



## **Mónica Orduña Sosa**

Estudió la Licenciatura en Gastronomía en el Instituto Culinario de México y la Maestría en Administración de Pequeña y Mediana Empresa, con especialidad en Nutrición en la Benemérita Universidad Autónoma del Estado de Puebla. Actualmente cursa el Doctorado en Pedagogía en la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla.

Durante su trayectoria laboral colaboró en restaurantes de Hoteles de la ciudad de Puebla, como es el Crowne Plaza (ahora Presidente Intercontinental) en el área de Repostería y Ventas Banquetes. En el extranjero trabajó en el Hotel Marquette en Bélgica en el área de repostería y banquetes.

En la docencia desde el 2001 ha sido Chef Instructor en distintas instituciones educativas de la ciudad de Puebla, en las áreas de Repostería, Administración y actualmente con materias que tienen relación entre Gastronomía y el área de salud como es: Cocina Spa.

En el año 2012 hizo un Diplomado en Nutrición y otro en Educación Basada en Competencias. Fue miembro evaluador del comité en C.E.I.F.C.R.H.I.S. Actualmente forma parte de los pares evaluadores con perfil de egreso de Gastronomía de CONAET. A partir del año 2013 forma parte del comité evaluador de reactivos para el EGEL de Gastronomía (CENEVAL) y en el año 2014 se integró como miembro de la AMAEE (Asociación de Nutrición). Desde el año de 2005 se integró al equipo de trabajo como Chef Instructor en la UPAEP.