## Geraldine Verónica Ovalle Bravo

D: Casilla 445, Villarrica, Chile E: geraldinevovalle@gmail.com F: 99152412

docente y cocinera

## **EDUCACIÓN**

Oxford College 1992

1° y 2° año de Derecho Universidad Central Santiago- Chile 1993-1994

Curso de computación y herramientas computacionales Universidad de Chile 1995-1996

Curso de Ingles Instituto Chileno Británico de Cultura 1996

Administración y producción gastronómica Mención cocina Internacional Instituto Inacap, sede Chesterton Santiago 1996- 1998

Especialización en Panadería y bollería Instituto Inacap 2000

Estrategias y herramientas para el trabajo en equipo Tironi y asociados 2005

Diplomado de Turismo Chile emprende Universidad Católica sede Villarrica 2007 -2008

## **EXPERIENCIA LABORAL**

Universidad Católica Villarrica, 2012

Coordinadora y relatora de la etapa de especialización del NODO de Turismo ruta Villarrica Lican Ray, PUC Villarrica

Independiente, 2012

Proyecto de recuperación patrimonial a través de la cocina, diseñando y coordinando el programa y realizando algunas relatorias, para las comunidades Colotue en Liquiñe, y Jose Luis Caniulef Afunalhue.

Universidad Católica Villarrica, 2009-2011 Clases particulares de cocina.

Inacap Chillan, 2008

Docente de tecnología de los alimentos, y taller de cocina.

Universidad Católica Villarrica, 2008

Docente del primer diplomado Gastronomía con Identidad Local.

Universidad Católica Villarrica, 2007

Clases de panificación en el diplomado de Gastronomía con Identidad Local.

El Circo del Mundo Chile, 2002-2007

Administrativo de la institución El Circo del Mundo.

Santiago Chile, 2001

Encargada de cuarto de pasta en la tratoria Santiago Chile.

Quito Ecuador, y Cartagena de Indias Colombia, 1999-2000 Garzón en Quito Ecuador, y Cartagena de indias Colombia.

Coco Pacheco, 1998-1999

Encargada de taller exploratorio de cocina Coco Pacheco, y encargada de eventos.

## **ACTIVIDADES**

Idiomas:

Castellano Ingles Intermedio

Creación y aplicación del taller de apresto Laboral, con especialidad el pastelería básica, para niños trabajadores.

Creación y aplicación del programa de inserción escolar de niños trabajadores.

Capacitación en gestión social con sicólogos, antropólogos de la fundación, para la consecución de los proyectos antes mencionados.

Creación e implementación de las ferias de trueque con Padres y niños trabajadores.

Cursos de trapecio, clown y acroportada. El circo del Mundo

Gira nacional con el circo del mundo Chiloe, San Pedro de Atacama, Valparaiso.

Festival internacional, de circo en Caracas Venezuela, con el circo del mundo.