

# **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.