

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

Apellido Campana
Nombre Vicente

ESTUDIOS CURSADOS

Primario	Escuela nro 4 Terrada 3987
Secundario	ENET nro 7
Terciario	Universidad Tecnológica Nacional
Chocolatería	Prof. Andrés Mandalari
Panadería y Facturería en CALSA	Prof. Luis Llanos, Abelino Maroñas
Panadería y Facturería en LEVER	Prof. Arredondo
Pastelería sus Principios y Costos	Prof. José Luis Elias
Arte en Caramelo	Prof. Pascal Molines (Campeón del mundo Pastelería 1999)
Chocolatería Artesanal	Prof. Cardoso (Ghelco)
Helados Artesanales	Prof. Pino Scaringuella
Pastelería Francesa, tortas y semifredos	Prof. Dominique Feargaud
Pastelería Italiana	Prof. Rosano Boscolo
Pizzas saladas y dulces	Prof. Maximo
Alta pastelería	Prof. Stefano Laghi
Pastelería Mignon	Prof. Rossano Boscolo

DESEMPEÑO COMO INSTRUCTOR EN

Confitería Las Delicias	Desarrollo de toda la Pastelería y Formador de maestros pasteleros
Confitería Bellas Artes	Desarrollo de toda la Pastelería y Formador de maestros pasteleros
Confitería La Veloz	Desarrollo de Pastelería y Formador de Oficiales pasteleros

Panificadora Bom-Pan Jefe de Pastelería y desarrollo de productos nuevos

Confitería El Pueblo Maestro Pastelero

INSTRUCTOR EN ESCUELAS

Escuela de capacitación profesional del **Sindicato de Pasteleros** de Buenos Aires

Centro de Industriales Panaderos de Capital, de Buenos Aires:

Pastelería para Maestros, Oficiales y Aprendices, Pasteleros
Costos, Balanceo de fórmulas

Escuela de Cocineros **Gato Dumas:** Panadería 1er y 2do Año - Quesos - Pastas

Escuela de Capacitación Gastronómica **ESSEPAG**

EPAC - Escuela Platense de Arte Culinario: Profesor titular de los módulos de Alta Pastelería y Chocolatería

ASESOR PASTELERO DE EMPRESAS

Panificadora Bom-Pan Proveedores de Pastelería a puntos calientes y Supermercados **Disco**

Ledevit S.R.L. Fabrica de cremas y derivados

Emeth SA Compañía Argentina de productos alimenticios para la industria panadera

Calsa SA Compañía Argentina de Levaduras

PRINDAL SA Distribuidora de materia prima para panaderías, confiterías y pastelerías

Asesoró a la empresa "El Reino de los Chocolates" en San Carlos de Bariloche

Asesoró a la empresa "La Fueguina" en Río Grande - Ushuaia

DEMOSTRADOR EN FERIAS Y EVENTOS GASTRONÓMICOS

FITHEP 1997 Argentina Para LEDEVIT S.R.L. Fabricantes de cremas naturales, vegetales, Etc.

FITHEP 1999 Argentina Para LEDEVIT S.R.L. Fabricantes de cremas naturales, vegetales, Etc.

FITHEP 2001 Argentina Demostraciones para distintas empresas

FITHEP 2003 Argentina Clases en Aula Abierta del Instituto Buenos Aires Pastelería Maestra

Miembro del Jurado de la Coupe Louis Lesaffre 2004

FITHEP 2005 Argentina Asistente de las demostraciones a cargo del Gran Maestro Pastelero Paco Torreblanca
Demostraciones para Lodiser - Fabricante de materias primas

HOTELGA 2005 Jurado en el Campeonato "Buscando el menú argentino"

Videos demostrativos sobre la aplicación del chocolate para la empresa **FENIX SA**

Demostraciones en Venado Tuerto, Bariloche y todo el sur Argentino con la empresa **CALSA SA**

HOTELGA 2006 Jurado en el Campeonato "Buscando el menú argentino"

FITHEP 2007 Argentina Demostraciones para la empresa Emeth - Distribuidora Las Lomas
Demostraciones para la empresa PdM Productos de maíz
Demostraciones para la empresa PSA - Purificadores de agua
Demostraciones para la empresa Chango
Demostraciones para la empresa Brigel
Miembro del Jurado de la Coupe Louis Lesaffre 2007

Colaborador del programa de formación y certificación de competencias del Pastelero moderno organizado la Federación Argentina de Pasteleros y la Cámara de Confiteros, con el apoyo del BID (Banco Interamericano de Desarrollo).

EXPO ALIMENTARIA 2007 Clases demostrativas de Alta Pastelería y Pastelería de Vanguardia

Participación en el evento "**Mis Tortas**" organizado por la Sra. Marcela Capó - Mayo de 2007

HOTELGA 2007 Jurado en el Campeonato "Buscando el menú argentino"

Participó en El Calafate, de diferentes Jornadas de Capacitación durante el mes de diciembre de 2007 organizadas por **FEHGRA**.

Demostrador y Asesor de "Locos por el fútbol" de Torneos y Competencias

Participó como instructor de los "Ciclos de Actualización Personalizada" en el marco del "Proyecto Integral de Desarrollo Gastronómico Regional" **FEHGRA**, en la provincia de Santa Fé.

EXPO ALIMENTARIA 2008 a cargo de la organización de las clases magistrales dictadas en el aula taller, de Panadería, Pastelería, Alta Pastelería, Chocolatería, Pastas, Pizzas, entre otros.

Realizó clases magistrales en el "Aula en Vivo" del Torneo Nacional de Chefs, junto a la empresa "Chocolates Fénix".

Participó de la capacitación junto a alumnos y docentes de la "Fundación Filas" (Fundación para la Integración Laboral y Autonomía Social) para personas con necesidades especiales.

Formó parte del Comité Organizador del “Primer Salón Internacional del Chocolate BA 2008”, llevado a cabo en el marco de **HOTLEGA 2008**.

Participó de "La semana del Chocolate" en Villa Gessel - Julio 2008, organizado por **FEHGRA**

FITHEP 2009 Argentina Clases demostrativas para Prindal SA

EXPO ALIMENTARIA 2009 Clases demostrativas de Alta Pastelería y Pastelería de Vanguardia

HOTELGA 2009 Jurado en el Campeonato "Buscando el menú argentino"

Jurado de FEHGRA en la Semifinal de "Buscando el menú argentino" en la Ciudad de Concordia

A cargo de las demostraciones realizadas por **FEHGRA** en la Universidad Nacional de Entre Ríos durante 2008 y 2009

Dirigió el equipo que estuvo a cargo de las Jornadas Solidarias 2009 en El Calafate, organizado por **FEHGRA**

Capacitador en la cadena de confiterías “La Fuegoquina” en Río Grande.

Participó como integrante del comité organizador de “haciendo el menú del bicentenario”, organizado por FEHGRA Y EL INPROTUR, instituto de promoción del turismo argentino, dentro del Plan integral de FEHGRA de la Alta Cocina Argentina, en la ciudad de Bogotá – Colombia.

Profesor titular de la materia Pastelería, en la Carrera de Tecnicatura en Gestión Gastronómica, de la Universidad Nacional de Entre Ríos.

Participó como demostrador de "La semana del Chocolate" en Villa Gessel - Agosto 2011, organizado por **FEHGRA**

Jurado de FEHGRA en la Semifinal de "Buscando el menú argentino". Agosto 2011.

MEDIOS TELEVISIVOS Y REVISTAS

Columnista de la Revista **Panorama Gastronómico**

Colaborador en la Revista de **Pastelería y Panadería** Peruana

Conductor de varios programas de Pan Nuestro del canal **Elgourmet.com**

Coordinador de la revista **Pastelería Paso a Paso** - Ediciones Publiexpress

Coordinador de la revista **Chocolatería Paso a Paso** - Ediciones Publiexpress

Coordinador de la revista **Pizzas, Panes y Tartas Paso a Paso** - Ediciones Publiexpress

ACTUALMENTE

Rector Educativo del Primer Instituto Integral de Pastelería, Panadería, Pastas y Chocolatería "Buenos Aires Pastelería Maestra"

Demostrador y Asesor Pastelero de la Empresas Ledevit SRL

Demostrador y Asesor Pastelero de la Empresa Emeth SA

Demostrador y Asesor Pastelero de la Empresa CALSA SA

Demostrador y Asesor Pastelero de la Empresa LODISER SA