MARIA BELEN DE LA CRUZ

Licenciada en Nutrición
MN 8397

DATOS PERSONALES

10/12/86
Argentina.
Caballito, CABA.

CONTACTO

mbelendelacruzgmail.com
11 28740107

HABILIDADES

- Responsabilidad.
- Adaptabilidad.
- Proactividad.
- Comunicación.
- Vocación.
- Trabajo en equipo.
- Manejo de Paq. Office: PPT, Teams, Word, Excel.
- Ingles nivel intermedio.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciada en Nutrición de Universidad de Buenos Aires (UBA). 2007 - 2014

EXPERIENCIA LABORAL

2021-Actualidad. Codyela.
Encargada. Planificación y logística de servicios, control de mercadería, control de proveedores, despacho de pedidos, supervisión de alimentos, control de temperaturas de cámaras. Confección de inventario. Personal a cargo.

2020-2022. Instituto Cuidados Progresivos.
Confección del menú, recorrido de sala, control de BPM.

2019-2020. Policlínico del docente Osplad.
Suplencias nutricionales en Servicio de alimentación, recorrido de salas con visitas de pacientes, confección de planillas, realización de comandas, control de BPM.

2017- 2018. Laboratorio Nutricia (Advanced Medical Nutrition)
Programa de soporte de pacientes; atención y asesoramiento tanto a los pacientes como a los profesionales de la salud , recepción de llamadas, registro de llamadas en la plataforma de Gestión (CRM), carga de datos al sistema, manejo de consultas en redes sociales, seguimiento de pacientes con APLV, epilepsia refractaria y enfermedades metabólicas.

2017- 2018. Laboratorios Andrómaco
Asistente de atención al cliente, recepción de llamados, gestión y reporte de reclamos, reporte de farmacovigilancia, manejo de redes sociales, tareas administrativas en general.

CURSOS Y POSGRADOS

2020; Curso nutrientes críticos en alimentación basada en plantas. Conceptual nutrición Rosario.

2016; Posgrado en nutrición y deporte. Hospital Ramos Mejia

2014; Prácticas de dietoterapia y asistencial. Hospital Dr. T. Álvarez, Caba. Recorrida diaria de salas, colaboración supervisando funcionamiento del comedor; control de planta de elaboración, aplicación de buenas prácticas de manufactura, elaboración de menús semanales, control de temperaturas, control de listas de compras y de stock. Elaboración de informes.

2014; Prácticas de salud pública y consultorio en Cesac 40, Caba. Realización de talleres educacionales, salidas al barrio para captar pacientes, consultorio.