



PAULINA CANSECO CHÁVEZ

LIC. DISEÑO GRÁFICO



26 años



Unidad Xochinahuac, C-7 interior 301.
Colonia el Rosario CDMX



442 46 94 135



paulinacanseco.pc@gmail.com
paulina_331@yahoo.com.mx



Inglés 60%
(Interpretación, redacción, lectura y comprensión)

LOGROS

Para mí cada proyecto significa horas de pasión y aprendizaje. Por ello puedo decir que mi mayor logro ha sido aprender a tratar con clientes difíciles resolviendo sus necesidades de diseño de la mejor manera y en el mejor tiempo, sin descuidar cada detalle por mínimo que sea.

¿QUÉ HAGO?

Los últimos 3 años trabajé para la agencia Cintegra2, donde no solo me desarrollé como diseñadora, también fui el contacto directo entre la agencia y el cliente pues me encargaba de la recepción, diseño y salida de cada proyecto de mis cuentas: D'Gari®, GERBER® México, Cereales para Bebé y departamento de Médica Cereales NESTLÉ®. Mi trabajo era ser la cabeza del equipo, analizar las necesidades del cliente y desarrollar 2 o 3 líneas de Diseño aplicándolas a distintos materiales. Aprendiendo así a organizar tiempos de entrega según las necesidades de cada cliente, trabajando la mayor parte del tiempo contra reloj pero siempre brindando la mejor solución. A mi cargo había diseñadores Junior y Senior, sin embargo si el cliente así lo requería debía coordinar el trabajo de los Ejecutivos de Cuenta para brindar propuestas más pulidas en el menor tiempo.

ESPECIALIDAD

Empaque, editorial, material POP y fotografía.



FORMACIÓN

2009-2013

Licenciatura en Diseño Gráfico en la FES Acatlán.

2012

Servicio Social: Elaboración de Estrategias Dirigidas a la Simplificación Administrativa de Servicio Postal Mexicano.

2013

Diplomado Nuevos Caminos de la fotografía de la Escuela Nacional de Artes Plásticas, Plantel Academia de San Carlos.



EXPERIENCIA

2014-2016

Ejecutivo de Cuentas dentro de la agencia Queretana Cintegra2.



Plataforma Mac
Plataforma Windows
Paquetería Microsoft Office





PAULINA CANSECO CHÁVEZ
LIC. DISEÑO GRÁFICO

BOOK

EMPAQUE • EDITORIAL • POP • FOTOGRAFÍA

Los diseños que estás a punto de ver los elaboré durante el tiempo que trabajé en la agencia Cintegra2.



EMPAQUE
2014

Etiqueta frente y vuelta para Jarabe de Chocomenta D'Gari® incluye retoque en viñeta.



EMPAQUE
2015

Propuesta de gelatina listas para consumir D'Gari® Light sabor fresa.



EMPAQUE
2016

Multiempaque para Flanes de Vainilla 140 g D'Gari®



EMPAQUE
2016

Packs 3 gelatinas D'Gari® y un molde gratis.



EMPAQUE
2016

Pack Gelatinas y Flan de Vainilla D'Gari®



EMPAQUE
2016

Pack gratis Caramelo D' Gari®



EMPAQUE
2016

Bases para gelatina D'Gari® 140 g incluye retoque en viñeta.



REFERENCIAS

- 1- Wyon DP, Abrahamson L, Janelius M, Fletcher RJ. An experimental study of the effects of energy intake at breakfast on test performance of 10-year-old children in school. *Int J Food Sci Nutr*. 1997;48:5-12.
- 2- Kennedy, E, Davies C. US Department of Agriculture School Breakfast Program. Proceedings of the Hago Valley Symposium: Cognition and School Learning 1995. *Am J Clin Nutr*. 1998;67:743S-5S.
- 3- Gibson S. Micronutrient intakes, micronutrient status and lipid profiles among young people consuming different amounts of breakfast cereals: further analysis of data from the National Diet and Nutrition Survey of Young People aged 4 to 18 years. *Public Health Nutr*. 2003;6:815-820.
- 4- Szajewski H & Ruszczyński M (2010). Systematic Review Demonstrating that Breakfast Consumption Influences Body Weight Outcomes in Children and Adolescents. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50:113-119.

Nestlé
Cereales Integrales

5- McKeown N, Meigs JB, Liu S, Wilson P, Jacques PF. (2002) Whole-grain intake is favorably associated with metabolic risk factors for type 2 diabetes and cardiovascular disease in the Framingham Offspring. *American Journal of Clinical Nutrition* 76:2390-98

6- Harland JL and Garton LE (2008) Whole-grain intake as a marker of healthy body weight and adiposity. *Public Health Nutrition* 11, 554-65

7- Williams PG, Grafenauer SJ, O'Shea (2008) Cereal grains, legumes, and weight management: a comprehensive review of the scientific evidence. *Nutrition Reviews* 66:4,171-82

8- Valimmon N, Voet H, Aklonis A, Valik E. Effect of breakfast timing on the cognitive functions of elementary school students. *Arch Pediatr Adolesc Med*. 1996;150:1089-1092.

EDITORIAL
2015

Vademecum cereales Nestlé®



EDITORIAL
2015-2016

Revista Pediatric Basics 101, 103 y 104 para Gerber® México



SIEMPRE PROMUEVE LA *variedad*

Una vez que tu bebé ha dominado sus primeras cucharaditas estará listo para que agregues nuevos alimentos y mezclas de ingredientes a su dieta. Integra nuevos sabores y texturas para ayudarlo a disfrutar alimentos diferentes.

14



Es bueno saber
Se debe de ofrecer de 8 a 15 veces un alimento nuevo para que por fin tu bebé lo acepte.

La lactancia materna es lo mejor para los bebés.

EXPOSICIÓN REPETIDA A NUEVAS FRUTAS Y VERDURAS

Tu bebé de manera natural **prefiere sabores dulces**, ya que nacen con este gusto y con un rechazo nato a sabores amargos y ácidos. Por ese motivo algunos alimentos los aceptan más fácil que las verduras y algunas frutas. Pero esto no quiere decir que tu debas reforzar sus preferencias sólo ofreciendo alimentos que acepte fácilmente, significa que debes insistir **un poco más** para que a tu bebé le **gusten nuevos sabores**. Seguro tomará varios intentos, así que no te desanimes. La repetición es clave para lograr la aceptación.

Tip
Para incrementar el gusto de tu bebé por la variedad de alimentos, intenta ofrecerle de 3 a 6 frutas o verduras con los que esté familiarizado en un periodo de 9 días.



La lactancia materna es lo mejor para los bebés.

15

Nestlé
Comienzo Sano
Vida Sana.

EDITORIAL
2016

Cuadernillo "Alimentación complementaria paso a paso" para Gerber® México

INGREDIENTES:

- 1 bolsa de **Gelatina D'Gari®** sabor **leche condensada**
- 1 L de **Leche**
- ½ tza de **Jugo de limón**
- 2 tzas de **Ralladura de limón**
- 1 paquete de **Galletas**, trituradas
- **Moldes redondos**

PARA DECORAR (OPCIONAL):

- 1½ tza de **Crema chantilly**
- 3 **Limones**



PROCEDIMIENTO

- 1 Calentar la leche y retirar del fuego cuando suelte el hervor. Añadir la gelatina, mezclar hasta disolver.
- 2 Dejar enfriar y agregar el jugo de limón y la ralladura, mezclar y verter sobre moldes chicos previamente engrasados. Enfriar hasta que cuaje.
- 3 Retirar la gelatina del molde y cubrir las orillas con la galleta.
- 4 Decorar con la crema chantilly y rodajas delgadas de limón.

2

CARLOTA DE LIMÓN



3



EDITORIAL
2016

Calendario Gerber® 2017, incluyó plantación de cada fotografía así como coordinación en la sesión fotográfica.



EDITORIAL
2016

Calendario Gerber® 2017, incluyó plantación de cada fotografía así como coordinación en la sesión fotográfica.



POP
2016

Master graphic para de lanzamiento de Gelatinas sabor Yoghurt.
Ficha técnica para packs infantiles D'Gari®

On Pack

D'Gari

3 bolsas de Gelatina
¡Gratis! 1 flan



Contenido: 3 bolsas de polvo para preparar gelatina de 140 g c/u y una bolsa de polvo para preparar flan de 140 g
CANT. NET. 560 g

www.dgari.com.mx COME SALUDABLE

Con

D'Gari

es posible

¡GRATIS!
Caramelo
Líquido



Contenido: 5 bolsas de polvo para preparar flan de 140 g c/u y una botella de caramelo líquido de 250 ml.

¡Pruébalos!

www.dgari.com.mx COME SALUDABLE

POP
2016

Diseño de fichas técnicas para empaques D'Gari®



FOTOFRAFÍA
2016

Para agencia de diseño queretana



FOTOGRAFÍA
2016

Para agencia de diseño queretana