

Curriculum Vitae

Datos Personales

Nombre y Apellido: TORNELLO, José Sebastián

D.N.I N°: 30.841.544

Edad: 39 años

Dirección: Juan B. Justo 649, Fray Luis Beltrán, Maipú, Mendoza, Argentina.

Código Postal: 5531

Teléfono: 261-157526311

Fecha de nacimiento: 07 de Diciembre de 1984

Estado Civil: Soltero, con un hijo.

Nacionalidad: Argentino, con Nacionalidad Italiana.

E-mail: sebafaeno@gmail.com

Aptitudes

*Trabajo en equipo /Comunicación efectiva/Aprendizaje fluido

*Iniciativa /Proactivo/Colaboración y resolución de problemas

Formación Académica

*Título Secundario: Bachiller Técnico, Vitifruhorticulor, Apicultor y Auxiliar Químico. Obtenido en la Escuela Vitivinícola Don Bosco.

*Título Intermedio/Universitario: Bromatólogo. Universidad Católica de Cuyo. Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación.

*Título Universitario: Licenciado en Enología e Industria Frutihortícola. Falta rendir tesis. Universidad Católica de Cuyo. Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación.

Cursos/Seminarios

*Primera Jornada Regional de Actualización Frutiolivícola. Facultad Don Bosco. Noviembre 2003. Duración: 5 horas.

*Curso de Cata de distintos varietales de vinos, incluyendo vinos espumantes. Facultad Don Bosco. Septiembre y Octubre 2004. Duración: 2 meses.

*Terceras Jornadas Internacionales de Enología y Comercio Exterior. Facultad Don Bosco. Día 27,28 y 29 de Octubre de 2004. Duración: 3 días.

*Segunda Jornada Regional de Actualización Frutiolivícola. Facultad Don Bosco. Octubre 2005. Duración: 4,30 horas.

*Buenas Prácticas de Clarificación y Estabilización de Vinos. Realizado por APM y Asociados. Junio 2005. Duración: 12 horas.

*Buenas Prácticas de Fraccionamiento y Guarda de Vinos. Realizado por APM y Asociados. Septiembre 2005. Duración: 16 horas.

*IX Seminario Iberoamericano de Viticultura y Ciencias Sociales. Realizado en la Universidad de Talca, Chile. Día 9,10 y 11 de Septiembre de 2006. Duración: 3 días.

*Curso de Elaboración de Aceite de Oliva, método tradicional y continuo. Facultad Don Bosco. Del 5 al 9 de Marzo de 2008. Duración: 15 horas.

*Curso de Elaboración de Aceitunas Verdes Fermentadas. Facultad Don Bosco. Día 5,6 y 7 de Abril de 2011. Duración: 3 días.

*Curso Análisis Sensorial/Defectos de los vinos. Facultad Don Bosco. Septiembre y Octubre 2013. Duración: 10 horas.

Historial Laboral

*Prácticas realizadas/pasantías, del año 1998 al 2003, en las instalaciones de la Escuela Vitivinícola Don Bosco. Trabajos: Jardinería, Apicultura, Producción de hortalizas, Fruticultura, Viticultura, Poda, Fertilización y preparación de suelos.

*Temporada 2003,2004 y 2005, Operario especializado, Analista de laboratorio, preparación de muestras para exportación y concursos de vinos, en Bodega Grupo Peñaflores S.A., sector Trapiche y laboratorio de procesos.

*Temporada 2006,2007,2008 y 2009, Analista de laboratorio, control de grado y estado sanitario de la materia prima, agregado de productos, C.I.U, elaboración, en Bodega Cooperativa Agrícola Beltrán Ltda.

*Temporada 2010 y 2011, Asesoramiento en la elaboración y fraccionamiento de cerveza, en Cervecería Artesanal Valkyria.

*Profesor suplente de Biología/Química en el Colegio María Auxiliadora de Rodeo del Medio, durante 8 meses del 2012.

*Analista de laboratorio/Control de calidad de pulpa concentrada de tomate/Puré de tomate/Jugos y pulpas concentradas de frutas//Control de insumos/Líneas de Tetra Pack/Extracción y fraccionamiento de aceite de oliva/Elaboración y fraccionamiento de vinos/ Manejo principiante de sistema SAP; en R.P.B. S.A (Grupo Baggio) del 2015 hasta agosto de 2024.

Contactos de Referencias

Lucas Lucchini: tel. 261-6608299, Enólogo Bodega Viejo Viñedo

Juan Ruiz: tel. 261-5789574, Enólogo Bodega Chapanay

Oscar Bustos: tel.261-6407277, Encargado Almazara R.P.B S.A.

