

# MARÍA BELÉN SAINT GENEZ

Quito 4305 3°11" - C.A.B.A.  
+ 54 11 4983 7799 ó + 54 9 11 5750 2353  
E-MAIL: saintgenezmariabelen@gmail.com

## **INFORMACIÓN PERSONAL**

---

Estado civil: Soltera  
Nacionalidad: Argentina  
Fecha de nacimiento: 25 de marzo de 1981  
C.U.I.T.: 27-28753313-1

## **EDUCACIÓN FORMAL**

---

Abril 2017 – Hasta la fecha	Universidad de Belgrano – C.A.B.A. Diplomatura en nutrición vegetariana y vegana. Cursando el primer cuatrimestre.
Abril 2016 – Octubre 2016	Ministerio de Salud G.C.B.A. – C.A.B.A. VI Curso de Postgrado en Actividad Física y Salud Postgrado finalizado. Título en trámite
Agosto 2014 – Diciembre 2015	Universidad del Salvador – C.A.B.A. Ciclo Pedagógico Universitario. Título: Profesora en Nutrición (en trámite)
Marzo 2004 – Diciembre 2007	Inst. Univ. de Ciencias de la Salud Fundación Barceló C.A.B.A. Título obtenido: Licenciada en Nutrición (M. N. 5106)
Agosto 2002 – Agosto 2003	Instituto Profesional de Gastronomía Mausi Sebess Vte. López Título obtenido: Pastelero Profesional.
Marzo 1999 – Diciembre 2000	Escuela Superior de Hotelería – C.A.B.A. Título obtenido: Técnico Superior en Gastronomía.
1994 – 1998	Instituto Sagrado Corazón – C.A.B.A. Título obtenido: Bachiller Nacional.
1992 – 1998	Clover Language Centre – C.A.B.A. Finalizado 6º año de inglés

## **CURSOS – JORNADAS**

---

Noviembre 2016	AADYND – C.A.B.A. Taller de ilustración de recetas. Participación en carácter de asistente.
Octubre 2015	ANMAM – C.A.B.A. I Jornadas Internacionales de Actualización Nutrición y Metabolismo en el Adulto Mayor Participación en carácter de asistente.
Octubre 2015	Food Technology Summit – C.A.B.A. Participación en carácter de asistente.
Octubre 2015	AADYND – C.A.B.A. Taller de rotulado. Participación en carácter de asistente.
Septiembre 2013	Maximo Cabrera – Kensho – C.A.B.A. Taller de cocina vegana y raw food.

Agosto 2013	Vientoligero – C.A.B.A. Taller de cocina vegana.
Noviembre 2012	AADYND – APPYCE - Riera - C.A.B.A. Taller de cocina para licenciados en nutrición.
Junio 2012 – Octubre 2012	Escuela de Chocolatería Ingrid Cuk – C.A.B.A. Curso de chocolatería y bombonería artesanal
Agosto 2012	APPYCE – C.A.B.A. Curso de cerveza y pizza
Agosto – Septiembre 2010	Colegio de Farmacéuticos – C.A.B.A. Curso de Nutrición y Enfermedades Metabólicas
Octubre 2007	Inst. Univ. de Ciencias de la Salud Fundación Barceló Jornada de Salud Pública y Nutrición Participación en la jornada en carácter de asistente.
Mayo 2006	VII Jornadas de la Residencia de Nutrición del GCBA V Jornadas Inter-Residencias de Nutrición Htal. De Clínicas Enfoque Preventivo Como Estrategia de Abordaje Nutricional Participación en la jornada en carácter de asistente.
Marzo 2006	Escuela de Cocina de San Telmo – C.A.B.A. Curso de caramelo artístico
Marzo 2001 – Septiembre 2001	Escuela de Panadería y Pastelería Marcelo Vallejo Curso de pastelería, repostería, panadería, seminario de chocolatería y pastas artesanales.
Agosto 1999 – Septiembre 1999	ESEPPAG – C.A.B.A. Curso de tallado de frutas y verduras.

## **EXPERIENCIA LABORAL**

---

Mayo 2016 – Hasta la fecha	Residencia para Mayores Horai – C.A.B.A. Nutricionista. Realizando tareas en el área de administración de servicios de alimentos y asistencial.
Marzo 2015 – Hasta la fecha	Facultad de Agronomía de la U.B.A. – C.A.B.A. Turismo Rural Docente de la cátedra Gastronomía y Gastronomía II.
Agosto 2014 – Diciembre 2014	ISEHG – AHRCC – C.A.B.A. Docente de Pastelería I en la tecnicatura oficial.
Mayo 2013 – Hasta la fecha	APPYCE – C.A.B.A. Coordinadora técnica de los cursos de capacitación continua del Ministerio de Trabajo de la Nación. Responsable del armado y dictado del curso Cocina Light.
Julio 2013 – Diciembre 2013	Docente del Taller de Téc. Gastronómicas para Lic. en Nutrición II Edición. Una acción de Responsabilidad Social Empresarial desarrollada por las empresas: RIERA Lic. Lorena Moretti; APPYCE Dir. Damián Doddi; AADYND Presidenta Lic. Graciela Gonzalez.
Agosto 2011 – Hasta la fecha	Residencia Geriátrica Vida Plena – C.A.B.A. Nutricionista. Realizando tareas en el área de administración de servicios de alimentos y asistencial.

Mayo 2011 – Mayo 2013	Residencia Geriátrica San Antonio – C.A.B.A. Nutricionista. Realizando tareas en el área de administración de servicios de alimentos y asistencial.
Marzo 2010 – Hasta la fecha	Ecole Superieure Vatel - C.A.B.A Docente titular de las cátedras alimentos y bebidas I y II.
Agosto 2009 – Hasta la fecha	Residencia Geriátrica San Benito, Eterna, San Lucas – C.A.B.A. Nutricionista. Realizando tareas en el área de administración de servicios de alimentos y asistencial.
Mayo 2009 – Junio 2009	Comesco S.A. - Munro Curso de capacitación para manipuladores de alimentos.
Abril 2009	Colegio Los Molinos - Munro Auditoría externa al servicio de alimentación brindado por la empresa Comesco S.A.
Septiembre 2008 – Hasta la fecha	Residencia Geriátrica grupo Iluvatar y Don Emilio – C.A.B.A. Nutricionista. Realizando tareas en el área de administración de servicios de alimentos y asistencial.
Julio 2008 – Septiembre 2008	Hospital Universitario Austral - Pilar Nutricionista de sala.
Junio 2008 – Hasta la fecha	APPYCE – C.A.B.A. Docente de las cátedras pastelería I y II, materias primas, nutrición y química culinaria. Docente programa formación continua del Ministerio de Trabajo.
Mayo 2008 – Hasta a la fecha	Consultorio particular – C.A.B.A. Nutrición clínica.
Marzo 2008 – Julio 2008	Instituto Gastronómico Internacional – C.A.B.A. Docente de la carrera de Pastelero Profesional.
Marzo 2008 – Septiembre 2008	Escuela de Arte Gastronómico – C.A.B.A. Docente de las cátedras pastelería I, pastelería II, alta pastelería e introducción a la cocina.
Junio 2006 – Diciembre 2009	Asociación Cultural Israelita de Villa Devoto – C.A.B.A. Realizando tareas de administración de servicios de alimentos y control de calidad en comedor escolar.
Diciembre 2005 – Diciembre 2013	Instituto Torrealta – Hotelería y Gastronomía – C.A.B.A. Docente de las cátedras Pastelería I, II y III, Nutrición, AA y BB I, Introducción a la Gastronomía, Bromatología. Asesoramiento en desarrollo de productos para celíacos.
Marzo 2005 – Junio 2006	COQUUS – C.A.B.A. Docente de la cátedra pastelería II y postres clásicos. Asesoramiento en desarrollo de productos de pastelería.
Agosto 2004 – Marzo 2006	Espacio Natural Argentino Cocina y Sabores – C.A.B.A. Docente de la cátedra panadería y pastelería I y II.
Marzo 2005 – Julio 2005	Escuela Superior de Hotelería – C.A.B.A. Docente de la cátedra panadería y pastelería I y II.
Marzo 2005 – Diciembre 2005	Sofitel Buenos Aires – C.A.B.A. Camarera extra de banquetes.

Marzo 2004 – Diciembre 2004.	Inst. Sup. de Hotelería, Gastronomía y Turismo Brea – La Plata Docente de curso de panadería y pastelería.
Marzo 2003 – Julio 2003	Escuela Superior de Hotelería – C.A.B.A. Ayudante de la cátedra panadería y pastelería I.
Octubre 2002 – Diciembre 2004	Hotel Inter-Continental – C.A.B.A. Ayudante de panadería y pastelería.
Octubre 2001 – Diciembre 2001	Asociación Argentina de Ecónomas y Gastrónomas – C.A.B.A. Ayudante de cátedra en curso de capacitación.
Agosto 2001 –Septiembre 2002	Hotel Crowne Plaza Panamericano – C.A.B.A. Jefa de Pastelería.
Marzo 2001 - Julio 2001	Open Kosher Catering – C.A.B.A. Pastelera.
Marzo 2001 – Diciembre 2001	Utilísima Satelital – C.A.B.A. Participante del programa Todo Dulce.
Marzo 2001 – Abril 2001	Restaurante La Távola - Palais de Glace – C.A.B.A. Encargada del área de cocina fría y caliente.
Octubre 2000- Diciembre 2000	Escuela Superior de Hotelería – C.A.B.A. Ayudante de coordinación de la carrera de Técnico Superior en Gastronomía.
Enero1999 - Septiembre 2000	Poder Judicial de la Nación (Juzgado Nacional de Primera Instancia en lo Civil y Comercial Federal N° 10 Secretaria N° 19) – C.A.B.A. Administrativa.
Julio 2000 – Agosto 2000	Hotel Panamericano Bariloche - Pcia. De Río Negro. Ayudante de pastelería y panadería en carácter de pasantía.
Junio 1999 – Septiembre 1999	Hotel Crowne Plaza Panamericano – C.A.B.A. Ayudante de cocina fría, caliente, panadería y pastelería.