

# MARINA FAZZI

CRN3:76642/P

Nutricionista, com pós-graduação em Nutrição Hospitalar e Doenças Crônicas (USP). Possuo expertise na área de nutrição clínica e no manejo de doenças crônicas, com sólida experiência acadêmica e no campo nutricional. Busco por oportunidades para aplicar meus conhecimentos e habilidades em prol da alimentação adequada.

Contato: (19) 99915-0440 | E-mail: nutrimarinafazzi@gmail.com

## FORMAÇÃO ACADÊMICA

2023 - FEV/2024

**Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (HCFMRP-USP)**

Pós-graduação Lato sensu - Nutrição Hospitalar e Doenças Crônicas

2019 - 2022

**Universidade de Ribeirão Preto (UNAERP)**

Graduação em Nutrição

## EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

### Nutricionista

Hospital das Clínicas de Ribeirão Preto, 2023 - 2024

Atuei com a atenção nutricional especializada ao paciente hospitalizado em conjunto com a equipe multiprofissional. Desenvolvimento de pesquisas, ensino e trabalho.

#### Áreas:

- Ambulatórios e enfermarias do HCFMRP- USP de Nefrologia, Gastreenterologia, Transplante de Medula Óssea, Transplante Renal, Oncologia, Cuidados Paliativos, Endocrinologia, Síndrome do Ovário Policístico, Endometriose, Diabetes, Doenças Infecciosas
- REMA – Grupo de Reabilitação em Enfermagem das Mulheres Mastectomizadas (Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto)
- Unidade de Emergência do HCFMRP-USP e Hospital Estadual

### Consultoria nutricional empresarial

Vital Work, 2023

Freelancer. Ações de promoção a saúde na empresa Supergasbras, unidade de Ribeirão Preto. Avaliação da composição corporal dos colaboradores e orientações nutricionais.

## ESTÁGIOS

**Saúde coletiva: UBS Jardim Juliana/Dr. Rubens Issa Halak (2022)**

- Ações e campanhas de prevenção a doenças. Coleta de dados epidemiológicos (SISVAN).

**Nutrição clínica: Núcleo Multiprofissional da UNAERP/Hospital Beneficência Portuguesa (2022)**

- Avaliação nutricional, bioquímica, antropométrica e de composição corporal.

**Administração de UANs: Restaurante Tempero Brasileiro Duo (2022)**

- Monitorei práticas de controle de qualidade. Supervisão do fluxo de produção, controle, recepção e armazenamento.

**Análise e tecnologia dos alimentos: Santa Julia Alimentos (2022)**

- Assegurei o cumprimento das normas higiênico-sanitárias. Treinamento de Boas Práticas de Fabricação.

## HABILIDADES E CURSOS

**Idiomas:** Inglês - Básico

**Software:** Pacote Office intermediário

**Cursos:** Aplicação da Terapia Nutricional na Prática Clínica Hospitalar - USP

Gestão de equipe de vendas - SEBRAE

Habilidades de vendas, planejamento e negociação