

## CURRICULUM VITAE

---



**Gabriela Verónica Rentería**

**Lic. en Nutrición, Especialista en Gestión, Logística, Calidad y Comercio Internacional con Orientación en Alimentos**

- **Supervisora de servicios de alimentos y bebidas.**
- **Entrenadora y capacitadora.**

M.N. 3612 / M.P. 2746

54 años, Argentina, Soltera DNI 18.197.647

Registro de conducir al día

Fecha de nacimiento: 19-05-1967

Cel. (011) 15-3134-6866 [greteria@foodbeveragetraining.com](mailto:greteria@foodbeveragetraining.com)

**Autora del Manual “Gestión operativa en Alimentos y Bebidas”. Ediciones Elemento. 2013**

**Monotributista, disponibilidad horaria y de traslado, trabajo independiente,**

---

### Experiencia laboral

10.2010 – Presente | **F&B Training.**

**Directora – Asesora gastronómica – Capacitadora**

Emprendimiento profesional de consultoría, asesoría integral y capacitación para la gestión de servicios de alimentos y bebidas y empresas productoras de alimentos en las áreas de Logística, Calidad, Gastronomía y Nutrición, Organización y Coordinación de eventos. ([www.foodbeveragetraining.com](http://www.foodbeveragetraining.com)). Presencial y a distancia.

03.2020 – Presente | **Universidad Abierta Interamericana - Ciudad de Buenos Aires.**

Docente adjunto de la asignatura Alimentos y Bebidas en el 1er año de la carrera de Lic. en Hotelería.

- **Profesora titular en educación a distancia** en la asignatura **Gestión de Alimentos y Bebidas I** de la Carrera de Licenciatura en Hotelería.

06.2020 – Presente | **Subsecretaría de Emprendedores. Ministerio de Desarrollo Productivo de la Nación.**

- **Mentora en Comunidad de Mentores de la Subsecretaría de Emprendedores para sede Casilda Sta. Fe.**

03.2020 – Presente | **Universidad Nacional del Centro – Tandil.**

Capacitadora tallerista a distancia: Protocolo y ceremonial – Vinos y coctelería – Whisky y cerveza

04.2014 – Presente | **Ministerio de Salud de la Pcia. de Buenos Aires – Oficina de Alimentos**

Instructora del Curso Oficial de Manipulación de Alimentos (BPM) para Hoteles 5 estrellas, Restaurantes, Empresas de catering, Servicios de alimentación hospitalarios, Industria alimentaria. Presencial y a distancia.

03.2014 – Presente | **Universidad de Belgrano – Ciudad de Buenos Aires.**

Docente adjunto de la asignatura Alimentos y Bebidas en el 2do año de la carrera de Lic. en Hotelería.

- **Profesora titular en educación a distancia** en la asignatura Alimentos y Bebidas de la Carrera de Licenciatura en Hotelería.

03.2014 – Presente | **Gato Dumas Colegio de Gastronomía – Ciudad de Buenos Aires.**

Docente de las asignaturas Administración Gastronómica, Servicio en Alimentos y Bebidas, Gestión de alimentos y bebidas, Nutrición Y Ciencia de los alimentos para la carrera Tecnicatura en

Gastronomía y Profesional en Gerenciamiento Gastronómico. Docente de la asignatura Planificación y organización de eventos y Sociales I y II en la carrera Organización de eventos.

**Profesora titular en educación a distancia** en la asignatura Alimentos y Bebidas, Atención y servicio, Servicio de Alimentos y Bebidas de la Carrera de Gerenciamiento Gastronómico.

03.2012 – Presente | **Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHTRA).**

Capacitadora para Hoteles asociados en el interior del País: Dirección y administración gastronómica, Seguridad e Higiene en Hotelería, Manipulación de alimentos, Protocolo y ceremonial en alimentos y bebidas, Camarero y jefe de salón, Alimentación saludable aplicada a la Gastronomía, Vinos y maridaje, Calidad de servicio al cliente, Planificación y Organización de eventos, Ambientación y decoración para eventos, Control de costos en Gastronomía. Presencial y a distancia.

03.2011 – Presente | **Dirección de Seguridad e Higiene Alimentaria dependiente del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.**

Instructora del Curso Oficial de Manipulación de Alimentos (BPM) para Hoteles 5 estrellas, Restaurantes, Empresas de catering, Servicios de alimentación hospitalarios, Industria alimentaria. Presencial y a distancia.

07.2019 – 12.2019 | **Instituto EyT – Necochea**

Capacitadora en Ambientación y decoración de eventos. Seguridad e higiene en hotelería y gastronomía.

03.2018 – 12.2019 | **Universidad Nacional del Centro - Quequen**

Capacitadora en Ambientación y decoración de eventos. Planificación y Organización de eventos.

03.2017 – 12.2019 | **Escuela Superior de Gastronomía – Mar del Plata.**

Capacitadora en Ambientación y decoración de eventos. Dirección y administración gastronómica, Manipulación de alimentos, Protocolo y ceremonial en alimentos y bebidas, Camarero y jefe de salón, Planificación y Organización de eventos, Vinos, servicio, cata y maridaje.

03.2017 – 12.2019 | **Cámara comercial e industrial - Necochea**

Capacitadora en Manipulación de alimentos, Protocolo y ceremonial empresarial y social. Camarero y jefe de salón. Servicio de vinos y bebidas.

11.2011 – 05.2017 | **Universidad Nacional de la Matanza – Provincia de Buenos Aires.**

Docente adjunto responsable de la asignatura Bromatología y Tecnología de los alimentos en el 2do año de la carrera de Lic. en Nutrición.

03.2015 – 03.2016 | **Universidad Maimonides – Ciudad de Buenos Aires**

Docente de la asignatura Análisis y control de Costos de alimentos en el 2do año de la carrera de Lic. en Nutrición.

09.2015 – 02.2016 | **Universidad Siglo XX – Ciudad de Cordoba.**

Docente contenidista de la asignatura Alimentos y Bebidas de la Carrera a distancia de Hotelería.

04.2006 – 03.2014 | **Municipalidad de la Matanza - Secretaria de Planificación Operativa**

Inspectora de Salubridad e Higiene, Planificación Operativa, control comunal, tareas de verificación y fiscalización de establecimientos gastronómicos y de alimentos en general.

09.2005 – 03.2006 | **Dirección General de Cultura y Educación - Centro de formación profesional nº 403 - Necochea.**

Instructora a cargo del Curso de Conservación de alimentos para el INTA.

04.2005 – 03.2006 | **Dirección General de Cultura y Educación - ISFP Nº 31. Necochea**

Docente adjunto responsable de la asignatura Alimentos y bebidas de la carrera de Técnico superior en Hotelería

03.2005 – 03.2006 | **Universidad FASTA - Mar del Plata.**

Docente adjunto de las asignaturas Técnica Dietética y Bromatología de la carrera de Nutrición.

03.2004 – 12.2004 | **Torrealta Escuela de Gastronomía y hotelería – Ciudad de Buenos Aires.**

Docente de las asignaturas Alimentos y Bebidas en la carrera de Camarera Profesional y Protocolo y Ceremonial en la carrera de Técnico Gastronómico.

12.2002 – 10.2004 | **Hotel Hilton Buenos Aires - Ciudad de Buenos Aires**

**Supervisora de banquetes en el departamento de Alimentos y Bebidas. Entrenadora y capacitadora.**

01.2004 – 03.2004 | **Hotel Hilton Birmingham Metropole - Londres, Inglaterra.**

**Supervisora de logística de catering.**

03.2002 – 12.2003 | **Instituto educativo Argentino. Ciudad de Buenos Aires.**

Docente de la asignatura Bromatología y Tecnología de los alimentos en la carrera de chef profesional.

04.2001 – 04.2002 | **Hospital Prof. Dr. A Posadas. Morón – Provincia de Buenos Aires.**

Administración de servicios alimentarios, dietoterapia en pacientes quirúrgicos, adultos y pediátricos

04.2001 – 10.2001 | **Universidad de Buenos Aires – Facultad de Medicina – Escuela de Nutrición**

Tareas en Salud Pública: higiene y seguridad alimentaria.

04.2000 – 03.2001 | **Ateneo de estudios terciarios – Ciudad de Buenos Aires.**

Docente de la asignatura AA Y BB de la carrera de Hotelería.

03.1996 – 04.1999 | **Marriot Plaza Hotel – Ciudad de Buenos Aires.**

**Supervisora de Restaurante y Room Service y banquetes en el departamento de Alimentos y Bebidas.**

10.1990 – 02.1996 | **Alvear Palace Hotel – Ciudad de Buenos Aires.**

**Empleada Senior en logística y administración de Eventos, Mâitre de Banquetes en eventos empresariales y sociales. Mâitre de salón de té, Lobby bar y Room service. Coordinación de eventos empresarios y sociales.**

---

## Información Académica

**05.2021 | Universidad Católica de Ávila – Seminario Taller virtual de e-learning para profesores universitarios**

**04.2021 | Universidad de Belgrano – Taller Desarrollar y potenciar el aula virtual**

**09.2019 | Secretaria de emprendedores y PYME de Red de mentores – Secretaria de producción de Nación**

- Mentoría en etapa de DESARROLLO TEMPRANO

- Mentoría en etapa de CONSOLIDACIÓN

- Mentor/a Especialista

- Taller de Introducción a Empresas de Triple Impacto

2013 | **Universidad Nacional de Tres de Febrero.**

**Especialista en Gestión, Logística, Calidad y Comercio Internacional con Orientación en Alimentos. Graduada.**

2012 | **Universidad Nacional de Tres de Febrero.** Seminarios post grado: GESTION Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y AUDITORIAS INTERNAS (ISO > 22000)

2012 | **Universidad Nacional de Tres de Febrero.**  
**Magister en Relaciones Comerciales Internacionales.** Tesis en proceso.

2011 | **Universidad Nacional de Tres de Febrero.**  
**Posgrado en Gestión Logística y Comercio Internacional de los alimentos,** Graduada.

2010 | **Universidad Nacional de Tres de Febrero.**  
**Posgrado en Logística y Calidad de los Alimentos,** Graduada.

03.1995 - 12.2002 | **Universidad de Buenos Aires.**  
**Licenciada en Nutrición,** Graduada.

03.1980 - 12.1984 | **Instituto Pio XII – Necochea, Prov. De Bs.A.s.**  
**Bachiller,** Graduada

---

### **Ponencias y exposiciones**

- **Mentora y asesora para emprendimientos gastronómicos.** Comunidad de Mentores de la Subsecretaría de Emprendedores del Ministerio de Desarrollo Productivo de la Nación. 2020.
- **Webinario “Los servicios de alimentos y bebidas en tiempos de pandemia”** Universidad de Belgrano y Asociación de hoteles de turismo de la Argentina, 2020.
- **Webinario “Inmunonutrición y seguridad alimentaria”** Universidad de Belgrano y Asociación de hoteles de turismo de la Argentina, 2020.
- **Talleres virtuales “Vinos. Cata y maridaje”, “Cerveza y whisky Cata y Maridaje”, “Protocolo y ceremonial – Buenas costumbres”, “Organización de eventos”.** UNICEN – Universidad Nacional del centro. 2020
- **Seminario “Organización de eventos”,** en la ciudad de buenos aires, 26 de noviembre de 2015, en el marco de los ateneos interservicios organizados por Departamento Alimentación, Ministerio de Salud, **Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.**
- **Seminario “Catering y Banquetes para eventos”,** en la Ciudad de Asunción, Paraguay, los días 22 y 23 de Abril de 2014. Organizado por el Primer Instituto Paraguayo de Estudios de Protocolo y Ceremonial para eventos.
- **Seminario “Servicios de Nutrición en Hospitales, central de procesamiento y alimentación”** en el Curso de Posgrado en Gestión y Diseño del Recurso Físico, el día 12 de Diciembre de 2013 en la Asociación Argentina de Arquitectura e Ingeniería Hospitalaria, Ciudad de Buenos Aires.
- **2das Jornadas Nacionales de Organización de eventos** en el Centro Cultural Borges, en la Ciudad de Buenos Aires, los días 5 y 6 de Septiembre de 2013. Tipo de Participación: expositora de tema **“Gastronomía y empresas de Catering para eventos”.**

---

### **Idiomas**

**Inglés.** First Certificate - Nivel oral Avanzado. Nivel escrito Avanzado. Nivel de lectura Avanzado. - Última vez aplicado: Actualmente.