

Nombre y Apellido: Miguel Alejandro López
Dirección: Darragueira 996 Godoy Cruz, Mendoza.
Celular: 261-6594462
E-mail: lopezmiguelalejandro81@gmail.com



EXPERIENCIA LABORAL

Bodega y fincas de Aminga, La Rioja, Argentina

(01/2020- actual)

- **Recepción de ingreso de uva a la bodega.**
- **Confección de CIU.**
- **Control de báscula y planificación de Fermentación.**
- **Realización de análisis iniciales para asegurar una fermentación limpia.**
- **Control de vinificación diarios y análisis de rutina.**
- **Control de operaciones físico- químicas en vinificación.**
- **Descube y prensado una vez concluida la fermentación.**
- **Análisis post fermentativos**
- **confección de inventarios requeridos por el inv.**
- **Solicitud de certificaciones y libre circulación de los productos presentes para una posterior venta.**
- **Presentación de inventarios y planillas de ventas mensuales para posterior presentación del MV05.**
- **Realización de cortes vnicos.**
- **Encargado de logística de productos de bodega e insumos para laboratorio enológico.**
- **Realización de análisis generales y específicos, pre y post fermentación.**
- **Analisis previos a fraccionamiento.**

ESTUDIOS CURSADOS

Secundario en la modalidad bachiller común (2000)

Escuela n° 9-002 Normal Superior Tomás Godoy Cruz

Estudiante de 4° Año de Ingeniería Química (2001/2006)

Universidad Tecnológica Nacional

Tecnicatura superior en enología (2004/2006)(2022/actual)

Universidad Tecnológica Nacional

FORMACION COMPLEMENTARIA

Inglés: Nivel Básico Medio.

Computación: Manejo de Word, Excel, Internet y correo electrónico.

Cata: Jurado en la liga de licores año 2022, presentado en la escuela: José Miguel Graneros, Lavalle.

Cata: Miembro del panel de cata y análisis sensorial de la UTN, FRM.

DATOS PERSONALES

Carnet de conducir vigente

44 años, soltero, un hijo.

Mendoza, Octubre de 2025.

**Teléfono de referencia: 261-3362474. Fernando Ottaviani,
Enólogo.**