

CURRICULUM VITAE

Nombre:	Rafael Tabla Reyes
Nivel máximo de estudios	Licenciatura en Gastronomía, Universidad del Claustro de Sor Juana. Área de especialidad: Administración de establecimientos de alimentos y bebidas.
Experiencia laboral:	<p>12/2020 – A la fecha UNIVERSIDAD CUGS Puesto: Presidente de la Academia de gastronomía</p> <p>08/2020 – A la fecha UNIVERSIDAD CUGS Puesto: Docente en las licenciaturas de gastronomía y Turismo.</p> <p>01/2018 –09/2018 CENTRO UNIVERSITARIO HALLER Puesto: Coordinador de la Licenciatura en Gastronomía y Docente.</p> <p>Desempeña actividades como Chef capacitador, representante, asesor culinario, y promotor para las marcas Lyncott, DESACAF, USA Rice México, Asociación para el Fomento y Desarrollo de la Salud Renal.</p> <p>2016 Central Hoteles, Área de Calidad e Higiene 2013 Holiday Inn Zócalo, Área de cocina caliente, cocina fría y pastelería. 2013 Restaurante El Racó (especialidad cocina catalana), Área de cocina. 2012, Pastelería y chocolatería Mehenki, pasantía.</p>
Campo de experiencia:	Gastronomía, docencia.
Trayectoria profesional:	<ul style="list-style-type: none">• Chef evaluador Sabor del Año en 2020.• Coautor del libro “Gastronomía Clínica, una nueva visión” con el Dr. Azael E. Flores Clair, 2019.• Miembro del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas, desde 2019.• Miembro de Enogastronomía y Vatel Club México (Diplomado para la formación de Sommelier) y especialista en el tema de Vino y Salud, de 2017 a la fecha.• Capacitador en áreas de Gastronomía, Salud y Administración para el personal del Hotel Camino Real Polanco, en 2017.• Fundador y director del proyecto “Sabores en Armonía” promoviendo la alimentación saludable e implementando técnicas culinarias para la elaboración de recetas y dietas para pacientes con enfermedades crónico-degenerativas de 2016 a la fecha.