



VITÓRIA LARISSA BATISTA DE PAULA

HISTÓRICO PROFISSIONAL

Nutricionista – Rei do Bacalhau RP (SDC Agenciamento de Serviços LTDA), RJ – 06/2024 até o momento

- Supervisão das etapas de produção dos alimentos;
- Desenvolvimento e implementação de procedimentos de controle de qualidade;
- Controle de custos;
- Elaboração de cardápios;
- Realização de auditorias internas;
- Treinamento aos manipuladores de alimentos;
- Elaboração de Manual de Boas Práticas, POPs e documentos de qualidade;
- Garantir o controle seguro de transporte de alimentos.

Nutricionista Sanitarista – Orla Rio Concessionária LTDA, RJ – 09/2023 – 06/2024

- Responsável pela vistoria sanitária de 72 quiosques das praias da Zona Sul do Rio de Janeiro, pontuando e orientando sobre as correções necessárias de acordo com as Legislações vigentes quanto a garantia das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos.
- Supervisão das etapas de produção de alimentos.
- Controle de custos.
- Elaboração ou avaliação de cardápios.
- Elaboração de relatórios técnicos.
- Cuidar da conservação da estrutura e limpeza dos ambientes dos quiosques.
- Renovação do Licenciamento Sanitário de Funcionamento dos quiosques.
- Acompanhamento das inspeções da Vigilância Sanitária e Procon.
- Realização de treinamentos e ações orientativas para os gestores e os manipuladores de alimentos quanto a qualidade e segurança dos alimentos.
- Elaboração de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados.
- Acompanhamento dos serviços de dedetização e limpeza dos reservatórios de água.

CONTATO

📍 Rua Projetada E, 33
23075515 – Campo Grande, RJ

📞 21998734968

✉️ nutricionistavitoriade paula@gmail.com

RESUMO PROFISSIONAL

Profissional com formação em Nutrição e especialização em Vigilância Sanitária e Nutrição Clínica.

Possui experiência em controle de qualidade e segurança alimentar e nutricional.

Perfil dinâmico e proativo, com foco no aprendizado constante e no trabalho em equipe, a fim de contribuir para o alcance das metas.

Nutricionista Residente - Instituto Municipal de Vigilância Sanitária,
Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Rio de Janeiro, RJ
03/2021 - 03/2023

- Responsável pelos processos e protocolos de nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição, orientando e aplicando as normas da Vigilância Sanitária e cumprindo com as diretrizes para produção de alimentos, com foco na saúde dos comensais.
- Controle da qualidade dos alimentos nas etapas de produção, supervisionando processos de preparação e distribuição, assegurando as condições higienico-sanitárias satisfatórias.
- Controle da temperatura de geladeiras e supervisão da higienização, contribuindo para o cumprimento do plano diário de produção, com foco na qualidade e no controle higiênico-sanitário.
- Realização de ações de educação alimentar e nutricional para pacientes e familiares, contribuindo para a melhora na alimentação dos indivíduos.
- Acompanhamento das rotinas diárias de seleção dos alimentos da linha seca e perecíveis, de forma a manter a qualidade nos diferentes processos de armazenamento e contribuir para a redução nas perdas do estoque antes do início da produção.
- Averiguação do cumprimento do cardápio elaborado, de forma a garantir que as necessidades nutricionais do paciente ou da instituição fossem supridas corretamente, realizando possíveis intervenções.
- Ministração de treinamento para gestores de UAN e manipuladores de alimentos.
- Elaboração de relatórios técnicos, descrevendo com detalhes as atividades exercidas, bem como irregularidades encontradas no funcionamento e estrutura da UAN.

FORMAÇÃO ACADÊMICA

Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Instituto de Pesquisa e Gestão em Saúde – IPGS, cursando

Especialização em Vigilância Sanitária

Instituto Municipal de Vigilância Sanitária do Rio de Janeiro - Rio de Janeiro, RJ,
03/2021 a 03/2023

Especialização em Nutrição Clínica

Faculdade Venda Nova do Imigrante - São Paulo, SP, 02/2022 a 03/2023

Bacharel em Nutrição

Faculdade Bezerra de Araújo - Rio de Janeiro, RJ, 07/2015 a 07/2019

HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

- Facilidade de trabalho em equipe com colegas de trabalho;
- Inteligência emocional para lidar com os desafios diários;
- Determinação e persistência para o alcance de metas;
- Capacidade de liderança e tomada de decisões assertivas;
- Bom relacionamento interpessoal para trabalho em equipe;
- Responsabilidade e autonomia para realização de trabalho remoto;

CERTIFICAÇÕES

- Ciência dos Alimentos pela Universidade Estácio de Sá
- Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Estácio de Sá
- Análise Sensorial pelo Instituto Federal do Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
- Bebidas: Conceitos e tipos pelo Instituto Federal do Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
- Gerenciamento de resíduos pelo Instituto Federal do Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
- Sustentabilidade Ambiental, Social e Econômica pelo Instituto Federal do Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
- Boas Práticas de Manipulação de Alimentos pelo Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Rio de Janeiro.
- Legislação e Inspeção Sanitária em Unidades de Alimentação e Nutrição pelo Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Rio de Janeiro.
- Certificação em Orientações para Registro de Estabelecimentos e Produtos de Origem Animal pelo Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Rio de Janeiro.
- Segurança do paciente e Qualidade em serviços de saúde pela Escola Nacional de Administração Pública.
- Estratégias de Educação Alimentar e Nutricional e Promoção da Alimentação pelo Projeto de Enfrentamento da Obesidade no Estado do Rio de Janeiro.
- Vigilância Alimentar e Nutricional na Vigilância em Saúde e Sistemas de Informação pelo Projeto de Enfrentamento da Obesidade no Estado do Rio de Janeiro.