



Jimena Alejandra Reyes Narváez

Cel. 55 3730 4288

Tel. 53 95 84 29

Correo:

jime_alern@hotmail.com

DATOS GENERALES

Fecha de nacimiento: 17 enero 1992

Edad: 33 años

Estado civil: Soltera

Domicilio actual: Presa Salinillas 305 edif. 13 ent.
B int. 105, Unidad Habitacional Loma Hermosa,
col. Irrigación, C.P. 11200, del. Miguel Hidalgo,
Ciudad de México

FORMACIÓN ACADÉMICA

Universidad del Claustro de Sor Juana
Universidad/ Egresada de la Licenciatura en
Gastronomía (2016-2024)

Instituto Politécnico Nacional
Centro de Estudios Científicos y Tecnológicos
CECyT 2 Miguel Bernard Bachillerato
(modalidad virtual) y Carrera Técnica en
Diseño Gráfico Digital (2013 – 2016)

IDIOMAS

Inglés

Certificación Nivel B2

Francés

Hablado 5% escrito 5% comprensión 5%

MANEJO DE SOFTWARE

Manipulación de imágenes

Adobe Illustrator 50%

Adobe PhotoShop 50%

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- **La Madeleine Products productos y utensilios para repostería (febrero 2025-actual)**
Chef técnico, representante de marca
- **Concurso Copa Talento Mexipan (agosto 2024)**
Primer lugar en la categoría de repostería/ Profesional
- **Restaurante escuela Zéfiro, prácticas profesionales (febrero-abril 2023)**
Desarrollado en el área de almacén y pastelería
- **Restaurante escuela Zéfiro, voluntariado (diciembre 2023 - enero 2024)**
Desarrollado en el área de pastelería
- **Congreso internacional: Gastronomías y cocinas para el resto del siglo XXI. Patrimonios, territorios, innovaciones y buenas prácticas en la Universidad del Claustro de Sor Juana (noviembre 2023)**
Ponente en la categoría de alimentación, cultura y territorio con el tema: Elaboración y documentación de dulces cristalizados en Santa Cruz Acalpixca, Xochimilco, CDMX
- **Restaurante escuela Zéfiro, prácticas profesionales (agosto-noviembre 2023)**
Desarrollado en el área de servicio y pastelería
- **Restaurante escuela Zéfiro, servicio social (mayo-julio 2023)**
Desarrollado en el área de pastelería
- **Concurso Copa Talento Mexipan (julio 2022)**
Primer lugar en la categoría de repostería
- **Nougatine la formación, socia, empleada (octubre 2021- actual)**
Chef instructor de repostería, chocolatería, confitería y panadería
Ayudante de repostería, chocolatería, confitería y panadería

- ♦ Construcción de páginas Web

Dreamweaver 60%

Editor NVU 60%

Construcción y dibujo de objetos

Autocad 30%

Sketchup 30%

Paquetería Office

Word 95%

Power Point 95%

Excel 45%

CURSOS Y TALLERES

- ♦ Master Class, Chef Alejandro Lechuga Nougatine Academie, noviembre 2018
- ♦ Cata de carajillos Jaso Bakery, julio 2017
- ♦ Taller de decoración de manzanas, cupcakes y paletas de cereal Werkiland, junio 2017
- ♦ Curso de elaboración de cakepops, Werkiland, febrero 2016
- ♦ Curso online: “De México al mundo, los ingredientes.” Plataforma México X, octubre-noviembre 2015
- ♦ Taller de elaboración, conservación y degustación de alimentos. Fettuccini y salsa Universidad del Claustro de Sor Juana, Julio 2015
- ♦ Taller emprende Inicie su Propia Empresa ISE Fundación Proempleo, 2010
- ♦ Taller emprende con productos Sigma Fundación Proempleo, 2010
- ♦ Taller de panadería “Haz pan” (Pan congelado) Fundación Proempleo, 2010
- ♦ Talleres FONDESO, 2012
- ♦ Aprende mejor con Gimnasia Cerebral, 2009Talleres
- ♦ Expo-chocolate, 2008

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- ♦ Asociación Mexicana de las Artes Dulces A.C. empleada y administradora (febrero 2020- actual)
Asociación propia, conformada para el impulso de las Artes Dulces en México
- ♦ Concurso XII Pasarela Gastronómica “Lugubris, seres de horror” Universidad del Claustro de Sor Juana, (abril 2029)
Primer lugar, con el proyecto: “El fauno gastronómico”
- ♦ Nougatine Academie, empleada, (febrero 2019- actual)
Ayudante de repostería, chocolatería, confitería y panadería
Chef instructor de pastelería, repostería, chocolatería, confitería y panadería
- ♦ Nestlé Professional, colaboradora ocasional (junio 2019-julio 2021)
-Ayudante de repostería (desarrollo de recetas y productos)
- ♦ Nani Confitería, colaboradora (enero 2000-actual)
Negocio familiar dedicado a la venta de productos a base de bombón y confitería
- ♦ Restaurante escuela Zéfiro, servicio social(julio-agosto 2019)
Desarrollado en el área de servicio
- ♦ Sanborns, prácticas profesionales (noviembre-diciembre 2017)
Ayudante del área de producción y cocina fría