## CURRICULUM VITAE

## DATOS PERSONALES

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre:**  | **Natalia Andrea Feria Rivas** |
| **Dirección:** **Edad :**  | **José Miguel Carrera 022, Quilicura****37 años** |
| **RUT:****Estado civil:** | **16.797.213-6****Soltera** |
| **Teléfonos:** | **09 42275306** |
| **Correo Electrónico:** | **Natalia.feria.rivas@gmail.com** |
| **Profesión:** | **Chef internacional** |

**Antecedentes Educacionales**

**1993-2001 Colegio Hellen`s College, Conchalí Santiago**

**2002-2006 Liceo Tajamar, Providencia Santiago**

**2007-2011 Gastronomía internacional, Instituto profesional DuocUc, San**

 **Carlos de Apoquindo.**

|  |
| --- |
|  |

**2009-2011 Instituto chileno norteamericano (sede Providencia)**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**2024 Excel 3 niveles academia e-class**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

## EXPERIENCIA LABORAL

|  |  |
| --- | --- |
| **2009****2010****2010****2011** | **Practica Hotel Radisson, plaza Santiago, Vitacura** **Practica Internacional Hotel and Resort, Iberostar Playa del Carmen, México.****Egreso carrera gastronomía internacional** **Ayudante cocina, Restobar Tasty, Huechuraba Santiago**  |
| **2012-2015 Maestra en pastelería, Hotel Intercontinental.****2016- 2019 Maestra pastelería restaurant Mestizo** **2019-2021 Maestra pastelería hotel Hyatt Centric** **2022 Encargada área de pastelería y recepción de** **Materias primas, chocolatería cassis, lo Barnechea** **2023-2024 Maternidad exclusiva**  |
|  |
|  |
|  |