer ciclo de talleres: Gastrosalud, Gastronomía y Salud en La Comunidad. 2012 al 2016.
- Primer y segundo tianguis de Cocina Mexicana. 2011 y 2012.
- Primer y segundo Festival de Día de Muertos y Catrinas. 2014 y 2015.

- Primer concurso de trajes regionales temáticos.
- Expo alimentos mexicanos con denominación de origen.
- Análisis de la tortilla de harina del noroeste de México.
- Festival de ingredientes regionales Regional es Sabor, 2017, 2018 y 2019

Asignaturas impartidas en Academia de Gastronomía

- Cocina mexicana
- Introducción a la Gastronomía
- Bases culinarias
- Panadería
- Cocina internacional I y 2
- Cultura y patrimonio gastronómico nacional e internacional
- Estancia técnica internacional
- Banquetes
- Escultura en hielo y mukimono
- Cocina experimental
- Decisiones mercadológicas
- Mercadotecnia
- Estancia técnica nacional
- Desarrollo sustentable
- Tecnología de frutas, hortalizas y confitería
- Calidad en el servicio
- Introducción a la repostería
- Cocina tradicional mexicana
- Cocina mexicana de vanguardia
- Coctelería

Asignaturas impartidas en Academia de Turismo

- Turismo Rural 1
- Mercadotecnia de Servicios Turísticos
- Fundamentos de Turismo
- Geografía Turística de México
- Historia del Arte Mexicano
- Cosmovisión de Pueblos Originarios

CONALEP Plantel San José del Cabo

Asignaturas impartidas

- Preparación de Platillos Prehispánicos.
- Preparación de Bases para Platillos.
- Preparación de Bebidas
- Preparación de canapés y bocadillos

Universidad Mundial Campus Los Cabos

Materia impartida

- Decoración y Montaje.
- Taller de Carnes y Aves
- Organización de congresos y convenciones
- Planeación turística

Seminarios, Talleres y Cursos Tomados

- Cursor - Taller U.S. Meat, 2007
- Primeros Auxilios, 2007
- Empowerment, 2008
- Complexio – Trabajo en Equipo, 2008
- Nutrición y Dietas, 2008
- Los Diez Errores que un Gerente Comete, 2012
- Seminario de Liderazgo en Cruz de Huanacaxtle, Nayarit, 2012
- Manejo Correctos de Higiene Alimenticia, 2012
- Talleres Generales de Actualización de proyectos, agosto 2013
- Taller Artesanal de Chocolate, Lima Perú, septiembre de 2013
- Seminario Gestión del Currículo, Didáctica y Evaluación de Competencias desde el Enfoque Socio formativo. Enero 2014Jornada de capacitación del CONRICYT, enero de 2014
- Seminario de Proyectos Formativos Integradores, agosto de 2014
- Talleres generales de Actualización Docente, agosto de 2014
- Taller de Fuentes de Financiamiento para proyectos de Investigación
- Taller de exámenes en Línea That Quiz, septiembre de 2014
- Talleres Generales de Actualización Docente, duración de 30 horas
- Curso de ventas y Mercadotecnia, agosto de 2015
- Talleres generales, duración de 30 horas, enero 2016
- Curso de Desarrollo Humano, duración de 30 horas, enero de 2016
- Taller de Estructura de Especialidades por Carrera, con duración de 4 horas
- Curso Seguimiento de estructura de Especialidades
- Curso La cultura de la inclusión, con duración de 30 horas, enero de 2019.
- Taller para la Autoevaluación de Programas Educativos del Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Los Cabos, con duración de 15 horas, enero de 2020.
- Curso de Cocinero, plataforma capacítate para el Empleo, 2020.
- Curso de Etiquetado plataforma capacítate para el Empleo, 2020.
- Curso de Envasado plataforma capacítate para el Empleo, 2020.
- Taller de Manejo del estrés, guía para el docente
- Taller Repensar para Crear, agosto de 2020.