

Emmanuel Solórzano Vargas

emmas1604@gmail.com - 85267997

Tres Ríos- Cartago

Código Profesional 3352-23

Resumen: Licenciado en Nutrición con experiencia en múltiples áreas, incluyendo liderazgo de equipos en Foundever Heredia, desarrollo de propuestas innovadoras en Nutrisnacks y atención clínica personalizada en Indigo Nutrición. Poseo formación en gestión de empresas de alimentos y manejo avanzado de herramientas técnicas, lo que respalda mi enfoque orientado a resultados. Me destaco como un líder proactivo, creativo y adaptable a normativas, con experiencia comprobada en mejora continua y gestión de personal. Estoy listo para aportar mi experiencia y habilidades en entornos dinámicos y retadores.

Educación

- Licenciatura en Nutrición, Universidad de Costa Rica: Finalizada en agosto de 2023. Incorporado al Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica (código 3352-23).
- Gestión de Empresas de Alimentación y Bebidas, Università Bocconi (modalidad virtual)
- Curso de actualización sobre gestión de negocios en el sector de alimentos y bebidas, con énfasis en técnicas innovadoras de mejora continua.
- Manager's Toolbox: Poder e Influencia Positivos: Curso orientado al desarrollo de habilidades de liderazgo e influencia positiva en equipos de trabajo.
- Curso de Manipulación de Alimentos
- Formación en normativas de inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manipulación.
- Inglés: Nivel B2, Competencia intermedia-alta en comprensión y comunicación oral y escrita.

Experiencia profesional

Vicepresidente, Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica

(2024 – Actualidad)

Desempeño un rol activo en la formulación y ejecución de proyectos de impacto en políticas públicas relacionadas con la nutrición. Colaboro estrechamente con la Junta Directiva en la toma de decisiones estratégicas, representando los intereses del gremio y promoviendo el desarrollo profesional del sector.

Nutricionista clínico, Clínica Índigo Nutrición

(2023 – Actualidad)

Brindo atención nutricional personalizada, enfocada en objetivos como pérdida de peso, aumento de masa muscular, mejora del rendimiento deportivo y tratamiento de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). Cuento con experiencia específica en el abordaje de trastornos gastrointestinales como SIBO, síndrome de intestino irritable y disbiosis intestinal, logrando resultados positivos en múltiples casos.

Mi práctica se distingue por una escucha activa y la adaptación de las recomendaciones nutricionales al estilo de vida, preferencias y capacidades de cada paciente y se respalda con más de 100 casos de éxito.

Coordinador de Servicio de Alimentos, Foundever Heredia

(Marzo 2022 – Diciembre 2023)

Coordiné un equipo de 15 personas y supervisé la producción diaria de aproximadamente 500 platos. Mis funciones incluyeron asignación de horarios, supervisión operativa, optimización del proceso de compras y coordinación de la producción.

Implementé mejoras continuas e innovaciones en el servicio, y adapté manuales de buenas prácticas conforme a las normativas ISO 9001 y FSSC 22000.

Además, coordiné eventos ejecutivos, gestionando alimentación, bebidas, obsequios y logística asociada.