**Daniela Thuany Rosa de Oliveira Brasileira**

**Idade:** 33 anos

**Telefone:** (16) 99298 - 5282 / E-mail: [thuany143@outlook.com](mailto:thuany143@outlook.com)

**Cidade:** Ribeirão Preto - SP

**FORMAÇÃO ACADÊMICA:**

• Bacharel em Nutrição – Centro Universitário Claretiano de Batatais, conclusão no ano 2012.

• Pós - Graduada em nutrição de diferentes fases da vida e Dietoterapia avançada, conclusão no ano 2014.

**EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL**

* **2024 á 2025**

**ASSOCIAÇÃO DE PAIS E ALUNOS EXCEPCIONAIS – Ribeirão Preto (APAE- RP)**

**Cargo: Nutricionista**

**Principais atividades: Aplicação e elaboração de normas higiênico sanitárias da unidades; controle de estoque, planejamento de cardápios variados de acordo com as necessidades especiais da unidade, implementação de projetos de educação nutricional para familiares e assistidos com Tea e deficiência intelectual e cognitiva, trabalhando restrições alimentares nesses pacientes.**

**• 2017 á 2024**

**INSTITUTO GASTRONOMICO DAS AMÉRICAS (ESCOLA IGA)**

Cargo: Nutricionista e Compradora

Principais atividades: Realização de cotação e compras de insumos para as aulas praticas e negociações com fornecedores, recebimento e armazenagem dos insumos, montagem dos mase place, controle higiênico sanitário do estoque e das cozinhas técnica, controle de validade dos insumos, compras diversas da escola e outras atividades pertinentes.

**• 2015 a 2017**

**LABORATORIO MATTOS & MATTOS**

Cargo: Nutricionista - Prestação de serviços (CONSULTORIA E ASSESSORIA)

Principais atividades: Coleta de amostras de alimentos, coleta pelo método de swab de manipuladores e utensílios para análise microbiológica. Controle de higiene, operacional, pessoal e ambiental entre outros, orientações higiênico sanitário de acordo com as legislações vigentes CVS 6 e RDC 16.

**• 2013 á 2014**

**ESCOLA WALDORF GUIMARÃES ROSA**

Cargo: Coordenadora de restaurante

Principais atividades: Realização de cardápios, treinamento de funcionários coleta de amostra, temperatura e tempo dos alimentos. Controle higiênico sanitário da unidade. Recebimento e armazenamento de mercadorias. Responsável pela organização do restaurante e técnicas pertinentes a distribuições das refeições. Operadora de caixa, dentre outros.

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

• Pró ativa, responsável, adaptável ao ambiente de trabalho e preparada a novas experiências.