

## - ANÓNIMO

Dirección web: <http://villalbalucas10.micvweb.com>

Ciudad: Bariloche CP: 8400(Rio Negro) País: Argentina



---

## EXPERIENCIA:

10/2014 - 1/2016 Empresa: Agroandina SA (<http://http://agroandina.com.ar/>)

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Area Profesional: Ingenieros - Técnicos

Descripción del puesto: Supervisor de producción.

Tarea principal

- Control de producción
- Control de personal
- Control de proceso

Tarea Secundaria

- Control estadístico de proceso
- Mejora de proceso
- Auditor, mejora, capacitador y seguimiento de procedimientos operativos de trabajo

Ciudad: La Rioja País: Argentina

-----

4/2017 - 7/2017 Empresa: Promas SA

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Area Profesional: Ingenieros - Técnicos

Descripción del puesto: -Análisis de materia grasa en G de fruta, pasta y orujo para determinar rendimientos industriales y mejorarlo acorde a esos valores.

-Análisis de aceite, identificando su grado de acidez y determinar el tipo de aceite según clasificación CAA.

Ciudad: La Rioja País: Argentina

-----

11/2017 - /Actual Empresa: Diversey SA (<http://http://diverseysolutions.com/es>)

Sector Empresarial: Control de calidad

Area Profesional: Ingenieros - Técnicos

Descripción del puesto: Auditorías Internas a YPF, Sodexo – Tetra Pack, Carrefour y Walmart.

Ciudad: La Rioja País: Argentina

-----

3/2018 - /Actual Empresa: Valleverde SRL (<http://http://valleverde.com.ar/>)

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Area Profesional: Ingenieros - Técnicos

Descripción del puesto: -Producción

-Desarrollo de producto

-Asistente Técnico

Ciudad: Bariloche País: Argentina

-----

---

## FORMACIÓN ACADÉMICA:

12-2016 Ingeniero en Alimentos

Ingeniero Superior

Ingeniería

Centro: Universidad Nacional de La Rioja

Ciudad: La Rioja (Argentina)

-----  
-2017Tecnica en Lengua inglesa

FP2 / Grado Medio

Otra no especificada

Nivel 1 - Completo

Nivel 2 - Incompleto

Centro: Cambridge

Ciudad: La Rioja (Argentina)

-----  
5-2018Higiene y Seguridad Alimentaria (<http://https://www.funiber.org.ar/>)

Postgrado

Otra no especificada

Centro: Fundación Universitaria Iberoamericana (Argentina)

## **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

Marco Regulatorio de productos de consumo

Ingeniería

Centro de Estudios: Centro Argentino Formación Profesional

Enlace al Centro de Estudios: <http://http://www.centrocafp.com.ar/>

-----  
Estrategias para implementar BPM

Ingeniería

Centro de Estudios: Centro Argentino Formación Profesional

Enlace al Centro de Estudios: <http://http://www.centrocafp.com.ar/>

-----  
Jornada de Seguridad Alimentaria

Ingeniería

Centro de Estudios: Universidad Nacional de La Rioja

Información adicional: Disertante del tema - Higiene y Seguridad Alimentaria

-----  
Auditoria interna en la industria de los alimentos aplicación de ISO 19011:2011 en BPM y HACCP

Ingeniería

Centro de Estudios: Centro Argentino Formación Profesional

Enlace al Centro de Estudios: <http://http://www.centrocafp.com.ar/>

-----  
Seminario de Inocuidad Alimentaria

Ingeniería

Centro de Estudios: Universidad Nacional de La Rioja

Información adicional: Coordinador de Taller - Complementación de HACCP

Curso de Buenas Prácticas de Manufactura  
Ingeniería  
Centro de Estudios: Bromatología Provincial - La Rioja

---

III Food Innova  
Ingeniería  
Centro de Estudios: Congreso internacional - Concoordia 2014

---

II Congreso Argentino de Ingeniería CADI  
Ingeniería  
Centro de Estudios: Congreso Nacional - Tucuman 2014

---

“Libros al mercado laboral: potencia tu futuro” JoSEII  
Ingeniería  
Centro de Estudios: Seminario - UNLaR

---

“XI congreso Argentino de Estudiantes de Ingeniería Industrial y Carreras Afines”  
Ingeniería  
Centro de Estudios: LA Rioja - 2013

---

“El Rol del Ingeniero en los diversos campos de acción” JoSEII  
Ingeniería  
Centro de Estudios: Seminario - UNLaR

---

“Comunicar para enseñar e investigar en Ciencias Naturales”  
Ingeniería  
Centro de Estudios: UNLaR

---

“Cómo Guiar prácticas abiertas en Química”  
Ingeniería  
Centro de Estudios: UNLaR

---

**IDIOMAS:**

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio  
Comentarios:

---

**INFORMÁTICA:**

Conocimientos:Diseño (páginas web, CAD,...)

Auto CAD

Nivel: Nivel Intermedio

-----

Conocimientos:Ofimatica (Word, Excell,...)

- Word avanzado
- Excel intermedio
- PowerPoint intermedio
- Project básico

Nivel: Nivel Avanzado

-----

Conocimientos:Otro no especificado

- Prezi básico
- Internet intermedio
- Soporte Técnico de computadoras básico

Nivel: Nivel Intermedio

-----

---

## **OBJETIVOS PROFESIONALES:**

Mi objetivo profesional es desarrollarme en el ámbito de la industria alimentaria, aplicar mis conocimientos y demostrar mis aptitudes.

Mi meta personal es estar a cargo de un sector, responder a él y aportar valor agregado a la institución.

Mis intereses van desde el desarrollo de nuevos productos, implementación de sistema de gestión y control de calidad alimentario, también en implementación, mejora y control de procesos de producción.

---

## **CUALIDADES:**

Adaptable, Amable, Cariñoso/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Eficiente, Flexible, Fuerte, Honesto/a, Imaginativo/a, Incisivo/a, Inteligente, Meticuloso/a, Organizado/a, Persistente, Productivo/a, Responsable, Servicial, Sociable, Tenaz, Trabajador/a, Visionario/a

---

## **INTERESES:**

Cine/Películas, Cocinar, Fútbol/Rugby, Gimnasio/Aerobic, Literatura/Historia, Música Alternativa, Música Dance/Electrónica, Música Pop/R&B, Música Rock, Tenis/Padel, Viajar/Turismo

---

## **DISPONIBILIDAD:**

Estoy dispuesto a viajar

, Estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

---

## **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com/villalbalucas10>

---

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>

---