

Firmat, Prov. de Santa Fe, Argentina, 20/7/05

NOMBRES: PABLO CESAR

APELLIDOS: PALENA ESCALAS

ESTADO CIVIL: SOLTERO

EDAD: 29 AÑOS

MAIL: polpale@yahoo.com.ar

TE : (03465) 423716

FACULTAD: ESCUELA SUP. DE LECHERÍA VILLA MARIA (CBA)

TITULO: TEC. SUPERIOR EN LECHERÍA Y TEC. DE ALIMENTOS.

PASANTIA: FABRICA DE GASEOSAS VILLA MARIA

TITULO A OTORGAR: ING. EN TEC. DE LOS ALIMENTOS.

EXPERIENCIA LABORAL:

- 1- PLANTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS ESCUELA DE LECHERÍA. ÁREA QUESOS Y YOGURT.**
- 2- EVALUADOR DEL DESEMPEÑO DE ESTUDIANTES EN CURSO.**
- 3- “LA PRIMERA” FABRICA DE MANTECA. LUCA (CBA)**
- 4- LA PAULINA EMPRESA LÁCTEA TIO PUJIO (CBA).**

**5- VITALIS S.A EMPRESA IMPORTADORA Y DISTRIBUIDORA
FRANCESA DE FERMENTOS Y MAQUINARIA PARA
LECHERÍA.**

6- ASESOR INDUSTRIAS LACTEAS.

CURSOS Y SEMINARIOS:

- 1- HIGIENE Y ASEGURAMIENTO DE CALIDAD.**
- 2- GESTIÓN DE PERSONAL.**
- 3- USO DE CULTIVOS LÁCTEOS.**
- 4- COMERCIO MUNDIAL DE ALIMENTOS..**
- 5- MANEJO DE VEGETALES.**
- 6- MANEJO DE EFLUENTES.**
- 7- EVALUACIÓN SENSORIAL.**
- 8- CALIDAD DE LECHE.**
- 9- MARKETING DE NUEVOS PRODUCTOS.**
- 10-III Y VI ENCUENTRO BROMATOLÓGICO
LATINOAMERICANO.**
- 11- II CONGRESO DE MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS.**
- 12- INOCUIDAD DE ALIMENTOS.**

EVENTO DE IMPORTANCIA NACIONAL:

**PABLO PALENA FUE JURADO DEL 2° CONCURSO NACIONAL
DE QUESOS REALIZADO EN MERCOLACTEA 2005 SAN
FRANCISCO (CBA).**

**ESTE CONCURSO ES EL EVENTO MAYOR DE LA
LECHERÍA. COMO EXPERIENCIA FUE MUY GRANDE YA
QUE ME HE RELACIONADO CON LOS HOMBRES MÁS
GRANDES E IMPORTANTES DE LA LECHERÍA TANTO
NACIONAL COMO INTERNACIONAL, TENIENDO COMO
COMISARIOS INSPECTORES A:**

ROLAND PERRIN: EL SEÑOR DE LOS QUESOS QUIEN ES DESDE 1989 COMISARIO GENERAL DEL CONCURSO DE QUESOS DE PARIS (FRANCIA).

VINCENSO OZZETTI: PERTENECE A LA ORGANIZACIÓN NACIONAL FORMAGGI. ITALIA.