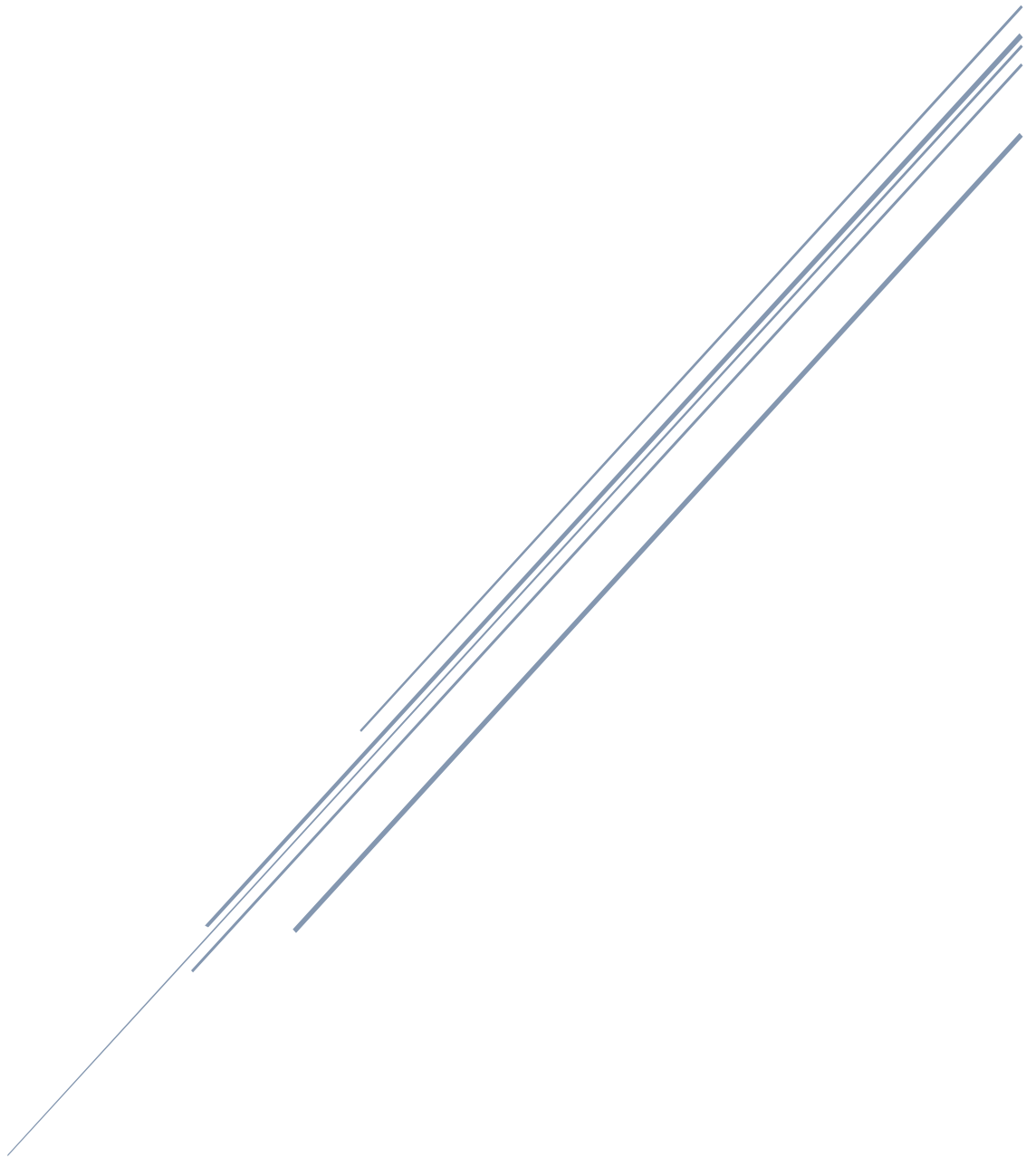


# CURRICULUM VITAE



## ***Datos personales***



***Nombre:*** Alejandro Martín

***Apellido:*** Pompone.

***Dirección:*** Remedios de Escalada 352 -1º piso

***DNI:*** 31.341.537

***Estado:*** soltero.

***Edad:*** 39 años.

***Fecha de nacimiento:*** 11 de Noviembre de 1984.

***Celular:*** 2984-510091

***Teléfono:*** 2984- 463668

***Ciudad:*** Villa Regina.

***Provincia:*** Río Negro

***Código Postal:*** 8336

***E-mail:*** [alejandropompone@hotmail.es](mailto:alejandropompone@hotmail.es)

## ***Estudios realizados.***

1. Escuela Primaria N° 52- Bartolomé Mitre.
2. Estudios secundarios, en el Instituto Nuestra Señora del Rosario. Con título habilitante en Bachiller con orientación docente.
3. Curso realizado en el Instituto KB, de Operador de PC .
4. En el año 2010, comencé los estudios de Técnico Universitario en Enología. (*UNRN*)
5. Los días 9, 16 y 23 de octubre del 2010 realicé el curso de “Introducción al control de calidad en Empaque y de sistemas de Gestión de Inocuidad” (*se adjunta certificado*).
6. Del 2 al 6 de mayo del 2011, realicé el curso de “Aplicaciones Industriales de Levaduras”, con un total de 40hs, dictado en la Universidad de Lanús. (*se adjunta certificado*).
7. El 7 de octubre del 2011 realicé el curso de “procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitación”, organizado por UNCO Y CEFA y dictado por INTI, de un total de 8 horas reloj. (*se adjunta certificado*).
8. Participación en la primera Jornada “Norpatagónica de Alimentos”. (*Se adjunta certificado*)
9. En el año 2012 fui designado por el consejo directivo de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, como jurado estudiantil en el concurso de profesor regular del Departamento de Tecnología de los Alimentos, Área Industrias. (*se adjunta resolución*)
10. El 15 de octubre del 2013 concluí mis estudios en la Universidad Nacional del Comahue, Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos, obteniendo el título de

Licenciado en Tecnología de los Alimentos.

11. El 30 de Junio de 2016, realicé, y aprobé el curso de posgrado: “Aplicaciones de los sistemas de calidad en ciencia y Tecnología. Su importancia en la industria Local.” (se adjunta certificado de aprobación, con la correspondiente nota).

12. En Junio del año 2019, realicé y aprobé el curso de posgrado “Microbiología de los Alimentos”. Dictado por el Dr. Martín Oteiza, (universidad Nacional del Comahue)

13. En el año 2020. Realicé y aprobé el curso de postgrado “Estimación de la vida útil de los Alimentos” (Universidad Nacional de Santiago del Estero).

14. En año 2023, comencé a estudiar la Tecnicatura en desarrollo de Software en el Instituto Blas Pascal.

## Idiomas

Clases particulares de Ingles desde el 2020 hasta el 2022, alcanzando un nivel intermedio avanzado (B2).

## Experiencia Laboral

1. En el año 2005, ayudante alumno en el área de Biología de la Facultad del Comahue (*se adjunta resolución*).

2. En el mes de enero del año 2007, como pasante en el CIATI, desempeñándome en el área de control de plaguicida. (*se adjunta constancia*).

3. En el año 2010, me desempeñé en control de la calidad, en el empaque de frutas Moño Azul S.A.

4. En el 2013 participé en el proyecto de elaboración de sidra

artesana Pulko.

5. Desde el año 2012 hasta octubre del 2019 me desempeñe como laboratorista, en el área de Control de Calidad de la juguera

Jugos S.A. Llevando a cabo tareas de:

- Resolución de problemas, pertinente a desvíos físico- químicos (especificaciones de acidez, turbidez, etc).
- Responsable, de la calibración y verificación de los instrumentos.
- Desempeñándome en análisis microbiológicos.
- Ayudando, y capacitándome, en el mejoramiento de sistemas de automatización de PLC (Pulse, Scada).

7. Desde el año 2019, hasta la fecha me desempeño como laboratorista en al área de físico-Química, en el Laboratorio Regional de Salud Ambiental – Villa Regina.



Alejandro Martín Pompone



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE  
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
VILLA REGINA \* RIO NEGRO \* PATAGONIA ARGENTINA



Por medio de la presente certificamos que **POMPONE, Alejandro Martín, D.N.I. N° 31341537**, ha participado en carácter de asistente al curso denominado **"Introducción al Control de Calidad en Empaque y de Sistemas de Gestión de Inocuidad"**, a cargo de los disertantes **Licenciada Cecilia Andrade, Técnico Facundo Gagliano y Técnico Mario Torres** y organizado por el Centro de Estudiantes de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, durante los días 09, 16 y 23 de octubre de 2010, cuya modalidad fue presencial y tuvo una carga horaria de 16 horas reloj.-

  
Mario Villano  
Presidente C.E.C.A.

  
P/ Capacitadores

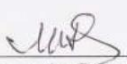
  
Dra. Adriana Caballero  
Decana F.A.T.A.



*Universidad Nacional de Lanús*

*Se deja constancia que la/el Srta/Sr. Pompone, Alejandro DNI: 31.341.537  
asistió y aprobó el 2do Curso de  
"Aplicaciones Industriales de Levaduras"  
dictado del 2 al 6 de mayo de 2011, con un total de 40hs.  
- Carrera de Ciencia y Tecnología de los Alimentos -  
- UNLa -*

  
Ing. Fausto E. Vicente  
Docente de la Carrera  
Ciencia y Tecnología de los Alimentos

  
Biot. Miguel M. Girardo  
Director de Carrera  
Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Instituto Nacional  
de Tecnología Industrial

INTI

CERTIFICA que:



*Alejandro Pompone*

D.N.I 31431537

Asistió al Curso

**“Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitación”**

Organizado por UNCO y CEFA y dictado por INTI Neuquén el día 7 de Octubre del 2011 en la Ciudad de Villa Regina, de 8 horas de duración.

*[Signature]*

**Dra. Adriana Caballero**  
Decana Fac. Alimentos UNCO

Dra. ADRIANA CABALLERO  
DECANA  
FACULTAD DE CIENCIAS  
FACULTAD DE CIENCIAS  
FACULTAD DE CIENCIAS  
FACULTAD DE CIENCIAS

*[Signature]*

**Ing. Ángel Casabona**  
Director  
INTI Neuquén

Nº de Certificado: 809



El/la: *Pompone, Alejandro* DNI: *31.341.537*

ha asistido en carácter de *participante*, a la

**“1º Jornada Norpatagónica de Alimentos”**

Realizada en Villa Regina, los días 3 y 4 de noviembre de 2011

Organizada por el Centro de Estudiantes de la Facultad de

Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue.-

Declarada de interés universitario por resolución RES. FATA. Nº 104/11

Auspiciada institucionalmente por INTI según disposición Nº 646/11

*[Signature]*  
**Lic. ADRIAN A. PESSOA**  
DIRECTOR  
INTI - Villa Regina

*[Signature]*  
**Medel, Debora v.**  
Presidente CEFA

*[Signature]*  
**Dra. ADRIANA CABALLERO**  
DECANA  
FACULTAD DE CIENCIAS  
FACULTAD DE CIENCIAS  
FACULTAD DE CIENCIAS  
FACULTAD DE CIENCIAS



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE  
Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos

RESOLUCIÓN CD FATA N° 86 /12  
Villa Regina, 26 de Octubre de 2012

**VISTO**, la nota de la Secretaría Académica de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, mediante la cual eleva al Consejo Directivo la propuesta para designar a los alumnos integrantes del Jurado, para el llamado a concurso para cubrir un cargo de profesor regular del Departamento de Tecnología de los Alimentos, Área Industrias, Orientación Organización, con localización Villa Regina, aprobado según Ordenanza de Consejo Superior N° 0274/11 y sus modificatorias Y:

**CONSIDERANDO:**

- ✓ Que fue tratado y aprobado por unanimidad en la Reunión N° 9 del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, de fecha 26/10/12;
- ✓ Que es necesario otorgar el marco administrativo correspondiente;

**POR ELLO**

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
RESUELVE**

**ARTÍCULO 1º: DESIGNAR** como jurado estudiantil que actuará en el concurso de profesor regular del Departamento de Tecnología de los Alimentos, Área Industrias, Orientación Organización al alumno **POMPONE, Alejandro DNI. 31.341.537 Leg. N° 91.459.-**

**ARTICULO 2º: REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE** a Dirección General de Administración Académica y cumplido, **ARCHÍVESE.-**

Es copia Fiel  
jcg

Fdo. Dra. Adriana Caballero  
Decana  
FATA- UNCo

USO EXCLUSIVO UNIVERSIDAD NACIONAL  
DEL COMAHUE

Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos  
Certifico que la presente es copia fiel del original que  
he tenido a la vista.

Villa Regina, 30/10/2012



*[Firma]*  
JUAN GUERRINI  
DIRECTOR ADMINISTRATIVO  
FACULTAD DE CIENCIAS Y  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
UNCo





UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE  
Asentamiento Universitario Villa Regina

DISPOSICIÓN CD A.U.V.R. N° 11

Villa Regina, 29 de marzo de 2005

**VISTO:** La Disposición CD A.U.V.R. N° 03/05, mediante la cual se autoriza el llamado a concurso para cubrir un cargo de **Ayudante de Segunda** en la Asignatura **Materias Primas de Origen Vegetal**, de la Carrera de Técnico en Control e Higiene de los Alimentos; Y:

**CONSIDERANDO:**

- ✓ Que se efectuó la sustanciación de dicho concurso,
- ✓ Que el único postulante inscripto fue el alumno **Alejandro Martín Pompone**,
- ✓ Que el jurado recomendó su designación por considerar que reúne los requisitos para desempeñar dicho cargo.

Por ello:

**EL CONSEJO DIRECTIVO DEL ASENTAMIENTO UNIVERSITARIO  
VILLA REGINA**

**D I S P O N E**

**ARTÍCULO 1°:** DESIGNAR al alumno **Alejandro Martín POMPONE**, D.N.I. N° 31.341.537, Legajo N° 91459, como Ayudante de Segunda, en la Asignatura **Materias Primas de Origen Vegetal**, a partir del 24 de marzo de 2005 y hasta el 31 de julio de 2005.

**ARTÍCULO 2°:** ESTABLECER que los puntos que demande la presente designación serán aportados por el Asentamiento Universitario Villa Regina.

**ARTÍCULO 3°:** ENVIAR copia de la presente a la Secretaría Académica de la Facultad de Ingeniería, a efectos de su ratificación.

**ARTÍCULO 4°:** GIRAR copia de la Resolución respectiva al Asentamiento Universitario Villa Regina, para su conocimiento.

**ARTÍCULO 5°:** IMPÚTESE la presente erogación al ejercicio 2005, Programa 29, Actividad 01, Dependencia 2210, Inciso I, Partida principal 11, Personal Permanente, Fuente de Financiamiento 11, Tesoro Nacional.

**ARTÍCULO 5°:** REGISTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.



Fdo. Ing. Claudia R Moreno  
Directora  
Asent. Univ. Villa Regina



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE  
FACULTAD DE CS. Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
Dirección de Gestión Administrativa  
Área Recursos Humanos


#### CERTIFICACIÓN DE TAREAS EN LA INSTITUCIÓN

Por medio de la presente se certifica que el alumno **POMPONE, Alejandro Martin, D.N.I. 31.341.537**, se desempeñó como auxiliar docente de esta Facultad en la asignatura Materias Primas de Origen Vegetal durante el periodo 24/03/05 al 31/07/2005, correspondiente al departamento de Tecnología de los Alimentos, designado mediante Disposición CD AUVR N° 11 de fecha 29/03/2005.-----

Además ha realizado una pasantía de estudios en la Empresa CIAT AR, mediante un Convenio oportunamente firmado entre dicha Institución y la Universidad Nacional del Comahue, durante el periodo 29/01/2007 al 29/04/2007.-----

A pedido de la parte interesada, se extiende la presente en la Ciudad de Villa Regina, Pcia. de Río Negro, a los once días del mes de mayo del año dos mil once, a efectos de ser presentado ante las autoridades que la requieran. -----



  
JUAN GUERRINI  
DIRECTOR ADMINISTRATIVO  
FACULTAD DE CIENCIAS Y  
TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
UNCOM



**CIATI AC**

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA - ASOCIACIÓN CIVIL

V. Tórtola y 20 de Junio - (8330) - Villa Regina - Río Negro - Argentina - Tel. 54-2941-461062 (Reservas) - Fax 54-2941-461101 - e-mail: info@ciati.com.ar - www.ciati.com.ar

Laboratorio de ensayo acreditado  
por ENAC, Madrid, España.



## **INFORME SOBRE EL DESEMPEÑO DE ALEJANDRO MARTIN POMPONE COMO PASANTE EN CIATI AC**

Fecha de Ingreso y Egreso: 29/01/2007 al 29/04/2007 (s/contrato de pasantía al efecto).

Tutores Responsables: Tec. Liliana Araque - Sección Residuos de Agroquímicos.

El pasante ALEJANDRO MARTIN POMPONE ha recibido capacitación y entrenamiento en tareas del laboratorio de Residuos de Agroquímicos, tales como:

- Procesamiento, toma y preparación de la muestra.
- Agregado de estándares para recuperación de método.
- Extracción con solvente de los principios activos de interés desde la matriz.
- Limpieza o clean-up de la muestra.
- Evaporación de las muestras con rotavapor y llevado a volumen final.
- Uso y capacitación de elementos de seguridad.

El pasante ha recibido entrenamiento práctico en la ejecución de la siguiente técnica analítica:

- Determinación de Residuos de Metamifos, Organofosforados, Organoclorados y Piretroides (excepto determinación cromatográfica y expresión del resultado) en muestras de frutas y hortalizas frescas, procesadas y sus derivados según metodología PAM VOL. I.

Dado que CIATI AC es un laboratorio acreditado en ISO 17025, todo el entrenamiento se basó en los requisitos de la mencionada norma, tanto en lo referido a la calidad de los resultados (familiarización con los procedimientos específicos de trabajo, y registros de laboratorio) como en lo que hace al funcionamiento integral de la institución (almacenamiento y custodia de muestras, procedimientos generales, confidencialidad, etc).

Es de destacar su buena predisposición al trabajo y buena relación tanto con sus superiores como con sus pares así como su grado de compromiso con el sistema de calidad.

Villa Regina 17/05/2011

El contenido de este documento no está amparado por el alcance de la acreditación




UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE  
Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos

La Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, de la Universidad Nacional del Comahue, certifica que: **Pompeo, Alejandro** DNE: 21.341.537 aprobó el curso de posgrado "Aplicaciones de los sistemas de calidad en ciencia y Tecnología. Su importancia en la industria Local", modalidad teórico-práctica con un total de 48h reloj de duración.

Villa Regina, 20 de Junio de 2016.

  
EDESA  
Organizador

  
Ing. Valeria Tironi  
Sec. Investigación y Posgrado

  
Dr. Luis Maryorella  
Decano

  
Dr. Rubén Carrion  
Decano

Programa:

- 1-HISTORIA DE LA CALIDAD Y LOS SISTEMAS DE GESTION DE LA CALIDAD
- 2-IMPORTANCIA DE APLICAR UN SISTEMA DE LA CALIDAD (SGC)
- 3-NORMAS, ACREDITACIONES, CERTIFICACIONES, VERIFICACIONES
- 4-EL SIGLO XX Y EL DESARROLLO TECNOLÓGICO BASADO EN LOS SGC
- 5-HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD SU APLICACIÓN ACTUAL
- 6-DOCUMENTOS DE UN SISTEMAS DE LA CALIDAD
- 7-METROLOGIA BASE DE UN SISTEMA DE LA CALIDAD
- 8-ISO 17025-2005 NORMA PARA LABORATORIOS DE INVESTIGACION, ENSAYOS Y DESARROLLOS
- 9-TRABAJOS PRÁCTICOS CON ISO 17025-2005
- 10-NORMAS DE GESTION ISO 9001-2015, 14001

NOTA: 10 (Diez)





**UNSE**  
Universidad Nacional  
de Santiago del Estero

## **Pompone, Alejandro Martín**

**DNI N° 31341537**

Ha aprobado con 9 (Nueve) el **Curso de Posgrado de Capacitación Profesional Estimación de la vida útil de alimentos**, organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, dictado entre los días 3 de Octubre al 7 de Noviembre de 2020.

Santiago del Estero, Febrero de 2021

**Dra. Silvia del C. Rodríguez**  
Docente – FAyA UNSE

**Dra. Myriam Villarreal**  
Decana – FAyA UNSE

**Pompone, Alejandro Martín**

**DNI N° 31341537**

**Nota: 9 (Nueve)**

**Curso de Posgrado de Capacitación Profesional Estimación de la vida útil de alimentos.**

**CD FAA N° 079/2020.**

**Docente Responsable: Dra. Silvia del C. Rodríguez (UNSE).**

Fecha: 3 de Oct. al 7 de Nov. de 2020 (realizándose únicamente los días sábados).

**Duración del Curso:** 20 horas.

### **Fines y Objetivos**

Adquirir y actualizar conocimientos necesarios para la estimación de la vida útil de alimentos.

Comprender los fundamentos de las distintas metodologías y técnicas de análisis de alimentos e interpretar sus resultados, con el fin de aplicarlos a la estimación de la vida útil.

### **Contenidos mínimos:**

Introducción al concepto de vida útil, fecha de consumo preferente, fecha de caducidad.

Calidad, pérdida de calidad, degradación y deterioro de los alimentos. Los problemas microbiológicos asociados a la calidad y seguridad alimentaria.

Diseño y desarrollo de ensayos de vida útil adaptados al tipo y matriz alimentaria.

Análisis sensoriales aplicados al estudio de vida útil.

Principales parámetros de control.

Metodologías para la estimación de la vida útil.

Ensayos de vida útil acelerados.

Casos prácticos para estimar la vida útil de diferentes tipos de alimentos.

**Dra. Silvia del C. Rodríguez**  
Docente – FAyA UNSE

**Dra. Myriam Villarreal**  
Decana – FAyA UNSE





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE**  
**Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos**

La Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, de la Universidad Nacional del Comahue certifica que **Pompone, Alejandro Martín 31341537** aprobó el día 24 de Octubre del 2019, el Curso de POSGRADO "Microbiología de los Alimentos" dictado por el Dr Juan Martín Oteiza, Profesor de la Especialización en Calidad e Inocuidad de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue , durante los meses de Abril a Junio del 2019; con una duración total de sesenta (60) horas reloj.-

ING. ING. MABEL VULLIQUO  
SECRETARIA DE POSGRADO  
FACULTAD DE CS Y TECNOLOGIA  
DE LOS ALIMENTOS  
UNCOM

Oteiza Juan M.

Dra. MONICA OCHOA  
Decana  
Facultad de Cs y Tecnología  
de los Alimentos UNCOM

**CONTENIDOS MÍNIMOS: CURSO MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**UNIDAD I:** Parámetros intrínsecos y extrínsecos que influyen en el crecimiento y muerte de los microorganismos.

**UNIDAD II:** Microorganismos indicadores de la calidad e inocuidad microbiológica de los alimentos

**UNIDAD III:** Microorganismos patógenos y de deterioro en alimentos.

**UNIDAD IV:** Micología y micotoxicología alimentaria

**UNIDAD V:** Biofilms en la industria de los alimentos

**UNIDAD VI:** Métodos tradicionales y no tradicionales de búsqueda de microorganismos en alimentos.

**Nota de Examen: 8 (Ocho)**



Certificado de Alumno regular en la carrera Técnico en desarrollo de Software.:



CÓRDOBA, 28 de Octubre de 2024

CONSTANCIA DE ALUMNO REGULAR

Por la presente se hace constar que **ALEJANDRO MARTIN POMPONE**, DNI N° 31.341.537, es ALUMNO REGULAR del 3° semestre de la **TECNICATURA SUPERIOR EN DESARROLLO DE SOFTWARE - 2020 (D)** en esta Institución.

Para ser presentado ante quien corresponda.

Roberto Carrizo  
Secretario Docente  
Instituto Superior Pascal



Para validar este certificado haga clic [aquí](http://www.institutoisp.edu.ar/certificados) o ingrese al sitio seguro de validación de certificados emitidos por la INSTITUTO SUPERIOR PASCAL:  
<http://www.institutoisp.edu.ar/certificados>, donde se lo guiará en el proceso de validación.

Muchas gracias.

Código: D22D-63AF-884D-41DD-8029-53F1-836A-CC9E