

## RESUMEN HOJA DE VIDA



Nombre y Apellidos: Emil Viera Manzo

Graduado en Alimentos UH, Cuba. Especializado en Cocina Profesional en Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo (EAEHT) de la Habana Cuba, Master en Administración de Empresas (MBA) en la Universidad de Especialidades Espíritu Santo, UEES, Ecuador. Formación profesional en cursos de gastronomía internacional, seguridad alimentaria, elementos teóricos para la investigación y redacción científica, pedagogía y didáctica, economía política, estadística aplicada a la investigación, entre otros. Participación en procesos de Investigación, Desarrollo y Vinculación. Participación en concursos internacionales como Sabor a Manabí. Pertenece a la comisión de diseño de maestría de la facultad de hotelería y Turismo, ULEAM. Autor de varios artículos científico académicos con temáticas de acuerdo a su perfil profesional, coautor de un libro sobre procesos hoteleros. Ponente en congresos internacionales y nacionales. Capacitador en empresas hoteleras, turísticas y restaurantes con temas sobre la gestión de alimentos y bebidas, la gastronomía, cocinero polivalente, cocina internacional, calidad del servicio entre otros. Miembro de la asociación gastronómica de Manabí (ASOGASMAN), y de la asociación de gastrónomos de Manta (AGM). Posee alrededor de 10 años de experiencia en la docencia en enseñanza superior en la Facultad de Hotelería y Turismo de la ULEAM, experiencia como capacitador del MINTUR y GAD Manta.