



# LEONARDO MELLINGER

## PERFIL PERSONAL

Personal proactivo con sólida capacidad de aprendizaje y resolución de problemas, buscando aplicar mis conocimientos en la industria y poder contribuir al desarrollo del puesto asignado.

## CONTACTO

**Teléfono:** 3532-677916

**Correo:** leomellinger@hotmail.com

## EXPERIENCIA LABORAL

### Operario de producción, planta industrial Punta del Agua

#### James Craik-Córdoba 2019-2025

- Operario de producción en:
  1. Dulce de leche, utilizando y manteniendo maquinaria especializada (paila, refractómetro, acidímetro) asegurando el cumplimiento de las recetas y estándares establecidos. Monitoreo en línea de envase y registro en datos de producción.
  2. Manteca, operación en máquinas continuas de producción (batidoras, envasadoras) y control en línea de envasado. Realización de controles de calidad en proceso (pH, humedad, % de sal, temperatura, textura). Aplicación de procedimientos de higiene y sanitización de equipos.
  3. Quesos blandos, responsable del proceso en sistemas de moldeo continuo, control en máquinas como AFE, volteador de multimoldes.
- Operario en líneas de envasado para diversos productos: Dulce de leche, manteca, crema, queso porcionado, cremoso, barra.
- Asistencia en tareas generales de la planta, capacidad de adaptación en diferentes puestos:
  1. Sala de saladero
  2. Recibo de leche
  3. Cámara de quesos duros
  4. Sala de pasteurización

#### REFERENCIAS:

Gerencia área de personas Federico Requejo 3534-017271

Encargado de producción Diego Pietrani 3534-017524

### Operario de producción y comercialización en helados.

#### Corzuela-Chaco 2017-2018

- Procesamiento de productos helados, desde la recepción y preparación de materia prima hasta su almacenamiento.

### Pasante, planta piloto ESIL.

#### Villa María-Córdoba 2016

- Procesos en producción de Quesos, Dulce de leche, Helados; desarrollo de los mismos hasta su envasado y control en almacenamiento.

### Operario de producción, fábrica familiar de quesos artesanales.

#### Oliva-Córdoba 2015

- Recepción y estandarización de leche.
- Elaboración del queso (cremoso, barra, sardo), adición de ingredientes, coagulación, corte con liras, desuerado y prensado.
- Proceso de salado, control en temperatura y maduración.

## FORMACIÓN ACADÉMICA

### • Estudios Terciarios:

“Tecnatura Superior en Industrias Lácteas” 2016.  
(incompleto, cursado sólo 1º año).

ESIL “Escuela Superior Integral de Lechería”  
Villa María-Córdoba.

### • Estudios Secundarios:

“Educación Polimodal, Modal Ciencias  
Humanidades y Ciencias Sociales”. Egreso 2014.  
E.E.S N°177 “Mercedes Moreno”  
Corzuela- Chaco.

## HABILIDADES

- Buenas relaciones interpersonales y habilidades de comunicación
- Aptitud para el trabajo en equipo
- Flexibilidad para ajustarse a cambios en los procesos de producción, horarios (turnos rotativos)
- Gestión eficaz del tiempo y los recursos para mantener un flujo de trabajo constante
- Recepción de materia prima
- Registro en datos de producción
- Sistema HACCP-POES-BPM
- Manejo de herramientas informáticas