

A



12 años de haber egresado de la Escuela de Comunicación Social de la **Universidad Privada Dr. Rafael Belloso Chacín**

en la mención Relaciones Públicas y Publicidad, Alberto Hernández, se destaca como reconocido Chef de la Ciudad especializado en la Gerencia Gastronómica, “empiezo a estudiar en el año 2004 Comunicación Social, siempre fue lo que quise, fue algo que por vocación quería hacer, comienzo muy acelerado tenía muchas ganas de graduarme, muchas ganas de aplicar todo lo que venía aprendiendo”.

Durante su paso por la **Escuela de Comunicación Social** de la URBE, Hernández, adquirió las competencias necesarias que lo llevaron a trabajar como Relacionista Público de conocidas instituciones como el Aeropuerto Internacional La China, el Instituto de Previsión del Magisterio, además comenta a manera de anécdota “recuerdo un semestre que metí 9 materias y vivía dentro de la universidad prácticamente. Me gradué en el 2008, porque hubo el cambio de semestre a trimestre, por lo que aproveche al máximo”.

En los últimos períodos académicos de su carrera profesional Alberto, tomó la decisión de emprender un nuevo estudio que lo llevaría a convertirse en un destacado profesional del ramo gastronómico, por lo que en 2008 además de recibirse como profesional de la Comunicación Social se certifica como Chef profesional.

Hernández ha sabido hacer un binomio perfecto con sus dos profesiones, ya que, en su carrera como Chef ha utilizado los conocimientos que aprendió durante su estancia en la Escuela de Comunicación Social de la URBE gracias a la formación recibida de sus profesores quienes son de reconocida trayectoria en el área, por lo que recibió una formación de calidad y excelencia siendo esta la característica principal de la universidad, “recuerdo cada enseñanza de mis profesores, gracias a ellos recibí una formación excelente brindándome las herramientas necesarias para ser hoy un profesional”.

Carrera como Chef

Sus inicios como Chef fueron como los de todos profesional del ramo en la cocina, “Comencé desde lo más mínimo, como todo el mundo, en una línea caliente, como cocinero”, ya, para el 2012 el nombre de Alberto Hernández empezaba a sonar en el mundo gastronómico debido a su juventud, su técnica y por su especial entrega al mundo del arte culinario, “entré en un ambiente laboral donde mis colegas tenían el doble de mi edad con una trayectoria de 20 a 25 años de experiencia”.

Su rápido ascenso en el sector gastronómico se debe a que Alberto Hernández, ha sabido mezclar su profesión base, y él mismo es su publicista y relacionista público, esto lo lo llevó a estar en eventos con Chef de una amplísima trayectoria, esto lo llevó a incursionar en un área de la gastronomía muy poco aplicada en la ciudad.

En los últimos años se ha especializado en la Gerencia de creación de proyectos, creación y restauración de menús, “me empecé a formar en la parte gerencial, aprovechando el vacío que había en esa parte de la gastronomía, me fui por la parte de alimentos y bebidas, artes culinarias, creación de conceptos gastronómicos”, esto quiere decir, cuando una persona decide montar un restaurant busca los servicios de Albertos, que no solo los asesora con el concepto gastronómico sino que además hace todo el plan de mercadeo que incluye, dependiendo del cliente, una campaña publicitaria o de relaciones públicas, ofreciéndole a sus clientes un servicio integral.

Metas a futuro

Alberto Hernández, tiene como metas desarrollar diversos proyectos audiovisuales, en el 2019 se certificó como locutor profesional, “dentro de poco empiezo mi programa de radio, una revista gastronómica y vamos aprovechar ese vacío para explotarlo a ver que genera”.

Asimismo, le gustaría tener un programa de televisión que sirva para formar y educar a las personas en el área gastronómica “mi sueño es hacer televisión gastronómica.