



CARMEN ORDIZ PEREZ
OVIEDO, ASTURIAS,

03/12/1991
GASTRONOMA

+34683422385
SKYPE: CARMEN.ORDIZ
LINKEDIN: CARMEN ORDIZ

ENTRANTES

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

Educación Secundaria Obligatoria en el Instituto Doctor Fleming de Oviedo

Bachillerato en Ciencias de la Naturaleza en el Instituto Doctor Fleming de Oviedo

Prueba de **Acceso a la Universidad** (Julio 2009)

Titulo de **Sommelier** otorgado por la World Wide Sommelier Association de Italia (Septiembre 2010)

Graduada en la **Universidad de Ciencias Gastronómicas** de Pollenzo(Italia) (Marzo 2013)

Exposición de la **Tesina “El vino en Asturias. Historia y renacimiento de un terroir”** Nota final 6/7 con el reconocimiento académico por su desarrollo en Italiano.

Cuando pensaba darme un año sabatico... y al final no.

Master de Social Media Management de la Cámara de Comercio y Comunicación Profesión en Gijón (2014).

Curso de **Experto en Protocolo y Ceremonial del Estado e Internacional** impartido por Escuela Diplomática de Madrid y Uniovi (2014)

PRIMER PLATO

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Coautora de la Guía Enológica **Slow Wine** (del año 2010 al 2012)

Colaboradora universitaria en la organización del **Salone Del Gusto** di Torino (ediciones 2010 y 2012)

Colaboradora universitaria en la organización de la feria internacional de quesos, **Cheese**, de Slow Food en Bra. (2011)

Prácticas en el departamento de Comunicación y Exportaciones de **Quesería Artesanal Rey Silo** del Chef José Andres, Pascual Cabaño y Ernesto Madera, realizando la labor de ventas internacionales, promoción del producto y relación con el consumidor. (Marzo 2013- Junio 2013)

Organización en la **Feria Fancy Food de Nueva York** presentando productos españoles (Julio 2013)

Presentación del proyecto **“Los Quesos del Camino de Santiago”** en la Feria Internacional Cheese (2013)

Fundadora de **GdeGastronomía.com**, plataforma de creación de contenido de interés gastronómico que actualmente cuenta con 7 creadores de contenido entre España e Inglaterra. (2014- actualidad)

Encargada del Departamento de Comunicación Gastronómica de Impact 5. (Enero 2016- actualidad)



SEGUNDO PLATO

EXPERIENCIA PERSONAL E IDIOMAS

Asistencia durante el periodo universitario (2009 a 2013) a Stages en diferentes puntos del mundo. Estos stage eran **viajes didácticos** donde se descubría un territorio de diferentes formas: realizando un documental, desarrollando un proyecto... Recalco este tipo de iniciativas universitarias porque fomentaron mi capacidad de valorar la labor en equipo y me facilitan adaptarme a muchas situaciones en la actualidad.

Con estos stage he podido descubrir, entre otros países, Sudáfrica estudiando la convivencia de culturas en la gastronomía, EEUU investigando los hábitos alimenticios de los jóvenes en las distintas universidades de Nueva York, Europa realizando y desarrollando el proyecto Arca del Gusto, el cual busca mantener y conservar las tradiciones y oficios gastronómicos para que no se pierdan con la pérdida de transmisión oral.

IDIOMAS

Lengua materna: **Español**

Enseñanza Universitaria Bilingüe (**Italiano- Inglés**)

Francés. Desde 1998 a 2008 estudiante de Francés de Alliance Française de Oviedo. Diploma de Estudios en Lengua Francesa DELF B1

Alemán. Cursando intensivo Nivel 1. Estudio Aleman IFA.

POSTRE Y DIGESTIVOS. CAPACIDADES Y APTITUDES

Carnet de Conducir tipo B.
Conocimientos informáticos y de diseño gráfico.

Adoro la fotografía, sobre todo gastronómica, la escritura y el cine.

Federada en la Federación Española de golf pero aficionada también al tenis, ski y en general a caminar por la vida aprendiendo deportes nuevos.

Amo la gastronomía y todo lo que ella conlleva. O bien todo. Creo en la gastronomía como centro de muchas ciencias y soy fiel seguidora de la teoría que defiende que con nuestras decisiones a la hora de alimentarnos podemos mejorar el mundo.

Además de crear contenido para mi blog en GdeGastronomia.com colaboro en diferentes publicaciones y tengo una columna de opinión en La Voz de Asturias.

Me gusta comunicarme y eso me lleva a aprender con facilidad idiomas. Tengo ganas de seguir aprendiendo y formandome cada día. Me gusta relacionar cosas que aparentemente están desvinculadas con la gastronomía.

