

CATALINA ROCHA RUIZ

Dirección: Antigua estación del ferrocarril, Sede Gastronomía,
Manizales, Caldas

Teléfono: 8727272 ext 738

E-Mail: crochar@autonoma.edu.co

CVLAC: https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000071370



PERFIL PROFESIONAL

Arquitecta de la Universidad Nacional de Colombia, Especialista en gestión estratégica de diseño y gerencia de proyectos de la Universidad de Buenos Aires, Profesional en cocina y pastelería del Instituto Argentino de Gastronomía, Magister en Creatividad e innovación en las organizaciones de la Universidad Autónoma de Manizales, con estudios en Docencia e Investigación Universitaria. Área de interés principal: Investigación y desarrollo enfocados a la creatividad en la gastronomía, la aplicación del dibujo al proceso creativo en la gastronomía, desarrollo de productos alimenticios para fomentar el consumo de productos agroindustriales. Desempeño laboral en áreas de gestión, operación y producción de cafés, restaurantes, pastelerías y empresas de catering y experiencia en docencia e investigación en áreas de diseño y dibujo arquitectónico, cocina, pastelería, panadería y confitería.

Experiencia como par académico evaluador para el CNA y el Ministerio de Educación Nacional.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Universidad Autónoma de Manizales

Maestría en Creatividad e innovación en las organizaciones.

Iniciado en agosto del 2016 – Finalizada en septiembre de 2019.

Tesis Sobresaliente por el Trabajo de grado titulado *Transformaciones En La Creación De Productos Gastronómicos Que Se Generan Mediante El Dibujo Como Estrategia De Formación: Un Estudio De Caso Múltiple*

Título: Magister en Creatividad e innovación en las organizaciones.

Universidad Católica de Manizales

Diplomado den Docencia Universitaria

Iniciado en agosto del 2015 - Finalizada en diciembre de 2015.

Instituto Argentino de Gastronomía

Carrera de especialización en Pastelería Superior.

Iniciado en agosto del 2010 - Finalizada en diciembre de 2010.

Título: Pastelera profesional.

Instituto Argentino de Gastronomía

Carrera de Profesional Gastronómico.

Iniciado en agosto del 2009 - Finalizada en Julio de 2010.

Título: Cocinero profesional completo.

Postgrado - Universidad de Buenos Aires

Facultad de Arquitectura

Iniciado en marzo del 2009 - Finalizado en diciembre de 2009.

Título obtenido: Especialista en Gestión Estratégica de Diseño/ Gerenciamiento de Proyectos.

Educación universitaria - Universidad Nacional de Colombia. Sede Manizales

Facultad de Arquitectura

Finalizado el 6 de junio de 2003, Obteniendo Tesis Meritoria por el Trabajo de grado titulado *Propuesta experimental de diseño con tierra en un entorno rur-urbano.*

Título obtenido: Arquitecta

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Diplomado en Investigación

Universidad Autónoma de Manizales,

Iniciado en marzo del 2016 – Finalizada en diciembre 2016

Diplomado de Ingles Nivel IV

Universidad Católica de Manizales,

Finalizado en 2015

Diplomatura en Docencia e Investigación Universitaria

Universidad Católica de Manizales,

Iniciado en febrero del 2015 - Finalizada en junio 2015

FORMACIÓN DE ACTUALIZACIÓN

Día del Cocinero Profesional.

Universidad Autónoma de Manizales.

Duración 7 horas

Noviembre de 2018

XVI Simposio de la Red Iberoamericana de Terminología.

Universidad Autónoma de Manizales.

Octubre 23 al 26 de 2018

Curso Química y Bioquímica de los alimentos.

Universidad Autónoma de Manizales.

Duración 48 horas

Junio y Julio de 2018

Conferencia Las paradojas de la Creatividad.

Universidad Autónoma de Manizales.

Duración 2 horas

Febrero de 2018

Curso Objetos de aprendizaje.

Universidad Autónoma de Manizales.

Duración 20 horas

Junio y Julio de 2017

Capacitación en Manipulación de Alimentos.

Universidad Autónoma de Manizales.

Duración 3 horas

Mayo de 2016

Master Class en Gastronomía Molecular

Universidad Autónoma de Manizales

Diciembre 2014

Programa de fortalecimiento empresarial

Actuar famiempresas y Alcaldía de Manizales.

Febrero a noviembre 2013.

la cocina colonial y de los 1° 100 años

Instituto argentino de gastronomía.

Duración 4 horas

Agosto 2010.

Espíritu emprendedor

Instituto argentino de gastronomía.

Duración 4 horas

Agosto 2010.

Chocolate: del grano de cacao a la tableta

Instituto argentino de gastronomía.

Duración 4 horas

Agosto 2010.

Color

Instituto argentino de gastronomía.

Duración 4 horas

Julio 2010.

Cocina Mexicana

Instituto argentino de gastronomía.

Duración 4 horas

Junio 2010.

Creaciones dulces

Instituto argentino de gastronomía.

Duración 4 horas

Mayo 2010.

Chocolatería para pascua

Instituto argentino de gastronomía.

Duración 4 horas

Mayo 2010.

Cocina Cubana.

Instituto argentino de gastronomía.

Duración 4 horas

Abril 2010.

Nuevas tendencias para bocados asiáticos.

Instituto argentino de gastronomía.

Duración 4 horas

Diciembre 2009.

Cup cakes unlimited.

Instituto argentino de gastronomía.

Duración 4 horas

Octubre 2009.

Diseño de espacios para gastronomía.

Instituto argentino de gastronomía.

Duración 4 horas

Septiembre 2009.

Introducción y platos con nueces pecanas.

Instituto argentino de gastronomía.

Duración 4 horas

Septiembre 2009.

EXPERIENCIA DOCENTE

Universidad Autónoma De Manizales. Facultad de Estudios sociales y Empresariales, Departamento de diseño y Arte. Programa Artes Culinarias y Gastronomía. Cátedras: Repostería y Confitería, Panadería, Pastelería y repostería, Eventos logística y protocolo. Coordinadora de programa. Manizales – Colombia, 2014- Actualidad.

Universidad Católica de Manizales. Facultad de Ingeniería y Arquitectura. Cátedras: • Dibujo • Diseño Básico. • Taller de Arquitectura I. • Taller de Arquitectura III. • Taller de Arquitectura V. • Expresión y Ambientación. Profesora Auxiliar Medio tiempo. Manizales – Colombia, 2011 – 2016

EXPERIENCIA INVESTIGACIÓN

Proyecto: Fortalecimiento de la Competitividad agroindustrial de Manizales en los sectores de Musáceas y cítricos.

Área: Gastronomía y diseño

Rol en el proyecto: Investigador

Grupo de investigación: Desarrollo Regional Sostenible - Diseño Mecánico y Desarrollo Industrial - Diseño y Complejidad - Empresariado

Año de inicio: 2020

Año de finalización: 2020

Proyecto: Fortalecimiento de la Competitividad agroindustrial de Manizales en los sectores de Musáceas, cítricos, cacao y cafés especiales.

Área: Gastronomía y diseño

Rol en el proyecto: Investigador

Grupo de investigación: Desarrollo Regional Sostenible - Diseño Mecánico y Desarrollo Industrial - Diseño y Complejidad - Empresariado

Año de inicio: 2019

Año de finalización: 2019

Proyecto: Fortalecimiento de la Competitividad agroindustrial de Manizales en los sectores de Musáceas y Cítricos.

Área: Gastronomía y diseño

Rol en el proyecto: Investigador

Grupo de investigación: Desarrollo Regional Sostenible - Diseño Mecánico y Desarrollo Industrial - Diseño y Complejidad – Empresariado

Año de inicio: 2018

Año de finalización: 2018

Proyecto: Transformaciones en la creación de productos gastronómicos que se generan mediante el uso de una estrategia de formación basada en el dibujo: un estudio de caso múltiple.

Área: Gastronomía

Rol en el proyecto: Investigador principal

Grupo de investigación: Diseño y complejidad – Línea de investigación en gastronomía

Año de inicio: 2017

Año de finalización: en curso

Proyecto: Macroproyecto de Investigación y Desarrollo para el Fortalecimiento de la Competitividad del Sector de Musáceas en Manizales.

Área: Gastronomía y diseño

Rol en el proyecto: Investigador – Asesor de diseño – Asesor creativo

Grupo de investigación: Desarrollo Regional Sostenible - Diseño Mecánico y Desarrollo Industrial - Diseño y Complejidad - Empresariado

Año de inicio: 2017

Año de finalización: 2017

Proyecto: Sistematización de preparaciones autóctonas de la región latinoamericana.

Área: Gastronomía

Rol en el proyecto: Investigador principal

Grupo de investigación: Diseño y Complejidad

Año de inicio: 2017

Año de finalización: 2017

EXPERIENCIA PROYECCIÓN

Proyecto: ActívateUAM

Área: Gastronomía, alimentación y Salud.

Rol en el proyecto: Líder del área de gastronomía

Año de inicio: 2017

Año de finalización: en curso

Proyecto: Recetas en Telecafé – Postres Veganos
Área: Gastronomía, alimentación y Salud.
Rol en el proyecto: Participación como docente
Año de inicio: 2017
Año de finalización: 2017

EXPERIENCIA COMO PAR EVALUADOR

Par evaluador de propuestas de investigación en el área de Gastronomía y alimentos, Revista la Salle- 2020.

Par evaluador de propuestas de proyectos de semilleros de investigación en el área de Gastronomía, alimentos y Arquitectura, Red Regional de Semilleros de Investigación–RREDSI, 10° Encuentro Local de Semilleros de Investigación Nodo Caldas, 2018.

Par académico Coordinador para realizar la visita de evaluación externa con fines de acreditación para el programa **GASTRONOMÍA de la Universidad de la Sabana** en Chía, Cundinamarca. Abril del 2018.

Par evaluador de propuestas de investigación en el área de Gastronomía y alimentos, Universidad Autónoma de Bucaramanga-UNAB- 2018

Par Académico Coordinador para realizar la visita de evaluación externa con fines de acreditación para el programa **TECNOLOGÍA EN GESTIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS** del COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA en la ciudad de **MEDELLÍN**. Septiembre del 2017.

Par Académico Coordinador para realizar la visita de evaluación externa con fines de acreditación para el programa **TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA** de la CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA - UNICOMFACAUCA en la ciudad de **POPAYÁN** 01, 02 y 03 de junio del 2017.

Par evaluador de proyectos de semilleros de investigación en el área de Gastronomía, alimentos y Arquitectura, Red Regional de Semilleros de Investigación–RREDSI - 2017

Par evaluador de propuestas de investigación en el área de Gastronomía y alimentos, Universidad Autónoma de Bucaramanga-UNAB- 2017

Par evaluador de proyectos de semilleros de investigación en el área de Gastronomía y alimentos, Red Regional de Semilleros de Investigación–RREDSI – 2016

Par evaluador de proyectos de semilleros de investigación en el área de Gastronomía y alimentos, Red Regional de Semilleros de Investigación–RREDSI - 2016

EAFIT. Evaluadora de iniciativas de emprendimiento del concurso de iniciativas EAFIT 2015
EAFIT, Jurado Evaluador de iniciativas de emprendimiento del concurso de iniciativas EAFIT 2013

EXPERIENCIA LABORAL

Reina Mora, Jefe de Producción y empresaria, diseñadora. Manizales, 2011-2015

Café Crespin: Buenos Aires, Argentina

CATALINA ROCHA RUIZ
Catarata5@hotmail.com

Cargo: Asistente y ayudante de cocina. Tiempo laborado: noviembre 2010 – Diciembre 2010

Funciones y logros: Producción de pastelería, bocaditos y postres, elaboración de platos y atención del servicio de salón.

Concepto Étnico eventos: Buenos Aires, Argentina

Cargo: Asistente y ayudante de cocina. Tiempo laborado: Noviembre 2010 – Diciembre 2010

Funciones y logros: Producción de pastelería, bocaditos y postres, elaboración de platos.

Melao. Buenos Aires, Argentina

Cargo: Asistente y ayudante de cocina. Tiempo laborado: Mayo 2010 – Noviembre 2010

Funciones y logros: Producción de pastelería y postres.

Teleperformance. Buenos Aires, Argentina

Cargo: Agente call center. Tiempo laborado: Septiembre 2008 – junio 2009

Funciones y logros: Atención al cliente y ventas

Barona Reyes. Cali, Colombia

Cargo: Arquitecta auxiliar externa. Tiempo laborado: Agosto 2007 – Diciembre 2007

Funciones y logros: Auxiliar externa para el dibujo y diseño de diferentes proyectos en la ciudad de Cali.

Taller de Arquitectura R&R. Cali, Colombia

Cargo: Arquitecto. Tiempo laborado: Febrero 2007 – Junio 2007

Funciones y logros: Realización de cantidades de obra de proyectos de vivienda multifamiliar para la Constructora Normandía.

Nagui Sabet & Asociados S.A. Cali, Colombia

Cargo: Arquitecta Directora de Proyectos Junior. Tiempo laborado: Febrero de 2005 – Junio de 2007

Funciones y logros: Producir y analizar continuamente el desarrollo y calidad de las actividades programadas durante el desarrollo del proyecto y realizar el Diseño gráfico de la papelería o documentos de la empresa.

- Solicitar la programación de las actividades a desarrollar en la semana para el desarrollo del proyecto en el formato de programación de acuerdo a las necesidades del cliente.
- Dibujar con el programa requerido la información relativa a los proyectos tal como se programo.
- Participar en la optimización del uso del desktop, registrar lo investigado y presentar en el comité de calidad para su estudio y aprobación.
- Verificar y analizar la información que se está dibujando corresponda a las necesidades del cliente registrada en la bitácora y lista de chequeo, cumpliendo con el marco normativo, curaduría, técnicos, (P.O.T).
- Plotear los planos cuando sea requerido previa revisión de los requisitos.
- Asistir al comité de coordinación del proyecto.
- Asistir a las capacitaciones con proveedores para así conocer los productos de construcción y de acabados.
- Realizar las actividades anteriores cumpliendo con las normas y procedimientos de la empresa.
- Realizar los renders para la presentación tridimensional de los proyectos.
- Realizar el diseño grafico de papelería de la empresa.

Taller de Arquitectura R&R. Cali, Colombia

Cargo: Arquitecta. Tiempo laborado: Julio 2006 – Junio 2007

Funciones y logros: Diseño de vivienda individual en la ciudad de Jamundi, Urbanización Ribera de las Mercedes; propuestas constructiva, espacial y de acabados tanto de interiores como de exteriores.

Corporación educativa la Arboleda. Cali, Colombia

Cargo: Arquitecta Residente de obra. Tiempo laborado: Marzo de 2004 - Noviembre del 2004

Funciones y logros: Dibujo y actualización de planos, Auxiliar en obra, Auxiliar en diseño, Almacenista. Verificar que el proceso de la obra se llevara a cabo de acuerdo con las especificaciones de diseño aprobados; garantizar el cumplimiento de los tiempos pactados, realizar cantidades de obra y verificar la utilización de las cantidades necesarias en cada labor de acabados. Estar pendiente de pedidos y entregas de materiales, inspeccionar la calidad de los trabajos entregados por el contratista.

Barona Reyes. Cali, Colombia

Cargo: Arquitecta auxiliar. Tiempo laborado: noviembre de 2003 - Marzo de 2004

Funciones y logros: Auxiliar en el Diseño de propuestas de diferentes proyectos en la ciudad de Cali, dibujo y actualización de planos.

RECONOCIMIENTOS**2018-Premio Nacional de Corazones Responsables.**

Organización que la otorga: Fundación Colombiana del Corazón

Categoría Universidades- Segundo Lugar Universidad autónoma de Manizales por el programa "ActivateUAM"

2014-Reconocimiento Espíritu Emprendedor

Organización que la otorga: Universidad Católica de Manizales



CATALINA ROCHA RUIZ

CC. 29` 111.664 Cali – Valle