

## **DATOS PERSONALES**

Apellidos: Ortuste Acchura Nombres: Reina Daiana

Edad: 26 años

Fecha de nacimiento:06/03/99

Nacionalidad: Argentina

DNI: 42 082 771 Estado civil: Soltera

## **INFORMACIÓN DE CONTACTO**

Parrio Libertad M.H. C.7- Luján de Cuyo, Mza.

**1** 2612126116 - 2614720715

daianaortuste5@gmail.com

## **EDUCACIÓN**

## LICENCIATURA EN ENOLOGÍA

Universidad Tecnológica Nacional - 2024

Nivel Primario: Completo

Nivel Secundario: Completo

## **CONOCIMIENTOS INFORMÁTICOS**

- Microsoft Word
- Power Point
- Microsoft Excel

# REINA ORTUSTE

## **EXPERIENCIA LABORAL**

## **CONTROL DE CALIDAD/ ANALISTA**

#### Fábrica A.V.A

### Temporada 2021/2022/2023/2024/2025 - Ugarteche

- Control de calidad de materia prima en durazno y pera
- Analisis Bx, pH, acidez
- Analista de pulpa de tomate y durazno (color, consistencia, acidez, motas, ph, bx)
- Analista y control de calidad de Mermeladas y dulces
- Analista y control de calidad de Arvejas, Lentejas y Garbanzos (Tetra pack)
- · Control de hermeticidad de envases de hojalata
- · Cinta de selección en Mitades de durazno y pera

### **CONTROL DE CALIDAD**

Agrícola Presidente S.A

## Temporada 2022/2023/2024 - Maipú

- Control de Calidad en % de Humedad de cascara y pulpa
- Seguimiento del secado
- Recepción
- Cinta de selección de materia prima

### **PASANTE**

Bodega Estrella de los Andes

### Temporada 2019 - Perdriel

- · Control de ingreso de uva
- Recepción y Selección de la materia prima
- Control de densidad y temperatura2ñ
- Laboratorio (Análisis de Azúcar, Acidez Total, SO2, pH, Volátil, Alcohol, etc.)
- Descube
- Preparado y Agregado de insumos
- Prensado

## **PASANTE**

Bodega Andalhue

### Temporada 2018

- · Recepción y Selección de la materia prima
- Control de densidad y temperatura
- Laboratorio (Análisis de Azúcar, Acidez Total, SO2, pH, Volátil, Alcohol, etc.)
- Descube
- Preparado y Agregado de insumos
- Prensado