

 UNSA <small>UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA</small>	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN	Código:
	FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA DE INDUSTRIA ALIMENTARIA	Página: Pág. 1 de 5

CURRICULUM VITAE

I. Datos Profesionales

Nombre y Apellidos:	Zegarra Alarcón Juan Carlos
Código de docente	6834 1
Título Profesional	Ingeniero de Industrias Alimentarias
Mayor grado académico	Magister en Economía con mención en Gerencia Agropecuaria
Categoría	Docente Auxiliar
Dedicación	Tiempo Completo
Correo electrónico	jzegarraal@unsa.edu.pe
Numero de colegiatura	131697

II. Educación superior conducente a grado o título

Grado académico o título	Año de obtención	Centro de estudios	País
Magister	2019	Universidad Nacional de San Agustín	Perú
Ingeniero	2004	Universidad Nacional de San Agustín	Perú
Bachiller	2001	Universidad Nacional de San Agustín	Perú

Agregar más filas de ser necesario

III. Experiencia académica (enseñanza, cargos administrativos en universidad u otra institución)

Institución	Categoría	Cargo	Tiempo parcial / completo / dedicación exclusiva	Periodo	
				Desde	Hasta
Universidad Nacional de San Agustín	AUX.-T.C	Docente nombrado Ordinario - Auxiliar	Tiempo Completo	Enero 2022	Actualidad
Universidad Nacional de San Agustín	AUX.-T.C	Docente contratado	Tiempo Completo	Setiembre 2021	Diciembre 2021
Universidad Nacional de San Agustín	AUX.-T.P. 10	Docente contratado	Tiempo Parcial	Abril 2020	Agosto 2021
Universidad Nacional de San Agustín	AUX.-T.P. 10	Docente contratado por invitación	Tiempo Parcial	Setiembre 2019	Diciembre 2019
Senati	Contratado	Docente	Tiempo Parcial	Octubre 2019	Noviembre 2019
Instituto San José Oriol	Contratado	Docente	Tiempo Parcial	Mayo 2014	Octubre 2014

 UNSA <small>UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA</small>	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN	Código:
	FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA DE INDUSTRIA ALIMENTARIA	Página: Pág. 2 de 5

Agregar más filas de ser necesario

IV. Experiencia no académica (cargo o título, compañía o entidad)

Institución	Cargo	Descripción del cargo	Tiempo parcial / completo / dedicación exclusiva	Periodo	
				Desde	Hasta
Calsa Peru SAC	Asesor Técnico Comercial	Asesoramiento técnico productivo a consumidores de productos Fleischmann línea panaderías	Tiempo Completo	Octubre 2015	Setiembre 2019
Distribuidora VR Chavez (Distribuidor Autorizado Alicorp)	Asesor Técnico Comercial	Asesoramiento Técnico productivo a consumidores de productos Alicorp línea panaderías	Tiempo Completo	Febrero 2011	Enero 2012
Laive	Operario de la Planta Mejía	Encargado de la recepción de la leche y su análisis en el centro de acopio lechero de la planta Mejía	Tiempo Completo	Marzo 2010	Mayo 2010
Supermercados Peruanos	Representante de servicios de producción de panadería y pastelería	Producción del área de Panadería y Pastelería	Tiempo Completo	Enero 2008	Enero 2009

Agregar más filas de ser necesario

V. Trabajos de investigación (considerar últimos 5 años, situación completado, publicado, en procesos)

Trabajo de Investigación	Jefe o investigador	Situación (completado/ publicado/ en proceso)
PRODUCTION OF BREAD WITH EGGSHELL POWDER AND THE INCREASE OF CALCIUM CONTENT IN THE BODY	Karen Aquipucho	Publicado
RHEOLOGICAL, PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF BREAD OBTAINED BY PARTIALLY REPLACING WHEAT FLOUR WITH HEN'S EGGSHELL	Karen Aquipucho	Publicado

 UNSA <small>UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA</small>	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN	Código:
	FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA DE INDUSTRIA ALIMENTARIA	Página: Pág. 3 de 5

Agregar más filas de ser necesario

VI. Miembro de organizaciones, sociedades científicas o profesionales

Organización	Contacto	País

Agregar más filas de ser necesario

VII. Premios o reconocimientos

Denominación	Entidad	País	Año
PRODUCTION OF BREAD WITH EGGSHELL POWDER AND THE INCREASE OF CALCIUM CONTENT IN THE BODY	Carpathian Journal of food science and Technology	Rumania	2020
RHEOLOGICAL, PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF BREAD OBTAINED BY PARTIALLY REPLACING WHEAT FLOUR WITH HEN'S EGGSHELL	Carpathian Journal of food science and Technology	Rumania	2021

Agregar más filas de ser necesario

VIII. Publicaciones más relevantes (listar brevemente publicaciones, presentaciones más importantes en los últimos 5 años – Título, coautores si lo hubiese, fecha y lugar de donde fueron publicados y/o presentados)

Título	Coautores	Revista	Fecha de publicación

Agregar más filas de ser necesario

IX. Asesorías de tesis inscritas en repositorios (últimos 03 años)

Título de la tesis	Bachillere(s)	Fecha de publicación

 UNSA <small>UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA</small>	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN	Código:
	FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA DE INDUSTRIA ALIMENTARIA	Página: Pág. 4 de 5

Agregar más filas de ser necesario

X. Capacitaciones (cursos, seminarios, talleres, simposio)

Denominación del evento	Lugar	Fecha
Curso Interpretación e implementación de la norma BRCGS (versión 08) Food Safety 2021	Lima	23, 24, 25, 26 y 27 de febrero
Curso aditivos en la industria alimentaria 2021	Virtual	04 y 06 marzo 2021
Refrigeración congelación y manejo del frio en la Industria Alimentaria 2021	Lima	08 al 18 enero 2021
Legislación sanitaria de alimentos Nacional e Internacional	Lima	23 al 31 enero 2021
Curso de especialidad microbiología de los alimentos y Nutrición	Virtual	20 octubre al 29 diciembre 2021
Curso Estadística Aplicada a la Investigación 2020	Virtual	10 diciembre 2020 al 18 febrero 2021
Curso Gestión de la inocuidad Alimentaria 2020	Virtual	16 diciembre 2020 al 24 febrero 2021
Curso I D I en la Agroindustria 2022	Virtual	09 y 09 setiembre
Curso de especialización en emulsiones alimentarias 2022	Virtual	4 enero a 15 marzo 2022
Curso de especialización en evaluación sensorial 2022	Virtual	18 enero a 29 marzo 2022
Curso taller Inspección y supervisión sanitaria para restaurantes, servicios de alimentación, panaderías pastelerías y afines 2022	Lima	20, 21 y 22 de abril de 2022
Curso Thermal Food Processing 2022	Virtual	2 abril 2022
Seminario de estudios teóricos de panadería profesional 2022	Virtual	2022
Especialización aspectos legales y técnicos para el desarrollo y mejora de productos alimenticios 2022	Lima	11 de junio 2022
Seminario virtual internacional “Reencuentro Nacional de Asociación de consumidores” 2022	Virtual	18 de marzo 2022
Curso Aulas Virtuales II Moodle Intermedio 2022	Arequipa	Diciembre 2021
Curso Uso educativo de plataforma Moodle para docentes 2022	Arequipa	Marzo 2022
Seminario Internacional Metodología de la investigación y artículos científicos 2023	Arequipa	25 al 27 enero del 2023
Curso microorganismos patógenos transmitidos por alimentos 2023	Villa Rica Oxapama	17 marzo de 2023

 UNSA <small>UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA</small>	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN	Código:
	FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA DE INDUSTRIA ALIMENTARIA	Página: Pág. 5 de 5

Curso Plan de defensa y fraude alimentario 2023	Virtual	17 al 22 marzo 2023
Curso Innovando en panificados 2022	Virtual	27 octubre 2022
Charla Normatividad Codex para aditivos Alimentarios 2023	Virtual	3 abril 2023
Curso Normatividad buenas prácticas de manipulación Higiene y plan Haccp en la Industria Alimentaria y de bebidas 2023	Lima	17 al 20 enero 2023
Curso Aditivos Alimentarios 2023	Virtual	26 al 31 enero 2023
Curso proceso de desarrollo de nuevos productos Alimentos 2023	Virtual	01 al 06 junio del 2023
Análisis Sensorial de Alimentos 2023	Virtual	15 al 20 del 2023
Estudio de vida útil de los alimentos 2023	Virtual	06 al 11 julio del 2023
Implementación del sistema Haccp y sus pre requisitos 2023	Virtual	10 al 19 julio del 2023
Obtención de registro sanitario Digesa- Sanipes 2023	Virtual	20 al 25 julio del 2023
Curso Cultura de la investigación	Virtual	6 noviembre al 14 enero 2024
Formación de auditores de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria	Virtual	27 mayo al 01 de junio del 2024
Implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP	Virtual	21 al 23 de marzo de 2024
Evaluación del aprendizaje	Arequipa	27 al 31 marzo del 2023
Edición de videos y materiales	Arequipa	27 al 31 marzo del 2023
Vigilancia sanitaria en restaurantes de Arequipa: problemática y aspectos legales	Arequipa	01 julio del 2024
Diplomado Formación del profesorado y tecnologías del aprendizaje y el conocimiento	Virtual	06 de mayo al 26 noviembre del 2023
Introducción a inteligencia artificial	Arequipa	8 abril al 8 mayo del 2024

Agregar más filas de ser necesario

XI. Idiomas

Idioma	Nivel (básico, intermedio, avanzado)
Portugués	Avanzado
Ingles	B2 (Intermedio)

Agregar más filas de ser necesario