



CURRICULUM VITAE

ALVARO VEDA MARTINEZ PEÑALVER

DATOS PERSONALES

Lugar y fecha de Nacimiento: Murcia, 27 de Mayo de 1982
Domicilio: C/ Quevedo Nº 11 Espinardo (Murcia)
Teléfono de contacto: 662 516400
E-mail: alvarovedass@gmail.com

FORMACIÓN ACADÉMICA

Ciclo Formativo de Grado Superior en Administración y Finanzas (I.E.S Miguel de Cervantes, Murcia (2002 – 2004).

Ciclo Formativo Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración (I.E.S. La Flota, 2011 – 2014).

EXPERIENCIA LABORAL

Desarrollador de Mercado en Coca-Cola Europacifis Partners (Temporal, Sust. Baja Enfermedad) – (Septiembre 2025 – Actualidad).

Gestor Comercial Horeca en Damm S.A (Julio 2024 – Febrero 2025)

Gestor Comercial Horeca en Enologica La Bohemia S.L (Mayo 2021 / Septiembre 2023)

Gestor Comercial Horeca en DECANTER S.L. (Septiembre 2015 / Mayo 2021)

Camarero - Coctelero en Iberostar Royal Cupido 4* “Sea Soul Beach” (Mayo' 14 – Octubre' 14).

Gerente (Propietario) en Baresmur. C.B. (Noviembre 2008 – Septiembre 2009).

Aux. administrativo en INTERSA “Jefe Administración UTE” (Diciembre 2006 – Octubre 2008)

Aux. administrativo en JAGUAR “Asesor de Servicios”. (Marzo - Septiembre 2006)

Aux. administrativo en NISSAN “Asesor de Servicios”. (Noviembre 2005 – Febrero 2006)

Aux. Administrativo en INMOBIALIARIA HINOJOSA (2004).

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Curso de Mecanografía (300p.p.m.)

Inglés, nivel medio-bajo.

Francés, nivel medio-bajo.

Técnico en Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentarias.

Curso de Cortador de Jamón, impartido por Excmo. Ayuntamiento de Murcia (Noviembre de 2013).

Curso de Perfeccionamiento de corte de Jamón, impartido por Excmo. Ayuntamiento de Murcia (Febrero 2014).

Curso de coctelería moderna y americana impartido por FlairClub. (2014).

Curso de coctelería moderna y americana II impartido por FlairClub. (2015).

Conocimientos de Sumillería derivados del GSFP en Dirección de Servicios de Restauración.

OTROS DATOS DE INTERÉS

Carnet de conducir A, B, BTP.