

REGIANE ALVES DE OLIVEIRA

(Tia Regis)

Telefone: [Inserir]

E-mail: [Inserir]

Instagram/Facebook: @regianeoliveira

OBJETIVO

Atuar nas áreas de gastronomia social, cozinha comunitária, alimentação, projetos sociais, educação alimentar e oficinas de saberes tradicionais, contribuindo com minha experiência na organização de eventos, preparo de refeições e desenvolvimento de ações comunitárias.

RESUMO PROFISSIONAL

Profissional com mais de 20 anos de atuação voluntária em projetos comunitários, reconhecida pelo compromisso com a promoção da alimentação solidária e pelo fortalecimento de iniciativas sociais.

Possui ampla experiência na organização e produção de refeições para eventos comunitários, campanhas solidárias e atividades culturais, além de ministrar oficinas de xaropes naturais e compartilhar conhecimentos sobre práticas tradicionais de cuidado e alimentação.

Desde 2022 é responsável pela cozinha do Espaço Cultura no Beco, desenvolvendo cardápios, coordenando a produção de alimentos e promovendo ações gastronômicas para arrecadação de recursos destinados à manutenção das atividades sociais da instituição.

EXPERIÊNCIA

Espaço Cultura no Beco

Responsável pela Cozinha Comunitária

2022 – Atual

Principais atividades:

- Planejamento e preparo de refeições para eventos comunitários.
 - Organização da cozinha comunitária.
 - Produção de baião de dois, feijoada, lanches e outros cardápios para campanhas beneficentes.
 - Coordenação de ações gastronômicas voltadas à captação de recursos para o projeto.
 - Controle de insumos e apoio na organização de eventos institucionais.
 - Atendimento à comunidade em ações sociais e culturais.
-

Grupo de Capoeira Angola Irmãos Guerreiros

Voluntária – Alimentação e Apoio a Eventos

Há mais de 20 anos

Principais atividades:

- Produção de alimentação para encontros, festivais e eventos.
 - Apoio à organização de atividades culturais.
 - Trabalho voluntário junto à comunidade.
 - Colaboração na integração entre cultura, alimentação e fortalecimento comunitário.
-

Oficineira de Saberes Tradicionais

Oficinas de Xaropes Naturais

Atividades desenvolvidas:

- Preparação de xaropes naturais.
 - Compartilhamento de conhecimentos populares sobre plantas medicinais.
 - Educação para práticas de autocuidado e valorização da medicina tradicional.
-

PRINCIPAIS COMPETÊNCIAS

- Cozinha comunitária.
 - Gastronomia social.
 - Produção de alimentos em grande escala.
 - Organização de eventos.
 - Segurança alimentar.
 - Manipulação de alimentos.
 - Trabalho em equipe.
 - Atendimento ao público.
 - Educação alimentar.
 - Plantas medicinais e xaropes naturais.
 - Responsabilidade social.
 - Comprometimento.
 - Organização.
 - Proatividade.
-

EXPERIÊNCIA EM PROJETOS SOCIAIS

- Alimentação solidária.
- Eventos beneficentes.
- Campanhas comunitárias.
- Captação de recursos por meio da gastronomia.
- Apoio a projetos culturais.

- Fortalecimento comunitário.
-

DIFERENCIAIS

- Mais de 20 anos de atuação voluntária.
 - Reconhecimento na comunidade pelo trabalho social.
 - Experiência prática em cozinha comunitária.
 - Facilidade de relacionamento interpessoal.
 - Compromisso com ações de inclusão social e desenvolvimento comunitário.
-

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Disponibilidade para atuar em:

- Projetos sociais.
- Organizações da Sociedade Civil (OSCs).
- Eventos culturais.
- Cozinhas industriais e comunitárias.
- Programas de segurança alimentar.
- Oficinas de alimentação saudável e saberes tradicionais.