## 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** | |
|  | |
|  | |
|  | |