

# **NOME COMPLETO**

---

Av. Xxxxxx, nº ▪ Bairro  
0000-000 ▪ Cidade ▪ Estado  
(xx) xxxx-xxxx ▪ (xx) xxxx-xxxx  
xxxx@xxxx.com.br  
xx anos ▪ Nacionalidade ▪ Estado Civil

---

**Objetivo:** Nutricionista

## **Síntese de Qualificações**

- Experiência no planejamento, organização, administração e avaliação de unidades de alimentação e nutrição, bem como no controle de estocagem, preparação, conservação e distribuição dos alimentos.
- Vivência na administração de cozinha industrial, acompanhamento dos processos de compras, controle de custos e elaboração de cardápios.
- Atuação no controle de qualidade dos produtos, verificando a validade e orientando todas as rotinas de estocagem, além de coordenar os procedimentos de higienização.
- Realização do treinamento e orientação de funcionários, atuantes nas atividades relacionadas aos serviços de alimentação.
- Coordenação de programas de nutrição, analisando carências alimentares e o conveniente aproveitamento dos recursos dietéticos.
- Prestação de assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos), realizando o a prescrição, planejamento e avaliação de dietas.
- Disponibilidade para viagens e mudança de cidade.

## **Formação Acadêmica**

**Especialização em Controle e Garantia de Qualidade de Alimentos** – conclusão em 12/2013  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Graduação em Nutrição** – concluída em 12/2009  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

## **Idiomas**

Inglês – Avançado  
Espanhol – Intermediário  
Francês – Intermediário

## **Vivência Internacional**

Estados Unidos – Intercâmbio para aprimoramento do idioma inglês.

## **Experiência Profissional**

01/2010 a atual

**XXXXXXXXXXXXXXXXXX**

*Multinacional de grande porte do segmento de alimentação coletiva.*

**Nutricionista**

- ✓ Racionalização dos custos com alimentação, incluindo a orientação quanto ao correto armazenamento e recepção dos gêneros alimentícios.
- ✓ Coordenação de atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos, de acordo com as condições higiênico-sanitárias, evitando contaminações.

01/2006 a 08/2009

**XXXXXXXXXXXXXXXXXX**

*Empresa nacional de médio porte do segmento de alimentação.*

**Estagiária em Nutrição**

- ✓ Verificação dos procedimentos de armazenamento de alimentos, tanto perecíveis quanto estocáveis, checando a rotatividade e o prazo de validade.
- ✓ Avaliação periódica de preparações culinárias, analisando as medidas e procedimentos descritos no receituário padrão.

### **Formação Complementar**

- Gestão do Tempo – Catho Online
- Liderança – Catho Online
- Gestão de Equipes – Catho Online
- Administração de Compras – Catho Online

### **Informática**

Conhecimentos no Pacote Office e Internet.

