

Oscar González Chantada



**Docente de formación para el empleo,
creador y curador de contenidos.**

***ESPECIALIZADO en
HOSTELERÍA***

- Inglés.
- Sumillería.
- Docencia de la Formación Profesional para el Empleo
- Taller Programa REA-Formación de formadores TIC
- Restaurante, Café-Bar y Cocina
- Autor de manuales de hostelería
- Comercio y marketing

EXPERIENCIA LABORAL TUTOR ON LINE

Empresa: **CECE** (Andalucía).

- “Manipulación en crudo y conservación de alimentos” INAD030PO (125 h).
- “Manipulación en crudo y conservación de alimentos” INAD030PO (125 h)

Empresa: **Cursos Fórmate** (Vigo).

- “Inglés. Restauración-HOTR043PO” (110 horas)

Empresa: **Educatic** (Vigo) Fechas:

- “Innovación en la cocina” HOTR 048 PO (35horas)
- “logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas ”HOTR 050 PO(35horas)
- “Gestión de la restauración” HOTR 040 PO (100 horas) 1/2023

Empresa: **Confemetal** (Vigo).

- “Innovación en la cocina-HOTR048PO” (35 horas)
- “logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas ”HOTR 050 PO (35horas)
- “Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas” HOTR 051 PO (75 horas)

Empresa: **Universidad Camilo José Cela** (Madrid) Fechas:

- “Habilidades y competencias en la dirección de cocina” HOTR 061 PO

- “Gestión de la restauración” HOTR 040 PO (100horas)
- “Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias” (80 horas)HOTR 059 PO
- “Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas ”HOTR 050 PO (35horas)
- “Innovación en la cocina-HOTR048PO” (35 horas)

Empresa: **Academia Postal** (Vigo) **Fecha 12/2022-1/2023**

- “Innovación en la cocina-HOTR048PO” (35 horas)
- “Innovación en la cocina-HOTR048PO” (35 horas)

Empresa: **GDOCE** (Vigo)

- “Habilidades y competencias en la dirección de cocina” HOTR 061 PO (25 horas)
- “Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias” (80 horas)HOTR 059 PO
- “Habilidades y competencias en la dirección de cocina” HOTR 061 PO (25 horas)

Empresa: **Fedeto** (Toledo)

- “Gestión del bar-cafetería” HOTR 041 PO (60 horas)

Empresa: **Grupo Coremsa** (Málaga)

- “Innovación en la cocina-HOTR048PO” (35 horas)
- “Elaboración de cartas y menús” HOTR 025 PO 7/2023 (30 horas)
- “Tecnologías que apoyan la sostenibilidad en alojamientos turísticos en la era postcovid” HOTA15
- “Tecnologías que apoyan la economía circular en alojamientos turísticos en la era postcovid HOTT02
- “Salud, nutrición y dietética” SANP034 PO

Empresa: **Moba Skill Training, SL** (Vigo)

- “Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas” HOTR 051 PO (75 horas)
- “Inglés. Restauración-HOTR043PO” (110 horas)

Empresa: **Acción Laboral** (Vigo).

- “Análisis sensorial de vinos-HOTR001PO” (35 horas)
- “Gestión de alérgenos en el sector de la restauración” SANP 038 PO

Empresa: **Femxa** (Vigo).

- “Manipulación en crudo y conservación de alimentos-INAD030PO” (125 horas)

- "Preelaboración y conservación de alimentos-HOTR056PO" (40 horas)
- "Servicio de restaurante y bares-HORT064PO" (35 horas)

Empresa: **Norformación** (Vigo).

- "Higiene alimentaria para manipuladores-UF0053" (30 horas)
- "Gestión de la restauración" HOTR 040 PO (100horas)
- "Gestión de alérgenos en el sector de la restauración" SANP 038 PO

EXPERIENCIA LABORAL DOCENTE PRESENCIAL

Especialidades formativas:

Escuela profesional de hostelería Baixo Miño (O Rosal) (Funciones: programar, crear contenido, impartir y evaluar).

- "Innovación en la cocina-HOTR048PO" (35 horas).
- "Análisis sensorial de vino-HOTR001PO" (30 horas). 2 ediciones.
- "Corte y cata de jamón-HOTR024PO" (30 horas). 2 ediciones.

Moba Skill Training. SI (Vigo)

- "Operaciones básicas de cocina HOTR 076PO" (80 horas)

Manipulador de alimentos: (empresas con las que he impartido varias ediciones)

(Funciones: crear contenido, impartir y evaluar curso de manipulador de alimentos)

- Empresa: **Obradoiro de emprego** O Porriño (Torneiros).
- Empresa: **APETAMCOR** (O Porriño)
- Empresa: **Obradoiro Vigo Capacita VI. Funciones.**
- Empresa: **Norformación** (Porriño)
- Empresa: **Forox Innovación** (Redondela).
- Empresa: **Norformación** (Baiona).
- Empresa: **Centro de acollida Diversidades** (Tuy).
- Empresa: **Concello de Baiona.**
- Empresa: **FEMXA** (Vigo)
- Empresa: **Casa Botas** (Vigo)
- Empresa: **Fooryou** (Vigo)

Certificado de profesionalidad "HOTR0508: Servicios de bar y cafetería":

Empresa: **Escuela Hostelería Baixo Miño** (O Rosal). Funciones: Creación de contenido, impartición, evaluación y tutorización de PNL. (Habilitación obtenida año 2020).

Otros:

Colaborador externo como docente de varias formaciones programadas para empresas en régimen privado y bonificado.

- “Manipulador de Alimentos” (Fooryou)
- “Corte de jamón” (Fooryou)
- “Barista” (Fooryou)
- “Elaboración de menús, decoración de platos, cafés especiales y barista” (Secursa)
- “Emprendimiento” (Centro de acogida Diversidades)
- “Atención al cliente” (Concello de Baiona)

“Curso Limpieza de superficies en locales y edificios con normativa COVID 19”:

(Funciones: programar, crear contenido, impartir y evaluar curso de manipulador de alimentos)

- **(30 horas)** Empresa: **Forox Innovación** (Poio)
- **(30 horas)** Empresa: **Gdoce** (Santiago)
- **(50 horas)** Empresa: **Gdoce** (Santiago)
- **(50 horas)** Empresa: **Forox Innovación. Tres ediciones**(Bueu, Gondomar, Nigrán)

EXPERIENCIA LABORAL CREACIÓN DE CONTENIDOS

Empresa: Grupo Postal. Funciones: Elaboración de contenidos especialidades formativas:

- *HOTR059PO Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias.*
- *HOTR050PO Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas.*
- *HOTR051PO Logística en la cocina: Aprovisionamiento de materias primas.*

Fecha: 2021 Autónomo. Elaboración de manuales didácticos del certificado de profesionalidad “Operaciones Básicas de Restaurante y Bar-HOTR0208”, disponibles en Amazon.

Fecha: 02.2020- 11.2020 **Empresa: Escuela Hostelería Baixo Miño** (O Rosal) Funciones: Creación de los manuales didácticos en formato impreso para el certificado de profesionalidad HOTR0508_2: Servicios de bar y cafetería.

OTRA EXPERIENCIA LABORAL

- **Autónomo, emprendedor y gerente (3 años).** **Funciones:** Creación de la empresa y la marca; gestión de la documentación propia de inicio de actividad; gestión de la documentación propia de los impuestos y tributaciones; realizar operaciones de contabilidad; organizar la estrategia de marketing y campañas promocionales; compra y recepción de mercancía; organización de la actividad diaria del local.
- **Profesional de hostelería** en el área de Vigo, Canarias y Londres

PUBLICACIONES (disponibles en Amazon)

- **Manual formativo “Manipulador de alimentos”.** Autopublicación
- **Manual formativo HOTR 0208_1 Operaciones básicas de restaurante y bar.** Autopublicación
- **Manual formativo MF0257_1 Servicio básico de restaurante-bar.** Autopublicación
- **Manual formativo MF0258_1 Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.** Autopublicación

- **Manual formativo UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.**
Autopublicación
- **Manual formativo UF0058 Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.**
Autopublicación
- **Manual formativo UF0959 Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de post-servicio en el restaurante.** Autopublicación
- **Manual formativo UF0060 Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.**
Autopublicación
- **Manual formativo UF 0061 Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.**
Autopublicación

FORMACIÓN TIC

- ★ Paquete Office.
- ★ Programas de gestión de stock y de caja de cambio.
- ★ TICs orientadas a la docencia: Power Point, PowToon, Canva, Exelearning, Educaplay, Ardora, Kahoot, Gednial.lyetc.
- ★ Creación de videotutoriales y aulas virtuales.
- ★ Uso de la nube e internet como espacio de aprendizaje.