



## CHEF GUILLERMO CARMONA

Joven originario de Cd. Madero, Tamaulipas. Comenzó la carrera de Ingeniería en Sistemas, sin embargo, se dio cuenta que no era precisamente su verdadera vocación. A los 18 años se estableció en Minneapolis, Minnesota, y más tarde en San Antonio, Texas, ciudades de Estados Unidos donde trabajó en distintos restaurantes y de esta forma fue como “accidentalmente encontró el amor por la gastronomía”.

En su regreso a México, decidió iniciar sus estudios en la escuela Corbuse de la ciudad de Querétaro, donde también adquirió las especialidades en cocina mexicana y francesa. A lo largo de su trayectoria ha trabajado para importantes hoteles bajo los cargos de Sous Chef y Chef Ejecutivo, tales como Iberostar y Palace en Cozumel, Le Blanc en Cancún y Zoëtry Agua en Punta Cana.

En un futuro le gustaría estudiar una especialidad en chocolatería, pues la califica como una “pequeña pasión”, aunque afirma que su fuerte es la cocina caliente en la que le encanta impulsar los ingredientes locales.

Se considera una persona de carácter liviano y amigable; es amante de la innovación y la experimentación, así como de la adrenalina que le genera su trabajo ya que se encuentra constantemente activo y en movimiento. Soñador de día, ecuánime y preciso tanto en lo cotidiano como en la cocina.

Hoy es Chef Ejecutivo del resort familiar Velas Vallarta, en donde con su talento, conocimientos, experiencia y entusiasmo complace a los paladares de todos los huéspedes.

