

# CURRICULUM VITAE

---

## DATOS PERSONALES

Nombre: **David Arturo Luna Maldonado.**  
Fecha de nacimiento: **1 de octubre de 1980.**  
Lugar de nacimiento: **Mérida, Yucatán.**  
Sexo: **Masculino.**  
Nacionalidad: **mexicana.**  
Edad: **40 años.**  
Dirección: **Calle 95 No.471 por 50 y 52 La Herradura, Mérida.**  
Teléfono celular: **(044) 9991 42 49 59.**  
Estado civil: **Unión libre**  
CURP: **LUMD801001HYNNLV01.**  
Numero De Seguridad Social: **8402801148-81M80.**  
RFC: **IGM191021NXA**  
Correo electrónico: **direcciongeneral@institutogastronomicodemerida.com**

## FORMACIÓN ACADÉMICA

---

### **Chef Internacional**

Escuela Culinaria Del Sureste  
Certificado

### **Diplomado En Administración De Información**

CETEC  
Certificado

### **Diplomado de enseñanza**

“Basado en aprendizaje por competencias”  
Centro Universitario Felipe Carrillo Puerto.  
Certificado

### **Especialidad en cortes argentinos**

Escuela Integral Gastronómica CELIA  
Córdoba, Argentina  
Certificado

### **Sommelier**

Instituto Fueguino de Gastronomía  
Rio Grande, Argentina  
Certificado

## EXPERIENCIA LABORAL Y PROFESIONAL

---

### **Actualmente:**

Director académico y socio del Instituto Gastronómico de Mérida IGM, incursionando como empresario educativo en este año 2021.

Conductor y cocinero del segmento "COCINADO PARA ALEGRATE" para la televisora Grupo SIPSE en Yucatán, en su programa de revista televisiva ALEGRATE.

Conductor de radio con el programa "AQUÍ ENTRE CHEF'S" en Radio Yucatán fm.com

Escritor de las revistas ZIVOT MAGAZINE, Tu conexión y Masters Yucatán.

### **También he participado como:**

Coordinador de la Licenciatura En Gastronomía del Centro Universitario Felipe Carrillo Puerto Así mismo ha participado en la actualización del programa de estudios de la carrera y creado diversos cursos prácticos y de titulación.

Asesor y creador de menús de restaurantes del sureste de México.

Organizador del Congreso Latinoamericano "En busca de nuestras raíces" 23 de noviembre 2018

Jurado de la sexta edición de las Olimpiadas Hoteleras de los 6 hoteles más importantes del Estado de Yucatán 2018.

Jurado en el evento de Cocineras Tradicionales, llevado a cabo en el Centro de Convenciones de Yucatán, febrero 2016.

Jurado en la quinta edición de las "Olimpiadas Hoteleras 2016" de los 6 hoteles más importantes de la Ciudad de Mérida.

Apoyo en la logística del 1<sup>er</sup> Encuentro de Cocineras tradicionales de Yucatán.

Ponente del taller "Cocina Maya" en el Colegio Culinario de Morelia Michoacán.

Ponente de la conferencia "Actitudes y aptitudes de un chef" efectuada en el Centro de Estudios Tecnológico Mar CETMAR

Ponente del taller "Cocina Creativa" en el marco de la V semana de la educación en el Centro de Reinserción Social del Estado de Yucatán SGG

He colaborado en la realización del Taller "Duelos y Quebrantos" Letras y guisos de El Quijote en conjunto con SEDECULTA.

Impartí clases magistrales en Guatemala con el Título de "Relleno Negro y sus nuevas tendencias" en el 1<sup>er</sup> Congreso internacional de cocinas étnicas latinas "Tradición y Vanguardia"

Participo en la Muestra Gastronómica Guatemala 2016, en el marco de la Feria Alimentaria 2016, como expositor de la gastronomía yucateca.

El alcalde de la Ciudad de Guatemala Álvaro Arzu lo declara "Visitante Distinguido" en ocasión a mi visita a la ciudad.

A estos se le suman innumerables reconocimientos y ponencias en diversos foros y escenarios...

## **TRABAJOS ANTERIORES**

---

Asistente de Dirección  
Empresa Luna Maya DMC  
Duración: Cuatro años  
Jefe Directo: María Angélica Luna Maldonado  
Director General

Asesor Académico  
Escuela Integral Gastronómica QUALTI.  
Tampico Tamaulipas  
Duración: Temporal (Asesoría)  
Jefe Directo: Chef Héctor Urtaza  
Director.

Jefe De Planta  
Jugos Patagonia S.A. De C.V.  
Duración: 2 Años  
Jefe Directo: Cristian Cursio  
Gerente General  
Teléfono: 922 - 77-88

Coordinador Logístico De Eventos  
Teatro Armando Manzanero (antes Teatro Mérida)  
Duración: 1 Año 7 Meses  
Jefe Directo: Luis Fernando Faz Rodríguez  
Teléfono: 924-99-99