

OLIVIA SANTOS SIMÕES
Rua Djalma Ramos, 590
Graça – Salvador - Ba
Telefone: (71) 3322-3753 / 993583272
WhatsApp: (71) 993583272
E-mail: oliviass@gmail.com

FORMAÇÃO

- Superior completo - Nutrição - Mauricio de Nassau

CURSOS E OFICINAS

- Vigilância alimentar e nutricional - AVASUS;
- Introdução a política nacional de nutrição - AVASUS;
- Cuidados nutricionais na doença celíaca - AVASUS;
- Observação sobre a restrição ao glúten - AVASUS;
- Dietas enterais duração - AVASUS;
- A nutrição no tratamento das úlceras - AVASUS;
- Nutrição na criança autista - AVASUS;
- Prê e probióticos na alimentação - AVASUS;
- Intolerância à lactose - AVASUS;
- Os micronutrientes e as doenças carenciais - AVASUS;
- Alimentação e nutrição para pessoas com HIV/AIDS - AVASUS;
- Nutrição e câncer no paciente pediátrico - AVASUS;
- Nutrição no hiper e hipotireoidismo - AVASUS
- Informática (Windows, Word, Excel e Internet)

EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS / ESTÁGIOS

❖ **Empresa: Uninassau – Centro Universitário** Mauricio de Nassau

Função: Estágio supervisionado em Clínica

Período: 06 meses

Atividades desenvolvidas:

- Protocolos médicos de conduta do nutricionista clínico;
- Portfólio avaliação nutricional do idoso;
- Portfólio Avaliação Nutricional do Adulto;
- Portfólio Avaliação Nutricional do Adolescente;
- Portfólio avaliação nutricional da criança (lactente, pré-escolar e escolar);
- Portfólio avaliação nutricional da gestante;
- Elaboração de estudo de caso fictício em três etapas;

❖ **Empresa:** Centro de Saúde Edgar Pires da Veiga

Função: Estagiária em social

Período: 06 meses

Atividades desenvolvidas:

- Receber pacientes para a primeira consulta;
- Realização de anamnese nutricional;
- Orientação nutricional de acordo com a patologia e/ou o estado nutricional do paciente;
- Elaboração e entrega da dieta e reavaliação.

❖ **Empresa:** Vini Figueira Gastronomia Estagiário Em UAN

Função: Estagiária

Período: 06 meses

Atividades desenvolvidas:

- Identificação de sistemas de Controle de qualidade adotados na UAN(Manual de Boas Práticas, APPCC)
- Acompanhamento da rotinas inerentes aos procedimento de Controle de Qualidade na UAN
- Recebimento de Alimentos(critérios estabelecidos na unidade, controle de temperatura, seleção de fornecedores)
- Armazenamento(áreas de estocagem, controle de temperatura, controle de validade)

- Pré-preparo(higienização de hortifrutis, descongelamento de produtos cárneos, refile de carnes, controle de validade)
- Preparo (técnicas adotadas, medidas de controle até a distribuição)
- Distribuição (controle de temperatura de distribuição de alimentos, coleta de amostras)
- Verificação da execução dos procedimento estabelecidos
- Elaboração de treinamento de Boas práticas de manipulação de Alimentos