



Conocoto, Conjunto Telf: 0995460742
Andorra, González Suarez Correo electrónico
E8-464 y Daniel Brito. leonardo.salvador@bioingre
dientscl.com

Leonardo Patricio Salvador Loza

Información personal

- Estado civil: Divorciado
- Nacionalidad: Ecuatoriana
- Edad: 35
- Lugar de nacimiento: Quito - Ecuador

Objetivo

Ofrecer servicios especializados en el área de alimentos - lácteos y sus derivados, adquiridos en la Universidad Nacional de Lujan BsAs - Argentina.

Experiencia laboral

Gerente de BioGroup, grupo de empresas que brindan servicios de asesoría técnica y desarrollo de nuevos productos.
Importación y comercialización de aditivos e insumos para la industria de alimentos.
Comercialización de artículos descartables y EPP.
Insumos Médicos
(Trabajando actualmente)

Auditor de alimentos para restaurantes de comida rápida (Burguer King, Pizza Hut, KFC). Arguilea, México
(Septiembre 2016 a la fecha)

Asesor Técnico de Industrias Lácteas. Biovitalive, Ecuador
(Representante de la casa de cultivos Italiana Clerici Sacco). Mis funciones eran brindar asesorías técnicas (mejoramiento, defectos y desarrollo de bebidas lácteas, leche, quesos, yogures) a empresas de Ecuador.
(1 de Febrero de 2014 a 15 de Septiembre de 2015)

Asesor Técnico de Industrias Lácteas. Centro AgroLechero, Colombia y Amerilac, USA (Representantes de la casa de cultivos Italiana Clerici Sacco). Mis funciones eran brindar asesorías técnicas (mejoramiento, defectos y desarrollo de bebidas lácteas, leche, quesos, yogures) a empresas de Centro América, USA y dar soporte técnico a los asesores técnicos de Colombia.
(1 de Abril de 2013 a 15 de Octubre de 2013)

Supervisor de producción Sr y maestro quesero de la planta de quesos de Reybanpac. Controlar la elaboración de quesos frescos, queso crema, mejoramiento y desarrollo de nuevos productos.
(28 de Marzo de 2012 a 15 de Marzo de 2013)

Supervisor del área de concentración de suero. Quesos el Gauchito, Argentina . Controlar los parámetros de concentración de suero dulce en un equipo de nanofiltración. Toma de muestras y análisis de la mismas para ver la evolución del suero antes de ingresar al pasteurizador de suero así como al equipo de filtración. Supervisor del área de crema de leche, Quesos el Gauchito, Argentina. Controlar los parámetros físico-químicos y microbiológicos de crema, estandarización, pasteurización y envasado.
Controlar la elaboración de quesos (blandos, semi duros y duros) desde el proceso en tina hasta el producto terminado.
(1 de Febrero de 2011 a 30 de Noviembre 2011)

Practicante en planta piloto UnLu BsAs-Argentina.
Análisis físico-químico de materias primas, elaboración y control de la producción de productos lácteos (Quesos, leches, yogurt, dulce de leche, manteca), control de calidad de productos elaborados.
Análisis sensoriales de productos elaborados en planta.
(6 de Julio de 2009 a 17 de Enero de 2011)

Educación

Ingeniería en Alimentos en la Universidad Nacional de Lujan - Argentina (UnLu)

Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas de la Universidad Nacional de Lujan – Argentina (UnLu).

**Conocimientos
de Informática:**

Microsoft office e Internet (alto)

**Conocimientos
Básicos de Gestión
de Calidad:**

BPM, ISO 9000, HACCP, ISO 22000

Idiomas

Ingles Intermedio (oral y escrito)

**Cursos y Jornadas
Realizados**

Participación en el Curso Internacional "Tecnología y Puntos Críticos en la Elaboración de Quesos Maduros". Quito - Ecuador 2017

Expositor en el Curso "Calidad de leche y como influye en los Productos Lácteos" dictado por la Agencia de Regulación y Control ARCSA Ecuador. Ibarra - Ecuador 2017

Expositor en el Curso "Coagulantes microbianos y naturales y su incidencia en el rendimiento quesero" dictado por Centro de la Industria Láctea. Cayambe - Ecuador 2016.

Participación como Juez Nacional de Quesos Acreditado en el primer concurso Nacional de Quesos del Ecuador. Quito – Ecuador 2014

Taller de Entrenamiento y Selección de Catadores Profesionales y Jueces Especializados en Quesos. Quito – Ecuador 2014

Taller Práctico en el manejo y funcionamiento de equipos marca MilkyLab para quesos de pasta hilada. Modena – Italia 2013

Taller Práctico en elaboración de mozzarella. Nápoles – Italia 2013

Curso – Taller de Formación de Auditores ISO 9001:2008. ISOSERV. Quito – Ecuador 2012

Jornada de Actualización Técnica en Elaboración de Quesos. Lujan – Argentina 2011