Lucía Caro Langwagen

Datos personales

Dirección:	Av. Federico Lacroze 3155 4°"B" (1426) Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Teléfonos:	155-313-2687 / 4551-2349
Fecha de nacimiento:	15/11/1996
DNI:	40.011.022
CUIL:	27-40011022-6
E-mail:	luciacarolang@gmail.com



Experiencia Laboral

2018 – Actualidad - IFF International Flavors & Fragrances (Einstein 824, Parque OKS, Garín)

Pasantía en el área de Sensory & Consumer Insights. Reclutamiento y coordinación de testeos con panel interno y consumidores. Entrenamiento sensorial de panel interno y preparación de muestras y descriptores aromáticos. Análisis de datos estadísticos y armado de informes. Investigación de mercado.

2017 - Laboratorio de Evaluación Sensorial de la Universidad Católica Argentina (Av. Alicia Moreau de Justo 1680, Capital Federal)

Participación en Panel Sensorial para la realización de perfiles descriptivos de galletitas dulces y saladas para importante cliente multinacional.

2017 – Laboratorio de Preservación de Alimentos de la Universidad Católica Argentina (Av. Alicia Moreau de Justo 1680, Capital Federal)

Adscripta a Tesis Doctoral: Estabilidad y supervivencia de lactobacilos en yogur secado por spray.

2015 - Hardwick School of English (Av. Federico Lacroze 3723, Capital Federal)

Secretaría - Administración - Control de pagos

2014 - Hardwick School of English (Av. Federico Lacroze 3723, Capital Federal)

Profesora de Inglés nivel inicial-intermedio

Estudios Universitarios

Universidad Católica Argentina (2015 – Actualidad)

- Ingeniería en Alimentos – Actualmente cursando 5° año

4° año de la carrera totalmente aprobado con promedio general 8,5

Estudios Secundarios

Colegio Salesiano León XIII (2010-2014)

- Bachillerato en Análisis Ambiental y Tecnología de los Alimentos

Becas y Reconocimientos

- Becaria Fulbright, University of Nebraska-Lincoln, Programa Friends of Fulbright, 2019
- Beca PRIUNES al mérito académico en Universidad Católica Argentina (2015-2019)
- Mención especial al promedio destacado (2018, 2017, 2016, 2015)

Cursos Realizados

- Curso de Elaboración y Maridaje de Cerveza, dictado por Cervecería y Maltería Quilmes (Universidad Católica Argentina, 2017)
- Maquilladora Social Profesional (Pont Ledesma Make Up Studio, 2014)
- Animadores Promotores de Salud (Colegio León XIII, 2013)
- Animadores de Actividades Recreativas (Colegio León XIII, 2013)

Idiomas

Inglés Nivel bilingüe (First Certificate in English – B2, 2015)

Conocimientos de computación

- Manejo de Windows – Paquete Office (PowerPoint, Excel, Word, Access)
- Programación: Lenguaje C++, Octave
- Análisis estadístico: Infostat
- Herramientas de análisis sensorial y estudio de mercado: Compusense, Qualtrics, Netbase