|  |
| --- |
| **Izabela Pereira Nascimento** |

|  |
| --- |
| **Dados Pessoais** |

**Data de Nascimento:** 14/08/1994

**Estado Civil:** Solteira

**Endereço:** Estância 05 Mód 13 Casa 13 Planaltina-DF

**Telefone:** (61) 3488-6743 / (61) 98258-5519 / (61) 99345-2703

**E-mail:** izabelanutri2@gmail.com

|  |
| --- |
| **Escolaridade** |

Ensino Médio Completo

**Cursando:** Pós-graduação em Nutrição e Exercício aplicado a prevenção e ao tratamento de doenças (fisiopatologia humana).

**Cursando:** Interpretação de Exames Laboratoriais de Emergência.

Instituição de Ensino: ISAX [www.isax.com.br](http://www.isax.com.br)

**Formação acadêmica:** Bacharelado em Nutrição.

Instituição de Ensino: Universidade Paulista, Asa Sul.

Conclusão do curso: 12/2017.

**Curso:** Técnico em Nutrição e Dietética.

Instituição de Ensino: Centro de Ensino Profissional de Saúde.

Conclusão do curso: 12/2013.

|  |
| --- |
| **Experiência Profissional** |

**Auxiliar de Nutrição:**

* Racionalização dos custos com alimentação, incluindo a orientação quanto ao correto armazenamento e recepção dos gêneros alimentícios. Coordenação de atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos, de acordo com as condições higiênico-sanitárias, evitando contaminações.

Empresa: Oba Hortifruti LTDA. Período: 4 anos e 9 meses.

**Estágios supervisionados:**

* Higiene dos alimentos, técnica dietética, gestão de negócios em nutrição.

Empresa: Restaurante comunitário do Paranoá e de Planaltina-DF. Período: 200 horas

* Estágio em Nutrição clinica hospitalar e nutrição materno infantil.

Empresa: Hospital Regional de Planaltina-DF.

|  |
| --- |
| **Qualidades Pessoais** |

* Experiência no planejamento, organização, administração e avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), bem como no controle de estocagem, preparação, conservação e distribuição dos alimentos.
* Vivência na administração de cozinha industrial, acompanhamento dos processos de compras, controle de custos e elaboração de cardápios.
* Atuação no controle de qualidade dos produtos, verificando a validade e orientando todas as rotinas de estocagem, além de coordenar os procedimentos de higienização.
* Realização de treinamentos e orientação de funcionários, atuantes nas atividades relacionadas aos serviços de alimentação.
* Coordenação de programas de nutrição, analisando carências alimentares e o conveniente aproveitamento dos recursos dietéticos.
* Experiencia em Rotulagem dos Alimentos.

|  |
| --- |
| **Objetivo** |

Desempenhar com qualidade e responsabilidade da profissão; executar meus conhecimentos com presteza, criatividade, interesse e organização; atingir as metas que forem estipuladas.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Izabela Pereira Nascimento

**Brasília, fevereiro de 2019.**