

# Elena de Tapia-Ruano Estanillo



## FORMACIÓN

---

### Estudios oficiales:

Licenciada **Ciencias Económicas y Empresariales**, Universidad Complutense de Madrid (finalización en **1995**).

Título de **Técnico Superior en Dietética**, Instituto Besana, Madrid (finalización el 27 de junio de **2011**). Nota final del ciclo formativo **7,11**.

Título de **Técnico Superior en Dirección de Cocina**, Instituto Fuenllana, Alcorcón, Madrid (finalizado el 1 de julio de **2013**). Nota final del ciclo formativo, **8,77**.

Prácticas en el **Restaurante Zalacaín, Madrid**

**Curso Experto en Nutrición**: Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid. **Título Propio (Noviembre-Octubre 2009-2010)**. Calificación final de un **8,53**.

**Magister nutrición y Dietética para la Promoción de la Salud** de la Facultad de Farmacia Universidad Complutense de Madrid **Título Propio** (on-line) (finalizado en Octubre de 2012). Nota media de **8,49**.

**Máster Formación para el profesorado en secundaria, bachiller y formación profesional, especialidad Turismo y Hostelería** de la Facultad Rey Juan Carlos I de Campus de Fuenlabrada, Madrid, 2015-16, pendiente del título B-2.

**Acreditación docente para teleformación**: Formador ON-LINE 60 horas. Nota 8.39.

**Neurogastronoma** Academia Neurociencias Aplicadas, Venezuela, 2021-22

## EXPERIENCIA

---

Aparte de ser **licenciada en económicas** que nunca llegue a ejercer, mi pasión es la cocina, **soy Técnico Superior en Dietética y Técnico Superior en Dirección de Cocina** entre otros estudios, imparto cursos de cocina en colegios y ayuntamientos, escuelas de cocina, ofrezco cursos de cocina online o a domicilio a personas que tengan que llevar **dietas especiales** (recuperación del microbiota intestinal) y que tengan escasas o nulas nociones de cocina. Especialista en clases extraescolares en cocina y nutrición, diseño recetas para programas y libros para niñ@s, contenidos didácticos en gastronomía y nutrición, como por ejemplo vídeos formativos en cocina y nutrición. Ahora tengo el reto de fascinar a los demás enseñándote todas las virtudes que tienen los alimentos, para adquirir hábitos saludables partiendo de la riqueza gastronómica de la Dieta Mediterránea, ONLINE O PRESENCIAL. Curso nuevas tendencias en la gastronomía: **NEUROGASTRONOMIA APLICADA A LA COCINA** "la experiencia de sentir se elabora en el momento en que nuestro sistema sensorial, con los 5 sentidos, percibe todo lo que le rodea".

## DOCENCIA:

- ✓ **Carnet de Manipulación de Alimentos**
- ✓ **Tutor nutricional:** para hacer realidad tu dieta
- ✓ **Organización de eventos y showcooking**
- ✓ **Clases particulares** de cocina para niños, adolescentes y adultos, ayuntamientos (Arganda, El Escorial, Alcorcón)
- ✓ **Reciclaje de cocineros** (Grupo Orpea), empleadas de hogar
- ✓ **Diseño de recetas y contenido** para productos, libros, cuentos, videos.
- ✓ **Teleformador** para tutorizar curso online
- ✓ **Fundadora de [www.hobbykitchen.es](http://www.hobbykitchen.es)**

## DOCENCIA DETALLADA:

Impartición de **Talleres de Cocina básica para niñ@s y adultos desde 2003 hasta hoy:**

1. Escuela de Cocina Baskaco en Madrid.
  - Participación en programa de Telemadrid sobre las escuelas culinarias de vanguardia, en representación de la Escuela de Cocina Baskaco (21 de Octubre de 2006).
2. Escuela Cook's de Cocina, Madrid.
3. Talleres para los ayuntamientos de El Escorial y San Lorenzo de El Escorial:
  - " Fomentar Hábitos de Vida Sana" (abril-julio 2007, 2008, 2009).
  - Ciclo de Navidad 2008.
  - Inmigrantes Cocina Española Básica (octubre–noviembre 2009, 2010).
  - Talleres formativos para de Tartas de Fondant, Cup Cakes, (verano- 2011, 2013).
  - Talleres formativos Cocina Española Básica. (junio y julio 2013-2014).
  - Talleres de Cocina para la Primera edición de la Feria de la salud infantil "Come sano, juega y crece", junio 2014
  - Taller de niñ@s y papis en enero 2014 y abril 2014,
  - Campamento de Verano para adolescentes, julio de 2014.
4. Estudiantes Extranjeros Cocina Española (desde 2008).
5. Talleres formativos para Niñ@s (desde 2005) a domicilio.
6. Taller formativo Taller del chocolate para la feria del chocolate del Centro Comercial Moda Shopping en Madrid, con la juguetería Dideco octubre 2012 y 2013.
7. Talleres para niñ@s y Papis en Escuelas de Educación Infantil desde enero 2014
8. Participación como ayudante en el Curso de Cocina en Alambique "La relación entre cocina y emociones" con Scott Hallsworth "Gumbo", mayo de 2014
9. Curso de reciclaje de cocinero en la Granja de los Cuentos, mayo-junio 2014.
10. Talleres de cocina extraescolares, con niños de Primaria en el colegio Nile, Curso escolar 2015-16. 2016-17.
11. Diseño de las recetas y contenidos:
  - Concurso de Roca Chef 2016

- “Cocinando con huevo duro”
- Videos educativos

Pan: <https://vimeo.com/lowmedia/review/168312882/d63591058a>

Queso: <https://vimeo.com/lowmedia/review/162528092/803b143091>

Diseño del recetario de recetas para + Tomate.

<http://www.mastomate.com/index.php/modo-de-uso-2/recetas-2>

12. Show Cooking.
13. Conferencia “Tartera saludable” fundación Santa Lucia, Diciembre 2016.
14. Diseñadora de Cuentos para la web [www.cometeuncuento.com](http://www.cometeuncuento.com)
15. Clases de cocina online a través de la plataforma <https://www.classonlive.com/curso-estructurado/Gua-de-dieta-Baja-en-Fodmap-de-Hobby-Kitchen-Online-Formacin-continua>
16. Talleres cocina para principiantes, thansgiving, etc. en la escuela Teresaponlamesa
17. Clases de cocina online en [www.hobbykitchen.es](http://www.hobbykitchen.es) para dietas baja de fodmap.
18. Reciclaje de cocineros Grupo Orpea marzo 2019
19. Clases de cocina en el Centro Cultural Margarita Burón, Alcorcón, repostería, asiática, principiantes, sin gluten, sin lactosa desde octubre del 2019 hasta junio de 2020 (formato ON-line por el coronavirus virus)
20. Reciclaje de cocinero Residencia El Valle, Alpedrete diciembre 2019
21. Carnet de Manipulador de alimentos, Madrid diciembre 2019
22. Talleres abiertos de cocina para todos los públicos durante todo el año a demanda del cliente.
23. Teleformación desde junio 2020
24. Departamento de dietética hospital Laguna Cuidados intensivo Madrid, desde sept 2021 hasta febrero 2023 para asesorar y organizar el departamento de dietética y cocina.
25. Curso de Neurogastronomía aplicada a la emplatados mayo 2023 grupo Foro
26. Certificados de certificación profesional en cocina con el Grupo Compas en la actualidad.
27. Curso de cocina de niños y papis Ayto Arganda del Rey, junio 2023
28. Curso de cocina sana, cocina tradicional, Tapas I de Navidad, Centro Cultural Margarita Burón, Alcorcon, Madrid 2023