

Resumen Hoja de Vida/Curriculum Vitae

Ph.D. Antonio Montecinos Torres

(Nacionalidad mexicana, nacimiento 10/mayo/1970)

PERFIL PROFESIONAL: Planificador de productos gastronómicos y turísticos sostenibles considerando de manera prioritaria a la cadena de valor alimentaria y turística para coadyuvar a la seguridad alimentaria, preservación y salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico, desarrollo y beneficios de las comunidades receptoras para exceder las expectativas del visitante

PRINCIPIOS: Hospitalidad, identidad, voluntad, conocimiento, cooportunidad, seguridad alimentaria, patrimonio, competitividad, desarrollo, liderazgo, sostenibilidad

GENERALES

Ha realizado trabajos de investigación gastronómica y turística, impartido conferencias, talleres, asesorías, consultorías, certificaciones, diagnósticos, consolidación, innovación y creación de negocios, atractivos y productos gastronómicos integrados en más de 50 Instituciones académicas, 300 establecimientos de turismo, hospedaje y relacionadas en más de 30 países.

EDUCACIÓN SUPERIOR

- ▶ **Doctorado en Turismo con especialidad en Planificación Gastronómica y Turística:** tesis "*Planificación, alternativa necesaria ante la improvisación en el Desarrollo del Turismo Gastronómico: Modelo de Planificación Gastronómica y Turística Regional*" con calificación sobresaliente por la Universidad Antonio de Nebrija en Madrid, España. Director Dr. Manuel Figuerola Palomo director del Doctorado (2006-2011), registro nacional de títulos 2014/044213.
- ▶ **International Certification in Advanced Marketing for Hotels** (Julio 2003-Julio 2005) Cornell University, Ithaca, New York U.S.A
- ▶ **International Certification in Food And Beverage Management** (Julio 01 al 28 de Junio 02) Cornell University, Ithaca, New York U.S.A
- ▶ **Lic. Administración Turística:** Universidad Anáhuac del Sur (1989-1993) México, D.F. Número de cédula profesional No. 3445824 otorgada por la Secretaría de Educación Pública SEP.

EXPERIENCIA LABORAL Y PROYECTOS DIRIGIDOS

- ▶ **Director General del Centro Empresarial Gastronómico Hotelero CEGAHO**, Consultora internacional en Planificación de Productos Gastronómicos y Turísticos Sostenibles con programas de capacitación, consultoría, asesoría e investigación a establecimientos de turismo, hospedaje y restauración en los niveles de emprendedor, gerencia, alta dirección y planificación prospectiva (noviembre 2006-actual) mayor información en: www.cegaho.com.mx.
- ▶ Actualmente es director del proyecto **Desarrollo del Producto Gastronómico y Turístico Sostenible en el Estado de Tlaxcala, México** con 3 etapas, diagnóstico, formación e implementación y validación (septiembre 2016-actual)
- ▶ Fue director del proyecto **Diagnóstico, lineamientos y actividades prioritarias para el desarrollo del Turismo Gastronómico en el Estado de Guanajuato, México** donde en conjunto con la Secretaría de Turismo del Estado se elaboró la "Política para el Desarrollo de la Gastronomía y el Turismo Gastronómico Sostenible" y la "1er Certificación en Competitividad Gastronómica y Turística" para los prestadores de servicios de la cadena de valor alimentaria y turística (julio 2014-febrero 2016).

- ▶ Elaboró el **Diagnóstico y Actividades Prioritarias para el Desarrollo de la Gastronomía y el Turismo Gastronómico en República Dominicana Horizonte 2016-2020** (mayo-nov. 2015)
- ▶ Director del **Diagnóstico, Conceptualización y Capacitación Restaurante Tierra y Cielo de Alta Cocina Regional Chiapaneca y de Autor**, Chiapas, San Cristóbal de las Casas, México. Concepto ganador del Premio Nacional de Calidad en la categoría de Turismo y Premio Nacional del Emprendedor 2014 (2010-2014).
- ▶ Dirigió el **Diagnóstico Cuba planificación, innovación de conceptos de alimentos, bebidas y rutas** (2010-2014).
- ▶ Desarrollo e impartió **Puerto Rico: Diagnóstico, consultoría y 1er Certificación en Turismo Gastronómico Sostenible** (2014).
- ▶ Director del proyecto **Restaurante K´puchinos: Consultoría, Re-conceptualización y Capacitación**. Ganador del premio Querétaro a la excelencia turística 2014 en Tequisquiapan, Querétaro (2011-2014)

PUBLICACIONES Y APORTACIONES

- ▶ Autor de los Libros **Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos** (2016 editorial Porrúa, México) y **Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: servicios, rutas, productos y destinos** (2012, editado por CEGAHO, México).
- ▶ Creador del sitio web www.gastroperegrino.com
- ▶ Creador de los siguientes *blogs* que ofrecen en conjunto más de 150 artículos e investigaciones gratis: <https://cegaho.wordpress.com/> <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/> y <http://www.nuestroturismo.com/index.php/blogs-de-turismo/antonio-montecinos-turismo-gastronomico>
- ▶ Ha publicado múltiples investigaciones y artículos en reconocidas revistas, periódicos, *blogs* como Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos (CIET), Excelencias Gourmet, Caribbean News Digital. 7 caníbales, Turistampa, Periódicos el Universal y Viaje, Gerencia de Hoteles y Restaurantes, Saborearte, Alta Hotelería, A la Carta, Servialimentos, Prospectiva Turística, Restaurantes, Viajando con Sabor, entre otras (solicitar artículos si es requerido).

EXPERIENCIA EN PROYECTOS, NOMBRAMIENTOS ACADÉMICOS Y SECTORIALES

- ▶ **Actualmente es Coordinador de la comisión de investigación gastronómica de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería Gastronomía y Turismo CONPEHT** (con más de 100 escuelas afiliadas en Iberoamérica) donde ha ocupado los puestos de **Vicepresidente Nacional y Coordinador General de la Coordinación en Planificación Gastronómica y Turística**.

EXPERIENCIA DOCENTE:

- ▶ **Director General y Profesor del Centro Empresarial Gastronómico Hotelero CEGAHO**, con impartición de los siguientes temas especializados en el área empresarial (Abril 2006-actual)
 - a) Seminario Turismo Gastronómico Sostenible
 - b) Certificación Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Restaurantes, Rutas, Productos y Destinos

-
- c) Diseño de Rutas Gastronómicas y Turísticas Sostenibles
 - d) Innovación y Planificación del Producto Gastronómico Turístico en Latinoamérica
 - e) Negocios Gastronómicos: Emprendedurismo, Tendencias y Retos
 - f) Alta Dirección Estratégica en Restaurantes Diagnóstico y Productividad: *Revenue and Yield Management*
 - g) Restaurantes *e-marketing* 2.0. y 3.0: Ventas y Comunicación
 - h) Alta Dirección Estratégica en Alimentos y Bebidas de Hoteles
 - i) Planeación y Pensamiento Estratégico Hotelero
 - j) Profesionalización del Servicio e Incremento de Ventas en la Sala del Restaurante
 - k) Eventos y Banquetes: Planeación, Comercialización, Servicio y Productividad
 - l) Mercadotecnia Estratégica del Restaurante
 - m) Conceptualización y Diseño del Restaurante
 - n) Creación y Desarrollo Productivo del Restaurante entre otros...

- ▶ Ha impartido conferencias, talleres y trabajos académicos a nivel internacional en instituciones académicas de Bolivia, Brasil, Costa Rica, Cuba, España, El Salvador, Guatemala, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, Venezuela...

PARTICIPACIÓN CURSOS, SEMINARIOS, CONGRESOS Y EVENTOS RELACIONADOS

- ▶ **3er Foro de Turismo Gastronómico Mundial**, por la Organización Mundial de Turismo OMT, San Sebastian, España (2017).
- ▶ **FITUR**, Madrid, España (enero 2017).
- ▶ **XV MADRID FUSIÓN**, Madrid, España (enero 2017).
- ▶ **2o Foro de Turismo Gastronómico Mundial**, organizado por la Organización Mundial de Turismo OMT, Lima, Perú (Abril 2016).
- ▶ **1er Foro de Turismo Gastronómico Mundial**, por la Organización Mundial de Turismo OMT, San Sebastian, España (2015).
- ▶ **3er Congreso Internacional Red UNITWIN Cátedra UNESCO** Cultura, Turismo, Desarrollo. *Turismo y patrimonio gastronómico: Paisajes alimentarios, gastroregiones y turismo gastronómico*, Barcelona, España (2014).
- ▶ **1er Congreso Iberoamericano de Desarrollo de Productos Turísticos** INCUBATOUR (Ciudad de México, México noviembre 2014).
- ▶ **2º Foro Global de la Red del Conocimiento de la OMT – Innovación en el Turismo: Uniendo la Teoría con la Práctica** (Universidad Anáhuac, México, mayo 2014).
- ▶ **Jornadas Basque Culinary Center iForum Emprendedor Culinary Action!** (San Sebastian España, febrero 2014).
- ▶ **Madrid Fusión 2014: Comer en la Ciudad la Inspiración esta en la Calle** (Madrid España, enero 2014)
- ▶ **FITUR Green: Gestión Innovadora y Sostenible un Compromiso Con el Turista y T3: *Technology, Travel and Trends*** (Madrid España, enero 2014).