

A quien corresponda:

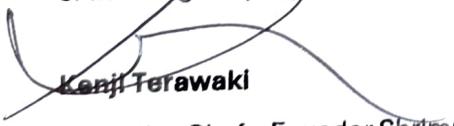
Es un gran placer para mí recomendar a Camila Dominguez Ruiz para cualquier posición dentro de la industria culinaria. Camila demostró habilidades y profesionalismo excepcionales durante su participación como miembro del equipo culinario en el Boston Seafood Show 2025, donde trabajó con Ecuador Shrimp First Class – Cámara Nacional de Acuicultura Ecuador.

A lo largo de los tres días del evento, Camila destacó por su gran eficacia, contribuyendo a la preparación y presentación de más de 1,000 platillos que recibieron comentarios muy positivos de los asistentes. Su ejecución rápida y eficiente de cada tarea fue sobresaliente, asegurando que cada detalle fuera atendido con precisión y cuidado. Además, sus excelentes habilidades con el cuchillo y su atención meticulosa a los detalles fueron fundamentales para mantener los altos estándares del evento.

Camila también demostró cualidades de liderazgo notables, guiando y apoyando a su equipo cuando fue necesario. Su entusiasmo por aprender y adaptarse a un entorno dinámico quedó evidenciado al aprovechar cada oportunidad para ampliar su conocimiento y perfeccionar sus habilidades. Fue una integrante confiable y motivada del equipo, elevando consistentemente el desempeño colectivo con su actitud positiva y fuerte ética laboral.

No tengo duda de que la dedicación, la experiencia técnica y la pasión de Camila por las artes culinarias continuarán brillando en sus futuras actividades. Es una gran incorporación para cualquier equipo culinario, y tengo el gusto de recomendarla ampliamente.

Si tiene alguna pregunta o requiere información adicional, no dude en contactarme al +1 760 318 5312.


Kenji Terawaki

Executive Chef – Ecuador Shrimp First Class

Corporate Chef Consultant – Chilean Fresh Fruit Association