



MELISA ANDREA PACHECO FERNÁNDEZ

 Irene Valles 1560, Luzuriaga Maipú Mendoza.

 2612588675.

 pachecomelisa13@gmail.com.

 <https://www.linkedin.com/in/melisa-pacheco-41116a193/>

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Técnica en Industrias del proceso con especialización en petróleo y gas.
- Técnica en Enología. Universidad Tecnológica Nacional.
- En curso Licenciada en Enología. Universidad Tecnológica Nacional.

IDIOMAS

- Inglés intermedio: Segundo año en "Instituto Cultural Mendoza"

HABILIDADES Y COMPETENCIAS

- Conocimientos Informáticos: Pack Office, Autocad básico, Excel avanzado.
 - Gestión administrativa y control de inventarios.
 - Organización y planificación de procesos enológicos.
 - Trabajo en equipo y liderazgo en entornos dinámicos.
 - Capacidad de análisis y resolución de problemas.
 - Adaptabilidad y proactividad en la optimización de procesos.
- Áreas destacadas: Seguridad industrial, química aplicada, procesos de gas y petróleo, operaciones unitarias, control de calidad, instalaciones de superficie.
- Conocimiento y aplicación de normas Iso e IRAM, BRC, HCCP, BPM, BPA y POES.

OTROS DATOS

- **Disponibilidad:** Full time - Incorporación inmediata.
- **Carnet de conducir:** Clase B.1
- Buena presencia y habilidades Comunicaciones.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

COMERCIAL DE INSUMOS ENOLOGICOS EN “GRUPO ENOLOGICO CIANCIO SRL”

- Fidelizar nuevos clientes del rubro enológico.
- Seguimiento y atención de clientes actuales y potenciales. Gestión de pedidos y presupuestos.
- Comercialización de insumos para bodega, laboratorio, material de vidrio, maquinarias y servicios enológicos tales como: Alquiler de filtro tangencial orgánico, centrifuga, filtro prensa etc.
- Buenas habilidades comunicacionales, negociación y cierre de ventas. Buena capacidad de persuadir.
- Habilidades para generar confianza y relaciones comerciales.
- Buena presencia y oratoria.

TEMPORADA 2025 EN BODEGA PEÑAFLORES:

ASISTENTE DE ENOLOGO.

- Manejo de personal.
- Gestión de molienda y lagar.
- Capacitaciones del personal.
- Manejo de autoelevador.
- Conocimientos y aplicación de POES, HACCP, BRC.
- Preparación y ejecución de auditorías internas.
- Mejora continua de bodega y procesos de bodega.
- Agregados en molienda.
- Control de temperatura y grados baume.
- Manejo de equipos de frío/calor.

Referencia: Gonzalo Farina- Primer Enologo (2634214924)

TEMPORADA 2024 EN BODEGA GRUPO PEÑAFLORES: “bodeguita 1883”

ASISTENTE DE ENOLOGO.

- Control de fermentaciones (Temperatura y °Be).
- Recepción de camiones y gestión de stock de insumos enológicos.
- Manejo y control de barricas: llenado, vaciado y seguimiento de FML.
- Capacitación en Pasteurizadora Della Toffola y Filtro de Tierra.
- Realización de tareas generales de bodega (trasiegos, remontajes, manejo de bombas, inoculación de bacterias lácticas).

Referencia: Georgina Mendoza - Jefa de Enología y Operaciones (2613860051)

TEMPORADA 2023 EN BODEGA LUIGI BOSCA:

ANALISTA DE LABORATORIO.

- Análisis físico-químico y microbiológico de mostos y vinos.
- Manejo de Oenos Foss Integrator, espectrofotómetro y microscopio óptico.
- Control de SO₂ en tanques y barricas.
- Desarrollo de técnicas de investigación en I+D.

Referencia: Eliana Panella - Jefa de Laboratorio (2613731684)

TEMPORADA DE 2022 EN BODEGA RUCA MALEN:

TÉCNICA DE BODEGA

- Manejo de bombas centrífugas y manipulación de cañerías.
- Operaciones de remontaje, desvin, delestaje y llenado de barricas.
- Seguimiento continuo de fermentaciones y control de temperatura.

Referencia: Andrés Benítez - Segundo Enólogo (2615606099)