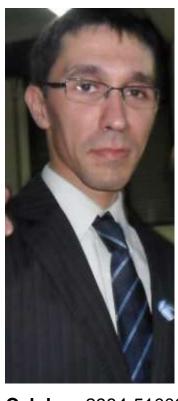
Curriculum

Vitae

Datos personales



Nombre: Alejandro Martín

Apellido: Pompone.

Dirección: Remedios de Escalada 352 -1º

piso

DNI: 31.341.537

Estado: soltero.

Edad: 34 años.

Fecha de nacimiento: 11de Noviembre de

1984.

Celular: 2984-510091

Teléfono: 2984- 463668

Ciudad: Villa Regina.

Provincia: Río Negro

Código Postal: 8336

E-mail: pompone@deregina.com.ar

alejandropompone@hotmail.es

Estudios realizados.

- 1. Escuela Primaria Nº 52- Bartolomé Mitre.
- Estudios secundarios, en el Instituto Nuestra Señora del Rosario. Con título habilitante en Bachiller con orientación docente.
- Curso realizado en el Instituto KB, de Operador de PC.
- 4. En el año 2010, comencé los estudios de Técnico Universitario en Enología. (UNRN)
- 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).

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.
- En el 2013 participé en el proyecto de elaboración de sidra artesana Pulko.
- 5. Desde el año 2012 y hasta la fecha me desempeño 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 físicoquímicos (especificaciones de acidez, turbidez, etc).
 - Responsable, de la calibración y verificación de los instrumentos.
 - Desempeñandome en análisis microbiológicos.
 - Ayudando, y capacitándome, en el mejoramiento de sistemas de automatización de PLC (Pulse, Scada).

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. Nº 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

ora. Adriana Caballero Decana F.A.T.A.



Universidad Nacional de Lanús

Se deja constancia que la/el Srta/Sr. Pompone, Alejandro DN9: 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 Mimentos

Biog. Miguel H. Girando

Director de Carrera

Ciencia y Tecnología de los Mimentos





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.

Dra. Adriana Caballero Decana Fac. Alimentos UNCO

> DHE ADRIANTA CARSALLESTO SECTION OF THE PROPERTY OF TECHNOLOGY - THE ALL MAY FOR

Ing. Ángel Casabona Director INTI Neuquén

Nº de Certificado: 809









El/la: Sompone Slejandro DNI: 31.341.537.

ha asistido en carácter de <u>farticipante</u>, 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 interes universitario por resolución RES. FATA. Nº 104/11

Auspiciada institucionalmente por INTI según disposición Nº 646/11

(RT) - Villa Regina

Presidente CEFA

PACIA TAD HE CIENCIAS. TECHNOLOGIA IN NA ALMERITOR



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE

Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos

RESOLUCIÓN CD FATA Nº 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 Nº 0274/11 y sus modificatorias Y:

CONSIDERANDO:

- ✓ Que fue tratado y aprobado por unanimidad en la Reunión Nº 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 R E S U E L V E

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. Nº 91.459.-

ARTICULO 2º: REGISTRESE, COMUNIQUESE a Dirección General de Administración Académica y cumplido, ARCHÍVESE.-

Es copia Fiel jeg Fdo. Dra. Adriana Caballero Decarsa FATA- UNCo

USO EXCLUSIO UNITED SITAD NACIONAL

Familiad de Cl. Communicação de los Alimentos Camilidos que la securida de communicación del priginal que be tanido a la vista.

VIII Ranka 30/10/2012

ANN GUERRINI
DIRECTOR ACMORPHATIVO
ACUSTO DI PRESCRIZZA
TRICALCADA DI INA AMERICANI
LIACIA



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE

Asentamiento Universitario Villa Regina

DISPOSICIÓN CD A.U.V.R. Nº 11 Villa Regina, 29 de marzo de 2005

VISTO: La Disposición CD AUVR Nº 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 Martin 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

DISPONE

ARTÍCULO 1º: DESIGNAR al alumno Alejandro Martin POMPONE, D.N.I. Nº 31.341.537, Legajo Nº 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 2º: ESTABLECER que los puntos que demande la presente designación serán aportados por el Asentamiento Universitario Villa Regina.

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

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

ARTÍCULO 5º: 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 5º: REGISTRESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVESE.

Es copia fiel

Jeg

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 período 24/03/05 al 31/07/2005, correspondiente al departamento de Tecnología de los Alimentos, designado mediante Disposición CD AUVR Nº 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 período 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.

11





w felting v 20 de Junes - (833b) - Villa Regine - Rio Negro - Argentina - Rel: 54-2941-461652 (Rodalvos) - Pax: 54-2941-461101 - e-mail: inhipposit com ar - www.ciati.com.ar

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 pasantia 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 Metamidofos, 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 contemido de este documento no está amparado por el alcance de la acreditación



