



GÉNESIS

PEÑA ALCÍVAR

MASTER UNIVERSITARIO EN GESTION INTERNACIONAL DEL TURISMO, MENCION EN GESTION HOTELERA Y DE RESTAURACION EN ENTORNOS GLOBALES



Dirección:

Los Ceibos - Calle Primera #131



Teléfono:

(+593) 098 641 0160



Mail:

gnsys_006@hotmail.com

PERFIL

Profesional apasionado por la industria de alimentos y bebidas, con un Máster en Gestión Hotelera y Restauración. Cuento con amplia experiencia y habilidades en gestión de operaciones, marketing, finanzas y liderazgo. Busco un puesto que me permita aplicar mis conocimientos y experiencia para contribuir al éxito y crecimiento de una organización.

IDIOMAS

Inglés



Frances



EDUCACIÓN

Universidad Lleida España

Magíster en Gestión de A&b, 2018

Universidad Espíritu Santo

Ing. Ciencias Gastronómicas, 2015

Colegio Espíritu Santo

Comercio y administración, 2014

EXPERIENCIA LABORAL

Asesora Externa y Vicerrectora - Instituto de Artes Artísticas

Latinoamericanas (LEXA) - (2024)

- Liderazgo en la gestión académica
- Supervisión y coordinación de programas académicos.
- Desarrollo de políticas educativas en conjunto con otros vicerrectores y departamentos.
- Diseño y ejecución de estrategias institucionales
- Implementación de estrategias para el mejoramiento continuo de la calidad educativa.
- Coordinación de procesos de acreditación y evaluación institucional.
- Representación institucional
- Representación de la universidad en eventos académicos nacionales e internacionales.
- Fomento de alianzas y convenios con otras instituciones educativas y organizaciones.
- Fortalecimiento de la formación continua
- Organización de cursos de formación para docentes y personal administrativo.
- Promoción de programas de desarrollo profesional y académico para la comunidad universitaria.
- Mediación y resolución de conflictos académicos
- Asesoramiento en la resolución de problemas entre docentes, estudiantes y administrativos.
- Implementación de medidas para mejorar la convivencia y el clima organizacional en la institución.
- Evaluación de desempeño y desarrollo de talento humano
- Supervisión de programas de evaluación docente.
- Fomento de la capacitación y desarrollo profesional de los profesores y equipos académicos.

Gerente de Alimentos & Bebidas - Hotel Las Penas (2024)

- Control de inventarios: Monitoreo de existencias de ingredientes, bebidas y suministros, realizando pedidos y gestionando relaciones con proveedores para asegurar la disponibilidad y calidad.
- Planificación y desarrollo de menús: Creación, actualización y ajuste de menús, incluyendo el diseño de nuevas opciones para satisfacer las tendencias del mercado y las necesidades de los clientes.
- Control de costos: Supervisión de los costos operativos, desde la compra de alimentos y bebidas hasta la optimización de recursos en la operación diaria, asegurando márgenes de ganancia.
- Cumplimiento de normativas de salud y seguridad: Asegurar que todos los procesos operativos cumplan con las normativas locales de salud, seguridad alimentaria y licencias de alcohol.
- Entrenamiento de personal: Diseño e implementación de programas de capacitación para asegurar que el equipo de trabajo esté bien informado sobre estándares de servicio y protocolos operativos.
- Atención al cliente y gestión de quejas: Supervisión de la experiencia del cliente para garantizar su satisfacción, gestionando y resolviendo quejas o problemas rápidamente.

Docente Universitario

Tecnológico Espíritu Santo (2019 - 2024)

- Creación y actualización de materiales didácticos (guías, apuntes, presentaciones). Dirección de tesis y trabajos de investigación de estudiantes de pregrado.
- Asesoramiento y orientación a estudiantes en su proceso de aprendizaje.

HABILIDADES TÉCNICAS

- Gestión y supervisión de operaciones.
- Planificación y organización de eventos.
- Gestión hotelera y restauración.
- Conocimientos en finanzas y contabilidad.
- Marketing y análisis de mercados:
 - Desarrollo de marca.
 - Estrategia para Redes Sociales.
- Historia de la gastronomía y nutrición.
- Servicio al cliente.
- Creación e implementación de proyectos.
- Manejo de programas digitales.

HABILIDADES PERSONALES

- Trabajo en equipo.
- Trabajo bajo presión.
- Responsabilidad en la gestión de personal.
- Visión de negocios.
- Orientación al cliente.
- Liderazgo en capacitación y optimización de resultados.

CONOCIMIENTOS CLAVE

- Planificación y organización de las operaciones de alimentos y bebidas.
- Supervisión del personal de cocina, bar y servicio de alimentos.
- Gestión de inventarios y compras de alimentos y bebidas.
- Control de costos y presupuestos.
- Garantía de la calidad y seguridad de los alimentos y bebidas.
- Desarrollo e implementación de menús y promociones.
- Atención al cliente y resolución de reclamaciones.
- Cumplimiento de las normas y regulaciones de salud y seguridad.

Asesora Externa

- Asesora Externa Catering, planificación y ejecución de eventos. Amplio conocimiento en barismo, destaco en la preparación, técnica y arte del café.
- Organiza, Supervisar y Controla el equipo de trabajo. Centro de Convenciones de Guayaquil (2022 - 2023)

Supervisora General

La vaca en el tejado (2020)

- 5 Locales (Aventura plaza - Riocentro entre rios - Ávalon plaza)
- Supervisar y evaluar el desempeño del personal del restaurante.
- Administrar y controlar los recursos humanos, materiales y financieros del restaurante.

Coordinadora General de A&B

Hilton Colon Diagonal - Barcelona (2017 - 2019)

- Supervisión integral de servicios de alimentos y bebidas.
- Enfoque en superar las expectativas del cliente mediante atención personalizada y de calidad.
- Manejo de costos y apoyo en tareas operativas y administrativas.

Supervisora de planta

Trébol Verde (2019)

- Hospital Luis Vernaza.
- Catering
- Manejo de costos

Gestión de proyectos y emprendimientos

Proyectos Freelance - Marketing (Estrategia para ventas y redes sociales)

- Don waf e - Guayaquil
- Crostata - Manabí
- Freelif e - Guayaquil
- GAD de Vinces - Asesora de eventos públicos gastronómicos.
- Dulce y cremoso - Asesoría externa. TORO - Génova - Italia

Asistente Administrativa

Aeropuerto José Joaquín de olmedo de Guayaquil (2009 - 2010)

- Creación de formatos
- Manejo de Plataformas contables
- Manejo de agenda

REFERENCIAS LABORALES

Chef Silvio Bugnano

Chef Italiano
Teléfono: 0981280782

Chef Luis Valdez

Empresario
Teléfono: 0984585462

Chef Sara Muñoz

Chef ejecutiva - Masa Madre
Teléfono: 0984113047

REFERENCIAS PERSONALES

Juan Játiva

Tecnologo en Gastronomico
Teléfono: 0992242981

María Fabara

Licenciada
Teléfono: 0958991125

Nathaly Buendía

Licenciada en Comunicación
Teléfono: 0988680906

ENTREVISTA

Ostelea

<https://n9.cl/2 ml>

DOCUMENTOS

Titulos BMP y HCCP

https://drive.google.com/ le/d/1ssok1TFPzd2nosVW0ZNIYyVRJQX_tymt/view?usp=sharing

CURSOS

Capacitaciones Internas del tecnológico espíritu santo

Taller / conferencias (Sobre Docencia)
2018 - 2019 - 2020 - 2021

MBA Ostelea-EAE en Hospitality y Turismo.

Título Propio Europeo - 20171

Servicio al cliente

UEES Guayaquil - 38 horas académicas
2014

Etiqueta y Protocolo / UEES Guayaquil

Desarrollo del comportamiento de la etiqueta y protocolo empresarial en los negocios - 38 horas académicas.
2013

Emprendedores / UEES Guayaquil

Taller- 16 horas académicas
2013

Derechos Humanos y Paz / UEES Guayaquil

Taller - 24 horas académicas.
2013

Investigaciones / Desarrollos

Plan de negocios e investigación

Implementación de centro recreacional
Guayas – Pedro Carbo – La Cadena
Actualmente

Plan de negocio: Restaurante Mexicano “MR. TACO”

Ciudad Utrecht - Holanda 2017

Análisis de éxitos en el Ecuador

Denominaciones de origen, significado, valoración turística y gastronómica. 2015

Implementación de un centro Turístico y hotelero

Ciudad de Manabi - Crucita
2012