

Rocío Macarena Valerio Marín

Contacto: +56 958918143

Rociovaleriom14@gmail.com

Conocimientos en laboratorio físico químico y microbiológico, laboratorio enológico, control de calidad en procesos de embotellación y etiquetado, recepción de insumos y materia prima, certificado operador autoclave.

Antecedentes Laborales

TAAG Genetics, Ciudad Empresarial, Enea Santiago. (Agosto 2023- Febrero 2024)

Analista laboratorio de microbiología de alimentos.

Procesamiento y preparación de muestras de alimentos, agua, superficies y manipuladores. siembra y conteo de colonias.

Viña Cousiño Macul S.A. El Tránsito Paine. Región Metropolitana (Junio 2016- Agosto 2021)

Analista encargada de laboratorio enológico, análisis físico químico de uva, mosto, vino terminado, encargada de la compra de insumos y mantención de equipos de laboratorio, control diario y mensual de parámetros, entrega directa de resultados al enólogo jefe.

Operario de bodega en vendimia: inoculación de levaduras, control de densidad y temperatura, aplicación de productos y corrección de parámetros, remontajes, actualización diaria de planillas de cubas en fermentación.

Vinos terminados: filtración por tierra, estabilización por frío, corrección y entrega de vinos a embotellación.

Empresas Lourdes S.A. Isla de Maipo. Laboratorio físico químico. Región Metropolitana

Control de calidad en proceso de embotellado, etiquetado y despacho, recepción de materia prima. (Abril 2016- junio 2016)

Analista encargada de laboratorio de microbiología (nov.2013-oct 2015)

Analista químico laboratorio enológico, vendimia 2012 (enero- julio)

Asesorías en laboratorio a Viña Antiyal Paine, Viña Gandolini Paine, Viña William Fèvre Chile Pirque.

REFERENCIAS:

- Sra. Ana Lara, ex Jefa de laboratorio físico químico Empresas Lourdes S.A. Fono: +56961406662 laraadasme@gmail.com
- Sr. Héctor Cabrera, jefe aseguramiento de calidad Empresas Lourdes S.A. fono: +56228192104, anexo 130
- Sra. Rosario Palma, Enóloga jefe Viña Cousiño Macul bodega Paine, fono: +56992594556
- Sr. César Farias, jefe bodega Viña William Fèvre Chile; Fono: + 56 2 28531026

Antecedentes Académicos

- Enseñanza Superior: Instituto Politécnico de la Universidad de Chile. ITPUCH (2006-2008) Técnico nivel superior en Análisis Químico.
- Pasantía de perfeccionamiento Técnico en España, Instituto Itsasmendikoi, Arkaute: Enología y Viticultura (7 meses diciembre 2011 - julio 2012)

Otros.

- Licencia clase B
- Certificado operador autoclave.
- Curso de microbiología en vinos 40 horas.
- Capacitación HACCP 16 horas.
- Certificación Chile capacita: analista de laboratorio enológico, analista laboratorio de microbiología
- Curso: Manejo de insumos enológicos “insumos secos y su incidencia en la calidad de los vinos”, 8 horas.
- Curso microbiología Vinotec: Identificación de Microorganismos en Vino y Mostos, 16 horas.

**DISPONIBILIDAD INMEDIATA
PRETENSIÓN DE SUELDO :\$ 850.000**