



**Ana Carolina Maldonado Mena**  
Coruña y Ernesto Noboa Caamaño  
Quito, Ecuador  
Teléfonos **5-932 93308033**

---

## **1. - DATOS PERSONALES.**

Fecha de Nacimiento:	31 de marzo 1977
Nacionalidad:	ecuatoriana
C. Identidad:	170692525-0
Estado Civil:	casada
Email:	anacamm@gmail.com

## **2.- EXPERIENCIA LABORAL.**

### **Junio 2017-Editora General actualmente La Comilona Blog**

Food blog dedicado a la experiencia alrededor de la mesa, tendencias, experiencias en restaurantes en la ciudad de Quito y el mundo.

### **Septiembre 2018 – 2019 Culinary Arts School**

Docente de Servicio, Banquetes y Etiqueta

### **Junio 2017, Red de Mujeres Líderes, socia fundadora.**

### **Julio 2016-abril 2017 Patacha restaurante, dueña.**

### **Julio 2016- diciembre 2017 Ciudad Cerveza, Gastro Pub, en sociedad.**

### **Marzo 2010 – junio 2016: *Universidad de las Américas Quito –Ecuador***

### **Docente tiempo parcial (hasta junio 2012)**

### **Docente tiempo completo y Coordinación (desde junio 2012 hasta septiembre 2013)**

### **Directora de la Escuela de Hotelería y Turismo (2013-hasta junio 2016)**

### **Program Leader Glion Hotel Management School Program**

## **Docencia**

F&B Management en Inglés ( Programa Glion )  
Dirección de Alimentos y Bebidas  
Compras y Adquisiciones  
Cocina Latinoamericana  
Cocina del mundo  
Taller de Bebidas  
Eventos  
Ética

## **Empreandes Consultores junio 2012 – 2013**

- Servicio de consultoría gastronómica, hotelera y turística
- Elaboración de productos
- Capacitaciones en el área Hotelera y Gastronómica en provincias
- Análisis de mercados y competencias

## **H&T Consultores agosto 2009 -2011**

- Servicio de consultoría gastronómica, hotelera y turística
- Elaboración de productos
- Capacitaciones en el área Hotelera y Gastronómica en provincias
- Análisis de mercados y competencias

## **Octubre 2010- 2015, FUNSIZE Cupcakes**

- Negocio Online dedicado a la venta de cupcakes personalizados para todo tipo de evento
- Manejo de eventos corporativos

## **Diciembre 2008 – 2009: NOUBA Servicio de Catering**

- Servicio de Catering para diferentes tipos de eventos como:
- Matrimonios, bautizos, graduaciones, cenas, almuerzos, coffee breaks
- Comerciales y catering de películas

## **Mayo 2007 a septiembre 2008: *Hamburguesas El Corral***

### ***Gerente de Operaciones. Quito –Ecuador***

- Mantener los estándares de calidad de la franquicia
- Supervisar al personal de los locales y ser parte de su constante entrenamiento
- Administración de locales y manejo de personal y proveedores
- Estructuración de la parte administrativa de los locales

## **Marzo 2005 a marzo 2007: *Universidad San Francisco de Quito***

### ***Coordinadora de Eventos. Quito-Ecuador***

- Manejo de dos tipos de clientes: externo a la comunidad universitaria y cliente interno de la universidad.
- Eventos hasta dos mil personas como: matrimonios, graduaciones, primeras comuniones y eventos relacionados con negocios.

**Universidad San Francisco de Quito: Docente del Curso de Cultura Gastronómica. Quito-Ecuador**

- Contenido del curso: Cultura General y costumbres de cada país visto en el sílabo.
- Cultura Gastronómica de cada país.
- Etiqueta General de mesa.
- El curso cuenta con un almuerzo servido para la clase, haciendo de esta manera el aprendizaje del estudiante más dinámico.

**Febrero 2005-marzo 2005:**

- *La Naranja Mecánica*: Re estructurar la organización interna del bar restaurante, organización de cocina, equipos creación de la carta y organización de la parte administrativa.
- *Che Minguito*: Concepto de Grill Argentino con capacidad para 30 pax, este proyecto se llevo a cabo desde la búsqueda de local, planificación administrativa, creación de carta, creación de bodegas, creación de sistemas de contabilidad, manejo de recursos humanos y apertura de local.

**Diciembre 2002-diciembre 2004: Restaurante Spaghetti Administradora. Quito-Ecuador**

- Administradora del local
- Inauguración del local y el trabajo previo a este
- Manejo de: personal, cocina, proveedores, bodegas y costas.
- El restaurante sienta 70 pax

**Agosto 2002-octubre 2002: Tabú Bar Restaurante Chef Ejecutiva. Quito-Ecuador**

- Inauguración del local
- Creación de carta de postres
- Dirección completa de cocina
- El restaurante sentaba 90 pax

**Marzo 2002-agosto 2002: Jet Handling Supervisora ae Vuelos. Quito-Ecuador**

- Manejo de vuelos privados
- Catering aéreo
- Manejo de tripulación

**Septiembre 2001-Julio 2002: Huaira Endemic Cuisine Administradora/Chef. Quito-Ecuador**

- Restaurante turístico, sentaba 20 pax
- Concepto de carta, reinventar la cocina ecuatoriana
- Manejo de cocina y personal

### **3.- ESTUDIOS SUPERIORES.**

#### **Superior:**

*Instituto Galene*  
Master Counseling Humanista Integrativo (España)  
Octubre 2018 - Cursando Actualmente

*Universidad de las Américas*  
MBA con mención en Marketing  
Quito-Ecuador 2015-2017

*Universidad San Francisco de Quito*  
Lic. Administración de Alimentos y Bebidas y Arte Culinario  
Facultad de Gastronomía  
Quito-Ecuador. Enero 1998- 2002

*Instituto Superior San Ignacio de Loyola*  
Administración de Hoteles y Restaurantes  
La Molina, Lima-Perú. Marzo 1997-diciembre 1997

#### **Secundaria:**

*Newton College*  
La Molina, Lima-Perú. Octubre 1993-diciembre 1995  
Bachillerato Internacional de Ingles

*Eckerd College*  
St. Petersburg, Florida-EEUU. Diciembre 1994-febrero 1995

*Colegio Americano de Quito*  
Quito- Ecuador. Septiembre 1989-Junio 1993

**Primaria:** *The Walworth Barbour American International School in Israel*  
Kfar Shmaryahu, Israel. Septiembre 1983 – junio 1989

### **4.- IDIOMAS**

- INGLÉS (materno).
- ESPAÑOL

### **5.- REFERENCIAS**

- André Obiol P  
COMISERSA  
Gerente General  
5(932) 99730809  
[gerenciageneral@comisersa.com](mailto:gerenciageneral@comisersa.com)
- Chef Homero Miño Ortiz, Ing.C.E.C

Instituto de Arte Culinario San Francisco de Quito  
Chef Garde Manger  
5(932) 2971741  
[homerom@usfq.edu.ec](mailto:homerom@usfq.edu.ec)

- Javier Neira  
JET HANDLING  
Gerente General  
5(932) 259431  
[fops@jethandling.com](mailto:fops@jethandling.com)
- Lucía Jarrín  
Master of Arts in Teaching  
5(93) 992743085  
[ljarrin12@gmail.com](mailto:ljarrin12@gmail.com)