



Francisco Gálvez Campos

Cocinero, Panadero y Pastelero Profesional

Apasionado por la gastronomía, con experiencia en cocina y pastelería. Habilidad para trabajar bajo presión, gestionar equipos y garantizar altos estándares de higiene y presentación. Conocimientos en técnicas de cocina, repostería clásica y moderna, decoración y manejo de ingredientes de primera calidad.

INFORMACION PERSONAL

RUT: 12.295.870-1

Fecha de Nacimiento: 25-04-1972

Estado Civil: Soltero

Nacionalidad: Chilena

Licencia de Conducir: Clase B

Registro: Inscrito y Aprobado en REUF
(Registro y Evaluación Unificado de Facilitadores)



(56) 9 9198 7681



fgalvezchef@gmail.com



Pasaje Río Baker 155, Villa Nonguén, Concepción

FORMACIÓN ACADEMICA

Técnico Profesional en Cocina Internacional
Instituto Profesional y de Formación
Técnica INACAP, Sede Concepcion
1998 - 2000

Experiencia Laboral

Facilitador / Relator Curso de Inocuidad Alimentaria (16 hrs)
OTEC PAUSA, Santiago - Empresa TRIO SpA, Maipú, Santiago.
Julio 2026

Facilitador/Relator Curso Cocina Nacional e Internacional, (240 hrs). Inicio 04 de Abril hasta el 03 de Julio 2026.
Programa SENCE para Mujeres jefas de Hogar-OTEC CINECH, ejecutado en el COSAM de la comuna de San Ramón- Santiago.

Asesor Consultor a Distancia
Panadería Helénica - Coquimbo, Marzo - Junio

- Mejorar la organización y gestión de esta, entregando herramientas para un mejor desarrollo del centro de producción

Facilitador / Relator Curso de Manipulación de Alimentos en Contextos Educativos (136 hrs)
Becas Laborales Sence - Instituto de Capacitación de Chile ICCH de Santiago, Ovalle, Febrero - Marzo 2026

Facilitador / Relator Curso de Operaciones Básicas de Panadería (130 hrs)
Línea Discapacidad SENCE - Instituto ISEG Santiago, Concepcion, Diciembre 2025 - Enero 2026

- Trabajo con personas con capacidades diferentes (Sede Infoland)

Facilitador / Relator Curso de Food Defense (8 hrs)
LW Empresa, Santiago - Empresa CMPC EDIPAC, Quilicura
Noviembre 2025

Facilitador / Relator Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos (8 hrs)
CDEC (Centro de Estudios y Capacitaciones) Rancagua y Santiago, Chile, Septiembre - Diciembre 2025

Facilitador / Relator Curso de Gestión Culinaria Gastronómica (132 hrs)
INFORCAP - Talcahuano, Region del Bio Bio, Mayo - Agosto 2025

Asesor en la Construcción, Organización y Gestión
Pastelería y Panadería Dulce Pan, San Pedro de la Paz - Concepcion, Noviembre 2024 - Septiembre 2025

Asesor y Facilitador, Auditoría Interna en Control Sanitario y Alimentación
CCU, Renca - Delphis Capacitaciones, Agosto - Noviembre 2024

Relator Curso Presencial de Higiene y Manipulación de Alimentos (140 hrs)
Fundación Emplea - Maipú, Diciembre 2023 - Febrero 2024

Clínica de Perfeccionamiento en Panadería y Pastelería (90 hrs)
Instituto Superior de Gastronomía
Mariano Moreno - Buenos Aires,
Argentina, 2007

Educación en la Prevención de Riesgos para la Educación Técnico Profesional (180 hrs)
Asociación Chilena de Seguridad (ACHS)
Sede Talca, 2008

Curso de Sommelier Profesional Nivel I
Escuela de Sommeliers de Chile,
Santiago, Enero 2009 - Febrero 2009

Curso Intensivo de Chocolatería Nivel Intermedio
Escuela de Chocolate, Santiago, 2013

Taller de Mini Pasteles de Frutas y Tartas Modernas (Sin Gluten y Bajo en Azúcar)
Atelier AC Patisserie, Santiago
Noviembre 2018

Taller de Fermentación y Lenta con Masa Madre
Estudio Alex Hidalgo, Santiago
Febrero 2019

Curso de Perfeccionamiento Aplicación del Sistema HACCP en la Industria Alimentaria
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) Doctor Fernando Monckeberg Barros, Universidad de Chile, Abril - Julio 2024

HABILIDADES

- Creatividad e innovación en recetas
- Atención al detalle y precisión
- Trabajo en equipo y comunicación efectiva
- Pasión por la gastronomía y la mejora continua
- Resolución de problemas y toma de decisiones rápidas

HERRAMIENTAS

- Diseño y costeo de recetas en Excel o software especializado
- Aplicaciones de control de inventarios y pedidos
- Uso de redes sociales para promoción gastronómica

Asesor en la Puesta de Marcha
Cafetería Estacion Collao - Concepcion, Julio - Octubre 2023

- Desarrollar organización y gestión de esta

Relator Curso de Operaciones Básicas de Pastelería y Panadería (230 hrs)
Tome, Mayo - Julio 2023

Relator Curso de Operaciones Básicas de Panadería (130 hrs)
Pichidegua, Enero - Marzo 2023

Relator Curso de Pastelería y Panadería Saludable (170 hrs)
Maipú, Noviembre 2022 - Enero 2023

Relator Curso e-Learning de Repostería y Pastelería (360 hrs)
Concepcion, Junio - Octubre 2022

Relator Curso e-Learning de Pastelería y Repostería y Pastelería (Nivel II, 360 hrs)
Concepcion, Noviembre - Diciembre 2020

Relator de Preparación de Productos de Pastelería
SENCE - Curacautín, Enero - Febrero 2020

Relator Curso Mas Capaz en Panadería y Pastelería de Productos de Pastelería
SENCE - Talca y Rancagua, Marzo - Agosto 2019

Técnico en Alimentación
Hospital de Puerto Aysen, Septiembre 2017 - Enero 2019

Relator Curso Línea Discapacidad de Pastelería y Repostería
SENCE - Aysen y Coyhaique, Marzo - Agosto 2017

CARGOS EN EMPRESAS GASTRONOMICAS

Encargado de Cocina
Hotel Vitara, Soc. Hotelera Terrano LTDA, Enero - Mayo 2021

Técnico en Alimentación
Hospital de Pto. Aysen, Septiembre 2017 - Enero 2019

Chef Pastelero y Panadero
Hotel Loberías del Sur - Puerto Chacabuco, Marzo 2015 - Agosto 2016

Chef de Partie
Vina - Millahue, San Vicente, Octubre 2014 - Febrero 2015

EMPRENDIMIENTOS

Propietario de "Pensando en Verde"
Comercializadora de Productos
Orgánicos y Saludables
Mayo 2013 - Actualidad

Asesor / Consultor en Cafe Rossini,
Talca
Septiembre 2016 - Actualidad

Chef en Apertura
Restaurante el Mesón de Javier - Tapas del Mundo y
Vinos, Enero - Marzo 2013

Sous Chef
Trattoria y Pizzería Rocinante - Chiguayante, Marzo
2002 - Septiembre 2005

Chef de Cuarto Caliente
Banquetería y Eventos Country Club, - Talca, Abril
2001 - Enero 2002

DOCENCIA Y CAPACITACIÓN

Chef Supervisor de Prácticas Profesionales
Santo Tomas CFT - Talca, Agosto - Diciembre 2012

Profesor de Alimentación
Centro de Capacitación Laboral Iberia, Marzo 2011 -
Febrero 2012

Docente de la Especialidad de Alimentación Colectiva
Colegio Juan Piamarta, Marzo 2006 - Febrero 2010

Chef Instructor
Santo Tomas CFT, Talca - Curicó, Marzo - Diciembre
2005