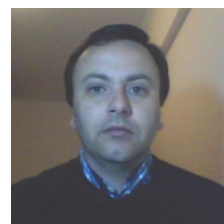


# CURRICULUM VITAE



## DATOS PERSONALES

---

NOMBRE: Leonardo Noel APELLIDO: Sallé de León

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO: 17 de febrero de 1973; Carmelo.

E-MAIL: [lesalle@ucu.edu.uy](mailto:lesalle@ucu.edu.uy)

## ESTUDIOS CURSADOS

---

**TERCIARIA:** Título de Ingeniero Alimentario. (Universidad de la República)

Materias electivas cursadas: Tecnología de grasas y aceites, Tec. de frutas y hortalizas, Tec. de la leche, Higiene Alimentaria, Electrotecnia, Tecnología de la carne. Proyecto final aprobado en : Proyecto de inversión en una planta de papas pre-fritas congeladas.

### ESTUDIOS DE POSGRADO:

**2013 Posgrado en Administración de Empresas, Universidad Católica del Uruguay**

**2016 Maestría en Dirección y Administración de Empresas, Universidad Católica del Uruguay.**

**Tesis: “ANÁLISIS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL CAMBIO DEL PROCESO DE COMPRAS, EN LA EMPRESA CIEMSA”. Tutor: Mag. Ricardo Chiesa.**

## **OTROS CURSOS Y CONGRESOS:**

---

1999 “Biología e Identificación de Hongos y Micotoxinas en Alimentos”, dictado por la Dra. Lina Betuchi

1999“EXPOSICIÓN SOBRE METODOS RAPIDOS EN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS” realizada por la firma ELECO S.A.

“Avances en Ingeniería de Alimentos” dictado por el Prof. Dr Gustavo Barbosa Canovas, en diciembre de 1999

2000 Primer congreso internacional en embutidos crudos curados en setiembre de 2000, Montevideo.

2001 Curso de HACCP, realizado en el LATU, 14 al 16 de mayo de 2001, dictado por Dr. Alex Castillo, en Montevideo.

2001Curso de “Buenas practicas en Refrigeración”, julio de 2001, dictado por UTU, duración 30 hs.

2002 Simposio internacional de productos carnicos 24 al 28 de abril de 2002 Florianópolis Brasil.

2005Curso de “Alimentos Funcionales” dictado por: Dr. Jaime Amaya Farjan INNOVA LATU; dictado del 3 al 7 de octubre de 2005.

2005 Curso vida útil de los alimentos, UCUDAL Dictado por M.Sc. Gisela Kopper 60 Hs.

2008 Tecnología de Cereales y productos panificados Curso UCUDAL 80 hs.

2011 CONGRESO LAITNOAMERICANO DE AVICULTURA

2012 Congreso Carnes y alimentos IMM Uruguay

2012 1° Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios Montevideo Uruguay

2013 Jornadas Carnes y Alimentos IMM Uruguay

2015 Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de la Carne Punta del Este Uruguay

2016 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos Punta del Este Uruguay.

## **ACTUACION ACADEMICA**

---

2009 a la fecha Docente de Biología y Microbiología para Ingeniería Industrial UCUDAL

2009 a la fecha Docente de Tecnología de la Carne y productos Cárnicos, teniendo a cargo los prácticos de dicha materia en las instalaciones del LATU

2011 Curso frutas y hortalizas UCUDAL Tema esterilización y enlatados

2011 Electiva Ingeniería de Alimentos Ingeniería Industrial UCUDAL

2012 a la fecha Docente de Alimentos I en Carrera de Licenciatura en Nutrición UCUDAL

2012 Cotutor de proyecto final de carrea de Ingeniería Industrial UCUDAL.

Tema: Planta de Faena de Conejos.

2013 Cotutor de proyecto de final de carrera de Ingeniería Industrial UCUDAL

Tema: Reingeniería de Planta de Industrialización de carne porcina, CO.LA.SE

2014 Coordinador de Laboratorio de Química UCUDAL

2015 A la fecha docente responsable de curso Operaciones de preservación y transformación en la industria de alimentaria de la carrera de Ingeniería de Alimentos.

2015 Curso de Tecnología de la Carne, 24 hs totales, teórico práctico en la Maestría de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica en San José de Costa Rica.

## **PARTICIPACION EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN**

---

2006-2007 Participación en proyecto desarrollado en el Latu, con un convenio entre este organismo la Universidad Católica del Uruguay y una empresa El proyecto FOMIN-BID ATN/ ATM/ ME 8601 – UR, “Desarrollo de una tecnología de extracción y fraccionamiento de aceites de ñandú de alta calidad para su utilización en la industria cosmética y farmacéutica

2014-2015 Responsable del Proyecto, financiado por La Agencia Nacional de Innovación, Código del Proyecto: AC\_P\_2014\_1\_14116 Título del Proyecto: Desarrollo de Platos Preparados Envasados en Atmosfera Modificada, presentado con la empresa Nigrin S.R.L.

2015-2016 Participación en proyecto: Desarrollo de capacidades en ciencias de la carne y caracterización del valor nutritivo de las carnes comercializadas en México y Uruguay. Financiado por Amexid y Auci en cooperación con la Universidad Autónoma del Estado de México, INAC, INIA y LATU.

## EXPERIENCIA LABORAL

---

1997-1998 Desempeñé tareas en el departamento de Control de calidad de I.U.C.S.A., en línea de impresión y en línea de fabricación de films de polietileno, en el período comprendido entre, abril de 1997 y abril de 1998. Motivo de renuncia para poder cursar materias de cuarto año de la carrera de grado.

2000 - 2004 Fui encargado de control de calidad y desarrollo de producto, En ASUR S.A, Granja San José empresa del sector cárnico.

Realice las siguientes tareas en dicha empresa:

- Control de Proceso: Supervisión de la producción, en cuanto a los procedimientos de trabajo, y de parámetros de proceso.
- Programación de la producción
- Control de calidad del producto final: Valoración de las características macroscópicas, sensoriales del producto final.
- Control de rendimiento de la materia prima en relación al producto final. (revisión de mermas y rendimientos). También desempeñe tareas en la selección y compra de materias primas cárnicas y en compras y coordinación de faenas de cerdos y vacunos.

2004 – 2005 Desempeñarme como encargado del departamento técnico de Wilisol S.A., importadora de materias primas para la industria alimentaria, de junio de 2004 a marzo de 2005.

En dicha empresa realice:

- Supervisión y entrenamiento de vendedores en giras por el interior del país.
- Evaluación de nuevos productos a importar, analizando la calidad, las condiciones de elaboración en los casos posibles y los costos, por ejemplo, fui enviado a Paraguay a evaluar la posible importación de levadura para panificación.

- Realice cursos técnicos en el sector panadería de la empresa Emulzint en San Pablo Brasil.
- Renuncia al cargo para integrarme a una empresa en la cual pudiera tener un mayor desarrollo profesional y por mejora salarial.

**2005- 2016:** Gerente de Producción en Kareloy S.A. empresa del rubro avícola en la cual asesoré técnicamente y tuve a cargo el control de la elaboración y desarrollo de productos, desde agosto de 2005 a mayo de 2016

En la misma estuve a cargo además de los sectores de elaborado: desodado, empanado y envasados coordinando la producción.

Puesta a punto en la planta de Biodiesel que cuenta la empresa.

Desarrollé las líneas de embutidos y productos elaborados la cual la empresa no contaba, teniendo a cargo la formulación de productos, costeo de los mismos, puesta en producción, compra de equipos y entrenamiento de personal.

Era es responsable de recibir las auditorias externas tanto de clientes como de organismos regulatorios, nacionales e internacionales: MGAP, Intendencias, Visitas oficiales de: Cuba, Ecuador, Venezuela y Rusia.

**Desde el año 2008 a la fecha** formo parte del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, en la Facultad de Ingeniería y Tecnologías de la Universidad Católica.

**Desde diciembre de 2009 a 2015** Asesor Técnico de la firma Wadena S.A, Pizzas Rodelu, en la planta de elaboración, con una asistencia part-time.

Realicé, registro de productos ante IMM, capacitación del personal en GMP, desarrollo de GMP y SSOP en la empresa.

Desarrollé y puse a punto, nueva tecnología de envasado en atmosfera modificada, en cuanto a desarrollo del proceso, selección de maquinaria a adquirir, puesta a punto de tecnología adquirida, teniendo un impacto importante en la vida útil y eliminado sustancialmente reclamos de los clientes.

**Desde diciembre de 2014 a la fecha.** Director Técnico de la firma Química S.A., importadora de materias primas para la industria alimentaria y la industria química, responsable de registros de productos, y ante el Ministerio de Salud Pública por los precursores químicos.

**Desde octubre de 2016 a la fecha** Asesor Técnico en Frigorífico Ecocarnes S.A., tengo a cargo el desarrollo de nuevos productos, además de la auditoria y optimización de las distintas líneas de producción en productos cárnicos. Desarrollé nueva línea de productos sin sal, bajos en sodio y reducidos en calorías, los cuales ya están en el mercado, siendo una de las primeras empresas en tener estos productos registrados ante las autoridades regulatorias.

#### **PUBLICACIONES:**

---

2007 “Estudio de una tecnología de extracción y fraccionamiento de aceite de ñandú de alta calidad para su utilización en la industria cosmética y farmacéutica” Márquez, R. , Repiso, L, Sala, A., Sallé, Silvera, C. INNOTECH - No. 2