

**César Rodrigo  
León Barrios**

# Currículum Vitae

## Objetivo

Contribuir al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas contando con amplios conocimientos administrativos, financieros, y culinarios, permitiendo ser competitivo en las áreas de servicio, producción y administración dentro de la industria gastronómica regional, nacional e internacional.

## Formación Académica

### *Diplomado*

Canadian College of English Language  
Vancouver  
Certificate of Business English  
▪ Junio 20011 a Julio 2011

### *Universidad*

Universidad Autónoma del Estado de Baja California,  
Campus Ensenada  
Lic. En Gastronomía.  
▪ Agosto 2007 a Julio 2011

### *Universidad*

Universidad Autónoma del Estado de Baja California  
Campus Tijuana  
Lic. En Comunicación.  
▪ Agosto 2004 a Julio 2006

### *Bachillerato*

Universidad Iberoamericana del Noroeste  
Campus Tijuana  
▪ Agosto 2001 – Junio 2004

## Idiomas

Español	Nivel Alto (Comprensión, oral y escrito)
Inglés	Nivel Alto (Comprensión, oral y escrito)

## Experiencia Laboral

**Cargo** Coordinador del Proyecto de Vinculación CIDE - UABC  
**Empresa** UABC, Escuela de Enología y Gastronomía, Ensenada B.C.  
**Periodo** Agosto 2012 al presente  
**Funciones** Planteamiento de logística para la primera, segunda y tercera generación del PVVC, ejecución y desarrollo de los sistemas de producción y actividades académicas involucradas en el proyecto, supervisión general de las actividades a realizar por profesores y alumnos dentro de la institución, impartición de las clases a nivel licenciatura.

**Cargo** Coordinador del área académica de producción  
**Empresa** UABC, Escuela de Enología y Gastronomía, Ensenada B.C.  
**Periodo** Septiembre 2011 a Julio 2012  
**Funciones** Supervisión y apoyo de los profesores de asignatura relacionados al área de producción, ejecución de eventos, impartición de las clases a nivel licenciatura.

**Cargo** Encargado de Compras  
**Empresa** UABC, Escuela de Enología y Gastronomía, Ensenada B.C.  
**Periodo** Febrero 2009 a Julio 2011  
**Funciones** Sistematización de procedimientos para el departamento de compras, proveer al almacén los insumos necesarios para cubrir las clases de cocina.

**Cargo** Instructor de cocina  
**Empresa** Centro Educacional Tipai, Ensenada B.C.  
**Periodo** Septiembre 2008 - noviembre 2008  
**Funciones** Profesor de cocina en los 6 niveles de primaria.

**Cargo** Traductor (español – inglés – español)  
**Empresa** CMarket (charitable auctions online)

**Periodo** Agosto 2006 - noviembre 2006  
**Funciones** Traducción de campaña promocional latina.

**Cargo** Coord. Suplente de Producción, Programa: Mesa Informativa.  
**Empresa** Radio Fórmula, Tijuana B.C.

**Periodo** verano 2004, 2005 e invierno 2004, 2005  
**Funciones** Coordinación y dirección de noticias y redacción.

**Cargo** Barista  
**Empresa** Café Ross, Tijuana B.C.

**Periodo** Mayo 2001 - Septiembre 2002  
**Funciones** Preparación y servicio de bebidas y alimentos.

## **Labor docente**

### ***Clases (cursos formales) a nivel licenciatura***

Bases de la cocina profesional. Licenciatura en gastronomía. UABC Escuela de enología y gastronomía.

Técnicas de selección y preparación de alimentos. Licenciatura en gastronomía. UABC Escuela de enología y gastronomía.

Historia y cultura de la alimentación. Licenciatura en gastronomía. UABC Escuela de enología y gastronomía.

Gastronomía Internacional. Licenciatura en gastronomía. UABC Escuela de enología y gastronomía en PVVC con CIDE.

Banquetes. Licenciatura en gastronomía. UABC Escuela de enología y gastronomía en PVVC con CIDE.

Repostería. Licenciatura en gastronomía. UABC Escuela de enología y gastronomía en PVVC con CIDE.

Tendencias Gastronómicas. Licenciatura en gastronomía. UABC Escuela de enología y gastronomía en PVVC con CIDE.

### ***Clases (cursos no formales) a nivel licenciatura***

Compras, control y almacenaje. Licenciatura en gastronomía. UABC Escuela de enología y gastronomía.

Operación de alimentos y bebidas en hoteles. Licenciatura en gastronomía.  
UABC Escuela de enología y gastronomía.

### **Participación en proyectos universitarios**

Con el respaldo de la Universidad Autónoma de Baja California se ha llevado a cabo la participación dentro de los siguientes proyectos de vinculación con las empresas, asociaciones o instituciones que a continuación se enlistan:

<b>Asociación</b>	Fundación UABC
<b>Supervisor de Proyecto</b>	Mtra. Gina Walther Cuevas
<b>Proyecto</b>	Armonía 2012, Californios.
<b>Periodo</b>	Febrero 2012 a Junio 2012
<b>Descripción de Actividades</b>	Planteamiento y ejecución de menú para cena de gala de 300 personas, coordinación general de la parte de producción del evento, supervisión y apoyo a los chefs instructores, alumnos y practicantes que participaron en la cena.
<b>Organización</b>	Expo Agrobaja 2012
<b>Supervisor de Proyecto</b>	M.I. Arilí Cárdenas Robles
<b>Proyecto</b>	Pabellón UABC, Stand de la EEG
<b>Periodo</b>	Diciembre 2011 a Marzo 2012
<b>Descripción de Actividades</b>	Estructuración y replanteamiento del stand que representa a la Escuela de Enología y Gastronomía, planeación y ejecución de talleres dirigidos al público junto con miembros de SEPESCA y Baja Seafood Expo.
<b>Organización</b>	Feria Internacional del Libro UABC
<b>Supervisor de Proyecto</b>	M.C. Maricela López Ornelas
<b>Proyecto</b>	FIL UABC, Stand de la EEG

<b>Periodo</b>	Febrero 2012 a Abril 2012
<b>Descripción de Actividades</b>	Estructuración y coordinación de la logística necesaria para el stand que representa a la Escuela de Enología y Gastronomía, planeación y ejecución de talleres dirigidos al público.
<b>Empresa</b>	Agroproductos del Cabo
<b>Supervisor de Proyecto</b>	Lic. Rosy Moreno
<b>Proyecto</b>	Cuerpo sano, mente sana.
<b>Periodo</b>	Semestre 2011-2
<b>Descripción de Actividades</b>	Capacitación en el manejo higiénico de los alimentos para los trabajadores de la empresa. Impartición y supervisión de clases relacionadas a la producción y el manejo de alimentos, coordinando un grupo de alumnos practicantes.
<b>Empresa</b>	Avícola El Roble
<b>Supervisor de Proyecto</b>	Lic. Marco Robles Rozaud
<b>Proyecto</b>	Manejo higiénico de alimentos
<b>Periodo</b>	Semestre 2011-2
<b>Descripción de Actividades</b>	Capacitación en el manejo higiénico de los alimentos para los trabajadores de la empresa. Impartición y supervisión de clases relacionadas a la producción y el manejo higiénico de los alimentos, coordinando un grupo de alumnos practicantes.
<b>Asociación</b>	Fundación UABC
<b>Supervisor de Proyecto</b>	Mtra. Gina Walther Cuevas
<b>Proyecto</b>	Armonía 2011, Divas.

<b>Periodo</b>	Febrero 2011 a Junio 2011
<b>Descripción de Actividades</b>	Apoyo y preparación de la logística involucrada en la compra y obtención de insumos y material necesario para ejecutar el menú propuesto.
<b>Institución</b>	El Colegio de la Frontera Norte
<b>Supervisor de Proyecto</b>	C.P. Alfredo Saldaña Rosas
<b>Proyecto</b>	Proyecto de Vinculación Cafetería-Escuela UABC-COLEF
<b>Periodo</b>	Agosto 2009
<b>Descripción de Actividades</b>	Implementación de un sistema y calendario de compras relacionadas con el manejo de una cafetería con capacidad para atender 300 personas; capacitación al personal encargado del abastecimiento de insumos en la cocina. Además del apoyo en la supervisión del área de servicio y producción.
<b>Empresa</b>	Restaurante Capricho's
<b>Supervisor de Proyecto</b>	Carlos García Travesí
<b>Proyecto</b>	Proyecto de Vinculación Capricho's UABC
<b>Periodo</b>	Noviembre 2008 – Enero 2009
<b>Descripción de Actividades</b>	Desarrollo del sistema de costos del menú principal del restaurante, así como la participación en los eventos relacionados con la preparación de alimentos y bebidas.