



Cihuatlán
Gobierno Municipal

Unidad de Transparencia
e Información

**ESTE DOCUMENTO SE ENTREGA
EN VERSIÓN PÚBLICA**

Autoriza

AA. 19.3 KTAIPEJM

CURRICULUM VITAE



Nacionalidad Mexicana

Formación académica

Primaria:

[Lugar]

[Período]

Escuela Hermenegildo Galeana

Cihuatlán, Jalisco

1967-1973

Secundaria:

[Lugar]

[Período]

Escuela Secundaria Técnica No. 20

Cihuatlán, Jalisco

1973 - 1976

Bachillerato:

[Lugar]

[Período]

Colegio de Bachilleres

Manzanillo, Colima

1977 - 1980

Trayectoria laboral

Director de Servicios Públicos

H. Ayuntamiento de Cihuatlán, Jalisco

Cihuatlán, Jalisco.

[Período]

Octubre/2018-Septiembre/2021

Director de Servicios Públicos

H. Ayuntamiento de Cihuatlán, Jalisco

Cihuatlán, Jalisco.

[Período]

Octubre/2015-Septiembre/2018

Gerente de Alimentos y Bebidas

Hotel Cabo Blanco

Barra de Navidad, Jalisco

[Período]

Mayo/1999 – Actual

Gerente de Alimentos y Bebidas

Casa Club del Campo de Golf

Isla Navidad, Colima

[Período]

Enero - Mayo/1999

Chef Ejecutivo

Hotel Club Náutico El Dorado

San Patricio, Jalisco

[Período]

Junio - Noviembre/1997

Gerente de Alimentos y Bebidas

El Mesón de Doña Paz

Isla Navidad, Colima

[Período]

Marzo - Junio/1996

Chef Ejecutivo

Restaurante Davila's House

San Nicolás de los Garza, Nuevo León

[Período]

Octubre - Marzo/1996

Chef Ejecutivo

Casa Club del Campo de Golf

Isla Navidad, Colima

[Período]

Mayo - Noviembre/1995

Gerente de Alimentos y Bebidas

El Mesón de Doña Paz

Isla Navidad, Colima

[Período]

Febrero/1995 - Septiembre/1996

Chef Ejecutivo

Hôtel Holiday Inn Convention Center

Monterrey, Nuevo León

[Período]

Octubre/1994 - Enero/1995

Sous Chef Ejecutivo

Hotel Holiday Inn Crowne Plaza

Monterrey, Nuevo León

[Período]

Julio/1993 - Octubre/1994

Chef de Banquetes

Hotel Holiday Inn

San Bernardino, California, E.U.

[Período]

Enero/1993 - Julio/1993

Gerente de Operación

Centro Naturista Daniel Arreola

El Grullo, Jalisco

[Período]

Enero/1992 - Diciembre/1992

Gerente de Alimentos y Bebidas

Hotel Fiesta Mexicana

Manzanillo, Colima

[Período]

Mayo/1991 - Diciembre/1991

Chef de Banquetes

Gobierno del Estado de Colima

Colima, Colima

[Período]

Diciembre/1988 - Mayo/1991

Cocinero de Primera

Hotel Camino Real Las Hadas

Manzanillo, Colima

[Período]

Julio/1978 - Diciembre/1988

Ayudante de Cocina

Hotel Paraíso

Armería, Colima

[Período]

Julio/1976 - Junio/1978

Cursos y Talleres

- * Relaciones humanas.
- * Supervisión de personal.
- * Cocina internacional.
- * Control de costos en alimentos.
- * Control de inventarios en almacén de alimentos.
- * Decoración y montaje para bufetes.
- * Elaboración de figuras en hielo.
- * Elaboración de figuras en mantequilla..
- * Liderazgo.
- * Calidad total.
- * Control computarizado para elaboración de comandas.
- * **Control sobre almacenaje y añejamiento de carnes**
- * **Control sobre almacenaje y añejamiento de mariscos.**
- * Manejo de comedores industriales.
- * Elaboración de menús dietéticos naturistas.
- * Cultivo y procesamiento de germinados.
- * Estudio sobre el manejo, compra de equipo, supervisión y montaje de cocinas.