

# Regina Britto

## Nutricionista

(82) 98828-7425

Email: [mregina.20b@gmail.com](mailto:mregina.20b@gmail.com)

[www.nutrireginabritto.com.br/curriculo](http://www.nutrireginabritto.com.br/curriculo)



## COMPETÊNCIAS

**Experiente** em assegurar padrões elevados de qualidade e **higiene alimentar**. Destaco habilidades em **treinamento de equipe**, controle de estoque eficiente e monitoramento de temperaturas. **Comprometida com a execução de checklists**, elaboração de manuais e realização de cursos para garantir a excelência operacional e **satisfação do cliente**. Experiência sólida em ambientes hoteleiros e de saúde.

## EXPERIÊNCIAS

- **HOSPITAL GERAL DO ESTADO (HGE)**

**Principais atividades:**

- Supervisão das operações de Unidade de Alimentação e Nutrição, garantindo a entrega de refeições de alta qualidade e nutricionalmente equilibradas para pacientes, funcionários e visitantes;
- Treinamento e supervisão de equipe para garantir a conformidade com padrões de qualidade e procedimentos operacionais;
- Participação ativa em reuniões de equipe e colaboração com outros profissionais de saúde para garantir a prestação de cuidados integrados e centrados no paciente.

- **Mundo Verde / Gerente**

**Principal atividade:**

Gestora por 1 ano e 6 meses, trabalhando diretamente com liderança de equipe, atendimento ao público e demais funções cabíveis ao cargo.

- **Vovó Maze/ Nutricionista ( temporária )**

Nutricionista RT ( **Responsável Técnica** )

**Principal atividade:**

**Supervisão de equipes:** Gerenciava e orientava a equipe de cozinha quanto à manipulação de alimentos.

**Controle de qualidade:** Monitorava a qualidade e segurança dos alimentos, assegurando conformidade com as normas sanitárias.

**Documentação técnica:** Elaborava e atualizava documentos técnicos, como manual de boas práticas e procedimentos operacionais padrão.

## FORMAÇÃO

**FAVENI / Pós Graduanda**

Em andamento

***Nutrição Clínica e Hospitalar***

**CESMAC / Bacharel**

Concluído em 28/07/2023

## EXPERIÊNCIA EM ESTÁGIOS

- **Hotel Maceió Atlantic Suítes /Nutricionista Estg.**

**Principais atividades:**

- Capacitação de manipuladores; - Controle de validade dos alimentos;
- Controle de estoque (otimizando as compras de mantimentos mensais);
- Acompanhamento de temperaturas (câmara de frios ou banho Maria) para manter a qualidade dos alimentos;
- Coleta de amostras para garantia de qualidade alimentar;
- Acompanhamento dos manipuladores para execução melhorada de suas atividades;
- Aplicação de check list para que o local se conserve em boas condições de higienização;
- Manual de Boas Práticas de Higienização;
- Cursos e palestras com os colaboradores da cozinha para sanar possíveis dúvidas cabíveis ao local de trabalho (cozinha/ restaurante);
- Criação de planilhas, cardápios e demais materiais auxiliares

- **SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE MACEIÓ / Nutricionista Estg.**

**Principais atividades:**

Avaliar os pacientes do setor oncológico diariamente com aplicação de formulários, anamnese semanal, avaliação do estado nutricional e acompanhamento individualizado.

## IDIOMAS

**Inglês / Espanhol**

Nível: intermediário