



Lucas Roberto Espinoza

BROMATÓLOGO

EDAD: 28 AÑOS

CONTACTO



260 4399059



lucasespinoza151296@gmail.com



Dirección: Tiburcio Benegas
2262 - Ciudad de Mendoza

HABILIDADES

- Trabajo en equipo
- Comunicación asertiva
- Resolución de problemas
- Capacidad de establecer relaciones de trabajo positivas

EDUCACIÓN

- Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria - UNCUYO

Título: Bromatólogo

- Escuela secundaria: Ejército de los Andes - ENET 1

Título: Técnico Electromecánico

ACERCA DE MÍ

Me considero una persona seria, responsable y comprometida con el trabajo, enfocada en el aprendizaje continuo y el desarrollo profesional. Me destaco por ser detallista, organizado en cada tarea que realizo.

EXPERIENCIA LABORAL

Analista de Calidad 06/25 - Actualidad

Bodega RPB - Coquimbito, Maipú

Control de procesos y de producto terminado. Análisis fisicoquímicos y microbiológicos.

Verificación del cumplimiento de BPM y del Sistema de gestión de inocuidad.

Verificación del cumplimiento de requisitos y especificaciones de clientes.

Control del cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria durante el proceso productivo.

Control de PCC Y PC, verificación de POES.

Capacitación de BPM a operarios de la línea de producción

Carga de datos en software.

Analista de Laboratorio

Bodega Santa Julia - Familia Zuccardi - Maipú

Temporada de Vendimia 2025

Análisis fisicoquímicos de vinos y mostos.

Control de PCC Y PC, verificación de POES.

Administración y actualización de información del Sistema de Calidad. Carga de datos analíticos software integral.

Analista de Laboratorio

Bodega Chandon - Agrelo, Luján de Cuyo

Temporada de Vendimia 2024

Control de las distintas etapas del proceso productivo.

Análisis fisicoquímicos para la determinación de parámetros críticos y toma de decisiones.

Carga de datos en software integral SGB.

Elaboración de informes.

HABILIDADES TÉCNICAS

Manejo de equipos especializados para análisis químicos en laboratorio:

- Espectrofotómetro Perkin Elmer Lambda 365+
- Enzimáticos como Konelab y Y15
- Iodolyzer, para determinación de anhídrido sulfuroso
- Cilio para análisis de oxígeno
- Foss WineScan
- Alcoholyzer, para determinación de contenido de alcohol y extracto seco

IDIOMAS

Inglés básico

Analista de Calidad

Conservera Alisan S.R.L - San Rafael Temporada 2023

Control de procesos y de producto terminado (línea de duraznos en conserva, tomate entero pelado, tomate triturado).

Verificación del cumplimiento de BPM y del Sistema de gestión de inocuidad.

Control del cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria durante el proceso productivo.

RECONOCIMIENTOS

Primer Escolta de la Bandera Provincial 2023-2024

Fui portador de la banda correspondiente a Primer Escolta de la Bandera Provincial, expedida por la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria- UNCUYO.

PROYECTOS

Cultura Apícola: Análisis sensorial y panel de cata de mieles

Integrante de la propuesta correspondiente a los proyectos "Mauricio López" de la FCAI. Se trabajó en forma conjunta con el INTA y productores locales.

Análisis sensorial y cata de aceites de oliva

Integrante de la propuesta correspondiente a los proyectos "Mauricio López" de la FCAI, donde se trabajó en forma conjunta con escuelas secundarias técnicas de la zona.

CURSOS

Curso de Excel e IA (Portal de Empleo de la UNCuyo-2023)

Curso de BPM (ASSAL-2022)

Curso sobre Promoción de la Alimentación Saludable (ASSAL-2022)

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN

Participante en Encuentro sobre Gestión de la Sostenibilidad UNCUYO.

Capacitador en taller de obtención de Registros RNE-RNPA.