

**RAUL ALFREDO**

**GIL OBREGON**

|  |  |
| --- | --- |
| Información Personal | * Estado civil: Casado * Nacionalidad: Chileno-Argentino * Edad: 44 Años * DNI: 27.879.068 * RUT: 13.673.652-3 * PAS: P05462642 * FMI: 0000000610305 * RFC: GIOR750420-RR9 * Fecha de Nacimiento: 20 de Abril de 1975 * Lugar de Nacimiento: Santiago de Chile. * Dirección: Dr. Atl #255 Dpto. 23, Colonia Santa Maria la Ribera, Cuauhtémoc, México DF. * Teléfonos: 55-2341-0258   55-1077-5507     * E- Mail: raul.vinos@gmail.com |
| Educación | TÍTULOS:  Técnico Agrario Especializado en la Industrialización de Frutas y Hortalizas y Enólogo.  **LICENCIADO EN ENOLOGÍA E INDUSTRIAS FRUTIHORTÍCOLAS**  Matrícula de Lic. en Enología I.N.V. N°: 20-201320.  Analista Universitario en Ind. Frutihortícolas y en Enología  **Enseñanza Universitaria**:  1994-1998 Facultad Tecnológica de Enología e  Industrias Frutihortícolas “Don Bosco” Mendoza.  Enseñanza Secundaria o Media:  1988-1991 Liceo Agrícola y Enológico  “Dgo. F. Sarmiento”.  1992-1993 Esc. Técnico Agraria  “Miguel A. Pouget”. |
| **Habilidades** | Marketing Estratégico Aplicado a Vinos  Diseño Gráfico Aplicado a Vinos  Inglés Avanzado y Francés Básico  Computación: Office, Photoshop, Illustrator etc.  Instrucción de Sommeliers  Impartición de Clases Teórico Prácticas Dinámicas.  Columnista de El Conocedor, Colaboraciones Revista Mercedes Benz, Buena Mesa; etc. |

|  |  |
| --- | --- |
| Experiencia Laboral | **201 NOVIEMBRE A LA FECHA**  **LA MADRILEÑA** **Embajador Nacional de Marcas de Vinos,** Centros de Consumo: Manejo de Proyectos de Catalogación y Desplazamiento ON TRADE, Catas, Relaciones Públicas. Apoyo a KAMS en catalogaciones en OFF PREMISE. Líder de Proyecto de Nuevas Marcas ON TRADE. Manejo de Presupuestos y Objetivos de Catalogación, Catas, y Manejo de Equipo de Ejecutivos de Cuenta Regionales.  **2017 FEBRERO A OCTUBRE DE 2019**  Compañía CYRNOS, **Sommelier Corporativo.** Desarrollode Plazas de Playa. Atención de CUENTAS CLAVE, Canal ON TRADE o Centros de Consumo, apoyo a Distribuidores foráneos. Catalogación, Presentación y apoyo a Desplazamientos, Catas, Cenas Maridaje, Relaciones Públicas. Apoyo a Dirección Comercial en catalogaciones en OFF PREMISE.    **2015 SEPTIEMBRE A OCTUBRE DE 2016**  EL PALACIO DE HIERRO, **Gerente de Compras Gourmet Store in Store**. Managment de Food Hall, proveedores, nuevos proyectos. Planeación de Nuevos Food Halls para Otras tiendas Locales y Foráneas. Proyecto Coordinación de Equipo de Sommelieres Palacio de Hierro. Asesoría y Capacitación en Ventas, definición y abordaje al cliente en Punto de Venta, Cierre de Venta.  **2012 SEPTIEMBRE A LA FECHA**  Instructor de la **Maestría en Administración de Vinos**, Escuela CESSA Campus San Ángel  **2012 ABRIL A SEPTIEMBRE DE 2015**  **LA MADRILEÑA** **Embajador Nacional de Marcas de Vinos,** Centros de Consumo: Manejo de Proyectos de Catalogación y Desplazamiento ON TRADE, Catas, Relaciones Públicas. Apoyo a KAMS en catalogaciones en OFF PREMISE. Líder de Proyecto de Nuevas Marcas ON TRADE. Manejo de Presupuestos y Objetivos de Catalogación, Catas, y Manejo de Equipo de Ejecutivos de Cuenta Regionales.  **2007 AGOSTO A LA FECHA**  **WINE & CELLERS**, (Proyecto personal, Profesional Independiente). Asesoría ON TRADE y OFF PREMISE, Desarrollo de Marca, apertura de Canales de Mayoreo y Supermercados. Manejo de Cavas de Clientes Particulares. Capacitaciones, Cursos, Catas, Cenas Maridaje.  **ACTIVIDADES REALIZADAS**  2013 MARZO A DICIEMBRE DE 2015  **Instructor Diplomado** de Vinos Universidad Iberoamericana, Campus Santa Fe.  2013 MARZO A OCTUBRE  Profesor **Cátedra de Enología 1**, Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias, Escuela CESSA Campus San Ángel.  2011 FEBRERO A ABRIL DE 2012  **GRUPO ALCACHOFA** Sommelier Corporativo DF, Sub Gerente y Gerente de Sucursal, Restaurante Bar Corazón de Alcachofa.  2009 OCTUBRE A MARZO 2010  **Digrans SA.** Importadora de Viña Concha y Toro, Bodega Zuccardi, Sommelier, (ON TRADE y apoyo OFF PREMISE), Catalogaciones, Capacitaciones, Catas, Relaciones Públicas.  2008 MARZO A OCTUBRE 2009  **CECAD, Casa Pedro Domecq**, Instructor de Vinos, Licores y Destilados. (Distrito Federal y Monterrey). Asesor externo de ON TRADE (Centros de Consumo), eventos, catas, capacitaciones, apoyo KAMS de OFF TRADE en catalogación de SKU’S de vinos  2007 MARZO A OCTUBRE 2009  **CONSEJO REGULADOR DEL BRANDY DE JEREZ**, Sommelier designado para México, Capacitaciones, Catas, Apoyo para negociaciones en MAYOREO y ON TRADE.  2007 SEPTIEMBRE A ABRIL 2008  **CENTRO CULINARIO AMBROSÍA**, Instructor de la Cátedra de Enología I y II. Desarrollo de Nuevo Diplomado de Vinos y Licores. Manejo y Coordinación de nuevos Cursos. Cavas Privadas. Negociaciones para Eventos.  2007 SEPTIEMBRE A OCTUBRE 2009  **MASGER-WINE MEX**, Enólogo Sommelier especiali-zado, Asesoría en la Selección de Portafolio, Diseño y Contenido de Imagen Fichas Técnicas, Catas, Apertura de Nuevos Clientes, ON TRADE y OFF PREMISE.  2007 SEPTIEMBRE A AGOSTO 2016  CARAFE Asesoría en Elaboración. Tienda, Sommelier, Catas, Ventas especiales.  2007 MARZO A LA FECHA  **Instructor** **Diplomado** de Vinos Fundación Sommelier. Vitivinicultura Geografía aplicada a Vinos del Mundo.  **2006 ENERO A LA FECHA**  AMS ASM (Asociación de Sommeliers Mexicanos), Instructor de los Diplomados de Vinos y de Destilados. Diplomados Distrito Federal, Guadalajara, Puebla, León, Puerto Vallarta, Cuernavaca.  **2006 ENERO A AGOSTO 2007**  Enólogo Sommelier UNGRAM MEXICO. Apoyo Negociaciones OFF PREMISE (Grandes Superficies y Mayoreo). Catas, Manejo de Cavas Privadas.  **2003 SEPTIEMBRE A MARZO 2005**  Sommelier de Ferrer y Asoc. Empresa Importadora de Vinos, México D.F. ON TRADE. Cuentas Especiales, Apoyo a Gerentes de Zona, Catas, Capacitaciones, Programa Sommelier de apoyo para Restaurantes y Tiendas Especializadas.  **2002 SEPTIEMBRE A SEPTIEMBRE 2003**  **ENOVÍN** (Proyecto Profesional Independiente Monterrey), Eventos, Asesorías y Cursos de Vinos y Enología a Centros de Consumo, Cursos de Vinos y Enología para y Particulares.  **ACTIVIDADES REALIZADAS**  **2003 JUNIO-JULIO**  Eventos: Allied Domecq Curso Vinos del Mundo, Soriana San Pedro, San Pedro Garza García, (Monterey), Nuevo León, México. 6 Cursos, con Cata dirigida.  **2003 JUNIO**  Evento: Exposición Expomanagement, México D.F. Sommelier designado de Casa Pedro Domecq.  **2003 MARZO**  Evento: Reinauguración Soriana Reforma Nuevo Laredo, Sommelier designado de Casa Pedro Domecq.  **2003 MARZO**  Promoción de Vinos X-A, Sommelier en Restaurante, Casa Pedro Domecq.  **2002 DICIEMBRE**  Promoción de Vinos X-A, Sommelier en Restaurante, Casa Pedro Domecq.  **ARGENTINA**  **2002 Bodega Sulaiman** S.A. Mendoza. Ayudante de Primer Enólogo.  **2001 Pasantía Profesional Universitaria, Bodegas Peñaflor** S.A. Mendoza, Cuerpo 1883 (Vinos Finos Líneas Reserva, Gran Reserva y Premium).  **1998** Bodega Boutique Pequeña Bodega de Chacras de Coria. Mendoza. Primer Enólogo.  **1998** Cooperativa Agraria y Vitivinícola GUAYMALLEN Ltda. (Segundo Enólogo y Reemplazo de la Primera enóloga). Mendoza.  **1997** Pasantías Universitarias. Bodegas y Viñedos Lagarde S.A. Mendoza. (Analista de Laboratorio en Microbiología y Enología).  **1995** Cooperativa Vitivinícola LUMAI Ltda. Mendoza. (Analista de Laboratorio y Segundo Enólogo).  **1994** Bodegas y viñedos Lagarde S.A. Mendoza. (Analista de Laboratorio).  **1993** Pasantía Profesional Enológica Secundaria Establecimientos PROVIAR S.A. (Bodega Moët & Chandon). Mendoza. |
| Referencias | Victoria Lopez, Directora Comercial, CYRNOS (CDMX, México).  Santiago Fernandez, ex Director Gourmet, El Palacio de Hierro (CDMX, México).  Lic. Cynthia Mascareñas Grouper de Vinos La Madrileña MEXICO (México DF, México).  Laurencia Andrade Pasillas, ex Gerente Nacional de Centros de Consumo, La Madrileña SA de CV  Somm. Marcos Flores Tlalpan ex Presidente de la Asociación de Sommeliers Mexicanos Director de Gemaric (México DF, México).  Somm. Luis Cárdenas Barona Director de la Academia de Sommeliers Mexicanos (México DF, México).  Somm. Luis Morones, Maître Sommelier Hotel Presidente Intercontinental (México DF, México).  Somm. Pedro Poncelis Brambila, Maître Sommelier Hotel GRAN VELAS (Los Cabos, México).  Enol. Jesús Diez Sanchez (Vinicultura) (México DF, México).  Carlos Anaya Morett, Director general y socio, Grupo Corazón de Alcachofa.  Lic. Fernanda Gutierrez Zamora, Directora Académica Escuela Cessa Campus Norte y Coordinadora de la Maestría de Administración de Vinos. |