

# Gabriella Marins de Melo

Nutricionista CRN 3 - 73565

Brasileira • casada • 25 anos

Habilitação categoria B

Rua Francisca Paula de Jesus Isabel Nhá Chica,  
nº 230, Guarulhos - SP, 07084-060  
(011) 99845-1353

[nutrigabimarins@gmail.com](mailto:nutrigabimarins@gmail.com)

## → OBJETIVO

Aplicar os conhecimentos adquiridos na área de atuação. Desejo aplicar minha dedicação e empenho em uma oportunidade que me proporcione novas experiências e conhecimentos.

## → FORMAÇÃO ACADÊMICA

Pós graduação em nutrição no Transtorno do Espectro Autista em andamento – Faculdade Líbano (São Paulo/SP)

Pós graduação em nutrição clínica e hospitalar em andamento – Faculdade Líbano (São Paulo/SP)

Pós graduação em nutrição esportiva em 2024 – Universidade Guarulhos (UNG) (Guarulhos/SP)

Nível superior em nutrição em 2021 – Universidade Guarulhos (UNG) (Guarulhos/SP)

Nível técnico em nutrição e dietética em 2020 - ETEC Getúlio Vargas (São Paulo/SP)

## → EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS

### **Nutricionista Hospitalar – Hospital Municipal Pimentas Bonsucesso (05/2024 - Atual)**

Avaliação nutricional e dietoterapia, fazer triagem nos pacientes hospitalizados, colocar no sistema a avaliação e evolução nutricional do paciente, ajustar as principais refeições e os lanches intermediários. Fazer o cálculo dos pacientes que tenham algum membro do corpo amputado. Além de calcular a dieta enteral de pacientes da UTI e demais clínicas (escolha da dieta, calcular as kcal/dia, calcular quantos ml/h de dieta e a quantidade de água que deve ser ofertada pensando já na limpeza do equipo e incluso na alimentação). Dar orientação de alta para os pacientes com sonda (SNE). Experiência com lactário.

### **Estágio em Nutrição - Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) (03/2021 - 04/2021)**

Fazer a verificação e preenchimento de planilhas em relação a temperatura das geladeiras, câmaras frias, pass through, pista fria e balcão térmico, verificação dos alimentos em cocção e distribuição, fazer a etiqueta corretamente dos alimentos (pré-preparo e preparo, descongelamento, reembalagem, identificação e de coleta de amostras), realizar a coleta, armazenamento e descarte das amostras. Controlar os serviços dos profissionais da alimentação. Receber, inspecionar, identificar e realizar o controle dos produtos (alimentos, produtos de limpeza, uniformes, EPI'S, entre outros). Checar periodicamente a validade dos produtos. Semanalmente ministrar treinamentos de acordo com o manual de boas práticas com a equipe.

### **Estágio em Nutrição – Unidade de Pronto Atendimento (UPA) (09/2021 - 10/2021)**

Coloquei em prática os meus conhecimentos de avaliação nutricional e dietoterapia. Pude fazer a avaliação antropométrica para realizar a estimativa do peso e altura do paciente. Fazer o cálculo dos pacientes que tenham algum membro do corpo amputado. Além de calcular uma dieta enteral (escolha da dieta, calcular as kcal/dia, calcular quantos ml/h de dieta e a quantidade de água que deve ser ofertada pensando já na limpeza do equipo e incluso na alimentação). Preenchimento do prontuário dos pacientes.

### **Estágio em Nutrição – Hospital Stella Maris (10/2021 - 12/2021)**

Pude fazer triagem nos pacientes hospitalizados, colocar no sistema a avaliação e evolução nutricional do paciente, ajustar as principais refeições e os lanches intermediários dos pacientes, acompanhar as copeiras na montagem e distribuição das refeições e dar orientações de alta. Além de ter o convívio com os pacientes da hemodiálise, onde pude fazer a avaliação nutricional e dar orientações nutricionais específicas para pacientes que realizam a diálise.

## → IDIOMAS

Inglês – Iniciado em agosto de 2020 (4you2 idiomas)

Espanhol - Leitura: Médio | Escrita: Médio | Fala: Médio

## → CONHECIMENTOS EM INFORMÁTICA

Conhecimento intermediário no pacote Office e Excel