

DATOS PERSONALES

Nombre: M^a de los Reyes Gómez Fernández
Fecha de Nacimiento: 16/03/74
DNI.: 20.198.559-M
B-1 Vehículo propio
Domicilio: B^º Tarriba, 69.- 39718 Pámanes (Cantabria)
Tfno.: 677.456.101
la_escueladereyes@hotmail.com

La Escuela

Reyes Gómez Fernández
Docente Experta en Hostelería y Restauración



DATOS ACADÉMICOS

- Máster Universitario para la Docencia COFPE por la Universidad de Extremadura (Prácticas en Escuela de Hostelería de Leioa) 2021-2022
- Máster en Integración Social e Igualdad de Oportunidades, Divulgación Dinámica Formación 2021 (400 h.)
- Máster en Educación Social de Colectivos en Riesgo de Exclusión Social, Divulgación Dinámica Formación 2020 (400 h.)
- Grado Superior Dirección de Servicios de Restaurante 2019-2020, Instituto Vesta, Murcia
- Grado Superior Dirección de Cocina 2014-2016, IES Peñacastillo, Cantabria 2015-2016
- Postgrado de Gastronomía - SEAS Estudios, Universidad de Sevilla y Fundación San Valero 2013 (600 h.)
- Enología CEAC 2008 (300 h.)
- Técnico en Prevención de Riesgos Laborales Grado Medio 2004 (350 h.) Madrid

Otros

- Miembro Club Rotario de Camargo 2024
- Miembro de la cofradía de Los Cocidos de Cantabria desde 2021
- Asesora Gastronómica a Granja Cudaña desde 2016
- Miembro de la Asociación de Sumilleres de Cantabria desde 2015
- Certificación y Habilitación como Evaluadora para Acreditaciones Profesionales de Certificación Profesional N2, Gobierno de Cantabria 2013
- Especialización en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería, Mutua Montañesa 2003

FORMACIÓN DOCENTE COMPLEMENTARIA

Metodología Docente del INEM en 1.997

Metodología Grupal (Escuela Oficial de Tiempo Libre Santander) 2009

Eurocampus Formación

2023 IFCT46 Competencias digitales avanzadas
2023 HOTR042PO Gestión en restauración: diseño en proceso de servicio
2023 HOTR059PO Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias
2023 HOTT003PO Comercialización de productos turísticos
2022 HOTA14 Confianza y seguridad en los establecimientos de restauración: la recepción y atención al cliente
2022 INAD052PO Manipulación de alimentos de alto riesgo
2022 HOTR029PO El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios
2022 HOTT006PO Promoción y venta de servicios turísticos
2022 HOTR044PO Introducción a la gestión económica-financiera del restaurante
2022 COMM004PO Estrategias de servicios: calidad y orientación al cliente

FAD

2023 Docentes digitales. Educando nuevas competencias en el aula
2022 Alcohol y menores. Propuesta socioeducativa

Alpe formación

2021 ADGD039PO Control de quejas y reclamaciones (20 horas)
2020 ADGD177PO Liderazgo Estratégico (120 horas)
2020 Neuromarketing (60 horas)

Divulgación Dinámica Formación

2019 Inteligencia Emocional (120 horas)

Academia Integral

2021 SSCE002PO Acreditación Docente para la Teleformación (60 horas)

Centro Educativo Tutor

2019 Aguardientes y licores (50 horas)

2018 Gestión del protocolo en la recepción de alojamientos (30 horas)

2017 Formador de teleformadores (50 horas)

CISE Centro Internacional Santander Emprendimiento

2016 Programa “e2: Estudiante x Emprendedor” (120 horas)

Centro de estudios Acadinfo

2015 Formación en Alergias e Intolerancias Alimentarias (20 horas)

IECEP Instituto de Empresa, Comunicación, Eventos y Protocolo

2015 Protocolo Internacional y Eventos (200 horas)

Universidad Virtual de Barcelona e Instituto Micromat

2009 Alimentación, Nutrición y Salud familiar (25 horas)

2006 La Dieta Mediterránea (120 horas)

Escuela de Hostelería Las Carolinas (A.E.H.C.)

2009 Fidelización de clientes (125 horas)

2008 Gestión para Banquetes (125 horas)

Capacitación APCC comidas preparadas (10 horas)

Cocina Creativa y de Autor (30 horas)

Control de Costes en Restauración (125 horas)

2007 Nutrición y Dietética (125 horas)

Cocina al vacío (30 horas)

Elaboración de platos para Banquetes (26 horas)

2006 Cocina Regional (22 horas)

Tapas y Entremeses (30 horas)

Curso de Asertividad y Comunicación

2005 Consultoría Carbonell, Madrid (15 horas)

Cursos para Expertos en la Escuela Nacional de Hostelería de Marbella:

2003 Análisis sensorial de quesos y otros lácteos (40 horas)

2002 Las frutas tropicales en la cocina y repostería modernas (40 horas)

2001 Cocina tradicional andaluza (40 horas)

2000 Análisis sensorial de vinos dulces, generosos y de licor (40 horas)

1997 Análisis sensorial de aguardientes, licores y cervezas (40 horas)

Curso para Expertos de Hostelería en la Escuela de Cocina Telva de Madrid:

2002 Curso Intensivo Repostería Tradicional Le Cordón Blue (15 horas)

Cursos para Expertos de Hostelería en La Rioja (Enológica de Haro)

1999 Cata (10 horas)

Curso para Expertos de Hostelería en San Sadurní da Noia, Bodega Raventós Rossel (sin titulación):

1997 Curso de Enología para la elaboración de espumosos (15 horas)

Otras formaciones

2008 CEOE CEPYME inglés técnico (62 horas) / Internet para empresarias (12 horas)

EXPERIENCIA PROFESIONAL

1996/2024

Gestión y Dirección de negocio propio "La Escuela" Formación y Asesoramiento en Hostelería, Seguridad Alimentaria, y Limpieza, desde 2005 hasta la actualidad. Siendo el objeto principal de mi empresa ofrecer servicios de asesoramiento, formación y restauración a distintas empresas del sector de la hostelería y otros servicios, de higiene y seguridad alimentaria, así como de limpieza de edificios y locales.

2013-2014

- Servicios de formación y restauración a distintas empresas del sector de la hostelería

2013

- Gestión y dirección de la Tapita y La Escuela Restaurante y Centro de Formación

2007-2012

- Gestión de Carta y Asesoramiento Gastronómico Restaurante El Molino de Noja.

2008-2010

- Freelance para Rational Ibérica Zona Norte de España
- Trabajos de formación y limpieza en comunidades de propietarios y apartamentos turísticos en Noja

2006-2007

- Dirección, Formación, Gestión y Control de Calidad en el Servicio de Cocina y Comedor en Restaurante Casa Cortázar SL

1996-2000

- Dirección y Gestión de negocio propio (Pub- Coctelería La Magia) Noja- Cantabria
- Trabajos de limpieza en distintas comunidades de propietarios y apartamentos turísticos

EXPERIENCIA DOCENTE

CENTRO DE FORMACIÓN MUNICIPAL DE BARREDA (Torrelavega)

- 2025 FPB Restaurante y bar Fundación Diagrama
- 2023-2025 Escuela de Talento Joven para Certificado de Profesionalidad Camarero de Rte/Bar, Operaciones Básicas nivel 1, y Servicios de Bar/Cafetería N2 (18 meses)
- 2023-2024 FPB Restaurante y bar para Fundación Diagrama
- 2020-21 Escuela Taller para Certificado de Profesionalidad Camarero de Rte/Bar, Operaciones Básicas nivel 1, y Servicios de Bar/Cafetería N2 (12 meses)
- 2019 Taller de Empleo Certificado de Profesionalidad Operaciones Básicas nivel 1 y Servicios de Restaurante nivel 2 UF0258, UF0259, MF1053 Y MF1054 (6 meses)
- 2018 Operaciones Básicas de Restaurante y Bar, desempleados (290 h.)
- 2018 Operaciones Básicas de Restaurante y Bar "Proyecto Selfie+"(290 h.)
- 2017/18 Escuela Taller para Certificado de Profesionalidad Camarero de Rte/Bar, Operaciones Básicas nivel 1, y Servicios de Bar/Cafetería N2 (12 meses)
- 2016/17 Taller de Empleo para Certificado de Profesionalidad Camarero de Rte/Bar, Operaciones Básicas nivel 1 (6 meses)

UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO

- 2023 Técnica culinaria básica (30 horas)

ESCUELA TALLER DE CABEZON DE LA SAL

- 2022-23 Escuela Talento Joven "Cabezón Comunidad" CP SSCM0108 Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales + Formación Transversal (11 meses)

CENTRO DE FORMACIÓN FAASE/ FUNDACION LABORAL DEL METAL (Ampuero)

- 2019 Operaciones Básicas de Cocina UF0053 y MP0014 (30+80 horas)
- 2018/19 Cocina MF0260, MF0261, UF0072 Y MP0017 (490+80 horas)
- 2018 Operaciones Básicas de Cocina MF0256_1 y MP0014 (150+80 horas)

C. F. CIUDAD DEPORTIVA ALCALÁ DE HENARES 2008-2012

(Docente Experta y Certificada para N1 y N2, por la Comunidad de Madrid)

- 2012 certificado de Profesionalidad Camarero de Rte/Bar, Operaciones Básicas nivel 1(210 h) 2314
- 2012 certificado de Profesionalidad Camarero de Rte/Bar, Operaciones Básicas nivel 1(210 h) 2315
- 2012 certificado de Profesionalidad Camarero de Rte/Bar Servicios de Restaurante nivel 2 (350 h) 2321
- 2011 certificado de Profesionalidad Camarero de Rte/Bar Servicios de Restaurante nivel 2 (350 h) 1461
- 2010 curso de Camarero de Rte/Bar (300 horas) Fundación Caixa, Madrid 1 mujeres
- 2010 certificado de Profesionalidad Camarero de Rte/Bar, Operaciones Básicas nivel 1 (210 h) 1441
- 2009 curso de Camarero de Rte/Bar (290 horas)
- 2008 curso de Camarero Rte/Bar (290 horas)
- 2008 curso de Servicio de Vinos y Cócteles (140 horas)
- 2009 curso de Camarero de Rte/Bar (420 horas) Fundación Caixa, Madrid 1 mujeres.
- 2009 curso de Camarero de Rte/Bar (290 horas)

ESCUELA DE HOSTELERIA AEHC LAS CAROLINAS (Santander) 2007-2008

(Docente Experta)

- 2008 curso de Cocina General (30 horas)
- 2007 curso de Técnicas Básicas Culinarias (12 horas)
- 2007 curso de Aperitivos, Pinchos y Canapés (25 horas)
- 2007 curso de Platos Combinados (30 horas)

CENTRO CULTURAL IBERCAJA LOGROÑO 2008

(Docente Experta)

- 2008 Curso de Gastronomía Cantabra (20 horas)

ESCUELA DE HOSTELERÍA EL LLAR-Floren Bueyes (Cantabria) 2005-2008

(Docente Experta)

- 2008 módulos Banquete y Buffet Camarero de Rte/Bar (75 horas)
- 2005-2006 Curso de Cocinero/a (790 horas)

IEFE CENTRO DE FORMACIÓN (Cantabria) 2005

(Docente Experta)

- 2004 módulo Prevención de Riesgos Laborales para Administrativos 20 horas.

ESCUELA DE HOSTELERIA EL PARAISO DEL PAS (Cantabria) 2000-2005

(Docente Experta)

- 2004-2005 Curso de Cocinero/a (790 horas) y Curso de Camarero de Rte/Bar (590 horas)
- 2003-2004 Curso de Cocinero/a (790 horas); Curso de Camarero de Rte/Bar (590 horas) y Curso de Camarero Rte/bar (290 horas)
- 2002-2003 Curso de Cocinero/a (790 horas) y Curso de Camarero de Restaurante/Bar (590 horas)
- 2001-2002 Certificado de Profesionalidad Cocinero/a (1045 horas)
- 2000-2001 Curso de Cocinero/a (620 horas)

CENTRO COLABORADOR HOTEL LAS ROCAS (CASTRO-URDIALES) 1996-2002

(Docente Experta)

- 2001-2002 Certificado de Profesionalidad Cocinero/a (1045 horas)
- 2000-2001 Curso de Cocinero/a (600 horas)
- 2000 curso Certificado de Profesionalidad Camarero de Restaurante/Bar (820 horas)
- 2000 curso de Barman (290 horas)
- 1999 curso de Certificado de Profesionalidad Camarero de Restaurante/Bar (820 horas)
- 1999 curso de Barman (290 horas)
- 1998 curso de Barman (390 horas)
- 1997 2 Cursos de Barman (390 horas c/u)
- 1996 curso de Barman (290 horas)

FORMACION A DISTANCIA Y TUTORIZACION TELEFÓNICA PARA PLATAFORMAS

CERTIFICACIÓN PROFESIONAL:

GABINETE DE CONSULTORÍA GLOBAL, FOCO CONSULTORES S.L.

2018-2020 Docente y tutora para formación a distancia de Certificados de Profesionalidad:

HOTA0108 Operaciones básicas de pisos en alojamientos
HOTA0208 Gestión de pisos y limpieza en alojamientos
HOTR0108 Operaciones básicas de cocina
HOTR0208 Operaciones básicas de restaurante y bar
HOTA0308 Recepción en alojamientos
SSCM0108 Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales

2017/18 Docente y tutor para formación a distancia de Certificado de Profesionalidad:

Operaciones Básicas de Cocina
Operaciones Básicas de Restaurante y Bar

FORMACIÓN BONIFICADA SEPE:

2018-2023 Docente y tutora para formación a distancia de Formación Bonificada

MOGA FORMACION
Eurocampus
Instituto FOLPE S.L.
AMPLIAMENTE S.L.
CENTRO ALMAGRO DE FORMACION INTEGRAL, S.L.
MAGISTER Formación S.L.
FORMACLICK EMPRESA DE FORMACIÓN ONLINE, S.L.
CAMPUS ELEA, S.L.
CENTRO DE ESTUDIOS INTEGRALES, S.L.
GRUPO SECURDAT. S.L.
ACADEMIA MILLENIUM SL
FISS JAEN S.L.
MAINFOR SOLUCIONES TECNOLÓGICAS Y FORMACIÓN SL
SERGAMA LERNING SL
ALSAGO FORMACION SL
CENTRO DE ESTUDIOS LA MILIARIA, C.B.
WELLFORMACION S.L.

OTRAS ACTIVIDADES DOCENTES

PLANES DE INTEGRACIÓN DE EMPLEO, AMEs, / AGENCIAS DE DESARROLLO LOCAL / PIEs

2022

- Curso Operaciones Básicas de Panadería y pastelería (Decroly) 60h

2021

- Curso Operaciones Básicas de Panadería (Decroly) 50h

2020

- Curso Manipulador Alimentos y Alérgenos (Decroly) 15h
- Monitor de comedores escolares medidas Covid-19, Alpe
- Curso Manipulador Alimentos y Alérgenos (Teleformación Decroly) 5h
- Curso Manipulador Alimentos y Alérgenos (Teleformación Decroly) 5h
- Curso Manipulador Alimentos y Alérgenos, servicio básico de restaurante y cocina (Decroly) 40h
- Curso Manipulador Alimentos ADL y AME Corrales (Decroly) 13h

2019

- Curso Manipulador Alimentos ADL y AME Astillero (Decroly) 10h
- Curso Manipulador Alimentos ADL y AME Medio Cudeyo (Decroly) 5h
- Curso Manipulador Alimentos AME Cabezón de la Sal (Decroly) 10h

2018

- 2x Operaciones de Restaurante, Manipulador alimentos y alérgenos ADL Santander (Eulen) 30h.
- Curso Seguridad Alimentaria GBPM para dependientes de Carnicería, AMEs Astillero (Decroly) 10h.
- Curso Manipulador Alimentos ADL Medio Cudeyo (Decroly) 8h.
- 2X Curso Manipulador Alimentos ADL y AME Medio Cudeyo (Decroly) 5h
- Curso Alérgenos ADL Medio Cudeyo (Decroly) 5h.
- Curso Manipulador Alimentos CRUZ ROJA (Decroly) 8h.

2017

- Curso Seguridad Alimentaria GBPM para dependientes de Carnicería, AMEs Corrales y Reinosa (Decroly) 10h.
- Curso Camareros ADL Bárcena de Cicero 30 horas
- Curso Manipulador Alimentos ADL Medio Cudeyo (Decroly) 5h.

2016

- Curso Camareros ADL Bárcena de Cicero 60 horas
- Curso Alérgenos ADL Bárcena de Cicero 10 horas
- Curso Manipulador Alimentos ADL Medio Cudeyo (Decroly) 5h.

2015

- Curso de Emprendimiento EGE - ADL y PIE Torrelavega (25h)
- 4 cursos Coaching para PIE Reinosa. (16 h)
- Curso Manipulador Alimentos y Alérgenos, EGE-PIE Alfoz de Lloredo 10h.
- Curso Manipulador Alimentos y Alérgenos, (específico elaboración de productos cárnicos) EGE-PIE Alfoz de Lloredo 10h.
- Curso Manipulador Alimentos y Alérgenos, EGE-Consultores-PIE Astillero 10 h.
- Curso Camareros ADL Bárcena de Cicero 60 horas
- Curso Alérgenos ADL Bárcena de Cicero 10 horas
- Curso Alérgenos Ayto Reinosa-Alpe formación 3 horas

2014

- Curso Camareros Fundación Salud y Bienestar- PIE 50 h.
- Curso Ayudantes de Cocina Fundación Salud y Bienestar-PIE 50 h.
- Curso Camareros ADL Bárcena de Cicero 50 horas
- Curso de Emprendimiento Cossio Formación- PIE Reinosa- 22,5h
- Curso de Emprendimiento EGE Consultores-PIE Torrelavega- 25 horas

2013

- Curso Camareros ADL Bárcena de Cicero 110 horas
- Curso Camareros Fundación Salud y Bienestar-PIE (40 horas)

CRUZ ROJA FORMACIÓN E INTEGRACIÓN

2020

- Curso Camarero/Eulen /Cruz Roja, 110 h. H. Palacio del Mar

2019

- Curso Camarero/Eulen /Cruz Roja, 75 h. H. Palacio del Mar
- Curso Camarero/Eulen /Cruz Roja, 95 h. H. Palacio del Mar
- Curso Camarero/Eulen /Cruz Roja, 75 h. H. Palacio del Mar
- Curso manipulador de alimentos Eulen-Cruz Roja 10 horas, Eulen

2018

- Curso Camarero/Eulen /Cruz Roja, 70 h. H. Palacio del Mar
- Curso Camarero/Eulen /Cruz Roja, 20 h. H. Palacio del Mar
- Curso Camarero/Eulen /Cruz Roja, 95 h. H. Palacio del Mar
- Curso Camarero/Eulen /Cruz Roja, 85 h. H. Palacio del Mar

2017

- Curso Camarero/Eulen /Cruz Roja, 90 h. H. Palacio del Mar
- Curso manipulador de alimentos Eulen-Cruz Roja 10 horas, Eulen

2016

- Curso Camareros Eulen-Cruz Roja 90 horas H. Palacio del Mar
- Curso Aytes. de Cocina Eulen-Cruz Roja 75 h., H. Palacio del Mar
- Curso Camareros Eulen-Cruz Roja-Bankia 120 horas, H. Palacio del Mar
- Curso manipulador de alimentos Eulen-Cruz Roja 10 horas, Eulen

2015

- Curso Camareros Eulen-Cruz Roja 100 horas H. Palacio del Mar
- Curso Aytes. de Cocina Eulen-Cruz Roja 100 h., H. Palacio del Mar
- Curso Camareros Eulen-Cruz Roja-Bankia 90 horas, H. Torresport

2014

- Curso Camareros Eulen - Cruz Roja 40 horas, H. Palacio del Mar
- Curso Aytes. de Cocina Eulen-Cruz Roja 40 h., H. Palacio del Mar
- Curso Camareros Eulen-Cruz Roja 25 horas, H. Palacio del Mar

AYUNTAMIENTOS

2025

- Talleres de Cocina Saludable Ayuntamiento de Astillero 3 h.

2024-2025

- Taller de cocina para hombres y niños Ayuntamiento de Polanco 3h.

2023

- Talleres de Cocina Saludable Ayuntamiento de Astillero 100 h.

2022

- Talleres de Cocina Saludable Ayuntamiento de Astillero 12h +8h.

2021

- Taller de Cocina Europea Ayuntamiento de Astillero 12h.

2020

- Taller de Cocina Europea Ayuntamiento de Astillero 12h.

2019

- Taller de Cocina Europea Ayuntamiento de Astillero 16h.

2017

- Taller de Cocinas del Mundo Ayuntamiento de Cicero 12h.
- Taller de sabores, cata y maridaje Ayuntamiento de Cicero 12h.

2016

- Curso básico de cocina, Ayuntamiento de Cicero 30 h.

2015

- Taller de sabores, cata y maridaje Ayuntamiento de Cicero 9h.

2014

- Taller de sabores, cata y maridaje Ayuntamiento de Cicero 12h.

2013

- Curso Camareros Barra y Terraza Ayuntamiento de Riotuerto 100h.

2010

- Taller de cocina Ayuntamiento de Cicero 80h.

2009

- Taller de cocina Ayuntamiento de Cicero 80h.
- Taller de cocina Típica Ayuntamiento de Camargo 20h.

2008

- Taller de cocina infantil y cata de chocolate Ayto. de Piélagos 20h.
- Taller de cocina Ayuntamiento de Cicero 40h.
- Taller Repostería navideña Ayuntamiento de Camargo 10h.
- Taller Repostería navideña Ayuntamiento de Cicero 10h.
- Taller de cocina Ayuntamiento de Ribamontán al Mar 40h.
- Taller Repostería y Postres Ayto. de Ribamontán al Mar 16h.

2007

- Cocina Programa Juvenil Ayuntamiento de Ribamontán al Mar 5h.
- Cocina especial Navidad Ayuntamiento de Ribamontán al Mar 15h.
- Mazapán para niños Ayuntamiento de Castañeda 10h.

2006

- Taller de cocina Ayuntamiento de Cicero 150h.

2005

- Taller infantil de Mazapán Ayuntamiento de Camargo 3h.
- Mazapán para niños y adultos Ayuntamiento de Camargo 20h.

FORMACION EN PUNTOS DE INFORMACIÓN EUROPEA

2016

- Taller de sabores, Cata y maridaje PIE Argoños 20h.

2014

- Taller de sabores, Cata y maridaje PIE Argoños 20h.
- Curso de Repostería Navideña Europea PIE Argoños 6h.

2012

- Curso de Repostería Navideña Europea PIE MMS Cantabria 15h.

2010

- Taller de Cocina Europea PIE Argoños 10h.
- Taller de Cocina Europea PIE Argoños 25h.
- Taller de Cocina Infantil PIE Argoños 10h.

2009

- Taller Cocina Mediterránea niños Ayuntamiento de Castañeda 50h.
- Taller Cata de Productos Europeos Ayuntamiento de Argoños 20h.

2008

- Taller de Cocina Infantil Europea PIE Bareyo 15h.
- Taller Cata de Productos Europeos PIE Bareyo 10h.
- Taller de Cocina Europea PIE Bareyo 15h.
- Taller de Cocina Europea PIE Polanco 20h.
- Taller de Cocina Europea PIE Bezana 20h.
- Taller Cata de productos europeos PIE Bezana 10h.

2007

- Taller Cata de productos europeos PIE Castañeda 10h.

OTRAS FORMACIONES

2021-2024

- Ponencia desayuno saludable “Sabor en Cantabria”

2019

- Formación Lácteos y quesos, Leche Cudaña 15 horas, Las Carolinas

2018

- Formación y Ponencia gastronómica en la Feria Internacional de Queso de Pesquera

2017

- Formación Lácteos y quesos, Leche Cudaña 15 horas, Centro de Formación Barreda
- Formación y Ponencia gastronómica en la Feria Internacional de Queso de Pesquera
- Formación Alérgenos Norma Europea 1169/2011, Asociación Costa Central Altamira, Suances. Eulen, 5 horas

2016

- Curso Camarero/Ayte. de Cocina Eulen /FSG, 140 h. H. Palacio del Mar
- Formación Lácteos y quesos, Leche Cudaña 15 horas, Las Carolinas
- Formación y Ponencia gastronómica en la Feria Internacional de Queso de Pesquera
- Tutoría para curso de servicio de vinos, Sergama Learning, 90 horas
- Tutoría para curso de elaboración de vinos y otras bebidas..., Sergama Learning, 80 horas
- Curso Camarero/Ayte. de Cocina Eulen /FSG, 80 h. H. Palacio Mar

2015

- Curso de elaboración y Servicio de Aperitivos para eventos CESI Formación/Grupo Sardinero 8 horas.

2014

- Curso de Catering, IAFI- Cossio 35 h.

2011

- Curso de Gastronomía Cántabra en Casa de Cantabria de Navarra 10h.
- Curso de Gastronomía Cántabra en Centro Cántabro de Logroño 15h.

2010

- Curso de Gastronomía Cántabra en Centro Cántabro de Logroño 15h.

2009

- Taller de cocina Asociación Futura 10 h.
- Taller de cocina Obra Social y Cultural Sopeña (OSCUS) 40 h.
- Curso de Gastronomía Cántabra en Centro Cántabro de Logroño 15h.
- Cocina Dietética Básica para Asistencia Domiciliaria FEMAREC SCCL 12 h

2008

- Taller infantil de Cocina Europea y Alimentación sana Juvecant, Asociación Ser Joven 4h.
- Taller infantil de cocina con productos comercio justo Juvecant, Asociación Ser Joven 4h.
- Taller de cocina Obra Social y Cultural Sopeña (OSCUS) 70 h.
- Taller Aperitivos Pinchos y Canapés Asoc. Mujeres Rurales Bezana 20h.
- Taller cocina infantil Junta Vecinal Menéndez Pelayo de Maliaño 4h.

2007

- Curso Gastronomía Cántabra en Centro Cántabro de Logroño 15h.

2006

- Curso de Formación SGS, para empleados de Las Pescaderías de Supermercados Lupa (Castilla-León)

2002/3

- Taller de cocina Asociación de Vecinos de Beranga 200h.
- 15 horas
- Curso de Formación SGS Buffet de Desayunos, Hotel Vincci Lis Valencia 15 horas
- Curso de Formación SGS de Análisis y Calidad del Servicio de Sala, Hotel Vincci Lis Valencia 15 horas

FORMACIÓN E IMPLANTACIÓN DE LA NE 1169/2011 (IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS)

2015-2023

- Gasolinera FM3, Liaño
- Restaurante el Molino Brasa y Vino, Noja.
- Restaurante Bar El Pescador, Noja.
- Bar Copas Rotas, Santoña.
- Camping Suaces, Noja.
- Posada Paz, Hinojedo.
- La 1ª del Puerto, Pontejos

Para EGE Consultores:

- | | |
|---|---|
| • Restaurante El Bodegón de Luis, Hinojedo | • Bon Vivant, Noja. |
| • Cafetería El Molino, Santander | • Restaurante Los 3 Barriles, Santoña. |
| • El Jardín de Novales | • La Taberna de Paco, Santoña. |
| • Asubio, Santander. | • La Bodega de Pali, Santoña. |
| • Restaurante La Tienda de Pedro García, Solares. | • Restaurante Casa Muruzabal, Santoña. |
| • Restaurante Ciaboga, Noja. | • La Tapitería, Santoña. |
| • Restaurante La Cueva, Noja. | • Bar El Rivero, Santoña. |
| • Restaurante La Cala, Noja. | • Bar El Caserío, Santoña. |
| • Restaurante La Artesana, Loredó. | • Mesón Restaurante Las Ruedas, Treto. |
| • Bar Restaurante La Parada Noja. | • Bar Cervecería Jauja, Colindres. |
| • Hotel La Encina, Noja. | • Bar Cervecería La Comarca, Colindres. |
| • Hotel Los Juncos, Noja. | • Restaurante Asador El Manjón, Barros. |
| | • Cafetería Feve, Santander. |
| | • Bar Sandoñana, Santander. |

- Restaurante Los Raqueros, Santander.
- Bar 28 Nébula, Santander.
- Café Comercial, Santander.
- Café Ibiza, Santander.
- Bar Popi, Santander.
- Bar Cervecería Dondenando, Santander

Para Alpe Formación:

- La Pradera (Ruisseñada)
- El Rinconcito de Paredes, Astillero
- La Leyenda, Liérganes
- La Giralda (Liérganes)
- La Modernista, Hoz de Anero
- La Barrica, Astillero
- La casona de Don Blas, Cartes
- Taberna Trébede, Renedo
- Doner Kebab, Astillero
- Asador Los Ángeles, Isla
- Bar Peralvillo, Santoña
- Restaurante Desengaño, Santoña
- Restaurante Napoleón, Santoña
- Restaurante la Ola, Suances
- Restaurante Avril en la Ría, Mogro
- Restaurante La Oliva, Astillero.
- Restaurante Trastévere, Noja.
- Restaurante Bus Amaya, Noja
- Restaurante Club de Tiro, Santander
- Restaurante Pizzería La Befana, Solares.
- Restaurante El Embrujo, Meruelo.
- Restaurante camping de Lunada, S. Roque de Ríomiera.
- Restaurante La Vieja Escuela, S. Roque de Ríomiera.
- Restaurante El Herradero, Orejo.
- Restaurante El Teatro, Astillero.
- Restaurante Peñalabra, Barreda
- Hamburgueserías Como Como
- Restaurante El Bigote Mexicano.

Para Decroly:

- Formación manipulador de alimentos, Ayto. de Casar de Periedo
- Formación Alérgenos para Guarderías, Santander
- Formación Alérgenos para Guarderías, Asilo Torrelavega
- Formación Alérgenos Guardería y Colegio de Cartes

- Hotel Don Carlos, Santander.
- Carnicería Félix, Santander.
- Carnicería Francisco Callejo, Santander.
- Restaurante Krunch Valle Real.
- Mesón Sta. Cruz, Bezana.

- Restaurante Magnolia, Santander.
- Restaurante Puerta 23, Santander.
- Hotel Boutique Las Brisas, Santander.
- Heladería En-Joy, Santander.
- Sweet Bank, Santander.
- Papanao, Santander.
- Hotel Torresport, Torrelavega.
- Bingo Real, Torrelavega.
- Churrerías Calderón, Torres.
- Cafetería Sol, Solares.
- Hamburguesería El Boga, Solares.
- Días de Sur/Montecarlo, Noja.
- Restaurante Casa Ita, Noja.
- Restaurante Catering El Peñón, Soto de La Marina.
- Resturante el Mirador, Soto de La Marina.
- Restaurante La Báscula, Orejo.
- Restaurante El Tropezón, Herrerías.
- Catering Dulce y Salado, Pontejos.
- Restaurante La Casona, Fresneda.
- Restaurante El Ojo del Abrego, Liérganes.
- Restaurante Casa Bedia, Gajano.
- Gastro Bar La Rosa Azul, Cabezón de la Sal.
- Mesón Restaurante El Tejo, Solares.
- Restaurante La Canal, Treceño.
- Pizzeria Pinocho, Santander

FORMACIÓN E IMPLANTACIÓN DE APPCC

2018

- Centro de Formación FAASE y Rte. Jarana (Ampuero). FAASE

2017

- APPCC Restaurante La Vieja Escuela (Lunada). Alpe Formación

2016

- APPCC Restaurante El Mirador del Cantábrico. Alpe Formación
- APPCC Restaurante El Embrujo, Meruelo. Alpe Formación
- APPCC Restaurante El Jardín de Novales, Novales. EGE Consultores
- APPCC Cafetería El Molino, Santander. EGE Consultores

2015

- APPCC Restaurante Ciaboga, Noja. EGE Consultores
- APPCC Restaurante Catering El Peñón, Soto de La Marina. EGE Consultores
- APPCC Cafetería FEVE, Santander. EGE Consultores
- APPCC Bar Sandoñana, Santander. EGE Consultores
- APPCC Embutidos Meli, Golbardo. EGE Consultores