

Rodrigo Ramirez Bastida

Resumen profesional para portfolio | Hospitality, Food & Beverage, Operaciones, Cost Control y Sistemas

Las Vegas, Nevada | exmarquesado@gmail.com | +1 (702) 328-5981

Perfil profesional

Licenciado en Turismo Internacional con experiencia en hotelería, gastronomía, operaciones de alimentos y bebidas, control de costos, inventarios, finanzas operativas y desarrollo de sistemas para hospitality. Ha trabajado en entornos de hoteles de lujo, resorts, casino hospitality, cocina de banquetes y restaurantes, combinando experiencia práctica en cocina con visión administrativa y enfoque en eficiencia operativa.

Su perfil integra tres ejes principales: operaciones F&B, análisis financiero-operativo y emprendimiento tecnológico. Actualmente desarrolla proyectos bajo Bastida Systems LLC, incluyendo soluciones para monitoreo, control de procesos, costos, recetas, inventarios, plataformas de catering, turismo, agua y videojuegos.

Área	Resumen
Enfoque central	Hospitality operations, Food & Beverage, cost control, inventarios, sistemas internos, análisis operativo y emprendimiento.
Ubicación	Las Vegas, Nevada, Estados Unidos.
Idiomas	Español nativo; ingles intermedio/B1; frances básico.
Industria objetivo	Hoteles, resorts, casinos, restaurantes, catering, turismo, tecnología aplicada a operaciones y startups.

Propuesta de valor

- Combina experiencia de cocina real con pensamiento administrativo, financiero y tecnológico.
- Puede traducir necesidades operativas de cocina, banquetes y restaurantes en sistemas, procesos y controles medibles.
- Tiene experiencia en ambientes de lujo y alta exigencia: Ritz-Carlton Reserve, EDITION, Grand Fiesta Americana, Westgate Las Vegas y operaciones de casino/hospitality.
- Aporta visión emprendedora: creación de marcas, procesos, plataformas web, sistemas internos, control de costos y desarrollo de productos digitales.

Formación académica

Universidad Anáhuac Oaxaca

- Licenciatura / Bachelor en Turismo Internacional. Promedio reportado: entre 8.2 y 8.8/10 según documentos y periodos academicos.
- Formación complementaria relacionada con hotelería, gestión turística, operaciones, eventos, marketing, sostenibilidad y administración.
- Equivalencia académica WES consultada/confirmada como Bachelor degree U.S.-equivalent en conversaciones previas.

Certificaciones y credenciales relevantes

- Certified Food Protection Manager / Food Manager Certification, ANAB accredited, emitida en enero de 2026.
- Health Card de Clark County, TAM Card, Sheriff Card / LVMPD, Gaming Registration y credenciales operativas para Nevada.
- Certificaciones de Tourism Management por Le Cordon Bleu: Operational Management y Supervisory Management.
- Experiencia con Unión Culinaria Local 226/165 y operación on-call en hospitality.

Experiencia profesional

Westgate Las Vegas Resort & Casino | Sushi Cook / Food & Beverage (2025 - presente)

- Operación F&B en ambiente de casino y resort.
- Preparación de alimentos, mise en place, servicio y cumplimiento de estándares.
- Experiencia sindical/on-call y adaptación a cocina de alto volumen.

The STRAT Las Vegas | Kitchen Steward / Banquets / Culinary Union (2016; 2025 - presente)

- Soporte en cocina, stewarding, limpieza operativa y procesos internos.
- Experiencia en banquetes y operación de cocina con estándares de hotel/casino.
- Conocimiento de flujo de trabajo en cocinas de alto volumen.

Alexis Park Resort | Food Runner / Line Cook / Operations Support (2025)

- Operación en cocina y servicio.
- Uso de plancha, parrilla, freidora, mise en place y control de temperaturas.
- Apoyo a servicio F&B y coordinación operativa.

Grand Fiesta Americana Oaxaca | Asistente de Chef Ejecutivo / Banquetes (2025)

- Supervisión y apoyo en cocina de banquetes.
- Requisiciones, estandarización de recetas y apoyo a control operativo.
- Experiencia en montaje, producción, coordinación con equipo y servicio.

The Riviera Maya EDITION at Kanai | Prácticas Finanzas A&B (2024)

- Costeo, auditorías, inventarios y apoyo financiero en alimentos y bebidas.
- Análisis de costos, revisión de movimientos y soporte a control interno.
- Exposición a hotelería de lujo y estándares EDITION.

Zadun, a Ritz-Carlton Reserve | Prácticas de cocina (2023)

- Rotación en cocina Barrio, IRD/HUMO, repostería y panadería.
- Experiencia en hotelería ultra lujo, precisión operativa y servicio de alto nivel.
- Preparación, producción y estándares culinarios Ritz-Carlton Reserve.

Aji/Ahi Sushi | Sushi Chef (2017 - 2021 aprox.)

- Preparación de sushi, rolls, arroz, manejo de ingredientes y servicio.
- Control de inventario, higiene, consistencia de producto y trabajo bajo presión.
- Experiencia en cocina japonesa, liderazgo informal y entrenamiento de equipo.

Sublime Cafe Club / Sublime | Owner / Emprendimiento (2024 - 2025)

- Creación y operación de cafetería en Oaxaca.
- Gestion de producto, costos, atención al cliente, marca, operación diaria y toma de decisiones.

- Experiencia directa en emprendimiento, ventas, administración y posicionamiento de marca.

Habilidades técnicas y operativas

Área	Resumen
Cost control	Food cost, recipe costing, yield analysis, waste reduction, auditorías, control de inventarios y rentabilidad.
F&B operations	Mise en place, banquetes, producción, servicio, cocina japonesa, cocina de hotel, stewarding y control de temperaturas.
Finanzas operativas	Apoyo a reportes, conciliaciones, facturas, data entry, análisis de costos y seguimiento administrativo.
Sistemas y producto	Diseño de plataformas operativas, flujos de usuario, módulos, datos, inventarios, recetas, dashboards y automatización.
Negocio	Modelos de negocio, contratación de colaboradores, proveedores, SEO, posicionamiento, branding, licencias, patentes y estructura empresarial.
Herramientas	Excel intermedio, plataformas web, trabajo con equipos de diseño UI/UX, nociones de Arduino/sensores, AutoCAD/Maya, Blender/Unreal en exploración.

Proyectos y emprendimientos

Bastida Systems LLC

Empresa base para crear sistemas, plataformas y productos digitales enfocados en hospitality, operaciones, agua, turismo, gaming y soluciones empresariales. Rol asociado: gerente del área administrativa y fundador/impulsor de producto.

Beoflow

Sistema operativo interno para restaurantes y cocinas: recetas, subrecetas, costos, inventarios, conversiones, proveedores, POS visual, producción, staff, rentabilidad y control de operaciones.

Cater Vegas / Plataforma de catering

Idea de website y sistema para contratar catering/banquetes en Las Vegas, generar pedidos, organizar producción, audio/logística, staff, costos y operación tipo dark kitchen.

FiltraCore

Proyecto de monitoreo de sistemas de agua con sensores de presión, Arduino, software propietario, IA, análisis predictivo, detección de anomalías, mantenimiento y experiencia de usuario.

Bastida Travel Experiences / Agencia de viajes online

Modelo de agencia de viajes enfocada en turismo de lujo USA-México, comisiones con hoteles, DMCs y proveedores, contratos, políticas y plataforma propia.

Marketplace de recetas para chefs

Plataforma para que chefs suban y vendan recetas, con enfoque en propiedad intelectual, términos, DMCA/copyright, comisiones, KYC y monetización.

Gaming / juegos isométricos de terror

Exploración de desarrollo de videojuegos, conceptos como Duck Survival y End of Abyss, arte isométrico, multijugador, mundos psicodélicos y pipeline con Unreal/Blender.

Sublime Cafe Club

Proyecto de cafetería en Oaxaca con aprendizaje real en operaciones, marca, costos, producto, experiencia de cliente y administración diaria.

Áreas de especialidad para portfolio

- Hospitality operations: hoteles, resorts, casinos, banquetes, restaurantes y alimentos y bebidas.
- Food & Beverage finance: costeo, inventarios, auditorías, food cost, recetas, rendimiento y desperdicio.
- Culinary operations: cocina japonesa, cocina de hotel, mise en place, producción y servicio.
- Hospitality technology: sistemas internos, plataformas web, automatización, datos, UI/UX y procesos.
- Entrepreneurship: creación de marcas, modelos de negocio, contratos, proveedores, equipos remotos y escalabilidad.
- Tourism and travel: turismo internacional, lujo, proveedores, comisiones, experiencias y hospitalidad.

Perfil narrativo para usar en el portfolio

Soy Rodrigo Ramirez Bastida, profesional de hospitalidad y turismo con experiencia en cocina, alimentos y bebidas, hoteles de lujo, finanzas operativas y desarrollo de sistemas. Mi trayectoria combina trabajo práctico en cocinas y operaciones hoteleras con una visión empresarial enfocada en control, rentabilidad, tecnología y mejora de procesos.

He trabajado en marcas y entornos de alta exigencia como Ritz-Carlton Reserve, EDITION, Grand Fiesta Americana y hoteles/casinos de Las Vegas. A partir de esa experiencia, desarrollo soluciones como Beoflow, FiltraCore y plataformas de catering y turismo, con el objetivo de mejorar la forma en que los negocios de hospitality organizan costos, inventarios, producción, mantenimiento y experiencia del cliente.

Objetivo profesional

Consolidar un perfil internacional en hospitality, Food & Beverage operations, finanzas operativas y tecnología aplicada a la industria. A mediano plazo, avanzar hacia roles administrativos, financieros o de producto dentro de hospitality en Las Vegas, y al mismo tiempo escalar Bastida Systems LLC como plataforma de soluciones para restaurantes, hoteles, turismo, agua y entretenimiento.

Notas para adaptar este resumen

- Para LinkedIn: usar una versión más corta enfocada en hospitality, F&B cost control y Bastida Systems.
- Para CV: priorizar experiencia laboral, certificaciones, habilidades técnicas y resultados medibles.
- Para pitch deck: priorizar proyectos, problema, solución, mercado, ventaja competitiva y equipo.
- Para portfolio visual: incluir imágenes de cocina, hoteles, sistemas, diagramas de producto y mockups de interfaz.