

# Nayara Santos Rabelo

Brasileira, Solteira, 32 anos.

Reside na Rua Benedita Pires Nº 35 – Vila Cruvinel

Telefone: (38) 997451197

Email: rabelosnayara@gmail.com

CNH - B

## FORMAÇÃO

---

- Graduada em Nutrição. Faculdade Atenas - Paracatu - MG, conclusão em 2011.
- Magistério (cursando). Escola Estadual Virgílio de Melo Franco.

## EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

---

- Escola Municipal Tia Áurea

Cargo: Vice-Diretora

Principais atividades: Atendimento e informações aos pais de alunos e outros; organização do horário de aulas dos professores; assessoria e auxílio ao Diretor na administração da escola, zelando pela ordem e boa disciplina; Controle do ponto diário.

- Escola Municipal Profª. Márcia Macedo Meireles9

Cargo: Vice-Diretora

Principais atividades: Atendimento e informações aos pais de alunos e outros; organização do horário de aulas dos professores; assessoria e auxílio ao Diretor na administração da escola, zelando pela ordem e boa disciplina; Controle do ponto diário.

- JN produções& Eventos

Cargo: Recepcionista de Eventos

Principais atividades: Atendimento e informações ao publico.

- Hospital Municipal de Paracatu

Cargo: Estagiária de Nutrição.

Principais atividades: Acompanhamento e auxílio às atividades no hospital; Planejamento cardápios adequados às necessidades nutricionais e dietoterápicas dos pacientes atendidos.

Hospital escola da Faculdade Atenas (HEFA)

Cargo: Estagiária de Nutrição.

Principais atividades: Estágio em Nutrição Social voltada ao atendimento da comunidade. Avaliação nutricional da comunidade, orientação alimentar individual e grupal, educação nutricional para coletividades, inquéritos alimentares.

- Escola Municipal Bezerra de Menezes

Cargo: Estagiária de Nutrição.

Principais atividades: Treinamento de cantineiras, implantação de cantinas saudáveis nas escolas, cálculo do valor nutricional oferecido pela merenda, educação nutricional aos alunos.

- JC Refeições Coletivas – Kinross Gold Corporation - Paracatu - MG

Cargo: Estagiária de Nutrição.

Principais atividades: Planejamento de cardápios e todas as etapas que passam os gêneros alimentícios até chegarem ao consumidor, recepção da matéria prima, armazenamento, controle de estoque, pré-preparo e cocção, distribuição, controle de sobras e restos e análise dos pontos críticos da Unidade, campanhas de reeducação nutricional com os comensais e treinamento de higiene com os manipuladores.

---

## CURSOS ADICIONAIS

Informática em ambiente Windows, Office - Multi Tech Informática.