



# Maria Teresa Ramirez Degollado Hdez.

---

Idiomas: español, ingles y catalan

Estudios:

- Diploma en le cordon bleu cooking school Surrey, gran bretaña 1987
- Licenciatura en administracion hotelera en la universidad iberoamericana méxico 1989-1992
- Diploma de patissier en le cordon bleu cooking school Ottawa, canada 1992
- Chef professional en el california culinary academy San francisco, california 1993-1995
- Diploma en pasteleria europea en la escuela de hosteleria "arnadi hoffman" barcelona, españa 2000
- Curso de pasteleria del bulli en la escuela espai sucre Barcelona españa 2001

Experiencia profesional:

- Chef del restaurante carnitas el bajo, Mexico df 2002-2003
- Chef pastelera en el restaurante drolma \* michelin. Barcelona, españa 1999-2002
- Sous chef en restaurante "el bajo" méxico 1997-1999
- Ayudante de pastelera en el restaurante star's, San francisco, california 1995-1997

Festivales gastronomicos:

- Chef asesora alimentaria mexico desde 2004 a la actualidad
- Clases demostrativas, comidas y talleres en gastronomika san sebastian, españa 2011
- Presentacion cocina mexicana, degustaciones y clases en andalucia sabor, sevilla, españa 2009





- 
- star chefs, cocina mexicana en 3 world trade center, nueva york 2008
  - Semana de gastronomía mexicana en restaurante oyamel del chef jose andres, washington dc 2007
  - Clases demostrativas de cocina mexicana en el culinary institute of america, graystone california 2005
  - Cena degustación de cocina tradicional mexicana en la fundación james beard, nueva york, usa 2002
  - Clase demostrativa de cocina mexicana en el culinary institute of america, greystone, california 2002
  - Festival de gastronomía en el museo de legorreta san antonio, texas 2001
  - Campaña de publicidad de platillos mexicanos con leche y postres en radio y televisión, california, usa 2000
  - Cena mexicana de “les dames de escoffier” atlanta, usa 1999
  - Festival gastronómico de la fundación james beard en el hotel rio, las vegas, usa 1998
  - Circulo de mujeres chefs de los estados unidos en el hotel intercontinental, México 1998
  - Festival gastronómico de cocina mexicana en el hotel intercontinental, seattle, usa 1997
  - Festival de cocina veracruzana en el hotel intercontinental Ciudad de México 1997
  - Cena para el primer congreso de cocina mexicana en el salón guillermo ríos, México 1997
  - Clase demostrativa de los postres de veracruz en los restaurantes topolobampo y frontera grill del chef rick bayless, chicago, usa 1996
  - Cocinas clásicas en el hotel mauna lani bay, kona, hawaii 1995
  - Cocinas del sol en el hotel mauna lani bay, kona, hawaii 1994

