



1- DATOS PERSONALES

NOMBRES: JULIO ARTURO
APELLIDOS: ESPINOZA DIAZ

DNI: 45690628



LUGAR DE NACIMIENTO: TRUJILLO-LA LIBERTAD

FECHA DE NACIMIENTO: 26/08/75

2-ESTUDIOS REALIZADOS

-ESCUELA LA COCINA DE LOS CHEFF

Director.Chef **MARTIN MANTILLA**

Año 2000-2003 termino

-TECNICO PROFESIONAL DE MAESTRO

GASTRONOMICO EN COCINA, PANADERIA Y PASTELERIA

NACIONAL E INTERNACIONAL.

-. CHEF EJECUTIVO

-ESTUDIOS EN LA NACIONAL DE TRUJILLO **CURSO DE GASTRONOMIA PERUANA**
2004

- SEMINARIO DE REPOSTERIA POR TERESA OCAMPO AÑO 2002
- SEMINARIO DE COCINA EUROPEA EN EL HOTEL EL GOLF POR CHEFS INTERNACIONALES ITALIA, FRANCIA, SUIZA, RUSIA 2003

2- TRABAJOS REALIZADOS

- PROPIETARIO DEL LOCAL **BURGER-508-ROCK**
- PROPIETARIO DEL LOCAL **MOVIE FOOD** 2005 -2024
- RUC:10456906287
- RESOLUCION SUB GERENCIAL No1289-2013-MPT-GDEL-SGL ley Nro. 28976**
- PARTICIPACION EN LA FERIA **GUSTOS Y SABORES 2011**
- **JUEGOS BOLIVARIANOS**
Encargado en el **HOTEL LE MANS** de **TRUJILLO** como chef EJECUTIVO
Desayuno, almuerzo y cena para los 45 árbitros de diferentes países latinoamericanos.2013
- **SOL TV** -programa **ECHO EN CASA** -2014-2017
Programa al aire de lunes a viernes 10am parte de la cocina del programa.
- **AMERICA TV** -programa-**MAGAZING DEL MEDIO DIA** 2015-2020 parte
De la cocina del programa.



- Chef GENERAL DEL RESTAURANTE HOTEL **MUKI** 2010-2012
- CHEF EJECUTIVO EN EL RESTAURANT **SANTO DOMINGO** 2012-2015
- CHEF GENERAL DEL RESTOBAR **REYMI** 2016
- COLABORADOR DEL PROGRAMA **PARADA NORTE-AMERICA TV** 2020-2024
- DOCENTE Y COORDINADOR DE LA CARRERA DE GASTRONOMIA
- DEL **INSTITUTO SAN LUIS** 2015-2024

Cursos Dictados:

- PESCADOS Y MARISCOS
- COCINA EUROPEA
- COCINA LATINOAMERICANA
- EVENTOS Y BANQUETES
- PANADERIA
- ADMINISTRACION DE RESTAURANTES
- MARKETING GASTRONOMICO
- PROYECTO GASTRONOMICO
- COCINA PERUANA
- COMPORTAMIENTO ETICO
- GESTION SOCIO EMOCIONAL
- HISTORIA DE LA GASTRONOMIA
- COCINA ORIENTAL
- COCINA FUSION
- TECNICAS DE RESTAURANTES
- BROMATOLOGIA
- COCINA CREATIVA