

# PAULINA SANTOYO

Lic. En Ciencias Nutricionales,  
lcnpaulina.santoyol@gmail.com  
(662) 353 9047

## TÉCNICO EN ALIMENTOS

Centro Bachillerato Tecnológico,  
Industrial y de Servicio | 2009 - 2012 |  
Con Título y Cédula.

## LICENCIADA EN CIENCIAS NUTRICIONALES

Universidad de Sonora | 2012 - 2017 |  
Con Título y Cédula.

## EXPERIENCIA ACADÉMICA

### SERVICIO SOCIAL Y PRACTICAS PROFESIONALES

Centro de Promoción a la Salud  
Nutricional | Agosto 2016 - Agosto 2017

- Aplicación del Programa "Equilibrate", basado en el programa de Prevención a la Diabetes (DPP).
- Atención a pacientes con sobrepeso y obesidad.
- Elaboración de menús de acuerdo a la patología.
- Impartir talleres de Estilos de Vida Saludables.
- Grabaciones de sketch's acerca de tópicos de nutrición.
- Elaboración de infograficos acerca de tópicos de nutrición

## LOGROS ACADÉMICOS

- Constancia de Primero Lugar con el trabajo titulado "Nutrigenómica: Hacia una Nutrición Personalizada" durante la XXXIII Muestra
- Constancia "Primera Jornada Anual de Nutrición" IMSS Delegación Estatal en Puebla.
- Examen General para egreso de la licenciatura Desempeño Satisfactorio.
- Constancia de Capacitación del 3re curso del "Programa Intensivo de Cambio de Estilo de vida".
- Curso taller para formación de Inspectores en Calidad e Inocuidad Alimentaria (Mayo 2019).

## EXPERIENCIA LABORAL

### AUXILIAR ADMINISTRATIVA

Aria Showroom | Agos 2017 - May 2018

- Atención al cliente.
- Apertura y cierre de tienda.
- Manejo de caja chica.
- Elaboración de inventarios, reporte de ventas diario y semanal, corte de caja.
- Trabajo en equipo.

### GERENTE ÁREA DE VENTAS

Cardiomega S.A de C.V. | May 2018 - Ene 2019

- Atención a proveedores.
- Establecimiento de objetivos y metas de sucursal.
- Recolección y entrega de mercancía.
- Elaboración y control de orden de compra y facturas. .

### NUTRIOLOGA

Tu Nutricionista, Nutrición personalizada.

- Atención personalizada a pacientes.
- Elaboración de menús e historial clínico, toma de medidas antropométricas.
- Servicio a domicilio.

### SUPERVISOR DE SERVICIO

FOOD CORPORATION LA CARNE S.A. DE C.V

- Coordinar los planes y programas de inocuidad y seguridad alimentaria.
- Supervisar la aplicación de las Buenas Practicas de Manufactura (BPM).
- Elaborar, revisar y supervisar formularios diarios de los procesos diarios.
- Supervisar el comportamiento de los empleados, así como calendarizar exámenes clínicos de rutina.