

## - ANÓNIMO

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

Ciudad: Villa Gdor. Galvez CP: 2124(Santa Fe) País: Argentina

---

### EXPERIENCIA:

1/1990 - 11/2001 Empresa: Swift Armour S.A.A

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Descripción del puesto: Operario y Supervisor de Producción

Cortes especiales Hilton y No Hilton. Operario en cámaras de enfriamiento y congelados. Control contable de planta. Control expedición. Ingresos y egreso de planta. Control y recepción de haciendas. Planificación y supervisor de faena. Menudencias exportación y venta local. Empaque primario y secundario.

Ciudad: Villa Gdor. Galvez País: Argentina

-----

12/2001 - 2/2003 Empresa: Gurling S.A

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Descripción del puesto: Encargado de Línea de Empaque Secundario

Responsable del encajado primario y secundario de cortes. Supervisión del empaque y etiquetado de cortes Hilton y No Hilton, enfriados y congelados.

Personal a cargo: 4 Operarios.

Ciudad: Villa Gdor. Galvez País: Argentina

-----

2/2003 - 6/2007 Empresa: I B S.A Helados Panda S.A

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Descripción del puesto: Supervisor de Producción

Planificación de la producción semanal. Confección de reportes de producción dirigidos al Directorio. Control de stock en cámaras de almacenamiento y depósitos de insumos.

Personal a cargo: 44 Operarios.

Ciudad: Villa Gdor. Galvez País: Argentina

-----

7/2007 - 11/2007 Empresa: Fco. Integrados S.A

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Descripción del puesto: Supervisor de Faena

Supervisión de corrales vacunos y faena vacuna. Control de limpieza. Supresión de la producción.

Logro. Aumento de la faena en un 22 diario.

Personal a cargo: 52 Operarios.

Ciudad: Villa Gdor. Galvez País: Argentina

-----

11/2007 - 10/2014 Empresa: Fco. Paladini S.A

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: 11.2007 – 09.2014 Frigorífico Paladini S.A.

Supervisor de Corrales y Faena Vacuna

Supervisión de corrales y faena vacuna. Supervisión de la producción de: pasta fina, mortadela, secos y frescos. Control de limpieza. Inspección de Oficina Técnica. Implementación de mejoras continuas en línea de producción. Armado de índices y confección de reportes de gestión mensuales, semestrales y anuales para la Dirección. Realización de capacitaciones en áreas a cargo.

Logros. Implementación del sistema de Mantenimiento Productivo Continuo TPM en el área de manejo de

maquinas de producción. Instalación del trato humanitario en corrales vacunos y porcinos. Establecimiento de mejoras en el sector del lavadero de camiones vacunos, utilizando en forma correcta los alcalinos y desinfectantes. Reducción en un 50 las hs hombres en guardias nocturnas y fines de semana. Agilización y efectividad en la alimentación de manga de faena.

Personal a cargo: 72 Operarios.

Nivel de reporte: Sub-Gerente del área de Materias Primas Cárnicas – Producción

Ciudad: Villa Gdor. Galvez País: Argentina

-----

---

### **FORMACIÓN ACADÉMICA:**

-

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria  
Educación

-----

### **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

Rol del Supervisor en Prevención de accidentes

Prevención de Riesgos Laborales

Centro de Estudios: Prevención ART

Información adicional: El Rol del Supervisor en la Prevención de Accidentes en la Industria. Duración: 8 hs.

-----

Tipificador de Carnes Porcinas

Otra no especificada

Centro de Estudios: Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca Presidencia de la Nación

Información adicional: Tipificador de Carnes Porcinas. Certificación Nacional y Matrícula Habilitante. Duración: 1 mes

-----

Administración de tiempo

Otra no especificada

Centro de Estudios: ADECCO Rosario

Información adicional: Planificación de Tareas y Administración del Tiempo. Duración: 8 hs.

-----

Limpieza y desinfección en la industria alimenticia.

Otra no especificada

Centro de Estudios: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Información adicional: Principios Básicos de Limpieza y Desinfección en la Industria Alimenticia. Duración: 8 hs.

-----

---

### **OBJETIVOS PROFESIONALES:**

Interesado en posiciones como Supervisor de Producción, donde pueda continuar creciendo y desarrollándome profesionalmente. Comprometido, dinámico, orientado al trabajo en equipo, y con capacidad de liderazgo para que se cumplan los objetivos definidos.

---

**CUALIDADES:**

Amable, Colaborador, Comprometido/a, Decidido/a, Determinado/a, Enérgico/a, Fiable, Honesto/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Perceptivo/a, Persistente, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Sociable, Trabajador/a

---

**INTERESES:**

Cocinar, Fútbol/Rugby, Música Variada

---

**DISPONIBILIDAD:**

Estoy dispuesto a viajar

, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

---

**ENLACES WEB RELACIONADOS:**

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

Documentos Anexados: <https://micvweb.com/ficheros/1209631.TXT>

---

- ANÓNIMO

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

---