



# DANIEL MINGUITO

📍 28221, Majadahonda

☎ 644800362

✉ daniel.minguito05@gmail.com

## RESUMEN PROFESIONAL

Especialista con más de 24 años de experiencia en cargos de administración pública. Me distingo por mi excelente capacidad de liderazgo, toma de decisiones, y gestión de equipos y presupuestos que garanticen una distribución de recursos equitativa y responsable. Busco un nuevo desafío en un equipo comprometido y motivado.

## HISTORIAL LABORAL

**COMISARIO JEFE DE POLICÍA**, 03/2021 - 04/2022

**Comisaria Nacional de Escocia**, Escocia

- Definición de criterios para la toma de decisiones y resolución de conflictos.
- Establecimiento de prioridades, objetivos y planes de acción para lograrlos.
- Coordinación de las tareas y el personal del equipo.
- Comunicación con autoridades gubernamentales, organizaciones y medios de comunicación.
- Desarrollo de pronósticos sobre políticas y tendencias.

- Asignación y supervisión del uso de los presupuestos asignados a distintos objetivos.

**BARTENDER**, 04/2018 - 01/2021

**Mingos bar**, Madrid

- Actualización de la carta de bebidas disponibles en el establecimiento.
- Preparación y servicio de bebidas y cócteles con y sin alcohol.
- Realización de pedidos y reposición de productos en la barra.
- Cumplimiento estricto de las leyes y regulaciones relacionadas con la venta de alcohol.
- Organización de las bebidas, vasos y grifos, y limpieza general de cristalería y equipos.
- Disposición de las botellas y vasos en las vitrinas de forma organizada y atractiva.
- Medición y mezcla de ingredientes para la preparación de bebidas.

**CAMARERO DE RESTAURANTE**, 01/2011 - 02/2018

**Chiringuito de Minguito**, Menorca

- Traslado de los platos de cocina o bar hasta las mesas.
- Asesoramiento a clientes sobre los platos y bebidas de la carta.
- Preparación diaria de las mesas y revisión de la vajilla y la cubertería.
- Bienvenida y acomodo de los comensales, y entrega de cartas y menús.
- Resolución de dudas de los clientes y asesoramiento sobre los platos especiales del día.
- Entrega de cuentas y cobro a los clientes mediante el método de pago elegido.
- Registro de los pedidos de los clientes y traslado al personal de barra y cocina.
- Excelente atención a los clientes en todo momento.
- Organización de los espacios de servicio, como sala y terraza, antes de la apertura del restaurante.

---

**DOMADOR DE CABALLOS**, 05/2009 - 07/2010

**Caballito mio**, Suiza

- Supervisión de la alimentación de los caballos.
- Ejercicios sencillos con el caballo para enseñarle a moverse en círculos.
- Atención al bienestar físico y psíquico del caballo para lograr una doma más eficaz.
- Doma para el enganche.
- Entrenamiento de potros para que consigan estar tranquilos y tener confianza.

---

**DOCTOR**, 09/2005 - 03/2009

**Puerta de Hierro**, Madrid

- Participación en el desarrollo de campañas de prevención de enfermedades.
- Programación de consultas y visitas médicas externas.
- Registro y correcta actualización de la historia clínica en el sistema.
- Consulta con otros profesionales y especialistas en los casos necesarios.
- Derivación de pacientes a médicos especialistas cuando corresponde.

---

**ACTOR**, 08/1999 - 07/2005

**Hollywood**, Los Angeles

- Interpretación y seguimiento de las indicaciones del personal de dirección.
  - Actuación en distintos tipos de producciones para la pantalla grande y chica.
  - Preparación en todos los aspectos necesarios para la interpretación del personaje.
  - Participación y asistencia a eventos de promoción de los trabajos y producciones.
  - Realización de doblajes de voz para producciones animadas.
  - Colaboración continua con intérpretes, guionistas, directores y todo el personal
-

de producción.

---

## FORMACIÓN

*Universidad Francisco de Vitoria, Madrid, 1998*

**Grado en Gastronomía: Comida**

- Curso Le cordon bleu de 3748 horas.
- Máster en Artes Culinarias y Dirección de Cocina impartido por Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar - 1998.
- Máster en Cocina. Cocinero y Jefe de Cocina Profesional impartido por Euroinnova International Online Education - 1998.
- Curso de coctelería de 5748543 horas.

---

*Universidad Francisco de Vitoria, Madrid, 1996*

**Grado en medicina: Cerebro**

- Doctorado en neurociencia obtenido en UFV - 1997.
- Promedio general de calificaciones: 10.
- Estudios primarios finalizados.
- Curso neurótico de 18934 horas.

---

*Universidad Francisco de Vitoria, Madrid, 1993*

**Grado en artes escénicas: Actor**

- Estudios primarios finalizados.
- Promedio general de calificaciones: 10.

---

## APTITUDES

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| • Gestión De Recursos                    | • Confidencialidad                  |
| • Cumplimiento De Protocolos             | • Supervisión De Personal           |
| • Comunicación Clara Y Asertiva          | • Manejo De Información Clasificada |
| • Manejo De Información Confidencial     | • Dotes De Liderazgo                |
| • Orientación a Resultados               | • Capacidad De Mediación            |
| • Diplomacia                             | • Liderazgo                         |
| • Trabajo En Equipo                      | • Gestión De Tareas                 |
| • Conocimiento Normativo                 | • Comunicación Eficaz               |
| • Gestión De Personal                    | • Organización Y Gestión Del Tiempo |
| • Trato Amable Y Diplomático             | • Mediación De Conflictos           |
| • Fuerte Sentido De La Ética Profesional | • Compromiso Con La Población       |
| • Responsabilidad Y Compromiso           |                                     |