

THAMARA PEREIRA

RESUMEN CURRICULAR

Nace en Caracas en 1975, donde en el año 1993 comienza estudios en la “Universidad Central de Venezuela”, obteniendo el título de Administrador Comercial. Posteriormente cursó estudios en el Centro Venezolano de Capacitación Gastronómica de donde egresa como Profesional en Artes Culinarias allí posteriormente se desempeñaría como docente en desde el 2002 hasta el 2005. En paralelo a sus estudios desde el año 1993 comienza la relación con la cocina en términos laborales, un pequeño servicio de catering y producción que sirve de enlace para iniciar un proceso de fusión entre la cocina y la actividad comercial. Realiza varios cursos, entre ellos cocina francesa con el Chef Pierre Blanchard. En el 2002 realiza pasantías en la cocina del Restaurante “La Brasserie” a cargo del Chef Sumito Estévez y sous chef Héctor Romero y Alonzo Nuñez. En el año 2004 es socia-fundador de Chadom Arte Culinario, empresa dedicada al catering. Entre el 2005-2006 se desempeña como profesor en el Centro de Estudios Culinarios de San Antonio. Elabora guías y manuales en varias materias. Desde el 2006 se desempeña como profesora en la Universidad Metropolitana, en la materia electiva “Didáctica de las artes culinarias” un proyecto de integración gastronomía y la academia. Actualmente escribe para la revista española “Escuela de Cocina” en la sección de protocolo.