

# RESUMEN CURRICULAR

## Datos de identificación de la o el aspirante

AUGUSTO	REYNOSO	PRADO
Nombre completo	Apellido paterno	Apellido materno

## Formación profesional

Licenciatura, maestría, especialidad, diplomado, doctorado, otro (pondere, no exceda el espacio)

Administración Hotelera y F&B

Diplomado de Administración de restaurantes

Manejo Higiénico de alimentos

Curso y capacitación Distintivo H

Manejo de personal

### Trayectoria laboral

Describir los cargos desempeñados, nombre de las instituciones, dependencias o empresas y periodos laborados (ponderar, no exceda el espacio)

#### KFC

Durante el tiempo laborado estuve en varias sucursales dentro del área metropolitana de cd de México. Haciendo el manejo de personal, de compras atención a proveedores manejo inventarios, movimientos bancarios y sobre todo seguir con los estándares que manejaba la compañía en la calidad de alimentos siguiendo de políticas de clientes y buscar tener el mejor personal.

#### Sea limpieza

Organizando lavado de alfombras y salas para público en general así como también, a la empresa Famsa. Lavado profesional de tapicerías para varias compañías de transporte de personal y como venta de productos especializados de limpieza.

#### Klean Mex

Empresa dedicada a la venta de equipo de limpieza de marca Karcher así como venta de químicos especializados y biodegradables.

#### Der Krug Brauhaus

Durante esta etapa, realice planes de crecimiento y de mercadotecnia, así como estrategias y planes de ventas; atención de clientes, capacitación de personal operativo y administrativo, se obtuvo el distintivo H, distintivo de calidad en alimentos e higiene, Como administrador de la empresa lleve el manejo de asuntos laborales, gestión de trámites con las autoridades gubernamentales del ayuntamiento, estado y federales.

#### Canela en Rama

Realice la apertura del restaurante, creando los sistemas administrativos y operativos, así como también, costes de recetas, contratación de personal y servicios auxiliares.

#### Banquetes Xalisco

Elaboración de eventos y banquetes desde 50 a hasta 1300 comensales, con diferentes menús y tipo de servicios. Así como consultoría a diversas empresas para la implementación y gestión de servicios de F&B

#### Consultor de F&B

JALISCO

ZAPOPAN

23

FEBRERO

17

, a

de

de 20

Estado

Municipio

AUGUSTO REYNOSO PRADO

Nombre y firma de la o del aspirante a consejero electoral

Los datos personales proporcionados al Instituto Electoral y de Participación Ciudadana del Estado de Jalisco, serán tratados conforme al aviso de confidencialidad publicado a través de la página de internet [www.iepcjalisco.org.mx](http://www.iepcjalisco.org.mx).

Versión Pública. Eliminada información dentro de 1 renglón.  
Fundamento legal: [artículos 21.1, fracción I, y 26.1, fracción IV, 89.1, fracción I, inciso b\) de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Jalisco y sus Municipios](#); Puntos trigésimo octavo, fracción I y II, cuadragésimo octavo, quincuagésimo de los [Lineamientos generales en materia de clasificación y desclasificación de la información, así como para la elaboración de versiones públicas](#) y Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados del Estado de Jalisco y sus Municipios.