

ARANTZA REYES LEDESMA

NUTRICIONISTA

PRESENTACIÓN:

Titulada de la universidad de Tarapacá. Mantengo gran motivación para incorporarme a la empresa con el fin de aplicar todas mis habilidades y conocimientos adquiridos durante la formación académica.

Lograr desarrollar, mejorar y ampliar mis conocimientos alcanzando metas de cada empresa.

CONTACTO

 +56950356632

 arantza.areyes@gmail.com

 Puente alto, Santiago.

EXPERIENCIA

1-. Casa de reposo esperanza

- Minuta semanal adultos mayores
- Planificación semanal adultos mayores
- Evaluación nutricional.

2-. Hotel Pullman Santiago (junio a la fecha)

- Supervisión y control de personal.
- Supervisión y control de maquinarias y equipos.
- Supervisión de control e inocuidad alimentaria.
- Capacitaciones.
- Minutas.
- Saneamiento e higiene. (BPM, POE, POES)
- Sistema HACCP

3-. Hospital Pichilemu – Reemplazo policlínico (enero y febrero)

- PSCV (adulto y adulto mayor).
- Infantil (control niño sano)
- Embarazadas.

FORMACIÓN

-Nutricionista. Con grado de Licenciatura en Nutrición y Dietética.

-Egresada en enero 2023 de la Universidad de Tarapacá

-Curso IAAS en Hospital de Pichilemu

APTITUDES Y HABILIDADES

- Capacidad de trabajo bajo presión
- Capacidad de adaptación
- Trabajo en equipo
- Responsable y puntual
- Flexibilidad
- Aprendizaje continuo

- Microsoft office intermedio

- Morbilidad.
- EMPAM y EMPA.
- Visita domiciliaria.
- Promoción y prevención de salud

4-. Hospital de Pichilemu (agosto 2022 a enero 2023):

4.1 Clínica:

- Manejo dietoterapéutico.
- Evaluación nutricional.
- Requerimiento nutricional.
- Entrega de pautas.
- Educación alimentaria.
- Test de deglución.

4.2 APS – consultas ambulatorias:

- PSCV (adulto y adulto mayor).
- Infantil (control niño sano)
- Embarazadas.
- Morbilidad.
- EMPAM y EMPA.
- Visita domiciliaria.
- Promoción y prevención de salud

4.3 UCP – Producción:

- Minutas
- Capacitaciones.
- Sistema HACCP y BPM.
- Manuales, programas y registros regidos por normas y leyes existenciales.
- Supervisión y control de personal.
- Supervisión y control de maquinarias y equipos.
- Supervisión de control e inocuidad alimentaria.

5-. Centro de estudio y trabajo (CET). Arica, Chile (mayo a julio 2022):

UCP – unidad central de alimentación:

- Minutas.
- Capacitaciones.
- Supervisión y control de personal.
- Supervisión y control de maquinaria y equipos.
- Manuales y programas de procedimientos del servicio de alimentación.
- Supervisión de control e inocuidad alimentaria.

EXPERIENCIA

- Sistema HACCP y BPM.

5-. CECOSF Dr Miguel Massa. Arica, Chile. (marzo a mayo 2022):

- PSCV (adulto y adulto mayor)
- Control niño sano.
- Embarazadas.
- Morbilidad.
- Visita domiciliaria.
- Promoción y prevención de la salud.
- EMPA.

REFERENCIA

- Hospital de Pichilemu – Valeria García – Nutricionista +56956181854
- Hotel Pullman El bosque – Rodrigo Acosta – Chef ejecutivo +56945676639