

Natan Willian dos Santos Pinto

08/01/1988 - 37 anos
Nutricionista (CRN ativo)

(21) 974647895 - natanpintonutri@gmail.com
Rio das Ostras - RJ | CNH: AB

Apresentação

Profissional dinâmico e proativo, com sólida experiência em gastronomia e gestão de unidades de alimentação. Carreira iniciada em 2010 no setor de alimentos e bebidas, com ênfase na liderança de equipes, segurança dos alimentos e controle de qualidade. Comprometido com o aprendizado constante, trabalho em equipe e alcance de metas para a melhoria contínua dos processos operacionais.

Formação Acadêmica

- Mestrando em Ambiente, Sociedade e Desenvolvimento
UFRJ/Nupem-Macaé (em andamento)
- Nutrição
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ/Macaé), 2021.
- Cozinheiro - SENAC-RJ, 2012.

Cursos Complementares

CBSP E HUET - válido até agosto de 2027

T-HUET OPITO - válido até dezembro de 2027

Sistema Genial básico, 2024.
Sistema Tecfood básico, 2024.

ISO 22000, auditor interno, 2024

Gestão de Startups - SEBRAE, 2022.

Administração de Hotéis - Prime Curso, 2022.

Liderança e Desenvolvimento de Times de Alta Performance - SEBRAE, 2021.

Customer Success: Como Conquistar e Manter Clientes - SEBRAE, 2021.

Gestão de Bares e Restaurantes - SEBRAE, 2021.

Programa Startup Macaé - CRIOS UFRJ, 2020.

Inglês: Nível intermediário (em curso)

Experiências Profissionais

Nutricionista - Horto Central Marataízes (Mar 2024 - Mai 2024) Macaé

Gerenciamento de duas unidades de alimentação transportada, servindo aproximadamente 900 refeições diárias para o Restaurante Universitário da UFRJ-Macaé. Planejamento de cardápios e logística de entrega, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

Cozinheiro Offshore - Breeze Catering - Ship Chandler (Jan 2024 - Mar 2024) Macaé

Responsável pelo pré-preparo e preparo de saladas, guarnições e proteínas para embarcações da Subsea 7, seguindo rigorosamente as normas de segurança alimentar.

Nutricionista RT - Kitchen Service e Facilities (Ago 2023 - Set 2023) Rio das Ostras

Liderança de equipe composta por 3 nutricionistas e 60 colaboradores, gerenciando a produção de 1200 refeições diárias para o Hospital Municipal de Rio das Ostras e 5 unidades externas. Implementação de padrões de qualidade e rotinas operacionais para melhorar a eficiência e segurança dos processos alimentares. Treinamento contínuo da equipe em boas práticas e segurança alimentar.

Nutricionista RT - Atacadão S.A (Set 2022 - Ago 2023) Cabo Frio

Planejamento e controle de cardápios com base em orçamentos definidos, gestão da equipe de cozinha e supervisão de processos de higienização e controle de qualidade. Supervisão da cadeia de suprimentos e recebimento criterioso de mercadorias, garantindo o cumprimento de normas de segurança alimentar. Implementação de processos para otimizar custos e aumentar a eficiência operacional.

Empreendedor - Enne Chocolate (Out 2016 - Out 2024) Rio das Ostras

Fundador e gestor de uma fábrica de chocolate artesanal "bean to bar", responsável por todas as etapas de produção, desde a capacitação de fornecedores até a venda e pós-venda. Gestão financeira, controle de custos, e estratégias de marketing para impulsionar o crescimento da marca. Desenvolvimento de habilidades em negociação e prospecção de clientes, ampliando a rede de distribuição e fidelização.

Cozinheiro - (2010 - 2016)

Trabalho em diversos estabelecimentos nesse período, de pequeno jantar particular a grandes eventos com destaque para Olimpíadas Rio e Réveillon para 3 mil pessoas. Preparo refeições sob supervisão de nutricionista, assegurando a qualidade, higiene, sabor, aroma e apresentação das refeições servidas.