

Dolores Josefina Leal Lobo

CUIT 27179903887

dleal@agro.uba.ar

Fecha de Nacimiento: 4 de agosto de 1966

Lugar de nacimiento: Ciudad de Buenos Aires, Argentina

Domicilio: Libertador 3196 (1425) Ciudad de Buenos Aires.-

Teléfono: 48031735

Cel 0114048660

ESTUDIOS

2023

Técnica Universitaria Turismo Rural FAUBA

Seminario Cocina, Comunicación y periodismo. Patrimonio Cultural y Gastro/enoturismo, Universidad de La Plata (en curso)

2020

INTA Manipulación de Alimentos

1995-1999

Administración y gestión Gastronómica. I.A.G.
École Professionnel de Cuisine Lenôtre. Paris (Escuela de cocina)

Belouet Conseil, Paris (Escuela de cocina)

Escuela de Cocina Beatriz Chomnález, Buenos Aires Argentina

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Antecedentes académicos

2022-2023

Auxiliar docente: Ayudante de segunda dedicación parcial. Cátedra de Turismo Rural. FAUBA

Participación en Proyectos de extensión

PDE-UBA202-2021”Transferencia de tecnologías apropiables para el desarrollo de productos turísticos sostenibles promotores de diversificación de la matriz productiva del Municipio de Larroque, Entre Ríos”

PDE-UBA 2023-2024 “ Conformación de una red asociativa de servicios de turismo rural en el Municipio de Saladillo, provincia de Buenos Aires

Turismo Rural

2023

Desarrollo y puesta en marcha de circuito turístico cultural Aldea San Juan (Entre Ríos)

Desarrollo de circuito de turismo rural , Casa Rural Don Natalio Aldea San Gregorio (Entre Ríos)

Asesoramiento mejoras emprendimiento de turismo rural Familia Kindsvater, Aldea San Juan

20 Fiesta de la Ensaimada, San Pedro. Presentación de Tesina “Fiesta de la Ensaimada Mallorquina” invitación Agrupación Mallorca

Capacitaciones

Ciclo de capacitaciones en Turismo Rural, Larroque Entre Ríos

Ciclo de capacitación Reserva Senderos del Monte, Gualaguaychú, Entre Ríos

2020-2022

Desarrollo y puesta en marcha de Munai, Infusiones de Hierbas y frutas.

2017 – 2022

Catering/clases de cocina

2016-2017

Beatriz Chomnález catering

1998-2016

LADULCE pastelería catering . Servicios de organización de eventos. Clases de cocina (Cocinera&propietaria)

EXPERIENCIA TRABAJOS CON ONG

Banco de Alimentos Argentina Cena de recaudación de fondos

E.M.A (esclerosis múltiple argentina) Noche de los Chefs, recaudación de fondos

A.E.D.I.N

Fiesta Joven , recaudación de fondos

Cursos

2020 Botánica para comer

2019 Taller periodismo y gastronomía, María De Michelis

Idiomas

Inglés Oral y escrito: Avanzado

Francés: Oral y escrito Avanzado

Italiano: Oral Avanzado