



GERSON DAVID CORREA ALZATE

CONTÁCTAME



DIRECCIÓN
Calle 72 f4 #28 e 60
B/Calipso



CELULAR
3024009801
3147305104



CORREO
gersondavid61@gmail.com

HABILIDADES

ILLUSTRATOR

PHOTOSHOP

1 EDUCACIÓN

ESTUDIOS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS:

Institución Educativa Técnico Comercial Juan XXIII

FUNDACIÓN ACADEMIA DE DIBUJO PROFESIONAL
5to semestre en Diseño Gráfico

FUNDACIÓN ACADEMIA DE DIBUJO PROFESIONAL
Diplomado Diseño de página web y modelado 3D

2 EXPERIENCIA

C.I TECNOLOGÍA ALIMENTARIA S.A.S
Auxiliar de Check list

CYT Vial Logística S.A.S
Auxiliar de operaciones logísticas

3 REFERENCIAS

Jenny Calorina Correa Alzate
Economista
3045465671

Jorge Toledo
Ingeniero electrónico
3012419725



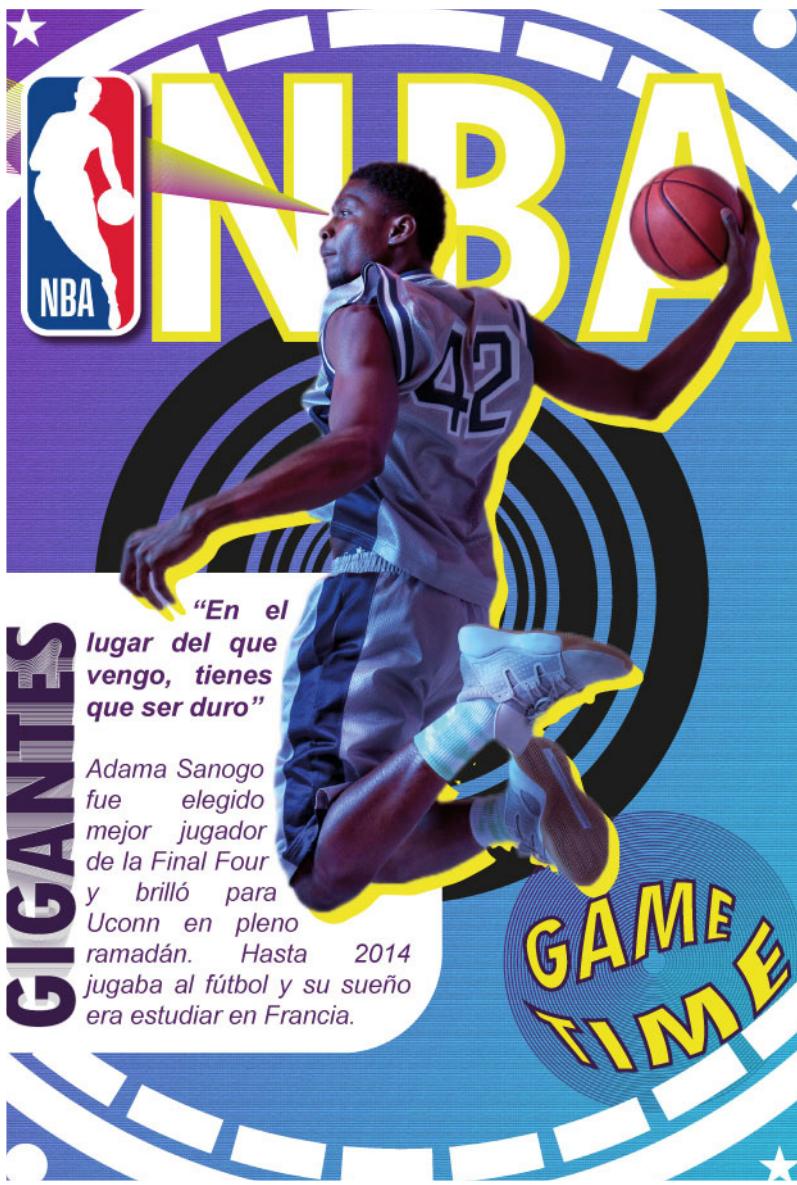
PORTAFOLIO

Gerson David Correa Alzate

Cel: 3024009801
gersondavid61@gmail.com

COMPOSICIÓN

GRÁFICA



Diseño de FANZINE

Algunas de las plazas más importantes de esta región son: el Centro Gáldar Plaza de Manizales, que opera hace más de 65 años; la Plaza de Mercado Ltda. de Manizales, que opera hace más de 50 años; y la Plaza de los Productos de la Región, que acopila y comercializa con todas las regiones del país. Estas últimas plazas tienen una gran variedad de productos y servicios para la población local.

GRANADILLA CALÉNDULA

Planta de apariencia similar a la marigolda, con la cual se diferencia que sus flores son de color naranja. Es una planta que crece por sus raíces y produce frutos en forma de baya, entre 5 y 8 cms de diámetro, con una cascara maciza de color naranja, que guarda en su interior grasa o aceite que cubre las semillas. Los frutos maduros se comen directamente o se utilizan para hacer mermeladas o jaleas. La granadilla es originaria de las Américas y se cultiva en muchos países tropicales y subtropicales.

El chorizo de Villamaría

Desde 1930, en el municipio de Villamaría (Caldas), la tía abuela de don Marco Antonio Sáenz comenzó un negocio de tradición familiar que hoy en día cuenta con renombre internacional. Inicialmente era una fritanga de chorizos que una vez estaban preparados, se ponían a ahumar en fogón de leña durante una semana. Lo anterior, debido a que en esa época no existían los sistemas de refrigeración que se conocen hoy. Sin embargo, el distintivo ahumado de los chorizos le otorga un sabor único a este producto estrella de la región.

TINTO EN TERMO

El tinto (como se le llama al café americano en Colombia) fue una de las primeras ventas ambulantes de la región. Inicialmente se envasaba en un termo; con el tiempo, el auge de esta práctica se replicó en otras plazas de mercado del país y representa una fuente de ingreso importante para muchas familias. Tanto así, que incluso llegan a transportar más de una docena de termos en su Yipao.

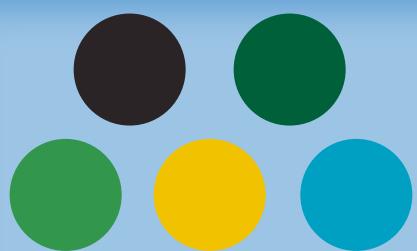
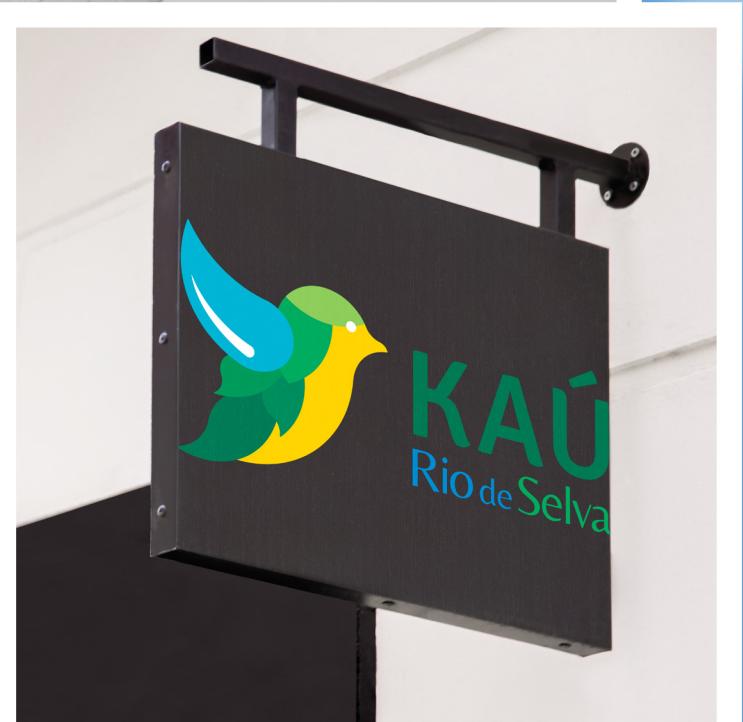
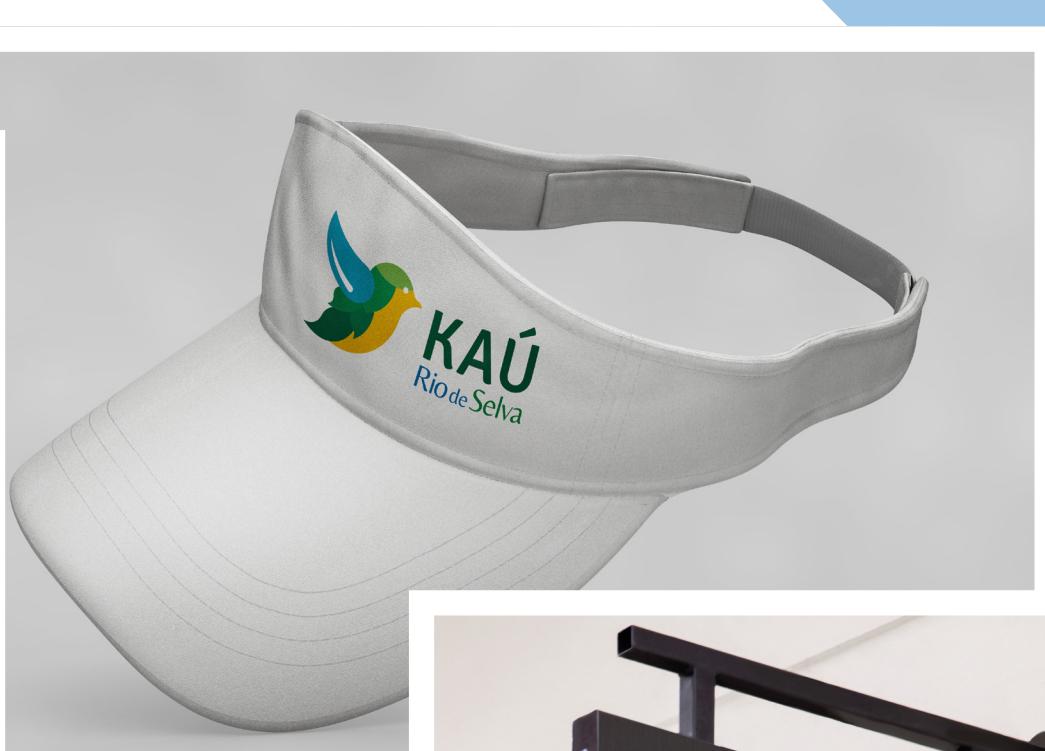
AN DI NA FORCHA

Otra venta callejera tradicional en la región es la Forcha, una bebida con un sabor similar al del jabón hecho a base de harina de trigo, panela, azúcar refinada y agua que se deja fermentar para obtener una preparación similar a la del yogur.

Diseño de
IMAGOTIPO



KAÚ
Rio de Selva

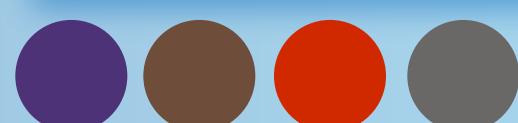
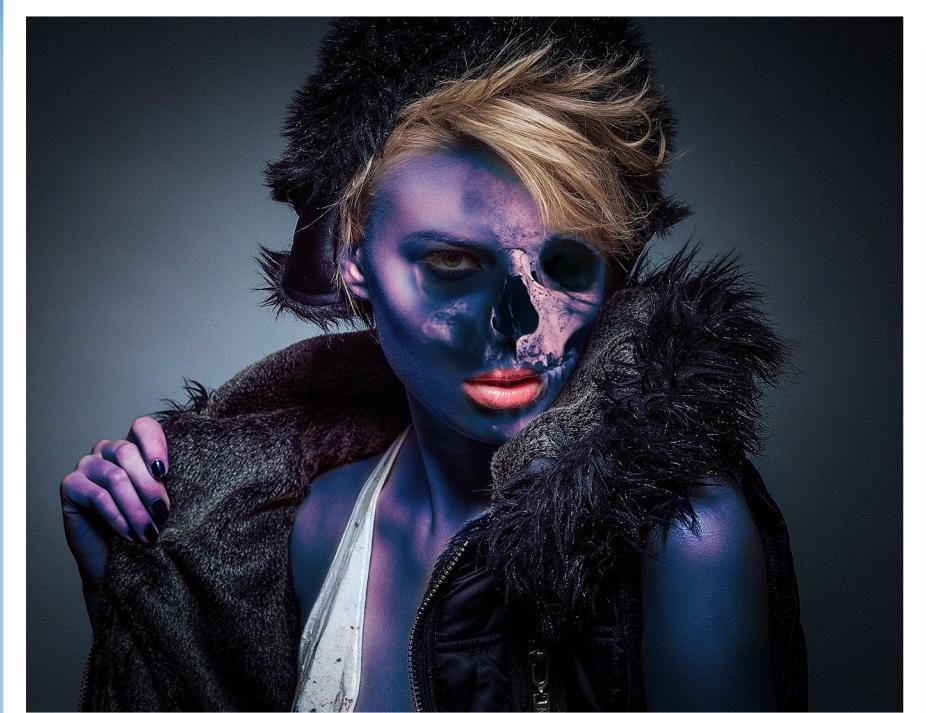


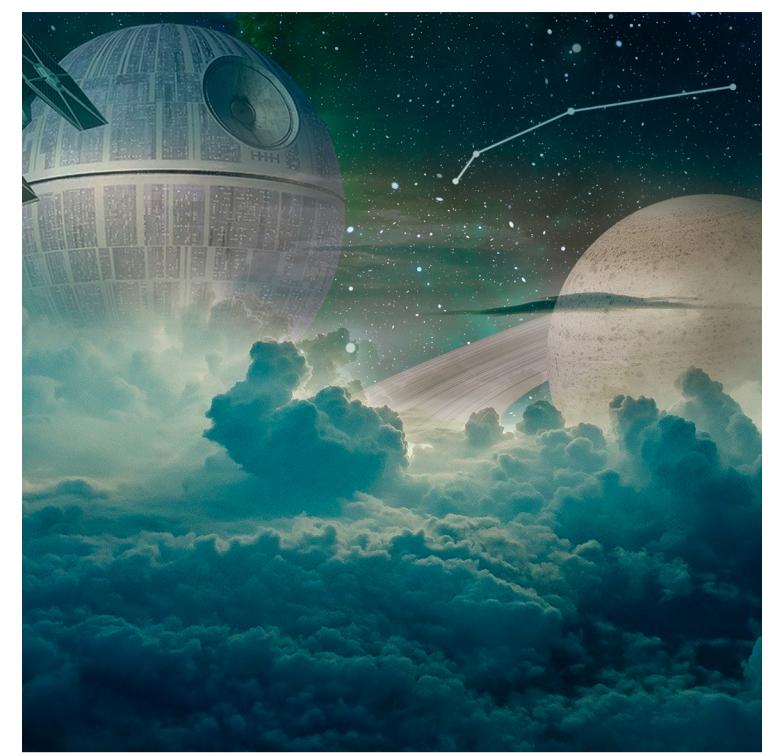
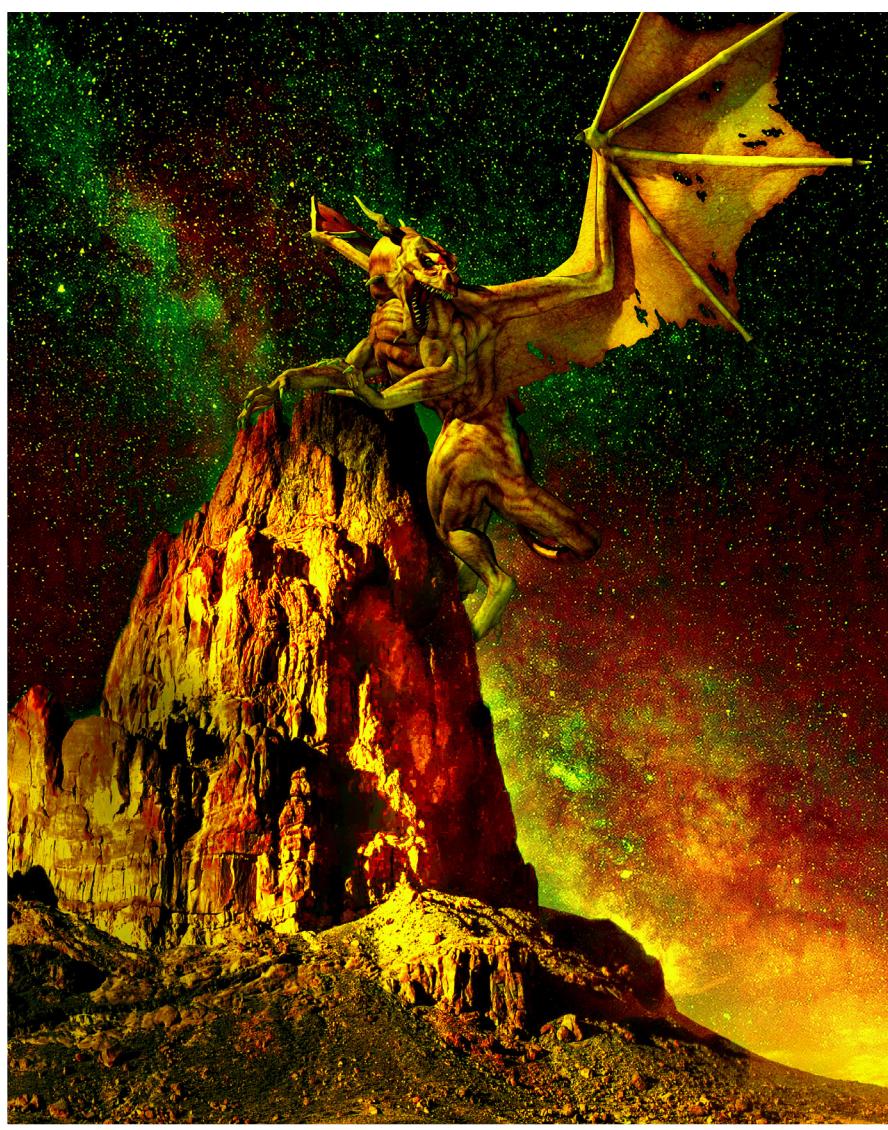
Diseño de EMPAQUES



03

FOTOMONTAJE





FOTOS RESTAURADAS

