

## Leandro N. Cabrera

### ***Datos personales:***

---

Fecha de nacimiento: 31/10/92  
Domicilio: San Martín, Mendoza.  
Contacto: 2634541594 - [lncpr92@gmail.com](mailto:lncpr92@gmail.com)  
Movilidad propia.

### ***Formación académica:***

---

- **Enólogo Superior y Técnico Superior en Industrias Frutihortícola**  
(Escuela vitivinícola Don Bosco)
- **Técnico Agropecuario Especializado en Enología.**  
(Esc. Moisés Julio Chade N° 4-027)

### ***Experiencia profesional***

---

#### **Marolio S.A: Analista de calidad**

- ✓ Admisión de materia prima bajo los estándares de la empresa (análisis y grados de defectos y descarte)
- ✓ Control de procesos de tomate entero pelado y cubeteado.
- ✓ Procesos y producto final en líneas TBA y A3 speed para puré y pulpa de tomate, control de pH, sólidos solubles, color y control microbiológico.
- ✓ Control de líneas carbo, control de paletizado.
- ✓ Esterilizado y pasteurizado en baño maría y cooker, En líneas de tomate entero pelado, tomate triturado y durazno en mitades diluido (temperaturas de sensores, centro de envase) en parte caliente de esterilizador y centro de envase frío. Temperatura de agua de enfriamiento.
- ✓ Proceso de cubeteado de frutas, para coctel.
- ✓ Control de etiquetado y codificación en línea de durazno, tomate entero pelado y tomate triturado.

**Grupo LTN, Friolatina: Control de Calidad, Inspector de línea.**

- ✓ Controles dimensionales de producto terminado.
- ✓ Detección de desvíos en línea continua de producción
- ✓ Seguimiento de desvíos y correcciones en la línea.
- ✓ Segregación de productos no conforme.
- ✓ Detección de productos no conforme en playa de almacenamiento, coordinación entre distintas áreas y seguimiento de los retrabajos.

**Fecovita planta fraccionadora Toro (eventual 2021)**

- ✓ Operaciones básicas en línea de fraccionamiento, control de tapado y paletizado.

**Empleado administrativo en Ripiera Garbañati.**

**Bodega 50 Quintales.**

- ✓ Operario eventual en línea de Fraccionamiento control de insumos y paletizado

**INV, servicio de inspección (2019)**

- ✓ Inspección y fiscalización en distintas bodegas de zona Este, durante el operativo control de cosecha. Contratado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

**RPB (Don Ambrosio) Analista control de calidad.**

- ✓ Ingreso de materia prima, control y admisión.
  - ✓ Control de procesos productivos en línea de puré y pasta concentrada de tomate.
  - ✓ Stock de insumos en la planta: control de envases asépticos, insumos de Tetrapak,
  - ✓ Control de insumos para máquinas envasadora aséptica.
- Trabajo bajo certificaciones HACCP e ISO 9001

**Temporada en Fábrica de productos en conserva A.D.E**

- ✓ Operario, sector de selección de materia prima, estibado y paletizado
- ✓ Control de baño maría y hotbreak.

**Cursos y seminarios**

- ✓ Inglés: Traductor técnico
- ✓ Informática: Operador de PC Nivel 3
- ✓ Curso certificado de:
  - o Embalador dictado por el I.S.C.C.E.
  - o Montaje de paneles Aislantes (Grupo LTN)

Hobbies: Metalúrgica (rejas, portones, carpintería metálica. mantenimiento de maquinaria agrícola e industrial).  
Elaboración de comidas caseras para eventos.