

# Angélica F. de Almeida Castañeda

cel (31) 99719.6253  
angelicafalmeida@hotmail.com

## Apresentação

Nutricionista com experiência em gerenciamento de unidades produtoras de refeições. Negociação, capacidade de tomada de decisão e raciocínio estratégico, compromisso com resultados, senso de custo, liderança.

## Formação

- **Graduação: *Nutrição*** - UNIBH (Dezembro/2008)
- **Pós Graduação: *MBA Gestão de Negócios em Alimentação*** – UniRedentor
- **Pós Graduação: *Gastronomia e Cozinha Contemporânea*** – Faculdade Cândido Mendes

## Histórico Profissional

- ***Gestora de Contrato***

Empresa: Alibraz – Paragominas/PA

Período: Maio/2018 á Junho/2018

Gestão de contrato na empresa Mineração Hydro, com 3000 refeições diárias. Coordenando uma equipe com 60 funcionários, incluindo 5 nutricionistas. Garantir o cumprimento do contrato e a satisfação do cliente e fidelização do mesmo. Planejar, estruturar e realizar reuniões com o cliente para acompanhar a satisfação com os serviços prestados, estabelecendo vínculo e detectando possíveis mudanças para promover a inovação. Analisar e solucionar problemas através da elaboração de planos de ação, garantindo o cumprimento dos mesmos. Controlar os resultados orçamentários da unidade junto com a supervisão para que se tenham decisões preventivas e corretivas para obtenção da meta. Contratar e treinar a equipe. Planejar os Cardápios. Elaborar pedidos de compras de insumos. Acompanhar atendimento no refeitório e atendimento de coffee breaks.

- ***Nutricionista***

Empresa: Secretária de Assistência Social – Paragominas/PA

Período: Julho/2017 á Abril/2018

Acompanhar o serviço de fornecimento de 1500 refeições diárias em 7 projetos sociais.

Planejar o cardápio. Elaborar os pedidos de compras de insumos. Acompanhar o recebimento e armazenamento de insumos. Elaborar o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais. Treinar os manipuladores de alimentos.

- ***Nutricionista***

Empresa: Pagrisa – Ulianópolis-PA

Período: Julho á Agosto 2015

Gerenciar unidade de alimentação coletiva, com 2000 refeições diárias. Capacitar e gerenciar equipe de 20 funcionários. Planejar o cardápio mensal. Elaborar os pedidos de compras de insumos. Acompanhar o processo produtivo quanto às Boas Práticas de Serviços de Alimentação. Acompanhar o atendimento no refeitório.

- ***Nutricionista Gerente Sub-Coordenadora Regional Minas Gerais***

Empresa: Eldorado Refeições – Paracatu, Unaí, João Pinheiro/MG

Período: Agosto/2010 á Outubro/2011

Supervisão de contrato de restaurantes de alimentação coletiva em Presídios e Penitenciárias, com 6000 refeições diárias distribuídas em 3 restaurantes e equipe com 50 funcionários, 5 nutricionistas.

Garantir o cumprimento do contrato e a satisfação do cliente. Controlar os resultados orçamentários das unidades junto com as nutricionistas - gerentes de unidades, para que se tenham decisões preventivas e corretivas para obtenção da meta. Contratar e treinar a equipe. Garantir lançamentos mensais na folha de pagamento e demais procedimentos de administração dos funcionários. Planejar os Cardápios. Analisar pedidos de compras de insumos. Elaborar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais padrão e supervisionar quanto á aplicação e preenchimentos. Realizar auditoria nas unidades e verificar planos de melhorias mediante análise dos resultados.