

María Fernanda Hernández Valdez

Licenciada en Gastronomía

Fecha de nacimiento: 23 de febrero 1987

Estado civil: Soltera

IG: @ferhernandez_v

Celular: 5530768246

Correo: hmarifer023@gmail.com



Experiencia Laboral

Coeditora / Coordinadora Editorial

Trabajo actual

GinMedia México (Revista Gourmet de México)

Creación de propuestas editoriales para la versión impresa y digital de la revista. Planeación y desarrollo del concepto editorial. Producción de la portada y secciones centrales. Coordinación, producción y ejecución de shootings con chefs, restaurantes, bares y tiendas de diseño, para la portada y las diferentes secciones de la revista. Gestión, entrevistas y coberturas para la redacción de contenidos.

Elaboración de avances editoriales, propuestas de temas editoriales, negociación de colaboraciones y logística de las diferentes secciones de la revista.

Redacción, corrección y edición de contenidos. Desarrollo de materiales de comunicación.

Alianzas con medios para potencializar las marcas. Estudio de tendencias para dar voz y presencia a las marcas dentro de los medios de comunicación.

Coordinación de entrevistas con personajes del medio gastronómico y hospitalario.

Chef Docente en Gastronomía

Enero 2013 a Junio 2017

Colegio Gandhi

Análisis de contenidos para la elaboración de clases temáticas. Elaboración de manuales para el diagnóstico de los alumnos. Creación de contenidos, recetas semanales y manuales para el correcto desarrollo de las clases. Elaboración de avances académicos, control de matrícula y evaluación bimestral. Desarrollo de recetas y análisis de comportamiento en clase frente a grupo.

Coordinador de RR.HH. y Eventos

Enero 2016 a Enero 2017

Restaurante El Tajín

Cursos de verano, clases de cocina y talleres para Slow Food México dentro del restaurante El Tajín Coyoacán. Coordinación, negociación y establecimiento de acuerdos para catas y eventos gastronómicos dentro del restaurante. Gestión y coordinación de entrevistas, desarrollo de comunicados para prensa.

Logística para la realización de eventos con medios de comunicación, empresas y clientes del CCV.

Desarrollo de materiales de comunicación: (mensajes clave, comunicados de prensa, discursos).

Alianzas con medios para potencializar las marcas. Estudio de tendencias para dar voz y presencia a las marcas dentro de los medios de comunicación.

ROI - Elaboración de Reportes y Recaps de Eventos: (medios electrónicos y físicos).

Chef Repostera / Pastelera

Febrero 2011 a Diciembre 2011

Restaurante el Tajín

Elaboración de recetas, desarrollo de menús. Propuestas de platillos, planeación de eventos y costos. Creación e implementación de recetas para nuevos menús. Control del inventario, reportes y requerimientos de marca.

Chef Ejecutivo

Agosto 2012 a Enero 2013

Hotel Villa Condessa

Creación de menús, coordinación de eventos, catas y cenas privadas. Elaboración, coordinación y logística del restaurante. Ejecución de recetas y control de costos.

Becaria / Practicante

Junio a Julio del 2010

Restaurante Biko

Prácticas profesionales en el área de cocina, coordinación de recetas y propuestas de platillos.

Sub Chef

Enero del 2008 a Marzo del 2009

Restaurante Santa Sabine

Coordinación del personal de cocina, ejecución de recetas, control de costos. Planeación de menú y elaboración de platillos.

Académico

Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas

Licenciatura en Gastronomía 2007-2010

Asociación Mexicana de Sommeliers

Diplomado en vinos, formación como Sommelier 2011-2012

Idiomas

Inglés

Intermedio

Habilidades

- *Fotografía*
- *Video*
- *Redes sociales*
- *Blogs y páginas web*

Softwares

Paquetería de office

Paquetería adobe: Indesign , Incopy, Photoshop e Illustrator

Analytics

Freelance

Artículos para la revista El Gourmet de Abril y Julio 2016, investigación gastronómica.

Investigación y redacción de contenidos para blogs de gastronomía, cobertura de eventos, proyectos independientes.

Coordinación, ejecución y propuestas comerciales para las catas en Casa Tequila Don Ramón.

Creación e implementación de estrategias de comunicación, para potencializar los atributos de marcas a través de eventos gastronómicos: Casa Madero, Grey Goose, Tequila Herradura, Vinos El Cielo, Corajito.

Control e implementación de contenido para Maestranza MX y Cardo Mx, organización de talleres, catas, comunicados para medios y contenido para redes sociales.