

JULIANA DE ALMEIDA ROSA

RESUMO

Profissional com mais de 2 anos de experiência em nutrição clínica, buscando uma oportunidade na área de alimentação coletiva, pós graduada em vigilância sanitária em qualidade dos alimentos e cursando pós graduação em UAN.

HISTÓRICO PROFISSIONAL

Nutricionista Clínico, 05/2023 - Atual

Autônomo - São João da Barra

- Atendimento aos pacientes, elaborando planos de reeducação alimentar, desenvolvendo hábitos alimentares saudáveis a fim de promover boas condições de saúde.

Estagiária, 08/2022 - 12/2022

Vivace Empreendimento - Campos dos Goytacazes, Rio de Janeiro (RJ)

Realizei várias atividades como treinamento, orientação e acompanhamento dos funcionários, incluindo o estímulo às boas práticas de fabricação, de forma a cumprir os padrões estabelecidos e evitar desperdícios, controle da qualidade dos alimentos, acompanhando os processos de preparação e distribuição, coleta de amostras e temperatura, relatório de estoque, aplicação de checklist.

Estagiária, 06/2022 - 10/2022

UENF- Restaurante Universitário - Campos dos Goytacazes, Rio de Janeiro (RJ)

- Monitoramento de refeições distribuídas na rampa, controle de temperatura, retirada de amostras, contagem de estoque, montagem de ficha técnica, treinamento de funcionários, campanhas de educação nutricional e conscientização ao índice de resto- ingestão no restaurante universitário,

FORMAÇÃO ACADÊMICA

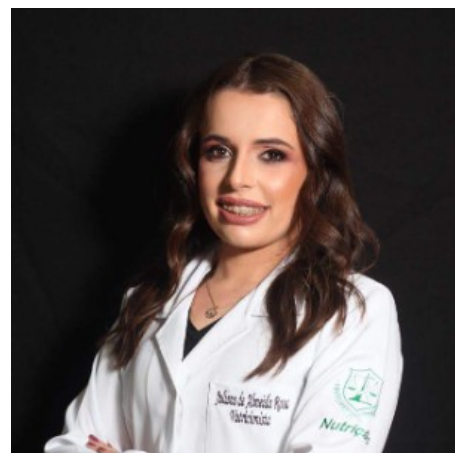
Graduação, Nutrição, 2018 - 2023

UniRedentor - Campos dos Goytacazes

Status - Concluído

Pós-Graduação Lato Sensu, Vigilância sanitária em qualidade dos alimentos , 04/2025

Faveni



CONTATO

📍 Barra do Açu, São João da Barra, RJ 28200-000

☎️ (22)996008146

✉️ julianarosanutri07@gmail.com

📅 22/04/1999

INSTAGRAM:

<https://www.instagram.com/juliana.rosa.nutri?igsh=eGs5eWl3M2F0Zm0x>

LINKEDLN: <https://www.linkedin.com/in/juliana-rosa-652603278>

HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

- Comunicação clara e eficaz com os colaboradores
- Conhecimento das normas sanitárias para manipuladores de alimentos (RDC)
- Elaboração de cardápios, fichas técnicas, lista de compras
- Atendimento ao cliente
- Conhecimentos de informática e Pacote Office para criação de relatórios e documentos
- Controle de custos e desperdício alimentar
- Acompanhamento no processo da produção (pré preparo, preparo,

distribuição e descarte das
preparações

- Treinamento de funcionários
 - Elaboração e implementação de
POPs e Manual de boas praticas
-