



MARÍA AGOSTINA AGÜERO BAIGORRIA

PERFIL PERSONAL

Soy una estudiante avanzada de enología. Me considero una persona proactiva y apasionada por el mundo vitivinícola, en búsqueda de nuevas experiencias que me permitan aprender y crecer profesionalmente.

Busco incorporarme a un equipo donde pueda aplicar lo aprendido, seguir desarrollándome y aportar valor en cada etapa del proceso vitivinícola.

Con sólida experiencia en laboratorio y bodega, me adapto con facilidad a diversas tareas, tengo un gran compromiso con la calidad en cada etapa del trabajo y disfruto aportar soluciones que sumen al equipo.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

- Edad: 24 años
- Teléfono: 2615677405
- E-mail: agoosaguero17@gmail.com
- Dirección: Las Heras - Mendoza
- [Perfil de LinkedIn](#)

DISPONIBILIDAD

- Horaria: Full Time

HISTORIAL LABORAL

Técnica fermentación - Finca La Celia - Temporada 2025

- Control de temperatura, densidad, seguimiento FA.
- Preparación de pie de cuba.
- Agregados de nutrientes, clarificantes, SO₂, correcciones.
- Movimiento de vinos: remontajes, trasiegos, desvines, pizoneos.

Operaria de bodega - Finca La Celia - Temporada 2024

- Muestreo en fincas - Uso de herramienta Dyostem.
- Recepción en molienda: manejo del lagar, prensas, muestreo.
- Control de madurez: control pesadas, °Brix, pH.
- Control calidad botellas fraccionamiento.
- Etiquetado, vestido y packaging botellas.

Analista de laboratorio - Finca La Celia - Temporada 2023 - 2022

- Análisis fisicoquímicos: azúcar, SO₂ total y libre, alcohol, acidez volátil, acidez total, uso espectrofotómetro, NPA, asahi, colmateo.
- Preparación de soluciones e insumos. Muestra ponderal.
- Trazabilidad de las muestras.
- Controles periódicos barricas, tanques, vasijas.
- Cromatografía de papel - seguimiento FML.
- Digitalización de documentos y control de inventario.

HISTORIAL ACADÉMICO

Educación secundaria

Escuela de Comercio Martín Zapata

Título: Bachiller en Humanidades y Ciencias Sociales

Educación universitaria

Universidad Nacional de Cuyo: Facultad de Ciencias Agrarias
Tecnatura universitaria en enología y viticultura.

- **Avance de la carrera: 87.1 % - último año.**

CURSOS Y PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

Asistente de laboratorio vitivinícola - IES 9-015 "Valle de Uco - en curso.

Seminario de actualización e innovación sustentable en viticultura y enología - agosto 2025 - escuela posgrado de FCA.

Ingles nivel básico - octubre a abril 2023.

INV - Introducción al marketing vitivinícola- septiembre 2022.

INV - Comunicación y marketing - septiembre 2022.

Vinos, negocios y marketing - octubre a diciembre 2021.

Degustación de vinos - Envinados - octubre 2021.

APTITUDES Y HABILIDADES

- Coordinación de equipos de trabajo.
- Organización y planificación.
- Manejo de herramientas informáticas:
 - **Microsoft 360**
 - **SAP**
 - Prezi
 - Redes sociales