

MELANIA GOMÉZ



+54 9 353 414-2342

meligomez89@hotmail.com

Ciudad: Villa María, Córdoba

PERFIL PROFESIONAL

Técnica Superior en Alimentos con orientación Bromatológica, responsable, comprometida y organizada. Experiencia en controles bromatológicos, prácticas en Industrias Alimentarias y atención al cliente con habilidades en cobranzas, facturación y manejo de tarjetas. Capacidad para la adaptación en nuevos entornos y para el trabajo en equipo,

EXPERIENCIA LABORAL

1. Atención al público - Etam | 2012 - Actualidad

- Efectué la atención y asesoramiento a clientes, asegurando cumplir con las expectativas planteadas.
- Gestione el manejo de caja y tareas generales de facturación, cobranzas y manejo de tarjetas.
- Realicé el mantenimiento y la organización del lugar de trabajo, asegurando un ambiente adecuado y limpio.

2. Controles Bromatológicos - Microemprendimientos y comercios | 2011 - 2017

- Realicé visitas a establecimientos Bromatológicos habilitados, con el fin de aplicar conocimientos adquiridos en calidad e higiene de alimentos.
- Desarrollé la observación de procesos y condiciones de higiene en productos alimenticios.
- Evalúe y analicé prácticas correspondientes a la manufactura de establecimientos.

3. Práctica Supervisada - Carnicería "Edgar" | 2012

- Realicé la elaboración artesanal de chorizo parrillero.
- Establecí la creación de un Trabajo Final para la presentación de un marco en convenio con INESCER.

4. Práctica Supervisada - Fábrica "Capilla del Señor" | 2010

- Implementé la observación de procesos para la recepción, pasteurización, elaboración, maduración y envasado de productos alimenticios.
- Efectué entrevistas establecidas con el personal del área de control de calidad.
- Generé la elaboración de un proyecto final presentando "Ques - Ar"

5. Pasantías - Panadería y Confitería Missan | 2007

- Implementé la utilización de Tecnologías de Producción adquiridas en E.S.I.L

HABILIDADES / COMPETENCIAS

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Comunicación efectiva• Capacidad para trabajar con el equipo de trabajo• Adaptabilidad y flexibilidad en nuevos entornos• Responsabilidad y organización de las tareas• Conocimiento en el manejo de redes sociales (Instagram, Facebook, Tiktok) | <ul style="list-style-type: none">• Experiencia en el control e higiene de alimentos• Conocimientos básicos en idiomas de Inglés y Francés• Habilidades en cobranzas, facturación y POSNET• Manejo de sistemas operativos Windows• Dominio de herramientas Office (Word, Excel, Drive)• Alto grado de compromiso |
|---|---|

FORMACIÓN ACADÉMICA

Técnica Superior en Alimentos - Orientación Bromatológica

Instituto INESCER "Dr. Ángel D. Márquez " | 2008 - 2011

Bachiller Técnico en Producción de Bienes y Servicios

Escuela Superior Integral de Lechería (E.S.I.L) | 2002 - 2007

- Especialidad: Alimentación - Lechería

IDIOMAS

- Inglés "Nivel Básico" – Academia Sunshine – (1997 - 2001)
- Francés "Nivel Básico" – Escuela Capacitar – (1998 - 1999)

CAPACITACIONES

- **Jornada Lechera:** "Temas en relación a la mastitis, confort animal y calidad de la leche" – UNVM – 2010
- **Seminario:** "Componentes tóxicos de alimentos y evaluación del riesgo toxicológico" – UNVM – 2010

REFERENCIAS:

1. Fernández, Marcos

Teléfono: 353-401-9775

2. Olariaga, Nelida

Teléfono: 353-420-9266