

ÁLEX MÚGICA ZABALETA
Consultor en restauración

Propuestas de trabajo
y Curriculum

HOTEL-RESTAURANTE BASA KABI
Alto de Leitza, s/n. 31877 Leitza. Navarra
Tel.: 34 948510125. Fax: 34 948610965
E-mail: info@alexmugica.com

Asesoramiento global para actividades de restauración

En un sector cada vez más profesionalizado y tecnificado se ofrece una amplia experiencia en gestión, organización y puesta en marcha de negocios de hostelería

Participación en la definición de objetivos de la empresa y en su puesta en marcha

Examen de las necesidades diarias de cada empresa, realización del plan propuesto y evaluación de los resultados

Análisis todas las variables que influyen en la apertura de un negocio de restauración.

Proyecto de objetivos y puesta en marcha del plan de apertura.

1. Estudios de viabilidad

Análisis de cada proyecto y definición de los objetivos de la empresa

- análisis del mercado
- público objetivo
- ubicación
- instalaciones y tecnología
- personal
- rendimiento
- imagen
- promoción
- elementos auxiliares

2. Diseño de instalaciones de cocina y zona de comedor

Estudio del máximo rendimiento de cada zona y la optimización de recursos detallando:

- aprovechamiento de espacios
- distribución de medios tecnológicos y utensilios
- zonas de acceso, frío, almacén, preparación, montaje de platos, etc
- recepción de comensales
- tipo de mobiliario y puntos de apoyo para el servicio
- accesos de cocina, características

3. Diseño de la organización

La profesionalidad del personal definirá en gran medida el éxito de la empresa por eso se destacará en cada caso:

- organigrama y descripción de funciones
- estudio de las necesidades y características de los profesionales en cocina y comedor
- sistemas de contratación
- atención al cliente

Definición de los objetivos y funciones de los sectores que intervienen en la empresa:

- compras
- almacén
- sistemas de conservación de productos
- personal

4. Diseño de la carta

Análisis de la confección de la carta. Revisión de su adecuación a los objetivos de la empresa y su eficacia en la venta al cliente mediante:

- análisis de costes
- escandallos (tipos de precio)
- presentación atractiva. Imagen
- orientación al consumo de determinados productos

5. Plan de apertura

Con los criterios que se deducen de los estudios anteriores, se propone un plan de apertura y se participa directamente en su implantación.

Realización de un estudio pormenorizado de la empresa de acuerdo con las necesidades concretas, que incluye:

1. Auditoria de organización y gestión

Análisis de los factores críticos de la gestión de la empresa.

- costes
- compras
- personal
- servicio
- gastronomía

2. Diseño de un plan de relanzamiento basado en:

- redefinición de objetivos de la empresa
- plan estratégico
- reciclaje de profesionales
- promoción

3. Seguimiento del Plan de relanzamiento

La participación del consultor en la aplicación del plan fijado garantiza su eficacia. Se pone esa experiencia al servicio del desarrollo práctico de los objetivos de la empresa.

- seguimiento de las acciones propuestas
- evaluación de resultados

La gastronomía supone uno de los elementos más destacados en la promoción turística.

Su calidad y diferenciación constituyen importantes atractivos que deben estar presentes en todas las actividades de promoción del turismo urbano (congresos, convenciones, etc.) y de ocio.

Las actividades protocolarias también son una ocasión de promoción de las actividades gastronómicas.

El equipo de Álex Múgica participa directamente en la realización de actividades de promoción gastronómica.

1. Diseño, organización y realización de Semanas Gastronómicas

- Actividades de promoción gastronómica locales, nacionales e internacionales.

2. Organización de Escuelas de Hostelería

El diseño de las escuelas de hostelería influirán en el éxito de su programa de formación.

La experiencia del consultor en materia formativa permite ofrecer un planteamiento completo de las necesidades formativas del sector.

- estudio de viabilidad
- profesorado
- plan de estudios
- instalaciones
- tecnología, utensilios y productos

En un sector en constante renovación es esencial la formación continuada.

Se ofrecen cursos a todos los niveles y específicos para cada empresa.

Para las empresas, se organizan cursos “a la carta” en su establecimiento.

1. Reciclaje Profesional

Cocina

- jefe de cocina
- cocineros

Servicios

- maîtres
- camareros

2. Alta cocina

3. Innovación tecnológica

4. Gestión y organización

Alejandro Múgica Zabaleta

Consultor en restauración. Propietario de Hotel-Restaurante Basa Kabi de Leitza (Navarra). Presidente de la Asociación de Restaurantes de Navarra. Vicepresidente de Aregala (Asociación de Restauradores, Enólogos y Gastrónomos de América Latina y España). Miembro de EUROTOQUES (Asociación de Cocineros de Europa). Vocal de la Federación Española de Restaurantes (FER). Cofrade de Honor del Pimiento del Piquillo de Lodosa.

- 1981 Restaurante Rekondo de San Sebastián.
- 1982/83 Hotel Alcalá, Restaurante Basque de Madrid.
- 1983 Semana Cocina Vasca. Restaurante Jesús de Burgos. Semana Cocina Vasca. Hotel Eurobuilding de Madrid
- 1985 Restaurante Irizar de Madrid
- 1986 Semana Española en Nápoles (Italia)
- 1987 Jornadas Gastronómicas Navarras del Corte Inglés de Sevilla. Jornadas de Cocina Navarra Restaurante Cabo Mayor de Madrid. Encuentros de Gastronomía Navarra Hotel Tres Reyes de Pamplona
- 1988 Jornadas Gastronómicas Navarras Restaurante La Oca Dorada de Valencia. Semana Gastronómica de Cocina Vasca Hotel Tolosa de Salou. Jornada de Cocina Navarra. Hotel Londres. San Sebastián. Restaurante Sibaris de Vigo
- 1989 Semana Gastronómica de Cocina Vasca Hotel Sheraton de Oporto (Portugal). Jornadas de Cocina Navarra Restaurante Club Antares de Sevilla. Almuerzo-recepción a SS.MM. los Reyes de España en Olite (Navarra). Jornadas Gastronómicas Navarras Restaurante La Oca Dorada de Valencia. Semana Gastronómica de Cocina Vasca Hotel Tolosa de Salou. Restaurante Oriza de Sevilla
- 1990 Semana Gastronómica de Cocina Española Hotel Sutton Place de Toronto (Canadá). Restaurante Masa's de San Francisco (USA)
- 1991 Cena de gala clausura del 2º Congreso Nacional de Hoteles en el Hotel Iruña Park de Pamplona. Cena de gala clausura del Congreso Nacional de Odontología en el Hotel Iruña Park de Pamplona
- 1992 Director Gerente del Restaurante del Pabellón de Navarra de la Expo'92
- 1993 Profesor de la Escuela de Cocina Luis Irizar de San Sebastián. Semana Gastronómica de Cocina Vasca Restaurante Azahar de Córdoba. Asesoría Restaurante El Valle de Soria
- 1994 Profesor de la Escuela de Cocina Luis Irizar de San Sebastián. 1º Congreso Mundial de Gastronomía Vasca en Biarritz (Francia). Asesoría Restaurante Cascanueces de San Sebastián (Guipuzkoa). Asesoría Restaurante Aizlarr de Urretxu (Guipuzkoa). Asesoría Hotel Zarautz de Zarautz (Guipúzcoa). Asesoría Restaurante Bodegas Campos de Córdoba. Charla sobre los cinco sentidos en la gastronomía, Kutxa de San Sebastián
- 1995 Profesor de la Escuela de Cocina Luis Irizar de San Sebastián. Jornadas Gastronómicas Latinoamericanas en Costa Rica. Asesoría Restaurante Irubide de Lumbier (Navarra). Asesoría Hotel Restaurante President de Praga. Asesoría Club Náutico de San Sebastián. Asesoría Cafetería El Triángulo de Tolosa (Gipuzkoa)
- 1996 Jornadas Gastronómicas Latinoamericanas en Perú. Asesoría Hostal Lola, Isaba (Navarra). Asesoría Restaurante Ekai de Ecay (Navarra). Asesoría Restaurante La Zamorana (Madrid). Asesoría Restaurante Salazar de Oronz (Navarra)

- 1997 Asesoría Hotel Aróstegui de Garayoa (Navarra). Asesoría Restaurante Monjardín de Sangüesa (Navarra). Asesoría Restaurante Arizona de Pradejón (La Rioja)
- 1998 Elegido para la representación gastronómica de Navarra en el Pabellón de España, en la Expo'98 de Lisboa (Portugal). Profesor-supervisor de la Escuela Superior de Cocina INAT de Lima (Perú). Semana Gastronómica de Cocina Vasca en el Hotel The Roger Smith de New York (USA). Semana Gastronómica de Cocina Navarra en el Hotel The Roger Smith de New York (USA). Jornadas Gastronómicas de la Cocina Navarra en el Hotel Mencey de Tenerife. Asesoría de cocina al Hotel Tudela-Bardenas de Tudela (Navarra). Asesoría de cocina Centro de Catering Serunión de San Sebastián. Asesoría de cocina Centro de Catering Serunión de Zaragoza. Cena de presentación de la marca turística "Montaña de Navarra, el pirineo verde", a turoperadores francófonos en el Hotel Auñamendi de Ochagavía (Navarra).
- 1999 Elaboración de platos de presentación para sesión fotográfica, de Supermercados Eroski en San Sebastián (Guipúzcoa). Diseño y organización de recursos humanos por departamentos para la reforma del Hotel Tudela-Bardenas de Tudela (Navarra). Lunch de presentación de la marca turística "Montaña de Navarra, el pirineo verde", en el Hotel Londres de San Sebastián. Lunch de inauguración de la Oficina de Turismo de Pamplona. Jornadas Gastronómicas de la Cocina Navarra en el Hotel Mencey de Tenerife. Asesoría de cocina para el Restaurante italiano La Bottega de Pamplona. Presentación de la gastronomía navarra a medios de comunicación y operadores turísticos con motivo del Salón Internacional de Turismo de Barcelona.
- 2000 Cena de presentación de la oferta turística de Navarra en el Teatro Real de Madrid, con motivo de FITUR 2000. Demostración de la utilización de productos de la empresa conservera Gutarra en la Feria Alimentaria de Barcelona y en el Restaurante Gularis de Barcelona. Asesor del Hotel-Restaurante Tudela Bardenas de Tudela. Director de las Jornadas Gastronómicas de Cocina Navarra en Valladolid, Hotel Tryp Shopia. Dirección de la sesión fotográfica de la empresa AD-HOC de San Sebastián para catálogo de Eroski Supermercados. Cena presentación en el Restaurante Seehouse de Munich (Alemania), con motivo de la promoción turística de la marca "Pirineos", organizada por los Departamentos de Turismo de los Gobiernos de Navarra, Aragón y Cataluña. Demostración a profesionales de hostelería de platos elaborados con la Gula del Norte. Cena presentación en el restaurante Kateboeck de Bruselas, con motivo de la promoción turística de la marca "Pirineos", organizada por los Departamentos de Turismo de los Gobiernos de Navarra, Aragón y Cataluña. Organización, coordinación y elaboración de dos banquetes de boda en Irati Sagardotegia de Ochagavía (Navarra). Presentación y participación gastronómica de la Gula del Norte, con motivo del Vº Aniversario de la Cadena Silken Hoteles en Barcelona en el Palacio de Montjuic (Barcelona). Responsable de coordinación y elaboración de todos los menús del International Festival of Wine and Food, celebrado en el Banff Sprint Hotel de Banff (Canadá). Presentación de La Gula del Norte en Hotel Granollers de Granollers (Barcelona). Miembro del jurado del Primer Concurso de Cocina, Repostería y Coctelería "El Cervatillo", celebrado en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Córdoba.

- 2001** Elaboración de platos de presentación para sesión fotográfica gastronómica de Supermercados Eroski, para la Empresa Ad-hoc de San Sebastián (Guipúzcoa). Elaboración de platos para catálogo de productos Navarros para el Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN). Estudio viabilidad Restaurante Iturri-Eder de Etxarri-Aranatz (Navarra). Puesta en marcha del Bar-Restaurante Reta de Pamplona (Navarra). Estudio viabilidad Restaurante Ibiricu de Pamplona (Navarra). Coordinación y Gestión de la cena para la presentación Turismo de Pirineos, celebrada en Amsterdam (Holanda). Miembro del jurado del Segundo Concurso de Cocina, Repostería y Coctelería “El Cervatillo”, celebrado en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Córdoba. Profesor de una de las “10 Lecciones Magistrales de Gastronomía”, organizadas por la Universidad Pública de Navarra.
- 2002** Semana Gastronómica de Cocina Vasca en el Hotel Roger Smith de New York (USA). Asesoría para el Concurso de Pinchos de Navarra al Bar Reta (Pamplona). Asesoría para el Concurso de Pinchos de Navarra al Bar Spada (Pamplona). Demostración de la utilización de productos de la empresa conservera Gutarra en la Feria Alimentaria 2002 de Barcelona. Jornadas Gastronómicas de la Cocina Navarra en el Hotel Mencey de Santa Cruz Tenerife. Coordinación y Gestión de la cena para la presentación Turismo de Pirineos, celebrada en Roma (Italia). Coordinación y Gestión de la presentación de la “silla Zas” de la empresa Dyna Mobil en Madrid. Coordinación y Gestión de la cena en bodegas Nekeas (Añorbe), para viticultores californianos. Lunch para la presentación de la oferta turística de Navarra en el Hotel Londres (San Sebastián). Lunch para la presentación de nueva línea de mobiliario de la empresa Dyna Mobil en Francia (París). Lunch para la inauguración del Centro de Ocio “La Morea” (Pamplona).
- 2003** Asesoría para Concurso de Pinchos de Navarra, para el bar Reta y el bar Spada de Pamplona. Asesoría para el catálogo de fotografías de la empresa Gutarra. Asesoría para el cambio de carta del Restaurante Peruskenea de Beruete (Navarra). Asesoría para el cambio de carta del Restaurante Calatayud (Calatayud). Lunch para la presentación de la empresa navarra de mobiliario de oficina Dyna Mobil en Bruselas, para doscientas personas. Demostración de productos Gutarra en Jaén. Jornadas de cocina vasca en el Hotel Roger Smith de New York. Asesoría gastronómica a la cocina del Gobierno de Navarra. Demostración de productos Gutarra en la Escuela Cocina San Javier (La Coruña). Colaboración lunch de productos Gutarra en Club de Golf Gorraiz (Navarra). Asesoría gastronómica a Bar La Cava (Pamplona). Premio al Plato mas original en el 3º Concurso de las Jornadas Gastronómicas de los Hongos, organizadas por la Asociación de Restaurantes de Navarra. Demostración de productos Gutarra en el Corte Inglés de Santander. Colaboración con Bodega Nekeas en la presentación de vinos en el Palacio de Congresos de Baluarte de Pamplona. Organización y elaboración del Cocktail de la presentación de Turismo de Navarra en Valencia.

- 2004 Estudio de viabilidad Bar Kike (San Sebastián). Asesoría de cambio de carta al Restaurante Club de Golf de Gorraiz (Pamplona). Organización, distribución y puesta en marcha de la cocina del Restaurante Don Diego de Falces (Navarra). Elaboración y recetario de platos de menú y carta para el Restaurante Don Diego de Falces (Navarra). Aperitivo para la presentación de turismo rural de Cataluña en Bodegas Otazu (Pamplona). Elaboración de menú para hosteleros y comerciales de Estados Unidos en Bodegas Nekeas de Añorbe (Navarra). Demostración práctica de platos actualizados con productos Gutarra en la Feria Alimentaria 2004 de Barcelona. Aperitivo de presentación de nuevos directivos de Cederna-Garalur en Irurtzun (Navarra). Demostración de productos Gutarra durante el Salón de Hostelería de Navarra en Pamplona.
- 2005 Presentación de productos Gutarra en el Corté Inglés de Santander. Elaboración de platos para las sesiones fotográficas del catálogo de Gutarra. Elaboración de menú para cena de viticultores americanos en Bodegas Nekeas. Demostración de Gutarra en Villafranca para alumnos de Escuela de cocina de Huesca. Participación en la presentación turística de Navarra en Nueva York. Preparación de menú de cocina navarra para 100 personas en el Restaurante WD 50 de Nueva York. Curso práctico de cocina vasca en San Sebastián para grupo de Ohio (USA) organizado por la empresa Info-tours. Ponente en la Mesa Redonda de las XI Jornadas de la Exaltación de la Verdura de Tudela. Cocinero oficial para presentación de nueva imagen turística de Navarra, “Reyno de Navarra, tierra de diversidad”. Cocinero oficial de ICAN en la Feria Gourmet de Madrid, para demostraciones de sus productos. Organización, elaboración y degustación de la comida para la fiesta de Euskal-Kantu Eguna, celebrada en Elizondo para 300 personas. Borrador de oferta gastronómica para reapertura de la nueva cafetería Niza de Pamplona. Cocinero elegido para la presentación de Bravo España, celebrado en Toronto y organizada por el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX).
- 2006 Asesoría restaurante La Sidrería en Liendo, Santander. Estudio sobre el futuro Balneario de Elgorriaga, Navarra. Nueva carta de cocina para el Restaurante La Rubia de Villarcayo, Burgos. Autor y editor del libro “Ayer y Hoy de la cocina navarra”, de Ediciones BasaKabi. Organización y elaboración de menú para grupo de Turismo Rural, celebrado en Bodegas Otazu. Colaboración con la empresa Florete, ensaladas, para elaboración de algunas recetas. Cocinero oficial de ICAN en la Feria Gourmet de Madrid, para demostraciones de sus productos. Demostración práctica de platos actualizados de productos Gutarra en la Feria Alimentaria de Barcelona. Dirección de la oferta gastronómica de ICAN Navarra en la Feria Alimentaria de Barcelona. Colaborador de la empresa Hornos Salva para la salida al mercado del nuevo horno Master-Chef. Elaboración de catálogo de fotos y participación en la feria de HOSTELCO de Barcelona. Colaborador para toda la temporada del programa de cocina de Radio Onda Cero Navarra “Sopas con Onda”. Autor del libro “Reciclaje y alta cocina”. Ponente del Congreso de Cocina AREDIME en Mendoza (Argentina). Preparación de platos y grabación de dos videos de cocina para la empresa Pinker, Cinestudios. Preparación de plato y grabación de video de ICAB Navarra para la cadena Localia TV.

2007 Asesoría de la puesta en marcha del Restaurante del Balneario de Elgorriaga, de Navarra. Organizador de la Jornada de maridaje caza-cerveza en Cervecería Dubliners, de Bilbao. Chef de la oferta gastronómica del stand de Navarra en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) de Madrid. Chef de la oferta gastronómica de Navarra en el Salón Internacional del Gourmet de Madrid. Organización de demostración de hornos de cocina Salva en la feria de INTERSICOP de Madrid. Chef de la oferta gastronómica navarra en la feria “Barcelona Degusta”. Profesor de La Cocina de los Mercados de Pamplona. Selección de y recetario de platos con setas, para fichero de recetas coleccionable de Diario de Navarra. Asesoría del restaurante Los Jardines de las Bóvedas, en Badajoz. Miembro-fundador de la Asociación de Restaurantes del Reyno, en Navarra. Ponencia en el Congreso Internacional Vive las Verduras de Pamplona. Ponencia sobre productos de la empresa GUTARRA en la Feria Restalimed 07 de Valencia. Demostraciones de los nuevos hornos Salva “Master Chef” en Valencia y Málaga. Ponente en las Jornadas de La Cocina del Agua celebradas en Zaragoza. Ponencia sobre Cocina de Autor en CEICID de la Universidad de Navarra. Asesoría de la oferta de Carta para la Cervecería Paulaner de Durango, Vizcaya. Ponencia en el Mercado de Ermitagaña de Pamplona con motivo del programa de “La Cocina de los Mercados”. Ponencia en el Primer Congreso Mundial de la Cocina en Miniatura, celebrado en San Sebastián. Ponencia sobre Cocina de Navidad en CEICID de la Universidad de Navarra. Demostraciones con los nuevos hornos Salva “Master Chef” en Santiago de Chile. Colaboración anual en el programa “Sopa con Onda” de Onda Cero Radio Navarra. Premio Gourmad 2007 al mejor libro de Cocina de Chef por “Reciclaje y alta cocina”.

- Curso de Caza. AEHN. Pamplona 1994
- Servicio de Comedor. AEHN. Pamplona 1994
- Curso La cocina en miniatura. AEHN. Pamplona 1994
- Curso Pinchos. Tudela (Navarra) 1994
- Curso Servicio de Comedor en Vera de Bidasoa (Navarra) 1994
- Curso Servicio de Comedor en Elizondo (Navarra) 1994
- Curso Setas y Hongos. AEHN. Pamplona 1994
- Conferencia Aprovechamientos de recursos gastronómicos propios. Estella (Navarra) 1994
- Servicio de Comedor. Navascués (Navarra) 1994
- Conferencia Aprovechamientos de recursos propios. Lóngida (Navarra) 1994
- El chocolate y sus aplicaciones. AEHN. Pamplona 1994
- Curso de Repostería. Santesteban (Navarra) 1995
- Curso Cocina al Vacío. AEHN. Pamplona 1995
- Conferencia sobre iniciación en cocina. Valle de Aézkoa (Navarra) 1997
- Curso sobre iniciación en comedor y barra. Valle de Aézkoa (Navarra) 1997
- Curso de caza y repostería. Valle de Tena (Huesca) 1997
- Curso La caza en los entrantes de nuestra carta. AEHN. Pamplona 1998
- Curso de Repostería. AEHN. Pamplona 1999
- Curso de Pinchos. Consorcio de Desarrollo de la Zona Media de Navarra. Olite (Navarra) 1999
- Curso de Pinchos. Consorcio de Desarrollo de la Zona Media de Navarra. Pitillas (Navarra) 1999
- Curso de Pescados. AEHN. Pamplona 1999
- Curso “Cómo organizar la cocina de un restaurante rural”. Gobierno de Navarra. Garaioa (Navarra) 2000
- Curso de Entrantes, pescados y carnes. Consorcio de Desarrollo de la Zona Media de Navarra 2000
- Curso de Entrantes. Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra (AEHN) 2000
- Curso de Cocina en el Colegio Mayor Goroabe. Pamplona 2000
- Curso Cómo organizar la Cocina de un Restaurante Rural. Departamento de Turismo del Gobierno de Navarra, impartido en el Hotel Etxalar. Etxalar (Navarra) 2000
- Curso Cómo organizar la Cocina de un Restaurante Rural. Departamento de Turismo del Gobierno de Navarra, impartido en el Hotel Iru-bide. Lumbier (Navarra) 2000
- Curso de Repostería. Para el Consorcio de Desarrollo de la Zona Media, impartido en Larraga (Navarra) 2001

- Curso Servicio de Comedor, para Cederna-Garalur, impartido en el Centro de Estudios de Hostelería de Navarra (Pamplona) 2001
- Curso Servicio de Comedor, para Cederna-Garalur, impartido en Donamaría (Navarra) 2001
- Dos Cursos Platos de Éxito a partir de unas buenas bases, para la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra (Pamplona) 2001
- Curso de cocina para la Universidad del País Vasco, celebrado en el Colegio Larraona de Pamplona (Navarra) 2001
- Lección de Gastronomía, organizada por la Universidad Pública de Navarra, celebrada en el Centro de Estudios de Hostelería de Navarra (Pamplona) 2001
- Curso de Cocina en el Colegio Mayor Goroabe de la Universidad de Navarra (Pamplona) 2001
- Curso de Iniciación en Servicio de Comedor, para Cederna-Garalur, impartido en Donamaría (Navarra) 2002
- Curso sobre la cocina en el Albergue Juvenil, dirigido a todos los albergues de España, impartido en Lekaroz (Navarra) 2002
- Curso Demostración de Productos Gutarra, Escuela de Hostelería de Jaén 2002
- Clase de cocina en las VII Jornadas de gastronomía de la Verdura de Calahorra (La Rioja) 2003
- Curso de Cocina en Miniatura en el Colegio Mayor Goroabe de Pamplona 2003
- Curso de Cocina básica en el Colegio Mayor Goroabe de Pamplona 2004
- Curso de nuevas tendencias de cocina mediterránea en la Escuela Cordon Bleu de Lima (Perú) 2005
- Curso de Cocina y Servicio de Sala para la Red Española de Albergues Juveniles en Lekaroz (Navarra) 2005
- Curso de cocina básica en el Colegio Mayor Goroabe de Pamplona 2005
- Curso demostrativo de productos de Gutarra en Santo Domingo de la Calzada en la Escuela de Cocina 2005
- Curso de Cocina para Pinchos en el Colegio Mayor Goroabe de Pamplona 2006
- Profesor del curso de Cocina y Dietética celebrado en CEICID de Pamplona 2006
- Curso de Cocina básica en el Centro CEICID de la Universidad de Navarra 2007
- Curso de Cocina y Dietética impartido en la Universidad de Navarra de Pamplona 2007
- Profesor del Curso de Cocina y Dietetica en CEICID de la Universidad de Navarra 2007

Hotel El Valle (Soria)	Asociación del Valle de Tena (Huesca)
Restaurante Cascanueces (San Sebastián)	Club de Arte Catalina de Erauso (San Sebastián)
Restaurante Aizlarra de Urretxu (Guipuzkoa)	Escuela Superior de Cocina INAT de Lima (Perú)
Hotel Zarautz (Guipuzkoa)	Hotel The Roger Smith de New York (USA)
Restaurante Bodegas Campos (Córdoba)	Irati Sagardotegia de Ochagavía (Navarra)
Restaurante Irubide de Lumbier (Navarra)	Silken Hoteles (Barcelona)
Hotel Restaurante President (Praga)	La Gula del Norte de Aginaga (Gipuzkoa)
Club Náutico (San Sebastián)	Banff Sprint Hotel de Banf (Canadá)
Hostal Lola de Isaba (Navarra)	“El Cervatillo” (Córdoba)
Restaurante Ekai de Ecay Lónguida (Navarra)	Ad-hoc (San Sebastián)
Restaurante La Zamorana (Madrid)	ICAN (Navarra)
Restaurante Salazar de Oronz (Navarra)	Restaurante Iturri-Eder (Etxarri-Aranatz)
Hotel Aróstegui de Garayoa (Navarra)	Restaurante Ibiricu (Pamplona)
Hotel Tudela-Bardenas de Tudela (Navarra)	Universidad Pública de Navarra
Hotel-Restaurante Monjardín, Sangüesa (Navarra)	Universidad del País Vasco
Restaurante Arizona de Pradejón (La Rioja)	Jevit-DynaMobel (Navarra)
Cafetería Triángulo de Tolosa (Guipuzkoa)	Conservas Gutarra (Navarra)
Turismo del Gobierno de Navarra	Bar Kike (San Sebastián)
Asociación Empresarios de Hostelería de Navarra	Club de Golf de Gorraiz (Pamplona)
Montaña de Navarra, el pirineo verde	Restaurante Don Diego (Navarra)
Asociación Cederna-Garalur (Navarra)	Bodega Señorío de Otazu (Navarra)
Consorcio Turístico de Bértiz (Navarra)	Bodegas Nekeas (Navarra)
Consorcio Turístico del Pirineo (Navarra)	Restaurante Los Jardines de las Bóvedas (Badajoz)
Consorcio Turístico del Plazaola (Navarra)	Hornos Salva
Consorcio de Desarrollo de Zona Media (Navarra)	