

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN	Código: 4144_1
	FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS	Página: Pág. 1 de 4

CURRICULUM VITAE

I. Datos Profesionales

Nombre y Apellidos:	Luis Alberto Medina Marroquín
Código de docente	4144_1
Título Profesional	Ingeniero en Industrias Alimentarias
Mayor grado académico	Doctor en Ciencias Ambientales
Categoría	Principal
Dedicación	Exclusiva
Correo electrónico	lmedinam@unsa.edu.pe
Numero de colegiatura	CIP 43931

II. Educación superior conducente a grado o título

Grado académico o título	Año de obtención	Centro de estudios	País
Bachiller en Ciencias de Industrias Alimentarias	1989	Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann - Tacna	Perú
Ingeniero en Industrias Alimentarias	1993	Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann - Tacna	Perú
Maestro en Tecnología de Alimentos	2013	Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa	Perú
Doctor en Ciencias Ambientales	2021	Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann - Tacna	Perú

Agregar más filas de ser necesario

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

Institución	Categoría	Cargo	Tiempo <i>parcial / completo/ dedicación exclusiva</i>	Periodo	
				Desde	Hasta
UNJBG - Tacna	Auxiliar	Docente	Completo	1993	1997
UNA - PUNO	Auxiliar	Docente	Completo	1998	1999
UP DE MOQUEGUA				1994	1995
UNJBG - Tacna	Auxiliar	Docente	Completo	2000	2000
UNSA - AREQUIPA	Auxiliar	Docente	Parcial	2000	2002
UNSA - AREQUIPA	Auxiliar	Docente	Dedicación Exclusiva	2002	2007
UNSA - AREQUIPA	Asociado	Docente	Dedicación Exclusiva	2008	2013
UNSA - AREQUIPA	Principal	Docente	Dedicación Exclusiva	2013	2024

Agregar más filas de ser necesario

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN	Código: 4144_1
	FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA	Página: Pág. 2 de 4

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

Institución	Cargo	Descripción del cargo	Tiempo <i>parcial / completo/ dedicación exclusiva</i>	Periodo	
				Desde	Hasta
Región Moquegua	Ingeniero	SP01	Dedicación Exclusiva	1991	1995
PADA - Moquegua	Ingeniero	Contrato	Completo	1995	1996

Agregar más filas de ser necesario

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

Trabajo de Investigación	Jefe o investigador	Situación <i>(completado/ publicado/ en proceso)</i>

Agregar más filas de ser necesario

VI. Miembro de organizaciones, sociedades científicas o profesionales

Organización	Contacto	País
Colegio de Ingenieros del Perú	<ul style="list-style-type: none"> • mesadepartes.cn@cip.org.pe • (+51 1) 445 6540 • WhatsApp : (+51) 939 357 540 	Perú

Agregar más filas de ser necesario

VII. Premios o reconocimientos

Denominación	Entidad	País	Año
Participación en Proyecto finalizado "INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA PARA LA EVALUACIÓN DEL ALMIDÓN	unsa	Perú	2021

 UNSA <small>UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA</small>	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN	Código: 4144_1
	FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA	Página: Pág. 3 de 4

RESISTENTE EN UN PRODUCTO READY TO EAT A PARTIR DE QUINUA (CHENOPIUM QUINOA WIL)			
Participación en Proyecto finalizado " ENCHNCING OF LEGUMES GROWING IN EUROPE TROUGH SUSTAINABLE CROPPING FOR SUPPLY FOR FOOD AND FEED"	UNSA	PERÚ	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
Effect of heat processing on bioactive compounds of dehydrated (lyophilized) purple mashua (<i>Tropaeolum tuberosum</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Luis Alberto Medina Marroquin • Harry Ricardo Yucra-Condori • José Gárate • Cecilia Mendoza • Enrique Deflorio 	Scientia Agropecuaria	2023
EFFECT OF SODIUM HYDROXIDE CONCENTRATION, TEMPERATURE AND FRUIT SIZE ON THE PROCESSING TIME OF SEVILLIAN-STYLE GREEN TABLE OLIVES (<i>OLEA EUROPAEA L.</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • de Florio Ramirez, Enrique • Bellido-Valencia, Omar • Medina-Marroquín, Luis A. • Vasquez-Chicata, Aníbal 	Web Sciencie	2019
DETERMINACIÓN DE UN PATRÓN DE CALIDAD PARA LOS VINOS DE FRUTAS EN EL PERÚ	<ul style="list-style-type: none"> • Carlos Tasayco Torres, • Víctor Echegaray Munenaka, • Luis Medina Marroquín 	Ciencia & Desarrollo	2019
Efecto de la concentración de hidróxido de sodio, la temperatura y el tamaño del fruto en el tiempo de procesamiento de aceitunas verdes de mesa a la sevillana (<i>Olea Europaea L.</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • de Florio Ramírez, E. , • Bellido-Valencia, O., • Medina-Marroquín, LA , • Vásquez-Chicata, A. 	Scopus	2019
ESTIMATING THE SHELF LIFE OF A MAYONNAISE MADE FROM SACHA INCHI (<i>PLUKENETIA VOLUBILIS L.</i>) OIL AND DUCK (<i>ANAS PLATYRHYNCHOS L.</i>) EGG YOLK	<ul style="list-style-type: none"> • Medina-Marroquin, Luis A. • Vasquez-Chicata, Anibal • Bellido-Valencia, Omar 	Carpathian Journal of Food Science and Technology	2018

Agregar más filas de ser necesario

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

Título de la tesis	Bachiller (es)	Fecha de publicación
Extracción Y Caracterización Del Aceite Esencial De Orégano (<i>Origanum Vulgare L.</i>) De La Provincia De Candarave-Tacna, Mediante Comparación De Los Métodos De Hidrodestilación Asistida Por radiación De Microondas (Mwhd) Y El Método De Arrastre De Vapor"	<ul style="list-style-type: none"> • MAMANI ESCOBAR Omar David 	2022
Utilización de la Harina de Mashua (<i>Tropaeolum tuberosum</i>) en la elaboración de Queques	<ul style="list-style-type: none"> • Medina Condo Elizabeth Beatriz • Uscca Taquima Yenifer 	2018

 UNSA <small>UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA</small>	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN	Código: 4144_1
	FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA	Página: Pág. 4 de 4

Formulación de una premezcla panadera a base de harina de semillas: Chia (salvia hispánica L.), linaza (linum usitatissimum L.) y ajonjolí (sesamum indicum L). Para la elaboración de un pan tipo molde con bajo contenido de carbohidratos	<ul style="list-style-type: none"> Cuba Vilca, Ana Maria Lovon Castilla, Yovana 	2018
Evaluación del almidón resistente en un producto listo para consumir (ready to eat) a partir de quinua (chenopodium quinoa willd)	<ul style="list-style-type: none"> Zela Gutierrez, Marshury Alda Gamarra Gamarra, Izaura Julia 	2017
Evaluación de los agentes leudantes químicos en la elaboración de cupcakes a base de harina de uncucha (xanthosoma sagittifolium)	<ul style="list-style-type: none"> Hernandez Chipana, Yeltsin Joel Gomez Ccalahuille, Guiovani 	2021
Beneficio de aves proceso automático y distribución de pollo (Gallus gallus domesticus) vivo de la Planta Central Peruana de Comercialización Avícola E.I.R.L.- Grupo San Fernando	<ul style="list-style-type: none"> Choque Quispe, Gaby Kathi 	2024

Agregar más filas de ser necesario

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

Denominación del evento	Lugar	Fecha
WORKSHOP ONLINE "ELABORA ARTÍCULOS CIENTÍFICOS CON APOYO DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL"	Arequipa	2024
CURSO ONLINE ESCRIBE Y POSTULA ARTÍCULOS DE REVISIÓN CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL	Arequipa	2024
EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Arequipa	2022
CURSO INTERNACIONAL INTELIGENCIA ARTIFICIAL GENERATIVA PARA LA REDACCIÓN DE ARTICULOS CIENTIFICOS	Arequipa	2024
CURSO INTERNACIONAL REDACCIÓN, PARAFRASESO Y CONTROL ANTIPLAGIO PARA TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN APLICANDO IA.	Arequipa	2024
ESPECIALIZACIÓN EN DOCENCIA UNIVERSITARIA	Arequipa	2024
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	Arequipa	2024

Agregar más filas de ser necesario

XI. Idiomas

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

Agregar más filas de ser necesario