



## CHEF SERGIO LÓPEZ

Nació en Los Mochis, Sinaloa el 26 de agosto de 1988 y estudió la carrera de Ingeniería en Diseño Gráfico Digital en el Instituto Tecnológico Superior de Los Mochis. Estuvo trabajando para empresas de diseño publicitario como diseñador gráfico, realizando páginas web, diseño publicitario empresarial e ilustraciones para revistas.

Tiempo después decidió estudiar la carrera de gastronomía y realizó sus primeras prácticas profesionales en un hotel reconocido de su ciudad. En 2012, cuando terminó sus estudios, viajó a La Paz para trabajar como encargado de operaciones de una pizzería.

Más adelante fue cocinero en un hotel en Barrancas del Cobre en Chihuahua, en donde trabajó un menú de 4 días en la cocina caliente y en repostería/panadería; de ahí surge un nuevo trabajo como Instructor de Cocina en el Instituto Gastronómico de Los Mochis. Después se trasladó

a Los Cabos para trabajar como chef en unas villas privadas pero decidió regresar al mundo hotelero como encargado de un restaurante oriental ubicado en La Marina de Los Cabos.

En 2015 fue convocado para trabajar como encargado de línea en la reapertura de un hotel en el que con el tiempo se convirtió en Sous Chef Ejecutivo. En 2016, con la apertura de Grand Velas Los Cabos, aceptó la oferta como encargado del restaurante Velas 10, con especialidad en cortes y mariscos, teniendo así la posibilidad de crear menús con los mejores productos locales e internacionales.