



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N° 326-2022-CU

Lambayeque, 05 de julio del 2022

VISTO:

El Oficio N° 165-2022-D-FIQIA-VIRTUAL, de fecha 21 de junio de 2022, presentado por el Decano de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, sobre ratificación de la Resolución N° 068-2022-CF-FIQIA-VIRTUAL (Expediente N° 2634-2022-SG).

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú señala que cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico; y que las universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y de las leyes.

Que, el artículo 8° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, y el artículo 9° del Estatuto de la Universidad señalan que el Estado reconoce la autonomía universitaria, la misma que es inherente a las universidades y se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la ley universitaria y las demás normas aplicables.

Que, el artículo 45°, numeral 45.2, establece que, Título Profesional: requiere del grado de Bachiller y la aprobación de una tesis o trabajo de suficiencia profesional. Las universidades acreditadas pueden establecer modalidades adicionales a estas últimas. El título profesional sólo se puede obtener en la universidad en la cual se haya obtenido el grado de bachiller.

Que, el artículo 51° del Estatuto de la Universidad, señala que las Facultades organizan, gestionan y conducen el régimen de estudios de pregrado, posgrado y segunda especialidad profesional, que permiten la obtención de grados académicos y de títulos profesionales a nombre de la nación.

Que, a partir de la fecha de emisión del Oficio Múltiple N° 017-2021-SUNEDU-02-15, de fecha 31 de agosto de 2021, excepcionalmente, se procederá con la inscripción de los títulos profesionales otorgados a aquellos egresados que iniciaron estudios antes de la entrada en vigencia de la Ley Universitaria, a través de modalidades distintas a las establecidas en el artículo 45.2 de la Ley Universitaria N° 30220, hasta el 31 de diciembre de 2022

Que, con Oficio N° 062-2022-VIRTUAL-EPIIA-FIQIA, el Director de la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias, informa que existe un número significativo de egresados que ya obtuvieron el grado académico de Bachiller, antes de la implementación de la ley Universitaria N° 30220 y que a la fecha no han logrado titularse.

Que, a través del Oficio N° 165-2022-D-FIQIA-VIRTUAL, de fecha 21 de junio de 2022, el Decano de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias, eleva, para su ratificación, la Resolución N° 068-2022-CF-FIQIA-VIRTUAL, que aprueba el Reglamento, Programación y Presupuesto del "I Curso de Actualización Profesional para Obtener el Título de Ingeniero (a) de Industrias Alimentarias por Examen de Suficiencia Profesional de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias".

Que, el Consejo Universitario en Sesión Extraordinaria Virtual N° 020-2022-CU, de fecha 05 de julio de 2022, acordó ratificar la Resolución N° 068-2022-CF-FIQIA-VIRTUAL, que aprueba el Reglamento, Programación y Presupuesto del "I Curso de Actualización Profesional para Obtener el Título de Ingeniero (a) de Industrias Alimentarias por Examen de Suficiencia Profesional de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias".

Que, en uso de las atribuciones conferidas al Rector en el artículo 62.1 de la Ley Universitaria y el artículo 24.1 del Estatuto de la Universidad.





UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N° 326-2022-CU

Lambayeque, 05 de julio del 2022

SE RESUELVE:

Artículo 1°. - Ratificar la Resolución N° 068-2022-CF-FIQIA-VIRTUAL, de fecha 18 de junio de 2022, que aprueba el Reglamento, Programación y Presupuesto del "I CURSO DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE INGENIERO (A) DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS POR EXAMEN DE SUFICIENCIA PROFESIONAL DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS".

Artículo 2°. - Dar a conocer la presente resolución al Vicerrector Académico, Vicerrectorado de Investigación, Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias, Dirección General de Administración, Órgano de Control Institucional y demás instancias correspondientes.

REGISTRESE COMUNIQUESE y ARCHIVESE



Abg. FREDY SAENZ CALVAY
Secretario General

stn



Dr. ENRIQUE WILFREDO CÁRPENA VELÁSQUEZ
Rector



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Resolución N° 326-2022-CU

**REGLAMENTO DEL “I CURSO DE ACTUALIZACIÓN
PROFESIONAL” PARA OBTENER EL TÍTULO DE
INGENIERO(A) DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS POR
EXAMEN DE SUFICIENCIA PROFESIONAL”**

Lambayeque, junio del 2022



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**REGLAMENTO DEL “CURSO DE ACTUALIZACIÓN
PROFESIONAL” PARA OBTENER EL TÍTULO DE INGENIERO(A)
DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS POR EXAMEN DE
SUFICIENCIA PROFESIONAL.**

CAPITULO I: OBJETIVOS

Artículo 1.

El presente Reglamento tiene por finalidad establecer las Normas y Procedimientos, para obtener el Título Profesional de Ingeniero de Industrias Alimentarias por examen de suficiencia profesional a través del Programa de Actualización Profesional para los Bachilleres de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, en el marco del Estado de Emergencia Sanitaria (COVID 19) , con el sistema educación no presencial, en la modalidad plataforma virtual educativa, mediante el aula virtual con la adecuada tecnología y metodología de la educación superior.

Artículo 2.

Actualizar los conocimientos en ciencia y tecnología de los Bachilleres en Ingeniería de Industrias Alimentarias con la modalidad de clases virtuales, para que tengan la capacidad profesional suficiente en la solución de la problemática de la industria rural relacionada con la carrera de Ingeniería de Industrias Alimentarias

CAPITULO II: MARCO LEGAL

Artículo 3.

El Programa de Curso Actualización Profesional está regulado por:

- Ley Universitaria N° 30220.-Disposiciones complementarias transitorias. - Décima tercera.
- Excepción para estudiantes matriculados a la entrada en vigencia de esta ley.
- Ley 23723 Estatuto y Reglamento General- Resol. N°650-92-R- y Resol. N°745-96-CU
- Estatuto de la UNPRG
- Reglamento General de la UNPRG
- Reglamento de Grados y Títulos de la UNPRG.
- Resolución Nª 127-2017-CU que autoriza realizar Cursos de Actualización Profesional:
- Decretos de emergencias por el Estado de Emergencia Sanitaria.
- Oficio Múltiple N° 015-2022-SUNEDU-02-15 del 31 de mayo del 2022.
- D.U-N°026-2020, establece medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación de COVID19, en el territorio nacional.
- Decreto Supremo N°044-2020-PCM, que declara emergencia sanitaria a nivel nacional, por el plazo de noventa (90) días calendario y dictan medidas de prevención y control del COVID19.
- Decreto Supremo N°075-2020-PCM, que restringe la libertad de reunión y tránsito en el territorio nacional.
- Decreto Supremo N°008-2020-SA, que declara emergencia sanitaria a nivel nacional, por el plazo de noventa (90) días calendario y dictan medidas de prevención y control del COVID19.
- Resolución N°095-2020-CU, de fecha 8 de abril de 2020, aprueba la sustentación de las Tesis de pregrado y posgrado, mientras dure la emergencia sanitaria dictada por el Gobierno Nacional
- Artículo Único. Incorporación de la disposición complementaria transitoria décima



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



cuarta a la Ley 30220. "DÉCIMA CUARTA. Bachillerato automático Los estudiantes que hayan aprobado los estudios de pregrado en las escuelas profesionales, tanto de universidades públicas como privadas, durante los años 2020 y 2021, accederán a su solicitud y en forma automática a la obtención del grado académico de Bachiller, exonerando de los requisitos establecidos en el numeral 45.1 del artículo 45 de la presente ley. Esta norma es de carácter excepcional.

- Resolución N° 127-2017-CU que autoriza a las Facultades la opción de diseñar, aprobar y ejecutar el Curso de Actualización Profesional.

CAPITULO III: DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

Artículo 4.

La responsabilidad académica y administrativa del Programa de Actualización Profesional, es asumida por la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias de conformidad con el Estatuto y Reglamento General de la UNPRG.

3.1. DE LA ORGANIZACIÓN

Artículo 5.

La estructura organizativa del Programa del Curso de Actualización Profesional, está constituida por:

- Decano
- Directores de Escuela
- Docentes de los módulos
- Docentes Tutores y Jurados. El Decano y el Director de Escuela realizarán labor docente de Tutor y Jurado

Artículo 6.

Los docentes del Programa del Curso de Actualización Profesional son profesionales destacados de prestigio regional o nacional. El Decano es el responsable de invitarlos en coordinación con los Directores de Escuela, para participar como Docente debe tener reconocida experiencia profesional con grado académico de Maestro o Doctor.

3.2 DE LAS FUNCIONES

Artículo 7.

Son funciones del Decano.

- a. Proponer al Consejo de Facultad a los docentes que dictarán el curso.
- b. Coordinar la planificación del proceso del I programa de actualización profesional.
- c. Elaborar el Presupuesto para cubrir el financiamiento del Curso, en coordinación con los Directores.
- d. Supervisar todas las actividades del programa de actualización profesional.
- e. Emitir las Resoluciones y los Decretos correspondientes.
- f. Resolver problemas relacionados con el desarrollo del curso.
- g. Realizar labor docente de Tutor y Jurado en el presente curso (Art 87 inciso 2 e inciso 5 de la Ley Universitaria 30220)

Artículo 8.

Son funciones de los directores de Escuela

- a. Elaborar en coordinación con el Decano, el proyecto del Reglamento del Programa del Curso de Actualización Profesional para obtener el Título profesional de Ingeniero de Industrias Alimentarias por examen de suficiencia profesional.
- b. Apoyar en la elaboración del Presupuesto para cubrir el financiamiento del Curso.
- c. Elevar el Proyecto final programado y proyectado al Decano para su aprobación del



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Consejo de Facultad para su ratificación y poner en conocimiento del Consejo Universitario.

- d. Supervisar y garantizar el cumplimiento del desarrollo del Programa
- e. Preparar los exámenes de suficiencia, de acuerdo a las preguntas propuestas por los docentes que dictan el curso.
- a. Realizar labor docente de Tutor y Jurado en el presente curso (Art 87 inciso 2 e inciso 5 de la Ley Universitaria 30220)

Artículo 9.

Son funciones de los Docentes del curso de actualización:

- a. El desarrollo académico virtual de los contenidos del módulo, en concordancia con la naturaleza y características del programa.
- b. Presentar oportunamente ante el director de escuela el contenido y resumen del tema a su cargo, así como los requerimientos didácticos y ayudas necesarias para el desarrollo del tema.
- c. Formular un cuestionario de 30 preguntas con sus respectivas respuestas del tema a su cargo tratado, las mismas que serán depositadas en un sobre y entregadas al Director de Escuela. Las preguntas serán de criterio y de aplicación profesional.

Artículo 10.

Son funciones de los Docentes Tutores y Jurados del curso de actualización:

- a. Orientar, asesorar y acompañar a los bachilleres participantes durante el curso de actualización, haciendo sesiones virtuales del manejo del Aula Virtual, envío de tareas, participación en foros, desarrollo de cuestionarios, procedimientos para rendir exámenes virtuales, así como el manejo de la Biblioteca Virtual Myloft.
- b. Supervisar en grupos pequeños de 5 participantes como mínimo, el desarrollo del Examen de suficiencia del Curso de Actualización y su calificación.

CAPÍTULO IV: DEL PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PARA TITULACIÓN

Artículo 11.

El Programa capacita a los Bachilleres en Industrias Alimentarias en la aplicación del conocimiento científico- técnico en el ejercicio de la profesión. Los aprendizajes logrados por el bachiller participante serán evaluados por el examen de suficiencia profesional.

El Programa del Curso de Actualización Profesional para la obtención del Título de Ingeniero(a) de Industrias Alimentarias por Examen de Suficiencia Profesional, comprende 3 aspectos:

- a. Vida útil de alimentos
- b. Gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos
- c. Tecnologías emergentes en la industria alimentaria

Artículo 12.

La convocatoria para realizar el Programa, autorizada por el Consejo de Facultad, se publicará preferentemente en la página web de la Universidad o en otro medio de difusión.

Artículo 13.

Las inscripciones para el Programa se realizará virtualmente en



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



mesadepartes_fiqia@unprg.edu.pe, adjuntando una solicitud de matrícula, una declaración jurada indicando que pertenece a una promoción de ingreso anterior al 2014-I, su recibo de pago en el banco de la nación.

Artículo 14.

El Programa tendrá una duración de 12 semanas, 10 horas académicas de 50 minutos cada semana. Las clases se dictarán 10 horas semanales, los sábados y domingos. En la semana N° 13 se tomará el examen de suficiencia profesional.

CAPITULO V : DEL EXAMEN DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

Artículo 15.

Cada participante deberá aprobar un examen de suficiencia profesional en el aula virtual, ante el jurado integrado por el Decano, Director de Escuela y tres miembros, propuestos por él. El participante a través de este examen demostrará condiciones y aptitud para el ejercicio profesional.

Artículo 16.

El examen de suficiencia profesional será programado para los bachilleres, que hayan cumplido con asistir como mínimo al 80 por ciento del dictado del curso de actualización.

Artículo 17.

Remitida al Decano la relación de Bachilleres aptos para rendir el examen de suficiencia profesional, por parte del jurado, se emite la resolución de autorización del acto correspondiente. La resolución deberá emitirse y publicarse con anticipación no menor a 48 horas, al publicar la resolución se debe indicar la plataforma virtual donde se rendirá el examen. El examen versará sobre los temas tratados en el curso de actualización, tomando del banco de preguntas elaborado con los cuestionarios enviados por los docentes del curso.

Artículo 18.

El jurado será presidido por el profesor principal o asociado a quien corresponda la precedencia.

Artículo 19.

Culminado el curso, los 5 miembros del jurado aplicarán el examen de Suficiencia Profesional a cada bachiller.

Artículo 20.

La calificación del jurado examinador es en escala vigesimal y el promedio de la revisión individual de cada jurado, dará lugar a la nota del examen de suficiencia profesional.

Artículo 21.

El jurado examinador realizará la evaluación con objetividad, en un acto virtual, las preguntas se seleccionarán -del banco de preguntas- por sorteo de cada módulo. El jurado elaborará por duplicado el acta de cada examen, una será enviada a la Oficina de Grados y Títulos de la Facultad para su archivamiento en el libro correspondiente y otra será entregada al titular del examen de suficiencia profesional. Todo ello se informará al Decano.

Artículo 22.

Los resultados del examen de suficiencia profesional, darán lugar a las siguientes menciones:



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



- Excelente :20
- Muy bueno :18-19
- Bueno :16-17
- Regular :14-15
- Desaprobado :Menor de 14.

Artículo 23.

Las incidencias se registran en las actas de los Exámenes de Suficiencia Profesional correspondientes, cuyo archivo es responsabilidad de la Oficina de Grados y Títulos de la Facultad.

Artículo 24.

Los participantes, que hubieran desaprobado el examen de titulación por suficiencia profesional, podrán solicitar nuevo examen en un plazo máximo de 90 días calendarios, pagando el derecho correspondiente. Pasado el plazo establecido perderá el derecho a solicitar nuevo examen, pudiéndose matricular en un nuevo curso de actualización.

CAPITULO VII: DE LOS REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN EL PROGRAMA

Artículo 25.

Se consideran participantes al I Programa del Curso de Actualización Profesional a los Bachilleres en Ingeniería de Industrias Alimentarias, a los egresados de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, que ingresaron a la universidad antes de la aplicación estricta de la actual Ley Universitaria 30220 y que hayan iniciado sus estudios universitarios antes del 9 de Julio del 2014 (hasta el ciclo 2014-I), concordante con su Décima Tercera Disposición Complementaria Transitoria, que han cumplido con el proceso de inscripción, y han presentado un expediente virtual, con la siguiente documentación:

- a. Una carpeta virtual conteniendo el reglamento, formatos debidamente llenados y el recibo por un valor de S/.100.00 (Nuevos Soles) cancelados, por derecho de inscripción, recibo adquirido en el banco de la Nación en el momento de hacer el depósito en la cuenta de la Universidad.
- b. Solicitud Virtual dirigida al Decano de la Facultad, pidiendo ser declarado apto para acogerse al I Curso de Actualización Profesional.
- c. Copia del Grado de Bachiller en Ingeniería de Industrias Alimentarias
- d. Recibo de pago del banco de la nación
- e. Dos (02) fotografías tamaño carné, fondo blanco.
- f. Copia del DNI actualizado.
- g. Declaración jurada de conocer el Reglamento y regirse a lo establecido en él.
- h. Constancia de haber ingresado hasta el ciclo 2014-I, expedido por la responsable de Matrícula del VRACAD

Artículo 26.

El expediente a que se refiere el artículo anterior, será remitido virtualmente a la Oficina de Grados y Títulos de la facultad para que determine la conformidad o no del expediente en consulta. El expediente será devuelto a la Secretaría de la Facultad.

Artículo 27.

Son derechos y obligaciones de los participantes:

- a. Uso de la plataforma virtual de la Biblioteca Central de la Universidad.
- b. Recibir formación académica y tecnológica de acuerdo a los últimos avances.
- c. Solicitar examen de suficiencia profesional.
- d. Ingresar virtualmente, en horario establecido y en forma puntual al desarrollo de las clases programadas. La asistencia a clases es obligatoria.
- e. Cumplir con los ejercicios y tareas contempladas en el Programa.



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



- f. Cumplir con los compromisos de pago por capacitación.

CAPITULO VII: DE LOS REQUISITOS Y TRÁMITES PARA TITULACIÓN

Artículo 28.

Para obtener el título de Ingeniero de Industrias Alimentarias acogiéndose a esta modalidad del Curso de Actualización Profesional, el Bachiller deberá presentar a decanato en forma virtual los siguientes documentos:

- a. Solicitud dirigida al Decano de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias, pidiendo se le otorgue el Título Profesional de Ingeniero de Industrias Alimentarias
- b. Presentar copia del acta del examen de suficiencia profesional y constancia de no tener deudas pendientes con la Universidad.
- c. Presentar además la documentación exigida según el presente reglamento, y lo establecido en el Reglamento de Grados y Títulos vigente de la UNPRG.
- d. Constancia de haber aprobado el Programa expedida por la Escuela Profesional.

Artículo 29.

El Decano remitirá el folder virtual de trámite de Título Profesional a la Oficina de Grados y Títulos de la Facultad la que revisará el expediente y emitirá dictamen de cumplimiento o no con todos los requisitos que exige el reglamento.

Artículo 30.

La oficina de Grados y Títulos remitirá el expediente al Decano pronunciándose si corresponde declararse el recurrente expedito o no para optar el Título Profesional por esta modalidad.

Artículo 31.

El Decano, en caso de que el expediente del recurrente esté expedito, lo eleva al Consejo de Facultad para su aprobación y emisión de la Resolución correspondiente. Finalmente eleva el expediente al Consejo Universitario para el otorgamiento del Título Profesional.

CAPITULO IX DEL FINANCIAMIENTO

Artículo 32.

El Programa será íntegramente financiado por los participantes, quienes pagarán el costo establecido y aprobado por el Consejo de Facultad.

Artículo 33.

Los ingresos por derechos del I Curso de Actualización Profesional, constituyen recursos propios de la Universidad.

ARTÍCULO TRANSITORIO.

Lo no previsto en el presente reglamento será resuelto por los Directores de Escuela en coordinación con el Decano, como última instancia,



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



I PROGRAMA DEL CURSO DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL

PROGRAMACION Y PRESUPUESTO

I. JUSTIFICACION

La Ley Universitaria 30220 establece en su Décima Tercera Disposiciones Complementaria Transitorias, Modificatorias y Derogatorias, que los estudiantes a la entrada en vigencia de la presente Ley, se encuentren matriculados en la Universidad no están comprendidos en los requisitos establecidos en el artículo 45 de la Ley antes señalada.

La Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo considerando lo antes indicado y haciendo justicia a todos aquellos alumnos que en el ciclo 2014-I estuvieron matriculados, el Consejo Universitario ha emitido la Resolución N° 127-2017-CU que autoriza a las Facultades la opción de diseñar, aprobar y ejecutar el Curso de Actualización Profesional para obtener el título de Ingeniero Químico.

En el Oficio Múltiple N° 015-2022-SUNEDU-02-15 del 31 de mayo del 2022. se informó que, en mérito al principio de interés superior del estudiante, excepcionalmente, se procedería con la inscripción de los títulos profesionales otorgados a aquellos egresados que iniciaron estudios antes de la entrada en vigencia de la Ley Universitaria, a través de modalidades distintas a las establecidas en la cita norma, prestadas como máximo hasta el 31 de diciembre de 2022.

En la Oficina de Grados y Títulos de la Facultad se registra un número significativo de Bachilleres en Ingeniería Química que no han obtenido el Título Profesional por lo que constituye una demanda potencial para que se acojan a esta modalidad de Titulación que les permita adquirir competencias para ejercer la profesión.

El desarrollo del Curso de Actualización Profesional, permitirá a la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias generar recursos para su desarrollo académico, científico, extensión cultural y proyección social y educación continua, a través de la implementación de laboratorios, centro de cómputo, biblioteca, capacitación docente, desarrollo de infraestructura y repotenciar sus unidades de producción.

II. OBJETIVO

Capacitar al Bachiller en Ingeniería de Industrias Alimentarias, complementando y actualizando su formación académica, científica y profesional a través de módulos de estudios estructurados acorde con las exigencias de las innovaciones científico-tecnológicas actuales utilizando plataformas virtuales.

III. DURACIÓN DEL CURSO:

SEMANAS:	12 semanas
HORAS:	10 hs./ semana
TOTAL HORAS:	120 hs. Lectivas
INICIO DE LAS COORDINACIONES:	15/06/2022
INICIO DEL CURSO:	23/07/2022



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



IV. LOCAL Y HORARIO

LOCAL:	AULAS VIRTUALES –PLATAFORMA FIA
HORARIO:	Sábados De: 4:00 p.m. – 8:00 p.m. Domingos De: 9:00 a.m. – 13:00 p.m. Modificable excepcionalmente

V. COSTO DEL CURSO

Pago por inscripción (carpeta)	S/. 100.00
Pago por desarrollo del curso: Al Contado	S/. 4000.00
Pago por Examen de Suficiencia Profesional	S/. 350.00
Pago por desarrollo del curso Financiado:	S/. 4500.00*

* En tres cuotas de S/. 1500.00.

VI. PLAN DE ESTUDIOS

- a. El III Programa del Curso de Actualización Profesional, tiene carácter VIRTUAL y responde a un Plan Curricular que considera 03 módulos académicos correspondientes a las áreas: Vida útil de alimentos, Gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos y Tecnologías emergentes en la industria alimentaria, desarrollados a lo largo de 120 horas de clases.

MODULOS DE ESTUDIOS	Semanas	Horas
I. Vida útil de alimentos	4	40
II. Gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos	4	40
III. Tecnologías emergentes en la industria alimentaria	4	40
TOTAL	12	120



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



CURRICULUM VITAE 1

JULIO MAURICIO VIDAURRE RUIZ

Doctor en Ciencia de Alimentos por la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM). Obtuvo sudectorado gracias al Convenido MINEDU-CONCYTEC en el proyecto de Fortalecimiento de Programas de Doctorado Nacionales (2016 - 2019). Es Magister Tecnología de Alimentos por la UNALM (2012-2013) y es Ingeniero en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo (2005-2010). Su trabajo de investigación actualmente es sobre el diseño y desarrollo de productos libres de gluten con harinas de granos andinos. Gracias al Centro de Investigación e Innovación en Productos Derivados de Cultivos Andinos (CIINCA) ha podido participar en proyectos internacionales como Protein2Food, el cual fue un proyecto financiando por el programa HORIZONTE 2020 de la Unión Europea. Dicho proyecto financió parte de su investigación sobre el desarrollo de panes libres de gluten con harinas de quinua, kiwicha y tarwi y le permitió exponer su trabajo en diversos países como Estados Unidos, Brasil y Holanda. También ha participado del proyecto PECOLO, el cual es una colaboración con la Universidad de Turku en Finlandia en temas de perspectivas en el desarrollo de la cadena productiva de los granos andinos. En temas de enseñanza el Dr. Vidaurre se ha especializado en temas relacionados a la simulación de procesos como congelación, tratamiento térmico y predicción de propiedades térmicas y físicas de los alimentos. Gracias a ello ha desarrollado aplicaciones computacionales (.exe) para la enseñanza de la Ingeniería de Alimentos. Actualmente es docente e investigador nombrado en la Universidad Nacional Agraria La Molina

DATOS PERSONALES

Página web personal <https://sites.google.com/lamolina.edu.pe/food-engineering-peru/página-principal>
Género Masculino
Documento de Identidad 45152843
Fecha Nacimiento 21/01/1988 - PERÚ
E-mail vidaurrejm@lamolina.edu.pe
Dirección CALLE 28 DE JULIO 469
Departamento LIMA Prov. LIMA Dist. LA MOLINA
Telefonos 995996930 -

FORMACIÓN ACADÉMICA (FUENTE: SUNEDU)

BACHILLER

Título: BACHILLER EN INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO

DOCTORADO

Título: DOCTORIS PHILOSOPHIAE EN CIENCIA DE ALIMENTOS
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
PERÚ

LICENCIADO / TÍTULO

Título: INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
PERÚ

MAGISTER

Título: MAGISTER SCIENTIAE
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



DOCTORADO

Título: DOCTORIS PHILOSOPHIAE EN CIENCIA DE ALIMENTOS
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
PERÚ

LICENCIADO / TÍTULO

Título: INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
PERÚ

MAGISTER

Título: MAGISTER SCIENTIAE
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

11/2014	CURSO TALLER: MANEJO TECNOLÓGICO DEL CULTIVO DE PALTO" DIRECCION REGIONAL DE AGRICULTURA CAJAMARCA PERÚ - Carga horaria: 4 DIAS
11/2014	CURSO - TALLER: DERIVADOS LACTEOS DIRECCION REGIONAL DE AGRICULTURA CAJAMARCA PERÚ - Carga horaria: 3 DIAS
11/2014	I CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN UNIVERSIDAD SENOR DE SIPAN SAC PERÚ - Carga horaria: 5 DIAS
11/2013	I CONGRESO CIENTÍFICO INTERNACIONAL DE LA QUINUA Y GRANOS ANDINOS UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA PERÚ - Carga horaria: 3 DIAS
09/2013	CONFERENCIA: PROCESOS DE SEPARACIÓN DE MEMBRANA, FRITURA E INTRODUCCIÓN AL CONTROL DE PROCESOS UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
04/2013	CHEMISTRY, BIOYBTHESIS AND PROPERTIES OF ANTHOCYANINS AND BETALAINS IN FOODS UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA PERÚ - Carga horaria: 2 DIAS
04/2013	LEGISLACIÓN Y TENDENCIAS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN LA UNIÓN EUROPEA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA PERÚ - Carga horaria: 2 DIAS
11/2012	NOVEL AND TRADITIONAL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA PERÚ - Carga horaria: 12 DIAS
11/2010	I CURSO NACIONAL PARA SUPERVISORES EN CONSERVERÍA DE ALIMENTOS BASADO EN PROGRAMA BETTER PROCESS COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ - CONSEJO DEPARTAMENTAL DE LAMBAYEQUE PERÚ - Carga horaria: 40 HORAS



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



EXPERIENCIA PROFESIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

- 06/2021 Es Intitución Laboral Principal
Cargo: **Docente Asociado**

Docente Asociado nombrado en la Facultad de Industrias Alimentarias. Investigador adscrito al Centro de Investigación e Innovación en Productos Derivados de Cultivos Andinos (CIINCA) de la UNALM. Co investigador en proyectos internacionales como PROTEIN2FOOD (HORIZONTE 2020), PECOLO (Gobierno de Finlandia) y en el proyecto GRANPAN (Financiado por el Banco Mundial y CONCYTEC)
- 08/2019 Cargo: **Docente ordinario-auxiliar**
Docente nombrado en la Facultad de Industrias Alimentarias
- 06/2021 Cargo: **Docente ordinario-asociado**

UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPAN S.A.C.

- 03/2014 07/2019 Cargo: **Docente ordinario-auxiliar**
Docente tiempo parcial en la escuela de Ingeniería Agroindustrial y Comercio Exterior

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA EN SCOPUS (*H index: 1*)

- 01/2021 **RHEOLOGICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF GLUTEN-FREE DOUGHS MADE FROM ANDEAN GRAINS**
International Journal of Food Science and Technology 2021; 56 (1) 468-479
- 10/2019 **THREE-DIMENSIONAL MODELING OF HEAT TRANSFER DURING FREEZING OF SUSPENDE AND IN-CONTACT-WITH-A-SURFACE YELLOW POTATOES AND ULLUCUS**
Journal of Food Process Engineering 2019; 42 (6)
- 07/2019 **INFLUENCE OF TARA GUM AND XANTHAN GUM ON RHEOLOGICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF STARCH-BASED GLUTEN-FREE DOUGH AND BREAD**
European Food Research and Technology 2019; 245 (7) 1347-1355
- 06/2017 **MODELING HEAT TRANSFER DURING BLANCHING OF CUBIC PARTICLES OF LOCHE (CUCURBITA MOSCHATA DUCH.) AND POTATO (SOLANUM TUBEROSUM L.) USING FINITE DIFFERENCE METHOD**
Journal of Food Process Engineering 2017; 40 (3)



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



PRODUCCIÓN CIENTÍFICA EN ALICIA

01/2015 **CINÉTICA DE LA DEGRADACIÓN DE BETALAINAS Y FENOLES TOTALES DURANTE LA COCCION DE LA QUINUA (*Chenopodium quinoa*)**
Mendoza Llamo, Edy Joseph, Díaz Rojas, Gleny Liset; Vidaurre Ruiz, Julio Mauricio
Universidad Señor de Sipán

01/2015 **CINÉTICA DE LA DEGRADACIÓN DE COMPUESTOS FENOLES Y ANTOCIANINAS EN UNA BEBIDA FUNCIONAL A BASE DE ARÁNDANO AZUL (*Vaccinium corymbosum* L.)**
Torres Alcántara, Yudi Sadith, Vidaurre Ruiz, Julio Mauricio
Universidad Señor de Sipán

01/2015 **DETERMINACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE TRANSFERENCIA DE CALOR DURANTE EL CALENTAMIENTO DEL LOCHE (*Cucurbita moschata* Duchesne) UTILIZANDO SOLUCIONES NUMÉRICAS Y ANALÍTICAS**
Castañeda Muñoz, Jackson Steward, Vidaurre Ruiz, Julio Mauricio; Universidad Señor de Sipán
Universidad Señor de Sipán

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA EN ORCID

04/2022 **Quinoa, Kañiwa, Amaranth, and Lupin as Ingredients in Gluten-Free Baking**
Julio Mauricio Vidaurre-Ruiz

03/2022 **Low Price of Fresh Milk and its Implications in Peruvian Family Farming**
Julio Mauricio Vidaurre-Ruiz

01/2022 **Andean Ancient Grains: Nutritional Value and Novel Uses**
Julio Mauricio Vidaurre-Ruiz

01/2022 **Bioactive Compounds in Quinoa (*Chenopodium quinoa*) and Kañiwa (*Chenopodium pallidicaule*)**
Julio Mauricio Vidaurre-Ruiz

03/2021 **DEVELOPMENT OF GLUTEN-FREE BREAD WITH RED QUINOA FLOUR USING THE MIXTURE DESIGN APPROACH**
Julio Mauricio Vidaurre-Ruiz

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA EN ORCID

04/2022 **Quinoa, Kañiwa, Amaranth, and Lupin as Ingredients in Gluten-Free Baking**
Julio Mauricio Vidaurre-Ruiz

03/2022 **Low Price of Fresh Milk and its Implications in Peruvian Family Farming**
Julio Mauricio Vidaurre-Ruiz

01/2022 **Andean Ancient Grains: Nutritional Value and Novel Uses**
Julio Mauricio Vidaurre-Ruiz

01/2022 **Bioactive Compounds in Quinoa (*Chenopodium quinoa*) and Kañiwa (*Chenopodium pallidicaule*)**
Julio Mauricio Vidaurre-Ruiz

03/2021 **DEVELOPMENT OF GLUTEN-FREE BREAD WITH RED QUINOA FLOUR USING THE MIXTURE DESIGN APPROACH**
Julio Mauricio Vidaurre-Ruiz

02/2020 **A ROADMAP UNTIL 2030 AND FIRST ACTION PLAN FOR THE PERUVIAN AGRI-FOOD SECTOR, FOCUSING ON ANDEAN NATIVE CROPS**
Julio Mauricio Vidaurre-Ruiz



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

ARTÍCULO EN REVISTA CIENTÍFICA

- 08/2020 **DEVELOPMENT OF GLUTEN-FREE BREADS USING ANDEAN NATIVE GRAINS QUINOA, KAÑIWA, KIWICHA AND TARWI**
Proceedings 2020; 63 (1) 1-5
- 03/2019 **PASTING AND TEXTURAL PROPERTIES OF MIXTURES OF QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA), KIWICHA (AMARANTHUS CAUDATUS), AND TARWI (LUPINUS MUTABILIS) FLOURS IN AN AQUEOUS SYSTEM**
Journal of High Andean Research 2019; 21 (1) 5-14
- 06/2015 **KINETICS OF THERMAL DEGRADATION OF BETACYANINS, BETAXANTHINS AND VITAMIN C IN A JUICE-BASED DRINK BEET (BETA VULGARIS L.) AND HONEY**
Scientia Agropecuaria 2015; 6 (2) 111 118

LIBRO

- 01/2020 **ESCENARIOS PARA EL FUTURO DE LOS CULTIVOS ANDINOS**
2020; 0 (0)

CAPÍTULO DE LIBRO

- 04/2019 **DEVELOPMENT OF GLUTEN-FREE BREAD WITH QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA WILLD.) AND TARWI (LUPINUS MUTABILIS SWEET) FLOURS**
Abstract Book XV ILC 2019: Developing lupin crop into a modern and sustainable food and feed source. 2019; 0 (0) 84

RESUMEN DE CONGRESO

- 06/2015 **ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE PANES DE MOLDE CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM L.), POR HARINA DE SEMILLAS DE PAN DE ÁRBOL (ARTOCARPUS ALTIS P.J)**
2015; 0 (0)

CARTEL DE CONFERENCIA/POSTER

- 10/2017 **INVERSE METHOD FOR ESTIMATION OF HEAT TRANSFER COEFFICIENT DURING FREEZING OF FOODS IN 3D**
- 03/2017 **PROPIEDADES DE PASTA EN MEZCLAS DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA Y TARWI, COMO UNA HERRAMIENTA DE PREDICCIÓN PARA LA INDUSTRIA PANADERA SIN GLUTEN**
- 06/2014 **SHELF LIFE MODELING OF QUINOA GRAINS**
6th edition of the Shelf Life International Meeting (SLIM 2014) 2014; 6 (1) 1-2
- 06/2013 **OPTIMIZING THE GLUTEN FREE BREAD FORMULATIONS USING KIWICHA (AMARANTHUS CAUDATUS) FLOUR AND POTATO STARCH**
3rd International Symposium on Gluten-Free Foods and Beverages 2013; 1 (1) 1-2

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- 01/2020 12/202 **Inclusión de granos andinos: kiwicha, quinua, kañiwa y tarwi, para el desarrollo de productos nutritivos de panificación**
- 10/2017 09/201 **Cultivos Nativos del Perú y Colombia Para un Futuro Alimentario Innovador y Sostenible (PECOLO)**
- 04/2016 12/201 **Programa de Becas de Doctorado en Universidades Peruanas**
- 03/2015 02/202 **PROTEIN2FOOD**
- 03/2014 12/201 **Diseño de un instrumento para medir la difusividad térmica efectiva de alimentos sólidos y líquidos**
- 06/2012 12/201 **"Elaboración de panes libres de gluten a base de harinas de granos andinos"**

DISTINCIONES Y PREMIOS

- 12/2014 **Reconocimiento y felicitación por publicación en revista electrónica y apoyo a UNIVERSIDAD SENOR DE SIPAN SAC**



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



CURRICULUM VITAE 2

CLARA RAQUEL ESPINOZA SILVA

Docente Investigadora, directora del Instituto de Investigación de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Centro del Perú, Doctora en Ciencias con especialidad en Tecnología de Alimentos, Doctora en medicina, MSc. en Tecnología de Alimentos- UNALM, Ingeniero en Industrias Alimentarias de la UNAS; trabajos de investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos nativos, extracción de biocomponentes para usos en la industria, e identificación de propiedades funcionales de compuestos bioactivos de plantas, diplomados en especialización Gestión de la Calidad, e Innovación de productos.

DATOS PERSONALES

Página web personal	http://		
Género	Femenino		
Documento de Identidad	23004625		
Fecha Nacimiento	17/10/1970	-	PERÚ
E-mail	oespinoza_silva@hotmail.com		
Dirección	PROLONG. LIMA 135		
Departamento	JUNIN	Prov.	HUANCAYO
		Dist.	SAN JERONIMO DE TUNAN
Telefonos	980515040	-	435883

FORMACIÓN ACADÉMICA (FUENTE: SUNEDU)

BACHILLER

Título: BACHILLER EN CIENCIAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA
PERÚ

DOCTORADO

Título: DOCTORA EN MEDICINA
UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES
PERÚ

DOCTORADO

Título: GRADO DE: DOCTOR OF SCIENCE WITH A MAJOR IN FOOD
TECHNOLOGY (DOCTOR EN CIENCIAS CON MENCIÓN EN
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA)

ATLANTIC INTERNATIONAL UNIVERSITY

ESTADOS UNIDOS

LICENCIADO / TÍTULO

Título: INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA
PERÚ

MAGISTER

Título: MAGISTER SCIENTIAE
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
PERÚ

MAGISTER

Título: MAGISTER SCIENTIAE, ESPECIALIDAD: TECNOLOGIA DE
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
PERÚ



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- PASANTIA INTERNACIONAL EN TECNOLOGIAS EMERGENTES EN CONSERVACION DE ALIMENTOS**
TECHNISCHE UNIVERSITÄT BERLIN
- ALEMANIA - Carga horaria: 3 DIAS
- PASANTIA INTERNACIONAL EN PURIFICACION DE COMPUESTOS BIOACTIVOS**
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE MADRID
- ESPAÑA - Carga horaria: 15 DIAS
- 11/2017 **ESPECIALIZACION EN OPTIMIZACION DE PROCESOS INDUSTRIALES POR EL METODO DE SUPERFICIE RESPUESTA Y DE UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERU**
- PERÚ - Carga horaria: 10 DIAS
- 02/2017 **CAPACITACIÓN EN CROMATOGRAFIA LIQUIDA ACOPLADO A ESPECTROMETRO DE MASAS TRIPLE CUADRUPOLO REACTIVOS PARA ANALISIS S.A.C.**
- PERÚ - Carga horaria: 6 DIAS
- 10/2016 **CAPACITACION EN TECNICAS DE CULTIVO DE CÉLULAS PRIMARIAS Y LINEAS CELULARES CANCERÍGENAS**
INSTITUTO TEOFILO HERNANDO DE I+D DEL MEDICAMENTO.
- ESPAÑA - Carga horaria: 15 DIAS
- 01/2014 **DIPLOMADO INTERNACIONAL EN GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERU
- PERÚ - Carga horaria: 6 MESES
- 01/2011 **PASANTIA**
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
- PERÚ - Carga horaria: 2 MESES
- 11/2010 **DIPLOMADO EN AUDITORIAS EN ISO 14000**
UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
- PERÚ - Carga horaria: 8 MESES



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



EXPERIENCIA PROFESIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERU

Es Intitución Laboral Principal

06/1993 02/2015 Cargo: Directora Del Instituto De Investigación De La Facultad De Ingeniería En Industrias Alimentarias.
Catedrático de la UNCP, directora de el Instituto de Investigación de la Facultad de Ing. en Industrias Alimentarias, Investigadora.

06/1993 Cargo: Profesora Investigadora

06/1993 Cargo: Docente ordinario-asociado

03/2019 03/2021 Cargo: Directora De Centro De Investigacion De Productos Naturales Y Aplicaciones
INVESTIGACIÓN, GESTION DE PROYECTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

01/1992 12/1992 Cargo: Jefe De Producción
Jefe de Producción - Planta Pilot de Frutas y Hortalizas

País Perú

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA EN SCOPUS (*H index: 2*)

12/2018 MICROENCAPSULATED BETACYANIN FROM COLORED ORGANIC QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA WILLD.): OPTIMIZATION, PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION AND ACCELERATED STORAGE STABILITY

Journal of the Science of Food and Agriculture 2018; 98 (15) 5873-5883

06/2003 NUTRITIONAL VALUE AND USE OF THE ANDEAN CROPS QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA) AND KAÑIWA (CHENOPODIUM PALLIDICAULE)

Food Reviews International 2003; 19 (-12) 179-189



PRODUCCIÓN CIENTÍFICA WOS

- 05/2021 **OPTIMIZATION OF ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION OF POLYPHENOLS FROM GLOBE ARTICHOKE (CYNARA SCOLYMUS L.) BRACTS RESIDUES USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**
- 01/2021 **OPTIMIZATION OF ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION OF POLYPHENOLS FROM GLOBE ARTICHOKE (CYNARA SCOLYMUS L.) BRACTS RESIDUES USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**
- 01/2021 **OPTIMIZATION OF THE ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION OF SAPONINS FROM QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA WILD) USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**
- 01/2020 **Pumpkin (Dutch maximum Dutch.) compote for infants, functional, low cost, preservative-free and of considerable shelf life: rheological, sensory, physicochemical, nutritional, and microbiological characteristics**
- 01/2020 **Pumpkin (Dutch maximum Dutch.) compote for infants, functional, low cost, preservative-free and of considerable shelf life: rheological, sensory, physicochemical, nutritional, and microbiological characteristics**
- 05/2018 **Microencapsulates of betacyanin from colored organic quinoa (Chenopodium quinoa Willd): Optimization, physicochemical characterization and accelerated storage stability**
- 03/2018 **Effects of Pressure and Temperature on the Extraction of Benzyl Isothiocyanate by Supercritical Fluids from Tropaeolum majus L. Leaves**
- 10/2017 **Efecto de presión y temperatura en la extracción de isotiocianato de bencilo por fluidos supercríticos a partir de hojas de Tropaeolum majus L.**
- 11/2016 **Spray drying and anthocyanins extraction from mastuerzo's flowers (Tropaeolum majus L.)**



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



DISTINCIONES Y PREMIOS

10/2015	RECONOCIMIENTO PRIMER PUESTO EN INVESTIGACION EN CONACYTA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
	País PERÚ
06/2017	DESTACADA LABOR CIENTIFICA COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ, LA ACADEMIA PERUANA DE INGENIERÍA Y GRAÑA Y MONTERO
	País PERÚ
11/2017	PRIMER PUESTO EN CIENCIAS AGRARIAS EN LA JORNADA CIENTIFICA DE UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERU
	País PERÚ
03/2018	premio HEROINAS TOLEDO MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAYO
	País PERÚ
	Destacado en el campo de la Investigación - 2009 COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ.
	País PERÚ

LINEAS DE INVESTIGACIÓN

Línea Principal	Área	Sub Área	Disciplina
SI	Ingeniería y Tecnología	Biología Industrial	Biología industrial
NO	Ciencias Médicas y de la Salud	Biología en Salud	Biología relacionada con la salud



PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

06/2020	06/202	Diseño y construcción de un prototipo de trilladora, venteadora y seleccionadora manual de granos
12/2019	12/202	Caracterización morfológica, varietal y contenido de cannabinoides de Cannabis sativa L. en tres regiones de Perú
08/2019	08/202	Efectos del tipo de fertilización y pisos altitudinales en la producción de biomasa y rendimiento de aceite de Cannabis sp en Junín.
06/2019	06/202	Índice de estabilidad oxidativa y capacidad antioxidante de aceite esencial de hojas de cannabis extraídas por ultrasonido
06/2019	06/202	Capacidad hipoglucémica de nanopartículas de polifenoles de residuos de café (Coffea arabica) asistida por energía ultrasónica en modelos in vitro
06/2019	06/202	Actividad antiobesidad de teobromina proveniente de residuos de la industria del cacao y extraídas por ultrasonido
06/2019	06/202	Efecto del tipo de fertilización y pisos altitudinales en la producción de biomasa y rendimiento de aceite en el departamento de Junín
10/2018	09/202	EVALUACION DE LAS PROPIEDADES HIPOGLUCEMICAS EN MODELOS IN VITRO EN NANOENCAPSULADOS DE POLIFENOLES DE RESIDUOS DE ALCACHOFA
10/2018	09/202	CITOTOXICIDAD DE NANOPARTICULAS DE SAPONINAS EXTRAIDAS POR CO2 SUPERCRITICO DE LOS RESIDUOS DE ESCARIFICACION DE QUINUA EN LINEAS CELULARES DE CANCER DE MAMA
12/2015	12/201	CITOTOXICIDAD DEL ISOTIOCIANATO DE BENCILO DEL TROPAEOLUM MAJUS L. EXPUESTAS A MICROGRAVEDAD EVALUADAS EN LINEAS TUMORALES DE MAMA
02/2014	02/201	Determinación de la anatomía y morfología del Mastuerzo (Tropaeolum majus) en sus fases fenológicas como cultivo promisorio con fines de producción de flores para la extracción y caracterización de colorante natural para su utilización en embutidos cárnicos.
03/2010	03/201	EVALUACION DE LOS ANTIOXIDANTES DE PULPA ESTABILIZADA DEL FRUTO SILVESTRE JARJANCHA (VARIEDAD DE ZARZAMORA) PROVENIENTES DE LA COMUNIDAD DE TINTAY PUNCO - VRAE REGION HUANCANELICA



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



CURRICULUM VITAE 3

Nombre y Apellido: LIDA OTILIA LOPEZ SUAREZ

Dirección: Calle Preising 166 Dpto 101

Teléfono: +51 960645755

Correo electrónico: lidalopez.bv@gmail.com

lls13@hotmail.com

Ingeniera en Industrias Alimentarias colegiada, con estudios de Maestría en la especialidad de Tecnología de Alimentos, con Certificaciones Internacional BRC Y FSMA, con experiencia en la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad (HACCP, ISO 22000, BRC) en plantas procesadoras de alimentos y en evaluación de la conformidad en organismos de ensayo (ISO 17025), inspección (ISO 17020) y certificación de productos (ISO 17065), con amplio conocimiento en el manejo de normas sanitarias nacionales e internacionales, así como la interpretación de resultados e indicadores sanitarios.

Orientada al logro de objetivos y pensamiento analítico, capacidad para trabajar en equipo y comunicación efectiva, disposición para trabajar bajo presión, facilidad de aprendizaje, proactiva, con alto sentido de la responsabilidad y la ética profesional y adaptación al cambio.

TÍTULOS Y CERTIFICACIONES PROFESIONALES

- **ESTUDIOS EN LA ESCUELA DE POST GRADO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS** Universidad Nacional Agraria La Molina
Lima – Perú. (1999- 2001)
- **INGENIERA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS** CIP N°198004 con Título profesional otorgado en septiembre del 2016 por la
Universidad Nacional del Centro del Perú – Huancayo (1993-1997)
- **Lead Instructor Training for FSPCA Preventive Controls for Human Food** con Certificado N° 710a2fdd



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Mayo 2021 a la fecha

INDUSTRIAL INSPECTION SERVICES S.A.C.

Desarrollo de proyectos

- Planificar, gestionar, coordinar, ejecutar y/o verificar la implementación de nuevos servicios enmarcados en certificación de conformidad según norma ISO 17065.2013.

Junio 2019 – Marzo 2020

ALLIN CAUSAI E.I.R.L.

- Consultoría en interpretación e implementación de normas relacionadas a inocuidad alimentaria a grupos de productores y proveedores de alimentos saludables y orgánicos (cereales y leguminosas, hortalizas, etc).
- Consultoría en evaluación, presentación de informes de diagnóstico e implementación de programas pre requisitos, BPM, HACCP a mypimes.
- Consultoría para obtención de autorización sanitaria y registros sanitarios de productos ante SENASA/ DIGESA/SANIPES.

Mayo 2018 – Feb 2019

PUERTOS DEL PACIFICO S.A.

Jefe de Certificaciones

- Planificar, gestionar, coordinar, ejecutar y/o verificar la implementación de las normas del Sistema de Gestión de la Calidad basado en el HACCP, BRC y sus programas pre requisitos en las plantas productoras de productos congelados y en conservas.
- Realizar las evaluaciones de los informes de diagnóstico realizados por el equipo de aseguramiento de calidad a las plantas de maquila, proveedores autorizados y posibles proveedores.
- Gestionar la implementación y habilitación sanitaria SANIPES de las plantas de proceso (congelado, conserva, harinas), almacenes, planta de procesamiento primario y puerto de descarga.
- Seguimiento al sistema de información sobre avances científicos y técnicos, normas de conducta de la industria, legislación aplicable a las actividades sanitarias, de calidad y de legalidad relacionadas con las actividades que realiza la empresa.
- Seguimiento a las observaciones de auditoría BRC o SANIPES al sistema de gestión de la calidad
- Participación en los Comités de Inocuidad de la empresa
- Implementación del programa de cultura de Inocuidad de la empresa.



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



EXPERIENCIA PROFESIONAL

Feb. 2006 - Mayo 2018	GRUPO BUREAU VERITAS DEL PERU
Enero 2007- Mayo 2018	<p>INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. /CESMEC PERU S.A.C. Jefe de Certificaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsable de implementar la integración de los procesos que involucran el desarrollo de los servicios de análisis y/o inspección hasta la obtención de los documentos finales sea informe de ensayo y/o certificados de conformidad y/o calidad y/o sanitario para diversos sectores de alimentos de origen pesquero, agrícola (productos mínimamente procesados granos, cereales, leguminosas, etc) y alimentos industrializados. • Gestión de autorizaciones de los laboratorios ante las entidades sanitarias: SANIPES (como entidad de apoyo), DIGESA SENASA. • Autorización para emisión y firma de Certificados de Conformidad GUIA ISO/IEC 065 INDECOPI, Certificado de Calidad u otros solicitados por el cliente. • Gestión directa con las autoridades sanitarias nacionales (DIGESA, SENASA, SANIPES) en lo que respecta a normativa sanitaria, participación en mesas de trabajo para la discusión de normas. • Decisión final sobre la certificación de conformidad, sanitaria y/o de calidad, en función a la interpretación adecuada de los resultados de los indicadores sanitarios y de calidad propios para cada producto. • Gestionar, coordinar, ejecutar y/o dar seguimiento al sistema de información sobre avances científicos y técnicos, normas de conducta de la industria, legislación aplicable a las actividades sanitarias, de calidad y de legalidad relacionadas con las actividades que realiza la empresa. • Coordinación y supervisión de la aplicación de normas, directivas, instructivos para los servicios de certificación de conformidad, sanitaria y de calidad en lotes o muestras de productos, en función a Requisitos Normativos nacionales o extranjeros. • Evaluar los informes de diagnóstico realizados a plantas procesadoras, almacenes y/o otras instalaciones relacionadas a diferentes sectores de la industria alimentaria para desarrollar los planes de trabajo para los diferentes servicios de implementación u homologación de proveedores.
Ago. 2005 - Dic. 2006	<ul style="list-style-type: none"> • Planificar, organizar, dirigir y controlar los recursos materiales, humanos y económicos del área. • Participar de Comités Técnicos INDECOPI, INACAL, CODEX (caso INDECOPI/INACAL PESCA; caso CODEX Comité Codex Sobre Sistemas de Inspección y Certificación para la Importación y Exportación de Alimentos - CCFICS, Comité de Cereales, legumbres y leguminosas) <p>CESMEC PERU S.A.C. Asistente de certificaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordinación técnica para los servicios de certificación de alimentos. • Evaluación de expedientes para certificación de conformidad GUIA ISO/IEC 065 INDECOPI, Productos de la pesca industrializados, productos lácteos, productos de panificación, productos procesados de frutas y hortalizas, productos agrícolas (granos, cereales) • Evaluación de expedientes de certificación sanitaria (DIGESA, SANIPES, SENASA) • Evaluación e interpretación de resultados e indicadores sanitarios. • Elaboración y revisión de informes de diagnóstico de las plantas, almacenes de las empresas proveedoras al programa nacional de asistencia alimentaria (PRONAA) para el posterior desarrollo de los planes de trabajo para implementación de BPM, HACCP.
Enero 2005 - Mar 2005	<p>COMPYMEP - CONCEJO DE LAS MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA (Perú) Organización dedicada a la asesoría de Pequeñas y Microempresas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consultoría en implementación de planes HACCP y requisitos para PYMES
Oct. 2004 - En 2005	<p>CONAPAPA Comité Nacional de Productores de Papa. Organización dedicada a la asesoría técnica</p> <p>Asistente técnico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguimiento a cumplimiento de metas de proyectos establecidos • Asistencia técnica en implementación de buenas prácticas de cosecha.
Abril 2004 - Junio 2004	<p>MOLINOS DE SERVICIOS AGROINDUSTRIALES - MOLISERVIS E.I.R.L Empresa productora de enriquecidos lácteos proveedor PRONAA.</p> <p>Jefe de Control de Calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguimiento y Verificación de cumplimiento de los programas requisitos, BPM y HACCP implementados en la empresa, Elaboración e implementación de procedimientos relacionados al control de calidad • Evaluación de proveedores y materias primas (harinas de cereales y leguminosas, insumos diversos) • Seguimiento a auditorías.



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

CURSOS / ESPECIALIZACIONES	PAIS	ORGANIZADOR	AÑO	DURACIÓN
LEGISLACION ALIMENTARIA	PERU	COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU CD LIMA	2022	16 HORAS
INSPECCION Y MUESTREO DE ALIMENTOS NTP ISO - 2859	PERU	COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU CD LIMA	2022	16 HORAS
USDA PREVENTIVE CONTROLS OF HUMAN FOOD FOR QUALIFIED INDIVIDUAL COURSE	USA	USDA	2022	24 HORAS
DIPLOMADO ESPECIALIZACION GESTION PUBLICA	PERU	UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA	2021	240 HORAS
CURSO DE INTERPRETACION DE LA NORMA ISO 17020, EVALUACION DE LA CONFORMIDAD	PERU	COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU	2021	16 HORAS
LEGISLACION ALIMENTARIA	PERU	COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU	2021	20 HORAS
REGISTRO SANITARIO PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	PERU	COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU	2021	06 HORAS
EL SISTEMA HACCP Y SUS PREREQUISITOS	PERU	COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU	2021	12 HORAS

CURSOS / ESPECIALIZACIONES	PAIS	ORGANIZADOR	AÑO	DURACIÓN
EL PROCESO NORMATIVO DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SU GESTIÓN PARA UNA EFECTIVA PARTICIPACIÓN DEL PAÍS	PERÚ	IICA	2016	32 horas
SEMINARIO GESTION DE INOCUIDAD SANITARIA DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS	PERU	CAFAE- PRODUCE	2016	30 horas
TRADE CONTROL AND EXPERT SYSTEMS (TRACES)	PERU	DG SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA COMISION EUROPEA	2015	12 horas
GESTIÓN DE PROCESOS	PERÚ	Bureau Veritas del Perú	2014	18 horas
FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS NORMA ISO 9001:2008	PERÚ	Bureau Veritas del Perú	2010	24 horas
INTERPRETACIÓN DEL NORMA ISO 9001:2008	PERÚ	Bureau Veritas del Perú	2010	24 horas
ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL A NIVEL DE POST - GRADO: "IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 22000 Y DEL SISTEMA HACCP PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA"	PERÚ	UNALM	2008	64C horas



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



CURSOS / ESPECIALIZACIONES	PAIS	ORGANIZADOR	AÑO	DURACIÓN
COMUNICACIÓN DE RIESGOS: EL DEBER DE INFORMAR	COSTA RICA	LABORATORIO DE ENSAYOS BIOLÓGICOS	2020	06 HORAS
DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DE DIGESA	PERU	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	2020	06 HORAS
DISEÑO Y ELABORACIÓN DOCUMENTARIA DE PROTOCOLO SANITARIO Y PLANES DE VIGILANCIA, Prevención del COVID-19. Aplicando la RM 080-2020-MINCETUR, RM 117-2020-MINAGRI, RM 239- 2020- MINSA, RM 142-2020- PRODUCE	PERU	COLEGIO DE BIÓLOGOS DEL PERU	2020	40 HORAS
REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD Y SALUD FRENTE AL NUEVO CORONAVIRUS EN LA INDUSTRIA	PERU	UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA	2020	16 HORAS
PLANES DE CONTINGENCIA FRENTE AL NUEVO CORONAVIRUS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS	PERU	UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA	2020	16 HORAS
PROTOCOLO SANITARIO Y RESPUESTA A EMERGENCIA ANTE COVID-19. DISEÑO, IMPLEMENTACION, ACTUALIZACION	PERU	FABIO MONZON MIRANDA	2020	6 HORAS
MATRIZ IPERC ANTE COVID 19. DISEÑO, IMPLEMENTACION,ACTUALIZACION	PERU	FABIO MONZON MIRANDA	2020	6 HORAS
FORMACION DE AUDITOR, SUPERVISOR E INSPECTOR SANITARIO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y PESQUERA APLICANDO EL SISTEMA HACCP, BPM, PHS Y NORMATIVA ALIMENTARIA	PERU	UNIVERSIDAD SAN CRISTOBAL DE HUAMANGA	2020	50 HORAS
IMPLEMENTACION DE PROTOCOLOS E IPERC EN LA PREVENCIÓN DE COVID -19 EN LA AGROINDUSTRIA, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, PESQUERA Y RESTAURANTES	PERU	UNIVERSIDAD SAN CRISTOBAL DE HUAMANGA	2020	50 HORAS
CURSO DE ACTUALIZACION INTERPRETACION DE LA NORMA ISO 9001 2015	PERU	UNALM	2020	24 Horas
PROGRAMA DE ACCESO A MERCADOS PARA ALIMENTOS PROCESADOS AL MERCADO DE CHINA	PERU	PROMPERU	2019	16 Horas
TALLER PRÁCTICO DE AGROEXPORTACIONES	PERU	CAMARA DE COMERCIO DE LIMA	2019	16 Horas
ENTRENAMIENTO DE AUDITORES BRC PARA SEGURIDAD ALIMENTARIA	PERU	BRC GLOBAL STANDARD	2019	24 Horas
FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS BRC- NORMA MUNDIAL BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. VERSIÓN 7	PERU	GRUPO FS	2018	16 Horas
COMPRESIÓN DE LOS REQUISITOS DE LA NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BRC VERSIÓN 8	PERU	BRC GLOBAL STANDARD	2018	24 Horas
BPM, POE, POES, PLAN HACCP - IMPLEMENTACION Y AUDITORIA	PERU	UNALM	2018	30 Horas
AUTORIZACIÓN DE MUESTREADORES DE ALIMENTOS VEGETALES PRIMARIOS CON FINES DE EXPORTACIÓN	PERU	SENASA	2018	8 Horas
FSMA RULES "FOOD SAFETY AND AGRICULTURAL SUSTAINABILITY TRAINING (FAST)"	PERU	USDA- IICA	2017	32 Horas
ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LABORATORIO ISO/IEC 17025:2005	PERU	UNALM	2017	440 Horas
NTP ISO/IEC 17020:2012 REQUISITOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DIFERENTES TIPOS DE ORGANISMOS QUE REALIZAN LA INSPECCIÓN	PERU	INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.	2017	32 horas
LEAD INSTRUCTOR TRAINING FOR FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD. REALIZADO POR USDA FDA EN CONJUNTO CON FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE USA	PERU	USDA- IICA	2017	32 horas