

UN POCO DE MI

¡Hola! Mi nombre es Pablo, soy una persona autodidacta, autocritica, analítica, adaptativa y flexible. Mi pasatiempo es estudiar idiomas (inglés, alemán, francés, portugués, italiano, japonés y ruso) . También estoy ampliando mi conocimiento en distintas normas de certificación, GFSI (BRC y FSSC 22000).

Conocimientos y experiencia en el desarrollo y aplicación de plan HACCP (mi tesis de grado consistió en la aplicación del mismo), y conocimientos fundamentales en POES, BPM, MIP, diseño de empresas, diseño de productos, evaluación de proyectos, legislación alimentaria, control de calidad, análisis físico químico y microbiológico en laboratorio.

Finalizando tengo experiencia en trabajar en equipo, control de calidad como parte del equipo HACCP y manejo de personal.

PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS

- Detección y cuantificación dealérgenos en alimentos 2018.
- Jornada de Microbiología sobrechacinados y quesos 2018.
- XVI Congreso Argentino de ciencia y tecnología de los alimentos Cytal 2017.
- VI Congreso Internacional deciencia y tecnología de los alimentos 2016.

OTRAS HABILIDADES

- Inglés (intermedio)
- Paquete Office, Excel (avanzado)
- Alemán, francés, portugués, italiano, japonés y ruso (autodidacta)

EXPERIENCIA LABORAL

Grupo Conarpesa Continental Armadores de Pesca S.A.S.A. 2020 - 2021

- Control materia prima, procesos, producto final y despacho.
- Control de producción.
- Manejo de personal.
- Trabajo en equipo.
- Toma de muestras para análisis.
- MIP
- POES
- BPM
- HACCP control de PCC

EDUCACION

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DE LA PROVINCIA DEBUENOS AIRES (UNICEN), FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

Licenciatura en Tecnología de los alimentos, 2014 - 2021 (Recibido)

Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos 2014-2018 (Recibido)