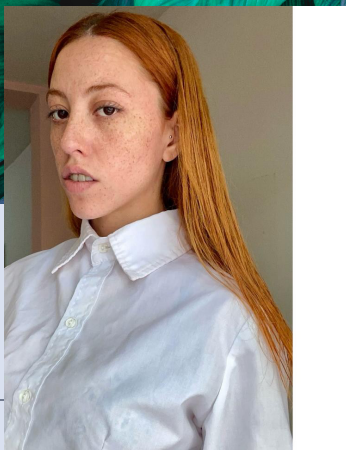




Najle Cuglia

- najlecuglia@gmail.com
- 2615957716
- Godoy Cruz, Mendoza
- Soltera/sin hijos
- 26 años
- Movilidad propia

- Incorporación inmediata
- Sentido de la responsabilidad, de la organización y del compromiso.
- Proactividad, dedicación y actitud de capacitación permanente.

IDIOMA:

- **Ingles B2** | completo.
- Colegio de lenguas extranjeras (CLE - UNCuyo)

EDUCACIÓN

Técnico químico en industrias de procesos | completo.

Ingeniero Julio Krause

Sommelier | cursando 2do año.

Escuela Argentina de Sommeliers (EAS)

Técnico universitario en enología y viticultura | cursando 1er año.

Facultad de Ciencias Agrarias - UNCuyo



EXPERIENCIA LABORAL:

Bodega "Zolo" Fincas patagónicas

-Analista de laboratorio. Mesada enológica

Bodega "Ruca Malen" Molinos ríos de la plata

-Analista de laboratorio. Mesada enológica.

-Control de ingreso:

Recepción de uva: (control fitosanitario, control de madurez)

Ingreso y egreso de camiones.

Realización de remitos y documentación correspondiente, carga de datos (CIU).

Control de tara y peso en báscula.

Control de bines (cantidad, descarga e higienización)

Bodega "Santa Julia" Familia Zuccardi

-Analista de laboratorio. Mesada enológica.

Uso y manejo del FOSS.

Uso y manejo del Anton Paar

Control de limpieza en tanques (hisopado-método de bioluminiscencia)

Análisis de agua (red y caldera)

Apoyo en laboratorio soporte (control de ingreso/madurez)

HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS:

- Excel
- Word
- AutoCAD

Bodega "Salentein"

-Analista de laboratorio. Mesada enológica

Bodega "Mendoza Vineyards"

-Analista de laboratorio. Mesada enológica.

-Control de calidad en fraccionamiento:

Control del producto.

Control de llenado/envasado, taponado y etiquetado.

Control de ingreso/stock de materiales e insumos.

Control de paletizado.

Control de limpieza en máquinas (hisopado-método de bioluminiscencia).

-Validacion del proceso en botella y en lata.-

Bodega "San Jeronimo" Fecovita

-Analista de laboratorio. Mesada enológica.

Servicio al vino -Sommelier :

Wine makers, Wine expo, Premium tasting, Enoteca, Bodega Trapiche Costa & Pampa, Bodega Pulenta, Bodega Antigal, eventos EAS.



PASANTÍAS:

- **Pasantias de viticultura | INTA (Instituto Tecnológico Nacional).**
Ensayo en viñedo: cuidados, poda, coeficiente de riego (potencial hídrico), etc.
- **Pasantias de la tecnicatura química en industrias de procesos:**
Análisis de aguas | Laboratorio de aguas UTN (Universidad Tecnológica Nacional)
Muestreo de campo, determinación de dureza, pH, conductividad, análisis fisicoquímicos y microbiológicos, etc.