**RESUMEN EJECUTIVO CURRICULUM VITAE MTRO. ANTONIO MONTECINOS TORRES**

|  |  |
| --- | --- |
| **DSC01021_** | ***- Maestro y Candidato a Doctor en Turismo por la Universidad Antonio de*** ***Nebrija, España con el tema: La Importancia de la Gastronomía como***  ***Producto Turístico*** ***- Food and Beverage Management y Advanced Marketing Hotels***  ***Certifications en Cornell University, New York, U.S.A.******- Administrador Empresas Turísticas, Universidad Anáhuac México Sur.******- Consultor y Profesor en Anáhuac México Sur, CESSA, Claustro Sor***  ***Juana, Caribe, Tecnológico de Monterrey, Hostelería y Turismo España.*** ***- Creador y Director Centro Empresarial Gastronómico Hotelero CEGAHO*** ***y Concurso Capitán de Restaurantes Siglo XXI, MÉXICO.*** ***- Ha trabajado en el área de servicio de alimentos y bebidas en empresas*** ***de prestigio internacional por más de 20 años.*** ***- Miembro del Consejo Consultivo de la Universidad Iberoamericana.*** ***- Capacitador y Consultor en más de 150 hoteles y restaurantes*** ***-Conferencista a nivel internacional*** |

**Academia e Industria:**

Director General y Creador de los Programas de Educación Empresarial Gastronómica P.E.E.G. y Hotelera P.E.E.H.O. que imparten las Certificaciones en Administración Estratégica Hotelera, Alta Dirección Estratégica en Alimentos y Bebidas y Administración Estratégica en Restaurantes. Ha sido profesor, consultor y conferencista en Prestigiosas Universidades: Anáhuac del Sur, Claustro de Sor Juana, CESSA, Americana, Del Caribe, Tecnológico de Monterrey, Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, España entre otras; Impartiendo cursos de Mercadotecnia digital y TIC, programas de frecuencia y lealtad, Retorno de Inversión y *Revenue and Yield Management*, Creación, Diseño y Conceptualización Estratégica, Planificación Estratégica Turística y Hotelera y especialmente la Planificación Gastronómica.

Ha desarrollado investigaciones en más de 20 países e impartido más de 100 conferencias y seminarios, destacándose *The Latin American Hospitality Summit, Restaurants & Hotels* Cancún, 1er Seminario Nacional Dirección Estratégica de Establecimientos de Alimentos y Bebidas y La Importancia del Área de A y B en la Hotelería. Ha publicado investigaciones y artículos en reconocidas revistas como Gerencia de Hoteles y Restaurantes, Saborearte, Alta Hotelería, A la Carta, Servialimentos. Actualmente desarrolla una investigación para demostrar la importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico. En la industria a tenido cargos de Alta Dirección en Hoteles y Restaurantes de México y otros países. Así como consultoría a más de 150 restaurantes y hoteles en México y el extranjero.

Es el creador y organizador del Ciclo de Conferencias del Congreso Iberoamericano de Hotelería y Turismo impartido en Septiembre del 2008 y de la 1er Cumbre Latinoamericana de Establecimientos de Alimentos y Bebidas realizada en el mes de Octubre con participación de 10 países y 400 participantes en ambos eventos. Ponente del tema “Tendencias Saludables en Eventos Productivos” en el Congreso en Costa Rica COCAL 2009 (Confederación de Organizadores de Congresos y Afines en Latinoamérica) con presencia de más de 12 países de Latinoamérica, Estados Unidos y Europa.