

# Héctor Omar Parisi

## CURRICULUM VITAE



Héctor Omar Parisi

DNI: N° 13.871.702

Fecha de nacimiento: 19/07/1960

Edad: 49 años

Estado Civil: Casado, 5 hijos

Dirección: B° Los Olivos, M-E C-4,  
Carrodilla, Luján de Cuyo, Mendoza

Teléfono: 0261-4989995 – Intendencia Municipal

Correo: [omarparisi@speedy.com](mailto:omarparisi@speedy.com) - [intendente@lujandecuyo.gov.ar](mailto:intendente@lujandecuyo.gov.ar)

### ESTUDIOS

**Secundario:** Completo.

Enólogo Bachiller Técnico Fruti – Olivicultor.

Egresado Escuela Vitivinícola Don Bosco.

**Universitario:** Completo.

Estudio de Grado: Licenciado en Enología e Industria Frutihortícola. Universidad Juan Agustín Mazza. Facultad Don Bosco.

- **Seminario Internacional** sobre Conceptos Modernos del Marketing. Abril de 2004.

- **Seminario Internacional** sobre Programa de Gobierno para Líderes de Comunidades Locales. IADE Bussines School y Universidad Austral. Buenos Aires. Agosto, Setiembre 2009.

- **MBA** en Administración de Negocios. Cursado hasta el momento 140 horas de 655 en total. ADEM, Mendoza, Universidad de Vitoria, Madrid, y de Catalonia, Barcelona.

- Programa de Desarrollo Gerencial.

- Programa de Habilidades Directivas.

- Primer Encuentro de Jóvenes Docente en Derecho Constitucional. "Vigencia y deterioro de la Constitución Nacional". Asistente.

## **EXPERIENCIA LABORAL**

Durante 20 años dedicado al rubro de la exportación de frutas frescas.

- Gerente de Producción y Exportación (cerezas, duraznos, uvas, ciruelas, damascos, peras y manzanas).
- Gerente de sistema de distribución directa de frutas y hortalizas en el Gran Mendoza.

### ***Asesoramiento técnico en las siguientes empresas***

- Manuel Ruano e Hijos, Mendoza.
- Fidel Tahan e Hijos, Mendoza.
- Futafrut, Mendoza.
- Jaime Campomar, Mendoza.
- Amigos Frutas Frescas, Mendoza.
- Fruglace, Mercedes, Buenos Aires.
- Petroquímica Comodoro Rivadavia S.A.

Asesor de agrupaciones de productores de fruta de carozo en la zona de Luján, Vista Flores y Tupungato. (precosecha, post cosecha, packaging, exportación)

- Embarques aéreos y marítimos, manejo de personal.
- Contactos internacionales con compradores de frutas frescas en Europa y Brasil.

## **ACTIVIDADES UNIVERSITARIAS**

- Universidad Católica de Córdoba. Profesor en el Doctorado sobre Tecnología de Conservación de Alimentos. Tópicos: Conservación de frutas y hortalizas mediante el uso del frío; Instalaciones frigoríficas, y Atmósfera Controlada.

### **Universidad Juan A. Mazza.**

- Profesor titular de las cátedras de Producción de Frutas y Hortalizas para la Industria Alimenticia. 2° año Facultad de Enología e Industria Frutiortícola.

- Profesor titular en Tecnología de los Envases.
- Profesor titular en Conservación de los Alimentos Mediante el Frío.

### **Bachillerato Técnico Agrario B.T.27 Alto Verde, San Martín, Mendoza.**

- Orientación vocacional sobre conservación y microbiología de los vegetales, 5° y 6° año.

### **Escuela Nacional de Comercio Medrano, Mendoza.**

- Orientación profesional, 4° y 5° año.
- Centro Educativo de Nivel Secundario N° 160 Junín Mendoza.
- Orientación profesional 2° ciclo

### **Universidad de Congreso, Mendoza**

-Ponencia sobre aplicación de Calidad Total en la Industria de Frutas y Verduras Frescas.

### **Municipalidad de Luján de Cuyo. Mendoza.**

-Ponencia sobre controles bromatológicos y de calidad en la industria frutihortícola

## **TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN REALIZADOS:**

- Antecedentes para la propagación de frutales (kiwi, olivos. MM/111).
- Niveles de sustancias pécticas y calcio en cerezas tratadas con ácido giberélico.
- Influencia del cloruro de calcio en alteraciones post-cosecha en cerezas y manzanas.
- Desarrollo de frutos, maduración y cosecha en Red Delicious, Red Spur y Granny Smith
- Estudios sobre maduración de manzanas.
- Corazón acuoso de la manzana, naturaleza, importancia y manejo.
- Moho negro del corazón de la manzana.
- Estudio de la post-cosecha del corazón de la manzana.
- Tratamiento de conservación de uvas de mesa.
- Análisis de mercado para un sistema de comercialización de frutas y hortalizas.
- Uso de etileno en la maduración de frutas y hortalizas.

## **ACTUACION PROFESIONAL**

- Gerente de producción y control de calidad en Frutícola San José, Mendoza.
- Asesoramiento y control de calidad a Fidel Tahan S.A. Luján, Mendoza.
- Asesoramiento y control de calidad en Manuel Ruano e hijos Tunuyán- Mza.
- Asesoramiento y control de calidad, Ruta Frut. Guaymallén- Mza.
- Asesoramiento y control de calidad, Celmi S.A., San Luis.
- Asesoramiento en frutas desecadas a Pedro Gonzalez Prieto S.A.
- Asesoramiento en cultivo y cadena de comercialización en frutilla a particulares del departamento de Luján de Cuyo.
- Asesoramiento en producción, empaque y exportación de fruta fresca en Solares de Gabrielli S.A.C.A.I., Luján de Cuyo.
- Asesor de agrupaciones de productores de fruta de carozo en la zona de Luján, Vista Flores y Tupungato (pre cosecha, post cosecha, packaging, exportación).
- Contactos internacionales con compradores de fruta fresca en Europa y Brasil.
- Asesoramiento en control de calidad, empaque y exportación de cerezas en Petroquímica Comodoro Rivadavia S.A.

## **ACTUACION PÚBLICA**

- Concejal de la Municipalidad de Luján de Cuyo 1995-1999.
- Diputado Provincial 2002-2006
- Presidente del Bloque de Diputados del Partido Demócrata de la Legislatura de Mendoza.

- Presidente de la Comisión de Ambiente, Urbanismo y Vivienda de la Legislatura Provincial.
- Director de la Fundación Emilio Civil.
- Ex Presidente del Rotary Club de Carrodilla, Luján de Cuyo.
- Concejal electo de Luján de Cuyo (2005).
- Socio Honorario de la Cámara de la Producción, la Industria y el Comercio. Octubre de 2006.
- Presidente del Hnorable Concejo Deliberante, a cargo de la Intendencia del Municipio de Luján de Cuyo (2006-2007).
- Distinción "Gobernador Don Enrique Tomás Cresto como Líder del Desarrollo Latinoamericano". FAM y Flama. Buenos Aires. Agosto de 2008.
- Actual Intendente electo (2007-2011).