



Nerea Martín Santa

Formación académica

- Máster en Gestión de la Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria. (IMF School & Nebrija) (2020-2021)
- Curso Técnicas de Consulta: Coaching Nutricional, PNL e Inteligencia Emocional. (IBINE) (2020)
- Máster Oficial en Nutrición y Salud, Especialidad Clínica. Universidad Oberta de Catalunya (UOC) (2017-2018)
- Grado Nutrición Humana y Dietética. Universidad Complutense de Madrid (UCM) (2013-2017)

IDIOMAS



Inglés Nivel Básico



Francés Nivel Medio

EXPERIENCIA LABORAL

Prevención, diagnóstico y tratamiento de patologías relacionadas con la alimentación. Especialista en composición corporal mediante bioimpedancia y antropometría. Dietoterapia: realización de dietas personalizadas adaptadas a cada patología. (digestivas, cardiovasculares, renales y hepáticas, DM I y II, alergias e intolerancias...etc). Así como educación nutricional y adaptación en situaciones como embarazo y lactancia, dietas de adelgazamiento, retención de líquidos y pérdida de grasa, vegetarianismo/veganismo...etc.

Planificación y seguimiento de dietas personalizadas (manejo Software Dietético-nutricional y app). Prevención, diagnóstico y tratamiento de patologías relacionadas con alimentación. Alergias, intolerancias y trastornos metabólicos. Asesoramiento Nutricional y promoción de la salud por medios virtuales.

Departamento de Nutrición:

Planificación de menús para guarderías y centros escolares, centros de discapacidad y residencia de mayores. Elaboración de las derivaciones de alergias y otras situaciones patológicas y fisiológicas. Charlas y seminarios sobre educación nutricional en centros. Elaboración de infografías y presentaciones para la divulgación de un estilo de vida saludable y alimentación equilibrada en etapa infanto-juvenil.

Departamento Calidad:

Gestión global de la Calidad. Control sistema APPCC y de la Seguridad e Higiene de los productos terminados en línea fría y caliente.

Revisión y supervisión del emplatado. Corrección de dietas desde Selene. Comunicación y seguimiento del estado nutricional del paciente en planta. Control APPCC, proveedores y trazabilidad general en cocina y cafetería. Coordinadora sección: control de albaranes, gestión gastos económicos, compras...etc.

Prevención, diagnóstico y tratamiento patologías relacionados con alimentación. Planificación dietas personalizadas. Control de peso, modificación y ajuste de dietas. Asesoramiento Dietético y educación nutricional personalizada según necesidades y requerimientos de cada paciente.