



NICOLÁS CITTADINI

Licenciado en Bromatología

PERFIL

Soy una persona responsable, honrada y comprometida. Mis pilares fundamentales son el trabajo en equipo, la mejora continua, la capacitación permanente y la comunicación permanente y transversal

CONTACTO

TELÉFONO:
2617457221

CORREO ELECTRÓNICO:
licenciadonicolascittadini@gmail.com

LINKEDIN
[_Nicolás Cittadini](#)

EDUCACIÓN

Licenciatura en Bromatología, Facultad de Cs Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo.

EXPERIENCIA LABORAL

RESPONSABLE DE DICTADO DE LA ASIGNATURA "GESTIÓN DE CALIDAD"- INSTITUTO ARRAYANES (MARZO 2024-ACTUALIDAD)

ANALISTA DE CONTROL DE CALIDAD TEMPORAL- GALPÓN DE EMPAQUES BRULINDA (DICIEMBRE 2024-ABRIL 2025)

- Realización de DVT
- Control de stock y recepción de insumos
- Control de calidad en procesos
- Control de calidad de materia prima
- Experiencia en el uso del sistema Agronet
- Control de personal
- Carga de lotes
- Realización cálculos de productividad
- Control de calidad en producto terminado

REFERENCIA: CECILIA GRACIA 261453799

OPERARIO DE PRODUCCIÓN-UNILEVER MENDOZA-(JULIO 2023-MARZO 2024)

RESPONSABLE DE CALIDAD-CERVECERÍA MUNDO SUBTERRANEO (ENERO 2023-JUNIO 2023)

- Implementación de POES y BPM
- Capacitación de personal
- Diseño y desarrollo de procedimientos de sanitización, calidad y producción
- Realización de auditorías internas
- Gestión de insumos
- Elaboración de cerveza
- Ejecución de operaciones unitarias (trasvase, carbonatado, envasado y etiquetado)
- Control de calidad de materias primas, producto intermedio y producto terminado
- Control de fermentación

REFERENCIA: MATIAS DI LAURO 2616 394564

INTEGRANTE DEL DEPARTAMENTO DE CALIDAD-FRAGAPANE HNOS- (FEBRERO 2017-DICIEMBRE 2022).

- Capacitación de personal(Manipulación de alimentos, contaminación alimentaria, sanitización, Buenas prácticas de Manufactura, micotoxinas, trazabilidad, selección de frutas)
- Control de parámetros de conservación frigorífica(temperatura, humedad, circulación de aire)
- Actualización de manual de calidad
- Actualización anual del plan HACCP
- Preparación y conducción de auditorías (Carrefour Huella Natural, GLOBALGAP,DPS).
- Gestión de insumos
- Desarrollo de procedimientos y registros
- Gestión de productos químicos (sanitizantes y poscosecha)
- Programación de líneas de producción y etiquetadoras
- Manejo de personal
- Control de indicadores de productividad

REFERENCIA: ROMINA IBAZETA 2616 737904

ANALISTA DE CALIDAD-GASTROSUD-(ENERO 2017- FEBRERO 2017: REEMPLAZO)

- Control de calidad e inocuidad de materias primas
- Control de calidad e inocuidad de producto terminado
- Control de calidad e inocuidad de insumos
- Control de inocuidad de proceso
- Diseño de POES y procedimientos, control de cumplimiento de los mismos
- Capacitación de personal
- Control de inocuidad en zona de elaboración de productos para celíacos
- Implementación de normas de calidad.
- Control de temperatura y definición de condiciones de conservación de materias primas, insumos y productos terminados
- Control de higiene de vehículos

REFERENCIA (a quien reemplacé) : MARÍA FLORENCIA ZGAIB 2615598418

ANALISTA DE LABORATORIO - INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA-(FEBRERO 2016 – JULIO 2016)

- Elaboración de vino a pequeña escala con fines de investigación
- Control de calidad de cada etapa
- Cálculo y adición de nutrientes, taninos, anhídrido sulfuroso
- Activación y adición de levaduras
- Control de stock
- Calibración de instrumentos (potenciómetro, refractómetro)

REFERENCIA: NICOLÁS ACOSTA 2616 059192

RESPONSABLE DE CALIDAD Y PRODUCCIÓN - ASOCIACIÓN GESTIÓN NATIVA –(ENERO 2015-FEBRERO 2016)

- Capacitación del personal (manipulación de alimentos, Buenas prácticas de manufactura, sanitización, contaminación alimentaria).
- Control y monitoreo de plagas.
- Gestión de insumos.
- Gestión de calidad (Desarrollo de procedimientos y registros, implementación de POES y BPM).
- Conducción de procesos de elaboración de viandas y confituras caseras.
- Diseño y elaboración de presupuestos.

REFERENCIA: MERCEDES CISTERNAS 2614 703407

ANALISTA DE LABORATORIO - INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA-(FEBRERO 2015 – JULIO 2015)

- Elaboración de vino a pequeña escala con fines de investigación
- Control de calidad de cada etapa
- Cálculo y adición de nutrientes, taninos, anhídrido sulfuroso
- Activación y adición de levaduras
- Control de stock
- Calibración de instrumentos (potenciómetro, refractómetro)
- Preparación de muestras y realización de análisis físicoquímicos

REFERENCIA: NICOLÁS ACOSTA 2616 059192