

**POR
TFOLIO
—**

**MOROTO
OLIVERA**



HOLA





SOBRE MI

De nombre Mario Olivera, diseñador gráfico. Moroto de nombre adquirido, amante de la cultura visual y emprendedor creativo por naturaleza. Formado en Villa Mercedes, egresado en el 2006, se acerca al mundo de la organización de eventos realizando 2 congresos internacionales en Villa Mercedes, luego en 2007 asiste a varios a nivel nacional, SOS (mza), EN RED (sj), PIXELATIONS (cba) y TRIMARCHI (mdq), esto lo lleva a nutrirse de la cultura audiovisual y decide seguir formandose en Córdoba capital, trabajando en distintos rubros del diseño, siendo parte de uno de los eventos de diseño mas importante de argentina como los pixelations desde el año 2009 a 2013.

Docente del Instituto Superior de Diseño Aguas de la Cañada, desde 2013 dicho instituto cuenta con mas 30 años de experiencia formando diseñadores en Córdoba.

Freelance desde siempre, trabajando con bares, generando identidades, con clientes fijos y clientes temporales - Trabaja en Cooking Agencia de diseño (desde hace 3 años) - Diseñador en NMG Producciones - Diseñador satélite de Cinergia Estudio Creativo - entre otros trabajos.

Inquieto desde chico, siempre busco capacitarse, tiene postgrado en gestion cultural en emprendimientos creativos en la UNC 2015 y *cassssí* licenciado en diseño gráfico de UPC.







DATA POSTA

- Apellido: Olivera
- Nombre: Mario
- Sexo: Masculino
- Fecha de Nacimiento: 28/12/1983
- Estado Civil: Soltero | Sin hijos
- Profesión: Diseñador Gráfico

- Dirección: Calle 7 - N7083 - B. Horizonte Universitario
- Provincia: Córdoba
- Teléfono: 54 9 351 238 4659
- Teléfono Alternativo: 54 9 351 209 4371
- E-mail: holamoroto@gmail.com

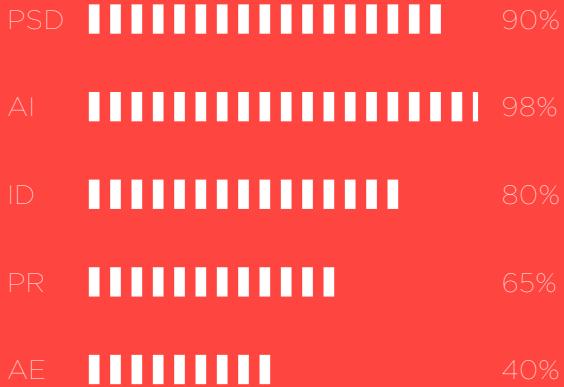


TRABAJO

- Diseñador en Cooking Agencia de Publicidad (+3 años)
- Diseñador para NMG Productora de contenidos (1 año)
- Diseñador satellite para Cinergia Estudio Creativo (+3 años)
- Diseñador para La Casa de Juan Pedro Cerveceria (+ 2 años)
- Diseñador Freelance
- Docente en Aguas de la Cañada (+6 años)



HABILIDADES



PLATAFORMAS



INTERESES

FOTOGRAFÍA
CINE

ARTE
MÚSICA

CULTURA
GESTION

VIAJES
COMUNICACIÓN



WORKS



IDENTIDAD

ALMA VEGAN RESTO

Resto vegano de la ciudad de Córdoba capital,
se realizo toda el diseño de marca, flyers digitales,
carta, señaletica, etc.



IDENTIDAD







PIZZAS

ENTREME

- ENTREME** SALSA DE TOMATE, MUZZA DE CASTANAS DE CAJÚ, ACETONAS Y QUESADILLO DE
- ENTREME** SALSA DE TOMATE, MUZZA DE CASTANAS DE CAJÚ, TOMATE EN RODAJAS, QUESADILLO Y ACEITUNAS VERDES.
- ENTREME** SALSA DE TOMATE, MUZZA DE CASTANAS DE CAJÚ, QUESADILLO Y ACEITUNAS VERDES.
- ENTREME** SALSA DE TOMATE, MUZZA DE CASTANAS DE CAJÚ, QUESADILLO Y ACEITUNAS VERDES.

ENSALADAS

ENTREME

ENTREME

ENTREME

ENTREME

ENTREME

MENÚ



PIZZAS

- PIZZA 1** SALSA DE TOMATE, MUESTA DE CESTRANO DE CALÉ, ACEITUNAS Y MUSHROOMS \$10
- PIZZA 2** SALSA DE TOMATE, MUESTA DE CESTRANO DE CALÉ, TOMATE EN PIRAMIDA, B.B.Q. MUSHROOMS Y ACEITUNAS NEGROS \$10
- PIZZA 3** SALSA DE TOMATE, MUESTA DE CESTRANO DE CALÉ Y ARROZ DE BOBILLO \$10
- PIZZA 4** SALSA DE TOMATE, MUESTA DE CESTRANO DE CALÉ, HÓJOLA, TOMATE MERMELADO EN OLIV Y ACEITUNAS NEGROS \$10
- PIZZA 5** SALSA DE TOMATE, MUESTA DE CESTRANO DE CALÉ, CHAMPIGNONS SALCIBOLES, CEBOLLA CARAMELIZADA Y ACEITUNAS \$10

ROLLS

- ROLL 1** TORTILLA DE TRIGO RELLENA DE PISTACHOS CRUROS, LECHEGUA, TOMATE, HONGOS, REPOLLO COLABADO Y ZAMARRA (CON MOSTAZA DE LEONARDO) (2 UNIDADES) \$10
- ROLL 2** TORTILLA DE ARROZ NARANJA RELLENA DE PISTACHOS CRUROS, HONGOS DE GRASA, LECHEGUA, TOMATE, HONGOS, REPOLLO COLABADO Y ZAMARRA (CON MOSTAZA DE BONDALONA) (2 UNIDADES) \$10
- ROLL 3** TORTILLA DE TRIGO CON PISTACHOS AL VINO (CEBOLLA, PAPAIENTES, ZAMARRA Y SETAS) (CON MOSTAZA DE BONDALONA) (2 UNIDADES) \$10
- ROLL 4** TORTILLA DE ARROZ RELLENA DE ARROZ DE CESTRANO DE CALÉ, ALGAS NORON ESCARAS, ZUCORIN Y ZAMARRA EN JULIANA \$10

PARA LA MERIENDA

- LECHE** \$15
 - LECHE DE CACAO, VAINILLA Y MUSHROOM \$15
 - MARSHMALLOW CARAMELIZADO Y MUSHROOM \$15
 - FLORES DE JACINTO \$15
 - BARRA DE PASTELITO \$15
 - LECHE Y MUSHROOM \$15
- *OPCIÓN: LECHE MEXICANA
*SIN ALERGENO

ENTREPANES

- ENTRE 1** PAN CASERO, LECHEGUA, TOMATE, SETAS, SUAVE CROISSANT Y ARROZ DE CALÉ Y LECHEGUA \$10
- ENTRE 2** PAN CASERO, HÓJOLA, TOMATE, CHAMPIGNONS Y MOSTAZA DE LEONARDO *OPCIÓN: PAN DE MARRA MEXICANA CARAMELIZADA *OPCIÓN: MUSHROOMS \$10
- ENTRE 3** PAN CASERO, HÓJOLA *MUESTA DE PAN CASERO, ACEITUNAS EN BOSTON DE CESTRANO DE CALÉ, TOMATE MERMELADO EN OLIV, ACEITUNAS Y LECHEGUA \$10
- ENTRE 4** MUESTA DE PAN CASERO, SETAS MUSHROOMS Y CESTRANO DE CALÉ \$10

*COMPRADO EN PAN DE VINO

ENSALADAS

- ARROZ NARANJA, TOMATE CROUSS, HÓJOLA Y PASTA \$10
- MUSHROOMS, TOMATE, ACEITUNAS Y MUESTA DE HÓJOLA \$10

PICADAS

- PICADA 1** ALGAS NORON, MUSHROOMS, SUAVE CROISSANT, MOSTAZA DE BONDALONA, ACEITUNAS, MARRA Y PASTA AL HORNO \$10

BEBIDAS S/ALCOHOL

- LECHE CON SALT \$1
- LECHE CON SALT \$1
- LECHE 1** ESPUMOSO DE MARRA CROUSS \$10
- ESPUMOSO DE MARRA CROUSS \$10
- LECHEGUA CROUSS CROUSS \$10
- LECHEGUA CROUSS CROUSS \$10

BEBIDAS C/ALCOHOL

- COFFEINS \$1

DULCES

- TARTA DEL BÚ \$15
- MUSHROOMS \$15
- TARTA DEL BÚ \$10
- MUSHROOMS \$15

POSTRES

- *MUSHROOMS \$15
- PAN DE CAMPO MERMELADO CROUSS Y BOSTON DE LECHE MEXICANA \$10

- LECHE 1** \$15
- DE PASTA CON CESTRANO DE CALÉ Y CACAO EN POLVO \$15
- DE PASTA CON MARRA Y FLORES DE JACINTO \$15
- DE PASTA, CACAO EN POLVO Y MARRA Y PASTA MEXICANA \$15
- DE MARRA, FLORES DE JACINTO Y PASTA MEXICANA \$15
- DE MARRA Y PASTA MEXICANA \$15



SIN AGLUTINANTE - SIN CEBOLLA - VEGETARIANO



Bebidas sin alcohol

Agua sin gas	\$25
Agua con gas	\$25

Jugos y licuados

Naranja - chico / grande	\$15 / \$15
Limonada - chico / grande	\$30 / \$50
Naranja (naranja, menta y jengibre)	\$30
Leche de coco, pera y naranja	\$50
Leche de coco y banana	\$50
Naranja, zanahoria y manzana	\$55
Melón, fresa y naranja	\$55
Limon, naranja y fresa	\$55
Naranja, fresa y jengibre	\$55
También puedes combinar hasta tres frutas como quieras.	\$55
*Opcional: Añade miel!	

Bebidas con alcohol

Imperial rubí	\$80
Imperial negro	\$85

Meriendas

Brenda de té	\$25
Café de lujo	\$30
Café de lujo con leche de coco	\$35
DULCES:	
Torta del día	\$15
Muffins	\$18
Medallones	\$10
Pan casero + mermelada casera + dulce de leche de soja orgánica	\$10

POSTRES:	
Consultar precio del día	\$50

Recompañamientos

Papas al horno	\$25
Azúcar especiada	\$35
Mayonesa de remolacha/senapez + Ketchup	\$15
Queso de gruyère	\$15

Pizzas

MIZZA: Salsa de tomate, mozzarella vegetal y aceitunas verdes	\$90
PROVENÇAL: Salsa de tomate, mozzarella vegetal, ajo, pimiento fresco y aceitunas	\$95
MAÍO: Salsa de tomate, mozzarella vegetal, tomate en rodajas, aceitunas verdes, albahaca y ajo	\$100
PIZZAZZA: Salsa de tomate, mozzarella vegetal, cebolla al wok y aceitunas verdes	\$100
OSBRADITA: Salsa de tomate y vegetales grillados (berroquina, zanahoria y zucchini)	\$110
OLIVA: Salsa de tomate, mozzarella vegetal, espinaca y aceitunas	\$110
DEL BOSQUE: Salsa de tomate, mozzarella vegetal, rúcula, tomates secos y aceitunas verdes	\$120
CHIAMPÍ: Salsa de tomate, mozzarella vegetal, champiñones y cebolla al wok y aceitunas	\$120

*Opcional: base de harina de patatas.

Rolls

CRUDO: Tortilla de trigo rellena de vegetales crudos (lechuga, tomate, verdón, pepelito colorado y zanahoria) con mayonesa de legumbres	\$75
LIBRE: Tortilla sin gluten rellena de vegetales crudos (brócoli, tomate, verdón, pepelito colorado y zanahoria), con mayonesa de remolacha	\$85
TACO: Tortilla de trigo rellena de patón y vegetales al wok (pimientos, cebolla, con queso rallado)	\$85
SIN TACO: Tortilla de yamoni con queso rallado y vegetales salteados.	\$80
*Opcional: sin gluten	

Entrepánes

SLEEP: Pan casero con semillas, lechuga, tomate, setón, queso vegetal y aderezo de girasol + papas al horno	\$85
FRESCO: Pan casero con semillas, rúcula, tomate, champiñones y mayonesa de legumbres + papas al horno	\$85
CASSI CAPRESSO: Pan casero con semillas, queso vegetal, tomates secos, aceitunas y albahaca	\$70
CARRERO: Pan casero con semillas, queso vegetal y setón	\$65
*Opcional: sin gluten	

Wok

Vegetales al wok + arroz integral orgánico	\$85
--	------

Sushi del mar

Alga Nori relleno de arroz y vegetales crudos	\$120
---	-------

Picada

Fajitas, vegetales en conserva de la casa, queso untable de girasol, mayonesa de legumbres, mayonesa de remolacha, aceitunas, brócoli, papas al horno y más!	\$130
--	-------

Ensaladas

1. Arroz yamoni, tomates, rúcula y patón	\$65
2. Brócoli, tomates, lechuga, zanahoria rallada y aceitunas	\$65
3. Ensalada del día	\$65

MENÚ



Bebidas sin alcohol

Agua sin gas
Agua con gas

Jugos y licuados

- Naranja - chica / grande
- Limonada - chica / grande
- Naranjada (naranja, menta y jengibre)
- Leche de coco, pera y naranja
- Naranja, zanahoria y banana
- Manzana, frutilla y manzana
- Limón, naranja y naranja
- Naranja, frutilla y frutilla
- También puedes combinar hasta tres frutas como quieras.

*Opcional: Azúcar integral

Bebidas con alcohol

Imperial rubia
Imperial negra

Meriendas

Blends de té
Café de higo
Café de higo con leche de coco

\$ 30
\$ 30

35/55
\$30 / \$50
\$ 65
\$ 70
\$ 70
\$ 65
\$ 65
\$ 65
\$ 65
\$ 65

Polls

- CRUDO:** Tortilla de trigo rellena de vegetales crudos (lechuga, tomate, verdón, repollo colorado y zanahoria) con mayonesa de legumbres \$ 85
- SIN TACCO:** tortilla de yamani con guacamole y vegetales salteados \$ 90
- LIBRE:** Tortilla de yamani rellena de vegetales crudos (rucula, tomate, verdón, repollo colorado y zanahoria), con mayonesa de remolacha \$ 90
- TACO:** Tortilla de trigo rellena de seitán y vegetales al wok (pimientos, cebolla, con guacamole \$ 90

*Opcional sin gluten

Entrepanes

- CARRTERO:** Pan casero con semillas, queso vegetal y seitán \$ 75
- CASSI CAPRESSE:** Pan casero con semillas, queso vegetal, tomates secos, aceitunas y albahaca \$ 75
- SLEEP:** Pan casero con semillas, queso seitán, queso vegetal \$ 75
- FRESCO:** Pan casero con semillas, queso vegetal \$ 75

Pizzas

- MUZZA:** Salsa de tomate, muzza vegetal, aceitunas verdes
- PROVENZAL:** Salsa de tomate, muzza vegetal, perejil fresco y aceitunas
- NAPO:** Salsa de tomate, muzza vegetal, tomates rodajas, aceitunas verdes, albahaca y ajo
- FUGAZZA:** Salsa de tomate, muzza vegetal, cebolla al wok y aceitunas verdes
- DORADITA:** salsa de tomate y vegetales grillados (berenjena, zanahoria y zucchini)
- OLIVIA:** Salsa de tomate, muzza vegetal, espinaca y aceitunas
- DEL BOSQUE:** Salsa de tomate, muzza vegetal, rúcula, tomates secos y aceitunas verdes
- CHAMPIS:** Salsa de tomate, muzza vegetal, champiñones y cebollas al wok y aceitunas \$ 15



FLYERS REDES SOCIALES

XXI EDICION

Feria Vegan

DOMINGO 14 DE FEB - 18 a 21 hs -

CORDOBA

ALMA VEGAN-RESTO

san lorenzo 336
nva cba

JUAN CRUZ AZCÁRATE

VIERNES ACUSTICOS

ALMA VEGAN-RESTO

san lorenzo 336
nva cba



ELI Y LUCI RIVAROLA



SERENDIPIA

CICLO MUSICAL ACUSTICO



san lorenzo 336 - nva cba



WORKS



ISOLOGOTIPO

PAOLO CANCIANI - MÚSICO

Logo para el músico Paolo Canciani



PAOLO
CANCIANI





PAOLO
CANCIANI



WORKS



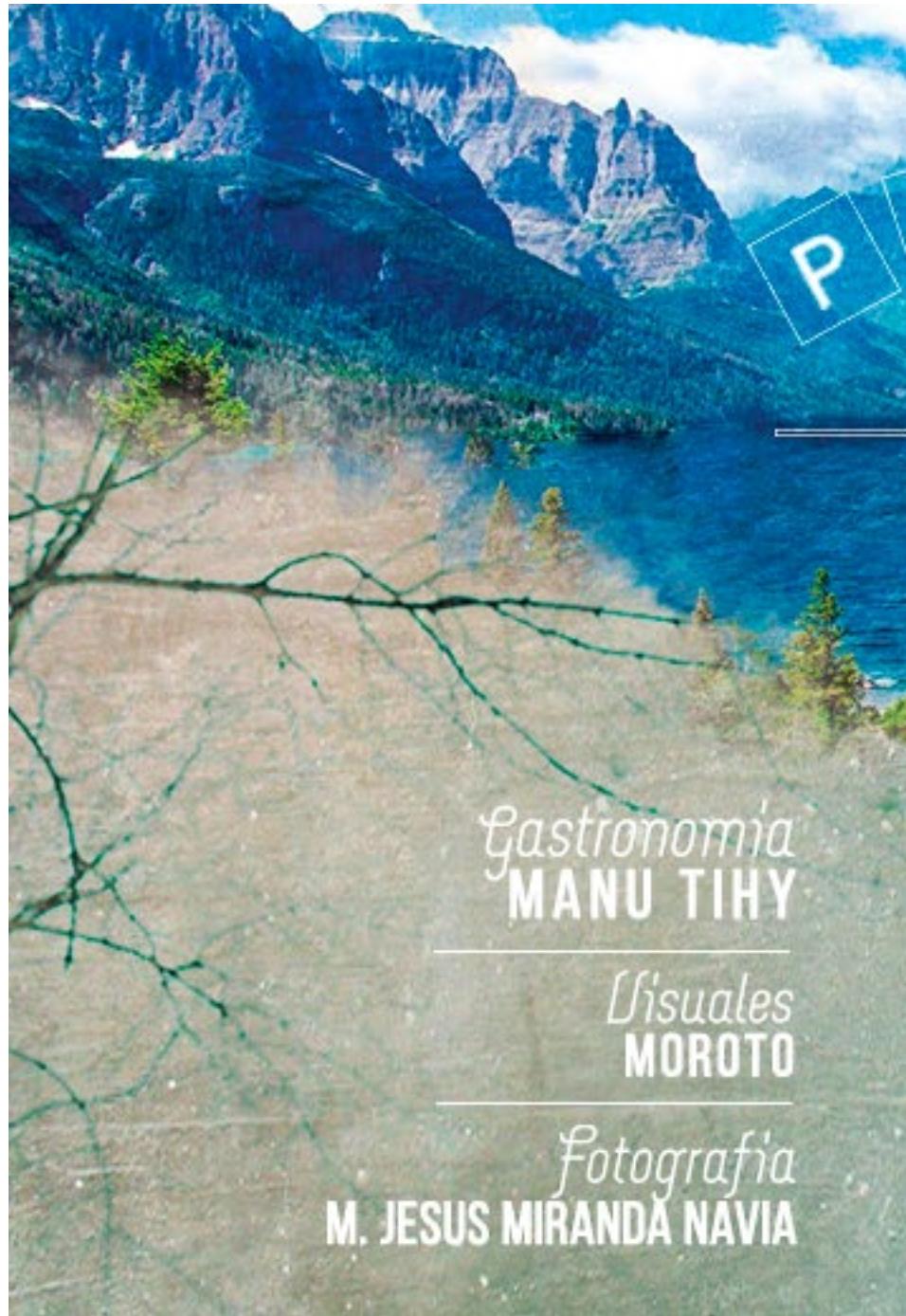
FLYERS



DALMACIO BAR



FLYERS REDES SOCIALES



Gastronomía
MANU TIHY

Visuales
MOROTO

Fotografía
M. JESUS MIRANDA NAVIA

A R A I S O

Vegetariano

#6

-cena en 4 pasos-

Sab 22 hs
15 AGOSTO



DALMACIO 837

- SOLO CON RESERVAS POR FACEBOOK -



Cocinan

Pablo Carignani &
Marcos Molina



Músicaliza

Nico Margherit



Mozo Invitado

Agustín Rova



VULP

Hidrata

Vulp -
Cerveza
de Montaña



DALMACIO 837



**Miércoles 9 de
marzo - 22 hs**

CONFIRMAR ASISTENCIA



el Rescoldo

cocina a las brasas



FLYERS REDES SOCIALES



hora de pares

todos los días

de 19 a 22 hs

aperitivos & cerveza tirada **2 x \$100**

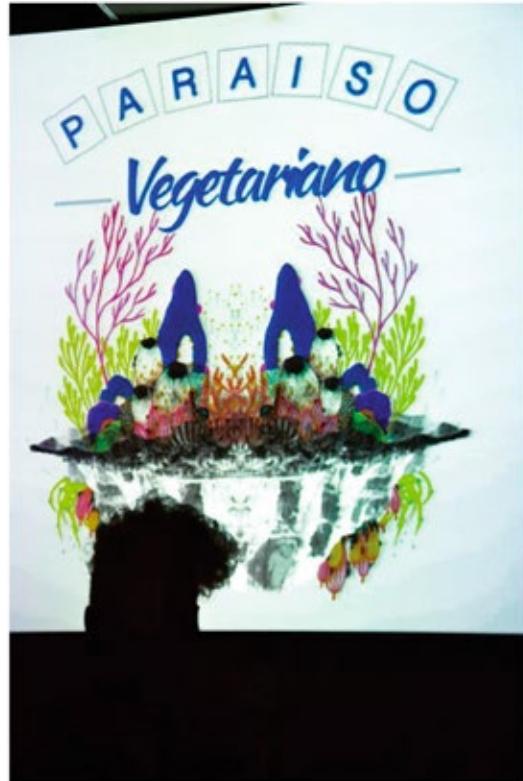


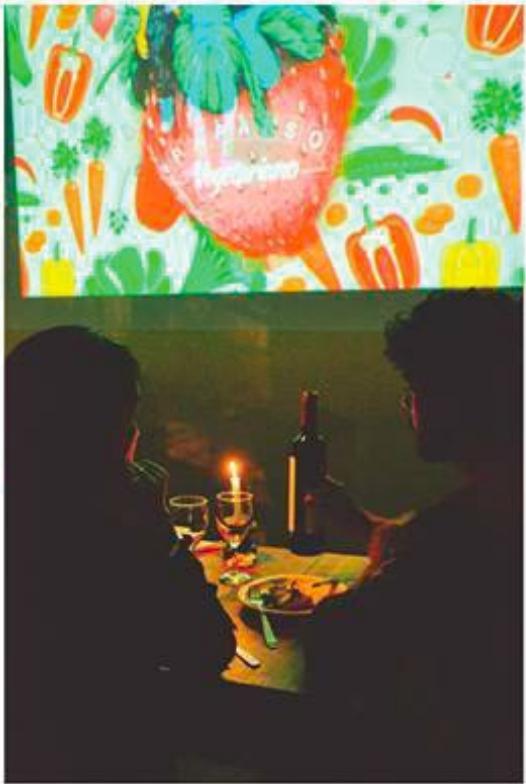
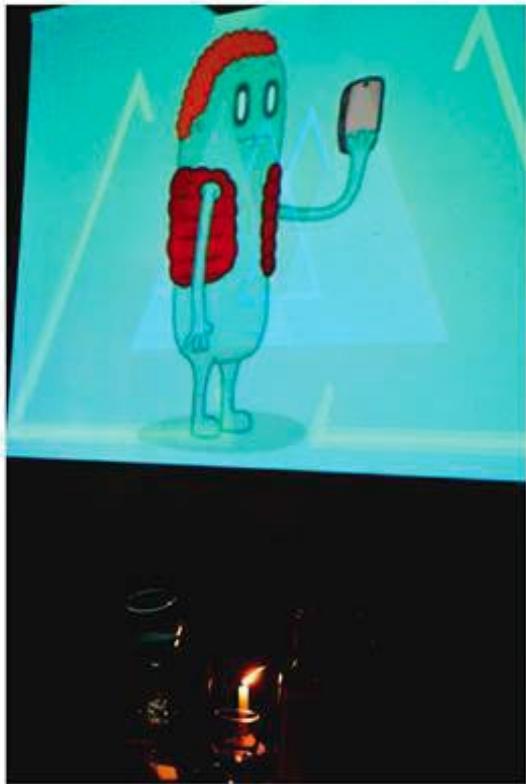
DALMACIO 837





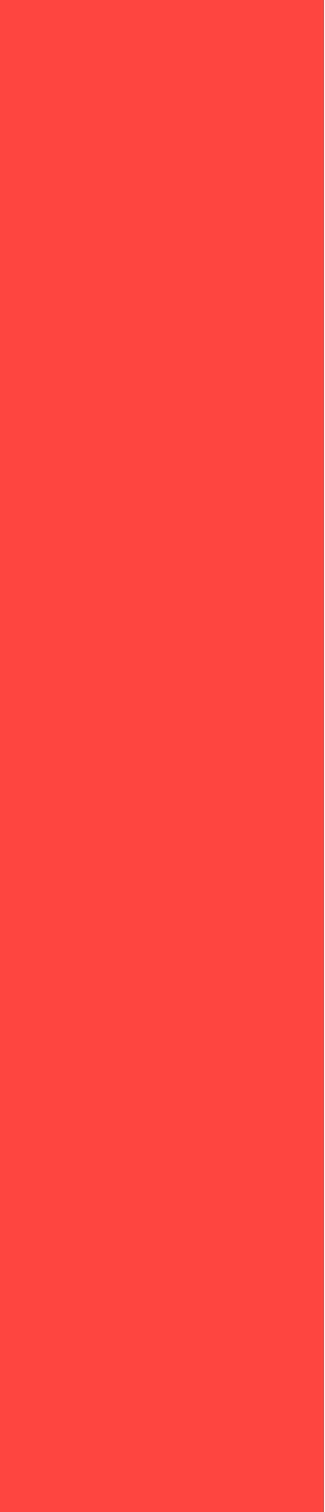
**VISUALES PARA
PARAISO VEGETARIANO**







WORKS



AGUAS DE LA CAÑADA

**FLYERS REDES SOCIALES - VÍA PÚBLICA -
ORGANIZACIÓN EVENTO RONALD SHAKESPEARE EN CBA**



REDES SOCIALES





ESTUDIA

**DISEÑO
GRAFICO!**


CURSO

Duración: 4 meses
Inicia: Agosto



Bv. Las Heras 234
5000 Córdoba - Argentina
Tel (0351) 4245407
info@aguasdelacanada.edu.ar
www.aguasdelacanada.edu.ar



AGUAS DE LA CAÑADA
INSTITUTO SUPERIOR DE DISEÑO

PRESENTA

*Abonando los seminarios, tiene acceso a la conferencia de Ronald Shakespear en UNC



11 ABRIL 2014 EN CORDOBA
SALA DE LAS AMERICAS / PABELLON ARGENTINA / UNC

COSTO TICKET

Febrero \$100 / Marzo \$200 / Abril \$300

*Alumnos y exalumnos de Aguas de la Cañada
20% de descuento!

10ª Jornada de Diseño

+ INFO: FB > AGUAS DE LA CAÑADA CASA CENTRAL



Conferencia / 19 hs.

Medio Siglo de Diseño
RONALD SHAKESPEAR
Director Diseño Shakespear



seminarios

Diseño web
Leo Baraldi

Diseño de Infografía
Juan Colombato

VIERNES 11/04 16 HS
DURACION 60 MIN

VIERNES 11/04 17:15 HS
DURACION 60 MIN





WORKS



ORGANIZACIÓN EVENTOS

PIXELATIONS 2009 A 2013

Desde 2009 comenzo a unirse a uno de los eventos de diseño mas importantes del país, pasando por varias áreas dentro del evento avenida a festival, paso desde coordinador de grupos, diseñador, organizador hasta socio de Pixelations.



CONFERENCIAS

WORKSHOPS

EXPOSICIONES

STANDS

PINTADAS

DJ'S & VJ'S SETS

BANDAS

PIXELFEST

MUCHOS AMIGOS

info@pixelations.com.ar

www.pixelations.com.ar

A photograph of a DJ booth at a night event. A DJ is visible behind the booth, wearing a white hoodie and a red light. The scene is lit with blue and purple lights.

31 de Agosto,
1 y 2 de Septiembre 2016

CÓRDOBA / ARGENTINA
PABELLÓN ARGENTINA / CIUDAD UNIVERSITARIA /
AV. HAYA DE LA TORRE S/N.

7º
Festival
Internacional
de Diseño

PIXELATIONS







WORKS

LOGOFOLIO





freelance





para/con
cooking agencia





para/con
cinergia





para/con
NMG



POR GONZALO MARULL



RANDOM FLYERS



106 Me gusta

LA CASA DE
LOS FERRARI

VICENNA
24 ENERO
2020



LEO
MARTIN
DJ SET


10 PREGUNTAS
 PARA PAGAR LA PLATERIA



PEDRO SABORIDO

TALLER DE
Cocina

panadería básica 18/6
 pastelería básica 25/6
 cocina saludable 2/7
 cocina creativa/vegetariana 9/7

Lugar: Pinta Cervecería
 Clases teórico prácticas
incluye aperitivo y recetas

Consultas e inscripciones
 351 206 1249

PINTA
CERVECERÍA

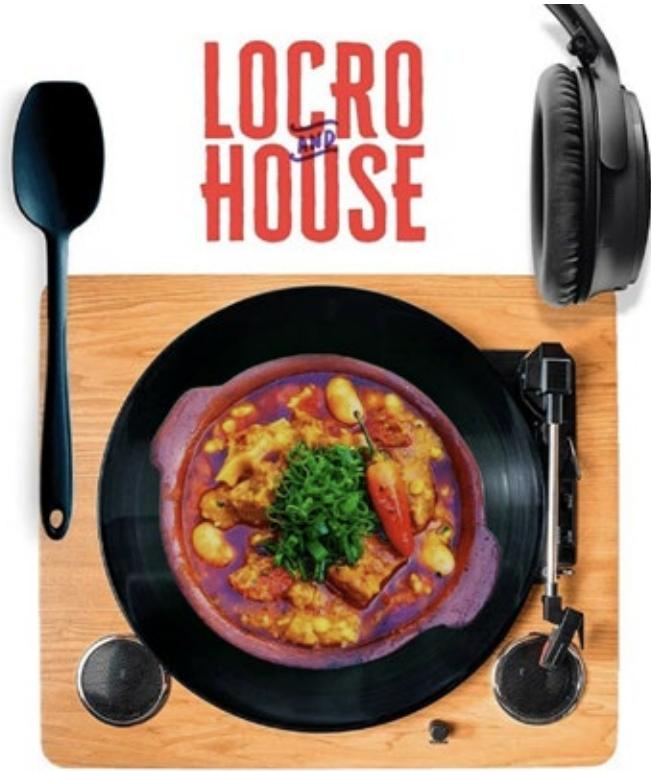
Ray-Ban

CONSEGUILOS EN LA SUCURSAL **CERRO**

LUIS DE TEJEDA 4111
 DE 8 A 13 HS. Y DE 16 A 19HS.
 TEL. 351 4816264

ÓPTICA CAMPOS
 DESDE 1968

domingo 15 abril



LOCRO HOUSE

8amiente 259

COCINA **ALE DIAZ**



TOCA **FEDE MOLL**



PRE FERIA
FESTIVAL CUBANO

LOS PATRONES DEL FUNK

+ B2B

Jose Alejandro G...
D.J. Cubana Cum...

omez
pleañero!



DOMINGO 14
OCTUBRE

LA CASA DE
JUAN PEDRO





FOTOGRAFÍA



















**CON
TAC
TO:**
—

351 238 4659
holamoroto@gmail.com

