

FLORENCIA LESCANO

FECHA DE NACIMIENTO: 28 DE DICIEMBRE DE 1975
NUEVA YORK 4980 PB (C) CP 1419 - CABA
CELULAR – TEL.: 15- 6743 - 5839 / PARTICULAR – TEL: 4502-5719
Florecial1@hotmail.com



PERFIL PROFESIONAL

Licenciada en Nutrición con 19 años de experiencia en auditoría de servicios de alimentación, y gastronomía.
Consultorios externos de nutrición con especialidad en Obesidad
Profesora (hace 10 años) de las materias Nutrición e Higiene y Manipulación de alimentos.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

CONSULTORIO – IDEAS SALUDABLES

2013 - ACTUALIDAD

- Atención de pacientes en consultorio. Actualmente me encuentro en cartilla de Swiss Medical y Sancor Salud
- Consultorio particular en Barrio Villa Devoto y en Villa Pueyrredón
- Valoración del estado nutricional – Analizando composición corporal por Bioimpedancia - Plan alimentario adecuado al diagnóstico nutricional, control y seguimiento personalizado

IDEAS SALUDABLES

Consultora especialista en nutrición que ofrece servicios a empresas, escuelas, gastronomía, particulares.

- Empresas: Charlas, talleres, campañas, asesoramiento en general, auditoría a comedores industriales, Consultorio In Company, planificación de menú.
- Escuelas: charlas para padres y/o alumnos, campañas, planificación de menú, auditoría de comedores. Homologación de menú para GCBA.

MAUSI SEBESS

2010 - ACTUALIDAD

Escuela de Gastronomía con todas sus carreras certificadas por el ministerio de Educación y el apostillado de la Haya del Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto.

Cargo: Instructora / Profesora

- A cargo de las materias Nutrición e Higiene y Manipulación de alimentos de la escuela.
- Creadora del material teórico/práctico de ambas materias

Contenido del material

- **Higiene y Manipulación de Alimentos:** Contaminación cruzada – ETAS – Planta Física - BPM - HACCP – Contaminaciones marinas -.
- **Nutrición:** Macro y Micro nutrientes - Metabolización – Grupo de alimentos - Leyes de nutrición - Función de los alimentos - Pirámide nutricional - Descriptores de los alimentos - Lectura de etiquetas

MOLINOS RÍO DE LA PLATA S.A.

2003 - 2016

Empresa Nacional de consumo masivo - 4000 empleados - 15 plantas en todo el país.

Cargo: Jefa de Beneficios

A cargo de la planificación y ejecución del programa de beneficios corporativo que entre otras cosas incluye:

- Supervisión del servicio y funcionamiento general los 11 comedores de la empresa de todo el país. Control de la aplicación de BPM y POES. Asegurar la entrega de un servicio de calidad para los empleados de la compañía.
- Responsable de la licitación de los servicios de alimentación de los comedores de la compañía. Colaboración en el diseño del lay – out de los servicios de alimentación.
- Responsable de organizar y coordinar los eventos corporativos (1800 personas) donde participan los accionistas de la empresa.
- Creadora del “Espacio amigo de la lactancia” (año 2003) en la Cía., el cual fue reconocido por el Ministerio de Salud en el 2015.
- Responsable del desarrollo y gestión de un plan de comunicación acerca de Salud, Nutrición, Deportes, Recreación para los empleados de la compañía.

- Administración y control del programa de beneficios de la Cía. (obra social, vending, comedores, eventos, obsequios, club, becas de estudio, subsidios de salud, entre otros.)

VIZNO S.A. Empresa de Servicios de alimentación - 400 empleados - 95 cuentas. **2002 - 2003**

Cargo: Jefa de contrato del servicio de alimentación del Laboratorio **Schering Argentina S.A.I.C.**

- Responsable del servicio y del personal afectado al mismo, (brigada con 7 personas a cargo)
- Responsable de la administración del contrato en general, de la ejecución de labores técnicas y administrativas, supervisión y evaluación de las actividades de cocina, depósito y comedor del Laboratorio.
- Responsable de la aplicación y cumplimiento de BPM, POES, requisitos de seguridad alimentaria, los requisitos propios del servicio.
- Supervisión y coordinación de las tareas inherentes a la infraestructura y ambiente de trabajo, en especial al cumplimiento de las normas de Seguridad e Higiene, verificando su correcta implementación y detectando necesidades de capacitación
- Controlar el stock de insumos y los pedidos -Responsable de la facturación de la cuenta.

CENTRO MÉDICO PALERMO. **2002 - 2003**

- Atención de pacientes de consultorios externos.
- Valoración del estado nutricional – Plan alimentario adecuado al diagnóstico nutricional, control y seguimiento personalizado

CENTRO DE ESTÉTICA ANNETE **2002 - 2003**

- Atención de pacientes de consultorios externos.
- Valoración del estado nutricional – Plan alimentario adecuado al diagnóstico nutricional, control y seguimiento personalizado

FORMACIÓN PROFESIONAL

Universitarios – Licenciada en Nutrición – Universidad de Buenos Aires – 1996 – 2002

Terciarios – Organizadora de eventos – Centro de organización de eventos - 2003

CAPACITACIONES

“Antropometría certificación ISAK nivel I” – Daniel Prattico (2022)

“Parámetros bioquímicos en la consulta nutricional” – Emprend-ac – Dra. Julieta Alfonso (2021)

“Endocrinología y Nutrición”. Nutrieduk – Academia de profesionales de Nutrición. Dra Santoro / Lic Aparicio y Oxoby (2021)

“Tratamiento de la Obesidad y el Sobrepeso”. Prof. Dr. Alberto Cormillot (Abril 2018)

“Método No Dieta” Dra. Mónica Katz (Abril 2016)

“Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)” ANMAT / PROCALII (Septiembre 2015)

“Rotulado de alimentos envasados”- ANMAT / PROCAL II (Mayo 2015)

“Posgrado BPM y Gestión de Servicios de Alimentación” – AADYND (2014)

“Curso de Buenas Prácticas de Manufactura en la industria alimentaria” curso virtual ANMAT (Agosto 2013)

“Programa ejecutivo: Desafíos estratégicos en la gestión de personas” – Universidad de San Andrés (Noviembre 2012)

“Actualización Salvacorazones DEA” – Abril 2011 - American Heart Association

“Salvacorazones DEA - Capacitación en manejo de desfibrilador” – Mayo 2011 - American Heart Association

Curso de Posgrado de Diabetes “Diabetes en el 2002” – Realizado en el “Hospital Fernández” (2002)

Prácticas Hospitalarias “Hospital de Pediatría J. P. Garrahan” - (2002)

“Crecimiento y desarrollo en patologías crónicas” dictada por el Dr. Lejarraga – Año 2002 - Hospital J. P. Garrahan

“Uso de Probióticos” dictada por el Dr. Hugo Paganini – Año 2002 - Hospital de Pediatría J. P. Garrahan.

Prácticas Hospitalarias “Hospital Enrique Tornú” - (2001)

Idioma: Inglés (nivel intermedio) Actualmente capacitándome

Informática: paquete Office – Internet – Outlook – Sistemas específicos (SAP – GV – Sharepoint)

Otros:

- Evaluadora del panel de cata de aceites de oliva para Molinos Río de la Plata – Mayo 2008 – ISETA (Instituto superior experimental de tecnología alimentaria)
- Auxiliar de la Cruz Roja Argentina – Matrícula n° 1847
- Profesora de dibujo y pintura