



## **DATOS PERSONALES:**

**Nombre: Gabriela Lans Alfonzo**

Dirección: Acuña de Figueroa 425  
San José de Mayo-San José-Uruguay

Fecha de nacimiento: 05-10-1982

Teléfono Celular: (+598) 99045709

E-mail: gabriela.lans1982@gmail.com

### **Formación académica:**

1998-2000 **Técnica en Lechería**

Escuela Superior de Lechería de Colonia Suiza - Uruguay.

Formación terciaria

2005-2006 **Auxiliar administrativo contable**

Instituto CLIE Uruguay

### **Participaciones en otros cursos-seminarios-congresos:**

- Curso de Limpieza y desinfección en la Industria Alimentaria-SUCTAL. Uruguay.
- Taller Supervisión y Liderazgo, aspectos renovadores en su relación con los recursos humanos. SUCTAL. Uruguay.
- 3er, 4to, 5to y 8vo Congreso Internacional de Actualización en Industrialización de la leche-AUTEL (Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería) .Uruguay.
- 1er Seminario de capacitación en temas de la Quesería Artesanal. ADQA (Asociación del queso artesanal).Uruguay.
- 1er, 2do y 3er Seminario de Actualización en producción Lechera-AUTEL. Uruguay.
- Curso de Quesos Procesados AUTEL-FEPALE. Uruguay.

- Participación en el 12º congreso Panamericano de la Leche- FEPALE. Paraguay.
  - Participación en el 2º y 3er Encuentro latinoamericano de PYMES Lácteas. Uruguay y Brasil.
  - Curso-Taller en Comercialización de alimentos: Requisitos legales y reglamentarios. UNIT. Uruguay.
  - Participación como asistente y disertante en Seminario Regional de la Agricultura Familiar. Buenos Aires-Argentina.
  - Seminario: "Estrategias de diferenciación y valor agregado de productos de las organizaciones de la AF. REAF/DGDR. Uruguay.
  - Seminario TIC y AF para el Desarrollo Sostenible Rural “Las Tecnologías de la Información y la Comunicación como herramienta de trabajo en el medio rural”. DGDR/MGAP. Uruguay.
  - Participación en 1er y 2do Simposio Actualización científica de la Industria láctea. Inlactis Latu-Inale. Uruguay.
  - Integrante Comisión directiva (Vocal- Tesorero- Vicepresidente y presidente por 4 periodos de AUTEL (Asociación de Técnicos en Lechería).Uruguay.
- Mayo 2019 **Capacitación en la quesería de Suiza e Italia ( 15 días)**  
 Elaboración de quesos y gira técnica: Quesos Emmentaler- Gruyere-Raclette y Parmesano Reggiano DOP, queso pasta blanda de cabra y Quesos de pasta hilada.  
 Instituto Agroscope -Suiza  
 Empresa Sacco- Italia

## **Participación en concursos de quesos:**

- Participación en 8 oportunidades como **jurado e integrante del consejo de honor en el Concurso anual Internacional de quesos del Uruguay.**
- Participación en 2 oportunidades como **jurado internacional de quesos, en MERCOLACTEA-Argentina.**
- Participación en 2 oportunidades como **jurado de quesos de Cabra- SUCC (Sociedad de criadores de cabra)-Uruguay.**

## **Experiencia profesional:**

**Actualmente:** Asesor técnico comercial para Sacco System en Latinoamérica

- **Setiembre del 2019 FEPALE.** Docente a cargo del Curso a distancia Iniciación en la Quesería.
- **Marzo-Abril del 2020 FEPALE:** Docente a cargo del Curso Fundamentos para la Quesería.
- **Taller Master Cheese 2019-2020.** Idea y docente a cargo. Taller orientado a consumidores, para capacitar en la elección de quesos artesanales de buena calidad. Uruguay.

### **Noviembre 2013- Febrero 2020: Acuerdo Interinstitucional para el desarrollo de la quesería artesanal. AIDQA FASE II.**

- Programa para el desarrollo de la quesería artesanal en Uruguay. Convenio integrado por varias instituciones públicas y privadas: DGDR-MGAP (Ministerio de agricultura-ganadería y pesca)- INALE (Instituto Nacional de la leche)- Gobiernos departamentales de San José, Colonia, Soriano, Flores, Canelones y Florida- ADQA (Asociación de queseros artesanales).
- Población beneficiaria: 380 medianos y pequeños productores de queso artesanal.
- Fanpage en facebook: Acuerdo Interinstitucional para el desarrollo de la quesería artesanal.
- **Cargo:** Integrante del Equipo técnico Central (ETC).
- **Funciones:**
  - Coordinar en conjunto con el ETC la ejecución de las actividades del proyecto, así como el monitoreo del cumplimiento de metas y el desempeño de los técnicos asesores de campo.
  - Asesorar en tecnologías de elaboración directamente en las queserías, implementando buenas prácticas de elaboración para mejorar la calidad de los quesos (pasta blanda, semidura, dura) , garantizar inocuidad y obtener mejores eficiencias económicas.
  - Asesorar directamente en las queserías en reformas y obras edilicias necesarias para la producción de quesos y el cumplimiento de la normativa.
  - Apoyar y capacitar a los técnicos de campo en el área de elaboración y de mejora de instalaciones de las queserías.
  - Colaborar en la formulación y ejecución de las mejoras de las instalaciones prediales proyectadas con fondos de la DGDR/MGAP.
  - Diseñar y participar como docente en capacitaciones en Calidad de leche y Elaboración de quesos. Dichas capacitaciones han sido ejecutadas en tres planes anuales donde en cada ciclo se desarrolla una profundización en los conocimientos transmitidos. La población beneficiaria del programa se ha desagregado en tres niveles por diferencias de conocimientos y desarrollo productivo-tecnológico en el área de la elaboración. Estos ciclos de capacitaciones han sido llevados a cabo con fondos del AIDQA y el INEFOP (Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional)

- Diseñar herramienta de relevamiento y seguimiento predial, cargar y procesar información de los predios beneficiarios.
- Realizar informes de caracterización de productores y de actividades realizadas por el proyecto.
- Interactuar con otras instituciones vinculadas al sector (MEVIR-INC)

• **Participar en el diseño y ejecución de proyectos que se relacionan con el AIDQA:**

- Reconversión de generadores de vapor irregulares a calderas de agua caliente. Proyecto integrado por DINAPYME/MIEM- LATU- INALE- FING (Facultad de Ingeniería- UDELAR) y el AIDQA.
- Análisis multidisciplinario y difusión participativa de la introducción del sistema de agua caliente en la elaboración de queso artesanal. Llamado proyectos Mas Tecnologías para la producción familiar de la DGDR-MGAP.

**2016-2017: Técnico asesor en producción de dulce de leche de cabra.** Planta industrializadora productos con leche de cabra. Cerro Negro. Uruguay.

**2014-2015: Técnico asesor en empresa de venta de instrumentos para la industria alimentaria** Biosistemas S.A. Uruguay.

**2014-2015: Técnico asesor Planta industrializadora de queso Muzzarella.** Lácteos Dany. Uruguay.

**Agosto-diciembre 2014: Técnico en Implementación de BPM en la Quesería Artesanal.** MIEM DINAPYME-ADQA. Uruguay.

**Agosto 2008- Octubre 2013: Encargada Sucursal de ventas y Técnico Asesor Área Lechería.** NORRESUR SA; empresa de ventas de insumos y servicios para la industria alimentaria y distribuidor en Uruguay de Hansen.

Funciones:

Responsable administrativo y del personal de la sucursal.

Responsable de Previsiones y pedidos de mercadería

Venta y asesoramiento técnico a los clientes (queserías artesanales e industrias lácteas)

Desarrollo de nuevos productos a medida de las demandas de los clientes.

- **Marzo 2004-julio 2008: Supervisor división lácteos.** Planta industrial Lactosan SA. Uruguay.
- Función: Encargado de las líneas de producción y del personal vinculado en los sectores: Recolección y recibo de leche, pasteurización, quesería, dulce de leche, leche fluida, yogurt, crema y manteca.
  
- **Marzo 2002-Agosto 2003: Encargada y operario quesero.** Establecimiento El TERO - Quesería Artesanal. Uruguay.
  
- **Referencias laborales y personales:**
  
- Ing. en alimentos: Natalia Milman. Directora Biosistemas.
- Técnico en Lechería: Francisco Nigro. Consultor.
- Lic. en Trabajo Social: Adriana Viera. Integrante Equipo Técnico Central AIDQA