

# JUAN CARLOS ZÚÑIGA SAUCEDO

## OBJETIVO

---

Buscar de manera integral el desarrollo y la superación personal aportando a la sociedad todos los conocimientos adquiridos en mi experiencia laboral y al mismo tiempo ayudar a nuevas generaciones a involucrarse al desarrollo del país.

## EXPERIENCIA LABORAL

---

Enero del 2002 a la fecha

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE NAYARIT

*Docente de la carrera de Turismo*

- Clases de “Alimentos y Bebidas”
- Clases de “coctelería y técnicas de servicio”
- Trabajos administrativos y de tutorías a alumnos.
- Elaboración de programas de estudio.

Marzo del 2002

ICATEN Plantel Tepic.

*Instructor de Gastronomía.*

- Instructor de cursos de gastronomía.

Diciembre del 2000 a Abril del 2003

Hotel “Ejecutivo Inn”

*Gerente de Alimentos y Bebidas – Chef Ejecutivo*

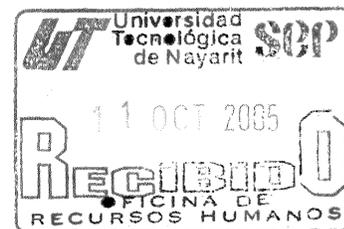
- Supervisión y organización de las cocinas del Hotel
- Administración del área de A y B.
- Promoción y ventas en eventos especiales.
- Instructor de capacitación laboral.

Mayo de 1993 a diciembre del 2000

Hotel Buganvillas

*Chef Ejecutivo*

- Supervisión y organización de la cocina del Hotel
- Planeación de estrategias de promoción.



Julio de 1992 a Febrero de 1993

Restaurant Bar "La Palapa" Antillas Holandesas

*Instructor y Sous Chef*

- Capacitación al personal para cocina Mexicana
- Responsable de la preparación y supervisión de la cocina mexicana
- Asesor de la empresa

Enero de 1991 a Mayo de 1992

Nayar Club Campestre

*Chef Ejecutivo*

- Supervisión y organización de la cocina y comedor
- Planeación de eventos especiales.
- Control de costos

Enero de 1990 a Enero de 1991

Restaurant Bar Español "Parador de Burgos"

*Chef Ejecutivo*

- Supervisión y organización de la cocina y comedor
- Planeación de eventos especiales.
- Control de costos

Diciembre de 1988 a Diciembre de 1989

Restaurant Bar "La Bocana"

*Capitán de Meseros*

- Supervisión del servicio de comedor.

Enero a Noviembre de 1988

Hotel "Fiesta Americana Tijuana"

*Cocinero de especialidad*

- Responsable de la parrilla y salseo

Noviembre de 1986 a diciembre de 1987

Restaurant Bar "La Gran Via"

*Gerente General*

- Supervisión y coordinación del restaurante
- Responsable de compras
- Responsable de promoción y ventas.

Junio de de 1985 a Noviembre de 1986

Restaurant Bar "Chante Clair"

*Cocinero A*

- Responsable del área de preparación mesa caliente.

Diciembre de 1984 a Mayo de 1985

Operadora Comercial "Fabricas De Francia"

*Ejecutivo de Ventas*

- Ventas departamento de caballeros

Mayo a Noviembre de 1984

Ediciones Culturales Internacionales

*Ejecutivo de Ventas*

- Venta de libros.
- Promotor

## EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

---

Julio de 2005

Departamento de capacitación Gob. Del Edo.

- Curso de "Excel Avanzado"

Junio del 2005

Departamento de capacitación Gob. Del Edo.

- Curso "Técnicas para Hablar en Público"

Mayo del 2005

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE NAYARIT

- Curso de capacitación del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2000

Octubre del 2004

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE NAYARIT

- Taller de "Análisis Situacional del Trabajo"

Octubre del 2004

DESPACHO DE TURISMO DE GOBIERNO DEL ESTADO

- Curso para la formación de instructores del programa "IT"

Febrero del 2004  
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE NAYARIT

- Diplomado en Habilidades Docentes

Octubre del 2003  
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE NAYARIT

- Taller de “Manejo Higiénico de los Alimentos”

Junio del 2003  
ICATEN PLANTEL TEPIC

- Curso “La Excelencia en el Servicio y Atención al Cliente”

Mayo del 2003  
SECRETARIA DE OBRAS PUBLICAS

- Taller de “Ortografía”

Octubre del 2001  
CANACO SERVITUR TEPIC

- Curso “Atención al Cliente y Calidad en el Servicio”

Octubre del 2001  
CANACO SERVITUR TEPIC

- Curso “Técnicas de Ventas”

Junio de 1984 a diciembre de 1984  
CONALEP TEPIC

- Técnico en alimentos

Septiembre de 1981 diciembre de 1983  
PREPARATORIA MEXICO

- Bachillerato

Septiembre de 1978 a Junio de 1981  
Esc. Sec. Federal ES 352-2

- Educación Media Básica

Septiembre de 1972 a Junio de 1978  
Esc. Prim. Urbana Fed. “Juan Escutia”

- Primaria.

## CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES

- Manejo de equipo de cocina
- Conocimientos sobre el manejo higiénico de los alimentos
- Elaboración de programas de estudio
- Manejo de programas de computo
- Ingles 50 %
- Manejo de personal
- Arte culinario
- Técnicas de Ventas
- Elaboración de manuales de operación, organización e inducción a puestos de A y B

## INFORMACIÓN PERSONAL

Estado civil:	Casado.
Nacionalidad:	Mexicana
Edad:	38 años
Lugar de Nacimiento:	Tepic, Nayarit
Grup:	ZUSJ660717FENTXCNO0
Cartilla Militar:	B-4022697 Liberada
I.N.S.S.:	55 85 66 2407-1