

Agustin Oscar Albornoz

Lic. en Enologia

Contacto

 2616534080

 agualbornoz20@gmail.com

 Elena de Roffo 2677 , Godoy Cruz
- Mendoza

Acerca de mi

. Tengo experiencia en producción de vinos de diversos orígenes, cepas y calidades; gestionando y desarrollando las diversas operaciones involucradas. En búsqueda de seguir desarrollando la enología a través de proyectos que generen valor tanto en lo tecnológico como en lo cultural, de manera que siempre se pueda prevalecer el origen. Dispuesto siempre a trabajar en equipo y generar lazos que lleven a cumplir objetivos comunes.

Conocimientos

- Microsoft Office : Nivel Intermedio
- Redline ERP: Usuario
- Sistema SAP: usuario
- Inglés: Nivel Básico



Experiencia Laboral

● Supervisor de Barricas

Viñas Ventisqueros - Chile

2024 - 2025

Encargado de la mantención de los vinos Gran Reserva hacia arriba en barricas de roble, barricas de acero inoxidable, fudres de madera y huevos de cemento.

- Liderar y supervisar todas las labores programadas diariamente.
- Colaboración activa en degustaciones y tomas de decisiones en la preparación de mezclas.
- Responsable de control de stock de barricas (3500 en total) mediante posicionamiento en SAP e inventarios de stock y activos fijos.
- Generación de ordenes de trabajo y posterior carga al sistema SAP para un control de trazabilidad y stocks.

● Enólogo Asistente

Viñas Ventisqueros - Chile

2021 - 2024

- Encargado de la fermentación y vinificación de vinos tintos reserva y gran reserva (4M de Kilos).
- Manejo del sistema automático de fermentaciones, responsable del equipo multiplicador de levaduras.
- Liderar y supervisar todas las labores programadas diariamente.
- Colaboración activa en degustaciones y tomas de decisiones durante fermentación y elaboración.
- Responsable del inventario, seguimiento y mantenimiento del stock de vinos (10M de Litros) mediante inventarios internos y actualizaciones periódicas de las ordenes de movimiento y aplicación de insumos.
- Apoyo en las tareas de adición de nutrientes, monitoreo de fermentaciones y planificación de descubes.

● Enólogo Asistente

Bodega Familia Schroeder - Neuquen

2020

- Bodega Boutique, ubicada en la Patagonia Argentina, con una producción aproximada de 1M de kilos.
- Asistente enólogo, responsable de diversas tareas desde trabajos de higiene a vinificación de vinos blancos, tintos y espumantes.



Cursos

Curso de BPM (16 horas).

Manejo y uso de Plaguicidas, SAG.

(32 horas). Con carnet habilitante.

Curso de Manejo Grúa Horquilla. Con carnet habilitante

Curso de Aplicación Norma ISO 19011 para auditar sistema de gestión empresarial



Education

Licenciatura en Enología 2009 - 2015

Universidad Juan Agustín Maza

● Enólogo Asistente

Bodega Lomas del Malbec - Mendoza

2018 - 2019

- Enólogo Asistente, encargado de la bodega, dirigiendo un grupo de 6 personas.
- Planificar junto a Enólogo Asesor todas las tareas de Vendimia y Bodega.
- Producción aproximada de 2M de kilos.
- Coordinar las labores del campo junto a asesor vitivinícola.
- Organizar las compras de insumos en coordinación directa con los proveedores.
- Participación en degustaciones en bodega de índole turístico.

● Enólogo Asistente

Viñas Ventisqueros - Chile

2018

- Encargado de la fermentación y vinificación de vinos tintos genéricos y varietales hasta nivel gran reserva (10,5M de Kilos).
- Manejo del sistema automático de fermentaciones, responsable del equipo multiplicador de levaduras.
- Envuelto en la mayoría de los manejos en la bodega, desde higiene de bodega, adiciones, monitoreos, descubes y prensados. Seguimiento de fermentación malo-láctica.

● Enólogo de Vendimia

Bodega Ojo de Agua - Mendoza

2017

- Responsable de diferentes actividades en la bodega, como molienda, trasiegos, inoculaciones, adiciones, fermentaciones y remontajes.

● Enólogo de Vendimia

Bodega Melipal - Mendoza

2015

- Responsable de diferentes actividades en la bodega, como molienda, trasiegos, inoculaciones, adiciones, fermentaciones y remontajes.