

# BRISA QUIQUINTE



## TÉC. EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

 Cel: 3885838250

 brisaquiquinte@gmail.com

 Barrio cuadro estación Mzna C, Casa 4. Ugarteche, Luján de cuyo

Edad: 24 Años

### • SOBRE MI

Soy una persona compañera de equipo, organizada y responsable. Busco un rol en mi área para aplicar mis conocimientos técnicos y contribuir en proyectos. Esty comprometido con el aprendizaje constante y listo para asumir nuevos desafíos.

### EDUCACIÓN

- **Técnico en Enología e Industria de los alimentos. Completo 2022**

Instituto IES 9-029. Luján de cuyo

- **Técnico en producción agropecuaria e Industria frutihortícola. Completo 2019**

Escuela Arturo Jauretche 4-038. Ugarteche, Luján de cuyo.

### CURSOS / CERTIFICACIONES

- **Auxiliar de Laboratorio con especial orientación a la industria enológica y alimentaria**

Instituto Don Bosco 2024.

- **Curso de Microbiología**

Instituto Don Bosco 2023.

- **Capacitación para Asesores sobre BPA.**

INTA

- **Receptor de materias primas e insumos en bodegas e industrias alimenticias.**
- **Analista de Laboratorio.**
- **Supervisor de línea.**

Certificaciones IES 9-029.

### • IDIOMAS

Inglés oral y escrito intermedio

### EXPERIENCIA LABORAL

#### Asistente de Enólogo

Navarro Correa, Marzo-Abril 2025

- Toma de muestras en báscula y tanques de fermentación, preparación y agregados de levaduras, nutrientes, ácidos, metabisulfito, chips
- Laboratorio físico-químico análisis Brix, pH, acidez total, Sulfuroso, Alcohol, azúcares reductores, Control de temperatura de tanques, control de oxígeno.

#### Calidad

A.V.A S.A, Enero 2021- Marzo 2025

- Control de peso en producción, control de hermeticidad de envases de hojalata, control de planillas, toma de muestras, liberación de muestras de estufa.
- Laboratorio análisis físico-químico control de pH, grados Brix, cloruros, isopados.

#### Operario

Bodega Piccolo, Sept 2020 - Noviembre 2020

- Armado de cajas, Empaquetado, Fraccionamiento

#### Pasantías Prácticas Profesionalizantes

Vivero Mercier S.A, Agrelo Luján de cuyo. 2019

- Control de plantas injertadas para comercialización.
- Trasiego, laboratorio físico-químico y control de Calidad de vino en bodega.