

# CURRICULUM VITAE

## *DATOS PERSONALES*

Apellido y nombre: **Atencio, Azul Nahir**

Edad: **24 años**

D.N.I. : **43.682.100**

Fecha de nacimiento : **11 / 09 /2001**

Domicilio: **Villas Bastias - Barrio Los Toneles - Tupungato**

Código Postal : **5561**

Estado Civil: **Soltera**

## Idiomas :

Español nativo

Ingles nivel 1

## *CONTACTO*

Teléfono: **2622-530608 (claro )**

Correo electrónico: [azulatencio011@gmail.com](mailto:azulatencio011@gmail.com)

## *FORMACIÓN ACADÉMICA*

### **Primario completo**

-Escuela primaria 1-646 Prof. Dionisio Chaca (2006-2013)

### **Secundario completo**

-Escuela Técnica 4-122 República Italiana -Modalidad: Técnico Químico(2014-2020)

- Práctica profesional: Bodega Sophenia (Área de laboratorio- análisis de vinos)

- Manejo básico de Word, Excel y Powerpoint

### **Nivel superior**

Instituto de Educación Superior 9-009 , Tupungato

- Tecnicatura Superior en Enología e Industria Frutihortícola (2021-2024)

- Práctica profesional en: Bodega Familia Furlan S.A (Area de producción de vinos- observación de procesos de producción, instalaciones y maquinarias , toma de registros,elaboración de informes).

Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria UNCUYO(Bernardo de Irigoyen 375 San Rafael, Mendoza, Argentina)

- Licenciatura en enología (2025 -2027) cursando 1er año

## **Cursos y capacitaciones**

-Curso “Educación financiera para la Economía Rural “ (Dictado en Instituto de Educación Superior 9-009 , modalidad virtual ).

-Capacitación “TE CUENTO DEL VINO” (Dictado por Dirección de Turismo de la Municipalidad de Tupungato).

-Carnet de Manipulacion de Alimentos al Dia

### ***EXPERIENCIA LABORAL***

-Atención al público y en venta de accesorios para celulares POWER ACCESORIOS (Belgrano 911- Contacto : 2622-413715)

-Trabajo de temporada en Bodega FAMILIA FURLAN S.A como operario especializado (Dirección del establecimiento : AV CORREA 960 ,TUPUNGATO - MENDOZA)

**-Trabajo de temporada en Finca 1948 S.A ( Bodega URQO)**

- Asistente de laboratorio enológico (Tupungato, Mendoza, Argentina)

**-Trabajo de temporada en Finca 1948 S.A (Bodega URQO) (Tupungato, Mendoza, Argentina)**

- Vendimia 2024 (control de madurez ,control de cargas de uvas; analisis fisico-quimicos de laboratorio )
- Analista de laboratorio enológico
- Control de de parametros fisico-quimicos en fraccionamiento y embotellado
- Control y manejo de dosificadoras de CMC, Goma Arábiga y Velcorin
- Control de cargas de vino : traslados y flexitank

**-Trabajo de temporada Finca 1948 S.A BODEGA URQO (Tupungato, Mendoza, Argentina)**

- Vendimia 2025 (control de madurez ; analisis fisico-quimicos de laboratorio )
- Analista de laboratorio enológico
- Control de de parametros fisico-quimicos en fraccionamiento y embotellado
- Control y manejo de dosificadoras de CMC, Goma Arábiga y Velcorin
- Control de cargas de vino : traslados y flexitank