



CHEF Y CONSULTORA GASTRONÓMICA



MARÍA PIMIENTOS

678 030 110

mariapimientos@gmail.com

ESPAÑOL - CATALÁN - INGLÉS

MI ESENCIA

Mi pasión es la gastronomía, y si tuviera que definirme con una sólo palabra, sería **Chef**. Pero mi esencia recorre mucho más: Editora y crítica gastronómica, Gourmet, Escritora, Dietista nutricionista, Maestra quesera, Profesora de cocina, Blogger, Foodtrucker, Presentadora de televisión y, sobre todo **Consultora experta en Gastronomía y eventos**.

FORMACIÓN

Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, Escuela de Artes y Oficios de Granada

Primer grado de Hostelería FP, C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza, Granada

Curso de guía de medio ambiente, Diputación de Granada

Curso de cocina y pastelería, Meliá hoteles, Granada

Diplomada en Dietética y Nutrición, Instituto Profesional de Estudios de la Salud (2007 - 2008)

Diplomada en Dietética y Nutrición por el Aula Mentor (2008 - 2009)

EXPERIENCIA

GESTORA GASTRONÓMICA

- **Coordinadora Gastronómica** de la Asociación de turismo rural Valle de Lecrín
- **Responsable del restaurante Casa de Sol**
- **Sociedad Gastronómica María Pimientos**: Promoción de la gastronomía autóctona granadina y su cultura, mediante talleres, masterclass, publicaciones.
- **Asesoramiento gastronómico** de diferentes establecimientos en Granada: Gastrohotel Casa de Lino (Nigüelas), Bodega del Próximo (Padul), Catering Los Olivares (Maracena)
- **Embajadora de AOVE**: diseño e impartición de catas de AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra), en promoción de diferentes almazaras de Granada y provincia (Quaryat en Dílar, Conde de Benalúa en Benalúa de Guadix), y en colaboración con FERMASA.



EXPERIENCIA

CHEF Y JEFA DE COCINA

- **Chiringuito Paradise**, Vera Playa (junio 2018 - octubre 2019)
Responsable de la carta, compras y gestión de cocina. Cocina mediterránea de mercado.
- **Chef en Merendero Los Alayos** (abril - octubre 2017)
Cocina tailandesa y del mundo. Elaboración de platos típicos de la cocina thai e india
- **Cocinera jefe en Albergue La Choza de Trasmulas**, Granada (marzo 2015 - marzo 2016)
Diseño, redacción, gestión y elaboración de menús. Encargada de compras, gestión de cocina.
- **Chef en Gastrohotel Casa de Lino**, Nigüelas, Granada (2013 - 2014)
Gestión de cocina, redacción de cartas, elaboración de menús, gestión de hospedaje.
Oferta gastronómica mediterránea y cocina de mercado.
- **Chef freelance en:** **"Finca La Esperanza"** Albuñuelas, Valle de Lecrín, Granada (2021-2022)
 "Casabella", Pinos del Valle, Valle de Lecrín, Granada. (2021-2022)
 "La Lolaina" Valle de Lecrín, Granada. Galardón Repsol (2020-2022)
- **Gestión y asesoramiento gastronómico en el grupo "Konventpuntzero"** (2022)
Restaurante Corpus y Boutique de vinos naturales Victoria en Berga, Gironella. Barcelona.
Gestión de cocina, compras, personal, redacción de cartas y menús y eventos
- **Foodtruck (2014 - 2017)**
Especialidad en cocina de mercado, adaptándose al producto, clima y estudiando para ello la gastronomía local, en diferentes provincias españolas (Asturias, Cantabria, Andalucía...)

MEDIOS DE COMUNICACIÓN

- **Serie de programas para TV "Experiencias Gastronómicas"** (2020-2022)
Directora, guionista y presentadora: Promoción de la riqueza gastrocultural de Granada.
www.youtube.com/watch?v=2U5UQyMeb-c&list=PLInJvRBeFrPPDrVNXk7FO1ET-oqp9_1lw
- **Editora y crítica gastronómica para promoción de diferentes empresas:** Cervezas Mamutt, Balneario de Lanjarón, Bodegas Pago de Almaráes, etc.
Blogs: www.mariapimientos.com - www.aoveaove.com - www.mdmediterranea.com
Webs: www.directoalpaladar.com (500 publicaciones) www.ajicara.com

OTROS

- **Gestión y organización de la VII Jornadas Gastronómicas "La Huella Mozárabe"**
en El Valle de Lecrín, Granada, con control de calidad, redacción de oferta gastronómica,
- **Maestra quesera para FERMASA Y DPUTACIÓN** con cursos para artesanos emprendedores.

PUBLICACIONES

Una Ristra de Pimientos, Recetas y Cuentos ISBN 84.609-7618-1
Recetas de Cocina Granadina ISBN 84-7807-251-9 - Primer Premio en la sección de pescados
Nuevas Recetas de Cocina Granadina ISBN 84-7807-414-7
I Concurso de recetas Ciudad de la Alhambra, Cocina Tradicional · Ajícara, Revista Cultural
I Galardón empresarial Taberno 2011 www.ajicara.com