



Aula SABOR

Denisse Guadarrama

Chef Instructor en Aula Sabor



“¿A qué venimos a esta vida, si no es a compartir lo aprendido?”

Apasionada de la gastronomía y experta en pastelería, obtuvo su formación profesional en el Instituto Culinario de Monterrey. En sus inicios obtuvo experiencia en la industria alimenticia a lado de maestros como el Chef Jaime Cavazos en el restaurante Lingote Horno3 y el Chef Shinishiro Nagata, con quien ha trabajado por varios años en diversos proyectos, y a quien considera aún su mentor.

Motivada por su deseo de explorar el campo dulce de la gastronomía, Denisse tiene su primer incursión en La Divinata Pastelería Artesanal, donde tuvo a su cargo la producción, el desarrollo de recetas y el montaje de mesas de postres.

En el 2013, Denisse inicia su camino en la chocolatería en Turín Alta Repostería como Chef Regional de Zona Norte. Durante ese tiempo desarrolló e impartió cursos de chocolatería y repostería en talleres y escuelas de gastronomía. Ahi, tuvo la oportunidad de capacitar a grupos con niveles de experiencia muy diversos.

Desde 2017 Denisse se incorporó al equipo de Chocosolutions como Jefe de Producción, donde junto con el equipo, busca crear nuevos productos a partir del cacao. Además, el día de hoy la Chef Denisse es Instructor en Aula Sabor.

Formación y participaciones destacadas

Graduada con honores en Alimentos y Bebidas
Instituto Culinario de Monterrey, Monterrey
México.

Chef / Jefe de Producción
La Divinata Pastelería Artesanal

Chef Regional de Zona Norte en México
Turín Alta Repostería

Desarrollo, Capacitación e Implementación de
Proyectos
Turín Alta Repostería

Representante de la marca Turín en Carlo's Bakery
Hoboken, New Jersey, EUA.

Representante de marca Turín Alta Repostería
Expo Sirha 2017

Chef / Jefe de Producción
Chocosolutions

Chef Instructor
Aula Sabor.