

Poliana Lima dos Santos, 34 anos

Curvelo

TUTORA EAD / UFRGS

polilimasantos@yahoo.com

(38) 99110-8916

SOBRE MIM


Nutricionista graduada pela UFVJM- Diamantina, especialista em Nutrição Clínica. Gestão de unidades públicas (escolas) por 5 anos e 8 meses e privada (produção) por 6 meses (atuação com refeições transportadas). Experiência na área clínica desde o ano de 2017. Estagiária no Hospital Imaculada Conceição no ano de 2015. Estagiária na Organização Projeto Caminhando Juntos (PROCAJ- Diamantina, MG) no ano de 2015. No período da graduação, ministrei monitorias de Higiene dos Alimentos e Nutrição Materno Infantil; Conhecimento avançado na área de informática (Microsoft Excel, Microsoft Outlook, Microsoft Word). Competências: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN); Planejamento de cardápios; Aquisição/compra de gêneros e recebimento de mercadorias; Planejamento do consumo e elaboração de pedidos de compra de insumos para a unidade em busca sempre da ótima utilização do estoque, evitando desperdícios; Capacitação de funcionários, visando a manutenção da qualidade das refeições ofertadas; Manutenção de contato direto com os fornecedores de alimentos e materiais de higiene de ambientes; Supervisão de todas as etapas de produção; Gestão da equipe de colaboradores aplicando e respeitando os processos e políticas de Recursos Humanos, realizando desde o processo de contratação, treinamento, desenvolvimento, e desligamento, participando como preposto de ações trabalhistas se necessário; Implantação de processos e aplicação de checklists de segurança alimentar e segurança do trabalho e auditorias sempre com o objetivo de atingir zero acidentes e Doenças transmitidas por alimentos; Garantir que todos os colaboradores estejam envolvidos e cientes dos processos de saúde e segurança. Aplicabilidade de normas, procedimentos e diretrizes do Sistema de Gestão de Saúde e Segurança; Gestão adequada do cliente, realizando a satisfação, respeitando as diretrizes do contrato, buscando sempre o melhor atendimento de expectativas; Apoio aos colaboradores para que aprendam com seus erros; Fornecimento de instruções e exemplos pessoais, para que a equipe possa desenvolver suas próprias soluções e enfrentar com autonomia, os problemas e desafios de carreira. Capacidade e disposição para delegar e dar autonomia na conclusão das atividades de trabalho. Orientações de forma clara quanto ao que precisa ser feito e monitoramento do desempenho com prazo e /ou medidas de qualidade pré-determinadas no intuito de alcançar a excelência nos serviços prestados, entre outras atribuições pertinentes ao cargo.

REDES SOCIAIS

 <https://www.linkedin.com/in/poliana-lima-5a1142207>

 <https://www.instagram.com/nutripolianalima.curvelo>

 [https://www.twitter.com/.](https://www.twitter.com/)

 (38) 99110-8916

EXPERIÊNCIA

UFRGS

TUTORA EAD

Ago/2022 até o momento (10 meses)

- Participar de um curso introdutório (on-line) para as atividades
- de tutoria de 40 horas antes do exercício efetivo das atividades que será

- disponibilizado aos tutores selecionados no AVA dos cursos do Programa Saúde com
- Agente; participar de treinamento on-line sobre integridade pública, destinados aos
- agentes públicos vinculados ao projeto junto à UFRGS, observando os princípios de
- legalidade, impessoalidade, moralidade administrativa, publicidade e eficiência na
- condução dos trabalhos; participar de curso de formação a distância para o exercício
- da tutoria (on-line), com temas relacionados com a metodologia do curso, com as
- tecnologias e com a temática dos módulos previstos na matriz curricular, na
- Plataforma Moodle UFRGS; participar das atividades educativas do curso na
- Plataforma CONASEMS, a partir do material desenvolvido pelos professores dos
- módulos (on-line); participar de reuniões semanais (on-line) com a coordenação do
- trabalho de tutoria e com supervisores de tutoria; disponibilizar e fornecer
- informações, acompanhar e orientar as atividades propostas nas disciplinas dos
- cursos, e realizar o fechamento através do sistema de notas e conceitos; trabalhar a
- partir da pedagogia da pergunta - propor perguntas que auxiliem os alunos a descobrir
- possíveis contradições ou inconsistências em suas contribuições nos fóruns e demais
- atividades; realizar intervenções diretas, com a anuência da equipe, nas atividades
- realizadas e registradas no AVA institucional dos cursos; dialogar e assessorar
- preceptores sobre a realização das atividades nos cenários de prática (on-line);
- acompanhar o entendimento dos participantes sobre as atividades e o conteúdo das
- unidades de aprendizagem no AVA dos cursos; incentivar a troca de experiências e
- informações entre os alunos sobre os enfoques temáticos dos módulos no AVA dos
- cursos; dialogar constantemente com a equipe de coordenação e de supervisão de
- tutores; identificar e relatar à coordenação e supervisão

CHURRASCARIA DOM GAÚCHO

NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO

Dez/2019 até Mar/2021 (1 ano e 3 meses)

- Buenópolis, Minas Gerais, Brasil Período: 12/2019 a 03/2020 – 11/2020 a 03/2021 ATRIBUIÇÕES: Condução das etapas de produção/ realização dos serviços, garantindo a qualidade, segurança, organização, planejamento e serviços prestados; Análise e gestão de estoque, planejamento do consumo e elaboração de pedidos de compra de insumos para a unidade em busca sempre da ótima utilização do estoque, evitando desperdícios; capacitação de funcionários constantemente e acompanhamento diário com o objetivo de realizar as correções necessárias e garantir a qualidade final das refeições a serem ofertadas; acolhida aos funcionários quando cometem erros e orientação para que haja correção destes; verificação das condições dos equipamentos de estocagem (geladeiras, estufas, câmaras); controle das mercadorias recebidas, indicando data de recebimento e fornecedor; recolhimento e armazenamento de amostras de cada um dos alimentos já prontos; seguimento das orientações da legislação vigente sobre estocagem e manuseio de alimentos, aferição e averiguação de temperatura das geladeiras e câmaras; promoção e aplicação de atividades de educação nutricional e realização de palestras em eventos promovidos de acordo com temas escolhidos pela empresa que realizou a contratação; monitoramento e incentivo do uso de EPI e uniforme correto dos colaboradores; elaboração de manuais de boas práticas de manipulação de alimentos e procedimento operacional padronizado (POP) e demais procedimentos do setor
-

Nutricionista Responsável Técnica

Abr/2017 até Nov/2022 (5 anos e 7 meses)

- Buenópolis, Minas Gerais, Brasil Avaliação do estado nutricional dos estudantes; identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas; ações de educação alimentar e nutricional articuladas com a coordenação pedagógica e elaboração do planejamento e coordenação da execução do teste de aceitabilidade das refeições ofertadas; elaboração e implantação do manual de boas práticas de acordo com a realidade de cada unidade de alimentação; planejamento e acompanhamento da execução dos cardápios desde o preparo até a distribuição, garantindo a segurança e qualidade final das refeições a serem servidas; acompanhamento diário do desempenho de colaboradores; capacitações constantes à equipe; comunicação, interação e orientações diárias de forma ética à equipe de produção; compra, abastecimento e controle de estoque; e demais atribuições.

Autônomo

Nutricionista clínica

Jan/2017 até o momento (6 anos e 5 meses)

- Minas Gerais, Brasil Assistência nutricional e dietoterápica; atendimento a pacientes com patologias diversas, visando o tratamento e dietoterapia específica a cada necessidade; avaliação de sinais e sintomas e prescrição de suplementos nutricionais quando necessário, mediante a avaliação de exames laboratoriais; atendimentos no ambiente clínico e domiciliar, de acordo com a necessidade de cada paciente, acompanhamento e orientação ao paciente durante todo o tratamento até o recebimento de alta

FORMAÇÃO

Universidade Cruzeiro do Sul

Nutrição clínica

Mai/2020 até Dez/2021 (1 ano e 7 meses)

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Nutrição

Jul/2009 até Jan/2016 (6 anos e 6 meses)

IDIOMAS

Português

Domínio pleno

HABILIDADES

Informática



















Avançado

Boa comunicação

Avançado

Trabalho com equipe multidisciplinar

Avançado

Atendimento em TEA (Transtorno do Espectro Autista)	Intermediário	
Capacidade de adaptação	Avançado	
Capacidade de aprender rapidamente	Avançado	
Comunicação	Avançado	
Falar em público	Intermediário	
Flexibilidade	Avançado	
Foco em resultado	Intermediário	
Criatividade e inovação	Intermediário	
Gerenciamento do tempo	Avançado	
Inteligência emocional	Intermediário	
Liderança	Intermediário	
Organização	Intermediário	
Competitividade	Avançado	
Proatividade	Intermediário	
Resolução de problemas	Intermediário	
Trabalho em equipe	Avançado	
Autoconfiança	Avançado	
Foco no cliente	Intermediário	

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Endereço

Rua Antônio Barbosa Canabrava, N° 187
casa
Bairro Tibira, Curvelo

CEP: 35792076

Brasil

Gênero

Feminino

Data de Nascimento

01/07/1988

E-mail secundário

Polilimadossantos@yahoo.com.br

Estado civil

Solteiro

Pretensão Salarial

R\$ 3.600,00

CPF

102.872.716-09

RG

14979609