CV actualizado el 21/09/2017
Se postuló a: Ingeniero de Desarrollo de Producto
Fecha de postulacion: 21/09/2017

Ana Laura Locoselli

Tel: (011) 47709586

Cel: (011) 1530812010

analauralocoselli@gmail.com

Avenida Cabildo 172, Capital Federal, Buenos Aires, Argentina

26 años , Soltera , Argentina.

DNI: 35739703



$45.000
brutos pretendidos

Experiencia Laboral

Mar 2016 - Al presente — **Product technologist sr - r&d en Danone - Early Life Nutriton** (Durante 1 años y 7 meses)

Desarrollo de nuevas fórmulas infantiles líquidas y en polvo para Argentina y LATAM teniendo un reporte a cargo. Uso de técnicas fisicoquímicas para la validación de productos. Validación de procesos de fabricación UHT y spray dry. Desarrollo e implementación de proyectos de ahorro. Certificación en conjunto con el equipo de calidad de ISO 9001 y FSSC 22000. Elaboración y estandarización de procedimientos internos. Desarrollo de fichas técnicas de producto terminado y entrenamiento para su implementación al equipo de calidad y panel sensorial. Soporte técnico para la respuesta a reclamos de consumidores y necesidades de la planta elaboradora local y de proveedores.

Feb 2014 - Feb 2016 — **Product technologist jr - r&d en Danone - Early Life Nutriton** (Durante 2 años y 1 meses)

Reporte directo a Brasil. Desarrollo de nuevos productos, fórmulas infantiles lácteas, no lácteas y especialidades de acuerdo a la legislación nacional e internacional. Ensayos en planta y validación nutricional y física de fórmulas. Estudios de estabilidad de semielaborados y productos terminados. Desarrollo de nuevos proveedores. Manejo de los proyectos de nuevos productos, innovaciones y reformulaciones. Validación de mezcladoras y nueva planta de envasado. Workshops de entrenamiento con distintos proveedores de packaging y con distintas divisiones de la compañía (Aguas Danone y Danone – La Serenísima).

Abr 2013 - Feb 2014
Pasante en el área de investigación y desarro en Quickfood - BRF (Durante 11 meses)

Trabajos en el área de productos cárnicos. Preparación de muestras y productos. Ensayos en planta piloto y planta. Investigación de nuevos ingredientes. Elaboración de especificaciones técnicas de procesos y producto. Organización y estudio de paneles sensoriales.

Abr 2009 - Mar 2013
Panelista de análisis sensorial en Laboratorio de análisis sensorial de la UCA (Durante 4 años)

Estudio sobre las características sensoriales de los alimentos, comparación y elección entre productos evaluados.

Estudios

May 2016 - Al presente
Argentina
Master internacional en tec. de los alimentos (Master / En Curso)
UNIVERSITÁ DEGLI STUDI DI PARMA
Área de estudio: Ing. Alimentos

Mar 2009 - Mar 2014
Argentina
Ingeniería en alimentos (Universitario / Graduado)
Universidad Católica Argentina
Área de estudio: Ing. Alimentos

Mar 2009 - Jun 2012
Argentina
Tecnología en alimentos (Universitario / Graduado)
Universidad Católica Argentina
Área de estudio: Tecnología de Alimentos

Mar 2004 - Dic 2008
Argentina
Bachiller (Secundario / Graduado)
Colegio Corazón de Jesús
Área de estudio: Bachiller

Conocimientos

Idiomas

Inglés: Escrito Avanzado, Oral Avanzado
Portugués: Escrito Básico, Oral Básico

Informática

Office : Manejo Avanzado
Programacion : Manejo Avanzado

Otros Conocimientos

Taller Práctico de Administración de Proyectos

Participación del taller para profundizar conocimientos en el área de project managment (28 PDU)

Summit Food technologist (2014 y 2016)

Tendencias, innovación y métodos de investigación.

Referencias

Sin referencias

Objetivo laboral

No posee objetivo laboral cargado