JUANITA RODRÍGUEZ QUIJANO
Calle 92 No. 9 A- 20 Apto. 303 Bogotá, D.C. Colombia
Teléfono: +57 1 750-8816 Celular: 315-343-2446
Email cooktaz@yahoo.com

Profesional en Mercadeo & Publicidad y Artes Culinarias con amplia experiencia en la organización, dirección de eventos y relaciones públicas. Altamente creativa y experta en identificar las necesidades de los clientes, para convertirlas en oportunidades de negocio incluyendo el desarrollo asertivo de productos culinarios y alimentos orientados hacia la satisfacción del cliente que permita mantener relaciones comerciales de largo plazo. Dentro de mis habilidades se resalta la comunicación clara, efectividad en el manejo de clientes y proveedores, aptitud para trabajar y liderar equipos multidisciplinarios, proactiva y adaptable a los cambios y orientada a los resultados.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

BLOOMER'S CATERING
Directora y Chef Ejecutiva, Enero, 2000 – Actualidad

- Diseño de menús Gourmet personalizados para eventos privados y empresariales, de acuerdo con los gustos, necesidades y preferencias de cada cliente. Manejo de proveedores. Presentación de presupuestos y negociación. Coordinación y supervisión de eventos 15 a 500 personas, con una cantidad promedio de 25 eventos al mes.
- Diseño y posicionamiento de la línea de Wraps especiales de Bloomer's Catering.
- In-house Chef

INVITACIONES Y CONTRATOS ESPECIALES

- Chef Invitada. UNILEVER. Junio, 2009. Chef invitada para la gira nacional de lanzamiento del Caldo de Gallina Desmenuzado marca Knorr. Diseño de recetas y dirección de los talleres en cada ciudad enfocados a la fuerza de ventas de Unilever en Barranquilla, Cali, Medellín y Armenia.
- Directora de Evento. Veladas Culinarias. NESTLÉ DE COLOMBIA. Bogotá, 2003 – 2008. Dirección de cada velada y diseño de cada menú dirigido a los clientes VIP de Nestlé.
- Chef Invitada. Talleres de Cocina para Amas de Casa. NESTLÉ DE COLOMBIA. Bogotá, 2005 – 2008. Diseño de cada taller con recetas diferentes en cada uno teniendo como requisito incluir un producto marca Nestlé para demostrar su versatilidad. Ocho talleres/mes con grupos promedio de 30 señoras de estratos 1 al 6.

- Chef Invitada. Campañas de Lanzamiento. NESTLÉ DE COLOMBIA. Caldo de verduras Maggi. Chef invitada para la producción de las cápsulas para televisión como apoyo del lanzamiento. Diseño de cada receta y presentación para televisión. Apoyo en la etapa de preproducción de cada cápsula. Campaña de Navidad con Crema de Leche Nestlé.
- Chef Exclusiva de Presidencia. NESTLÉ DE COLOMBIA. Bogotá, 2001-2004. Diseño, preparación y atención de cada Almuerzo de Presidencia (cuatro en promedio mensual).
- Chef Invitada Country Hill. MEALS DE COLOMBIA S.A. 2007. Diseño de recetas mensuales, durante el año, usando como principal ingrediente el jugo de naranja Country Hill para la página web de la marca, creando capsulas en video con los pasos de cada receta.

- Algunos Clientes Empresariales: More Products, IFC, Coca Cola, Nestlé de Colombia, Lotengo Eventos y Producciones, Elevento Limitada, Moya producciones, Geometry, Asomedios, Suramericana de Seguros, RCN Televisión, Pernod Ricard, Novo Films, Familia, ONU, 724 Consultores, Fundación Juan Felipe Gómez Escobar, Joyería Liévano, Aviatur, Alpina, Centro Comercial Palatino, Gas Natural, Series, Sociedad de Orquideología de Bogotá, entre otros.

TORO DMB&B. Bogotá.
Ejecutiva de Cuenta. Procter & Gamble, Marca: Always. Bogotá, Julio 1995 – Mayo 1997
Proyecto Piloto de uso de la marca Always en Cali. Lanzamiento en Agosto de 1996 en Cali.

PROCESOS CREATIVOS DMB&B. Bogotá.
Ejecutiva de Cuenta. Enero 1992 – Junio 1995
Manejo de las marcas de Procter & Gamble. Lanzamiento de toallas higiénicas Always y desarrollo del plan de investigación de mercados cualitativo en Cali, Bogotá y Barranquilla. Sesiones de grupo y entrevistas persona a persona. Pre lanzamiento y lanzamiento de producto.
International Affairs Director. Marzo - Diciembre 1991

LEO BURNETT. Bogotá.
Trainee. Departamento de Investigaciones. Área Cualitativa. Marzo – Noviembre, 1988

FORMACION ACADEMICA

AS, Culinary Arts (Tecnóloga en Ciencias y Artes Culinarias). THE ART INSTITUTE OF FORT LAUDERDALE. School of Culinary Arts. (Actualmente, The International Culinary School). Fort Lauderdale, FL. 1998
Profesional en Mercadeo y Publicidad. POLITECNICO GRANCOLOMBIANO. Bogotá. 1993
Ex Alumna Colegio Marymount, 1.972 – 1.986

ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES / OTROS

Miembro del Comité de Intendencia. Club El Rincón de Cajicá. Diseño de la Carta y nuevos platos para el Club. 2006 – 2010

Miembro del Equipo de The International Culinary School. Competencias Estatales de Culinaria. Abril 1998, Myrtle beach, SC.

Competencia Individual Categoría Mystery Box. Octubre 1998, Miami, FL.

[i]Idiomas: Español, lengua materna. Inglés al 100%.
Computadores: Manejo completo de Microsoft Office, aplicaciones para Windows e Internet.

---

[i]Juanita Rodríguez Quijano
CC: 39.778.687