

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN	Código:
	FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA DE PROCESOS	Página: Pág. 1 de 6

CURRICULUM VITAE

I. Datos Profesionales

Nombre y Apellidos:	OMAR BELLIDO VALENCIA
Código de docente	5003 1
Título Profesional	Ingeniero de Industrias Alimentarias
Mayor grado académico	Doctor en Ciencias y Tecnologías Medioambientales
Categoría	Principal
Dedicación	Tiempo Parcial 20 horas
Correo electrónico	obellido@unsa.edu.pe
Numero de colegiatura	85410

II. Educación superior conducente a grado o título

Grado académico o título	Año de obtención	Centro de estudios	País
Bachiller	2001	Universidad Nacional de San Agustín	Perú
Ingeniero	2003	Universidad Nacional de San Agustín	Perú
Técnico	2006	SENATI	Perú
Maestro	2012	Universidad Nacional de San Agustín	Perú
Segunda Especialidad	2016	Universidad Nacional de San Agustín	Perú
Doctor	2017	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	Auxiliar (nombrado)	Docente	Parcial	05/2009	08/2013
Universidad Nacional de San Agustín	Asociado (nombrado)	Docente	Parcial	08/2013	11/2018
Universidad Nacional de San Agustín	Principal (nombrado)	Docente	Parcial	11/2018	Permanente

Agregar más filas de ser necesario

 UNSA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN DE AREQUIPA	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN	Código:
	FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA DE PROCESOS	Página: Pág. 2 de 6

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

Institución	Cargo	Descripción del cargo	Tiempo parcial / completo / dedicación exclusiva	Periodo	
				Desde	Hasta
Embotelladora San Miguel del Sur	Jefe de Planta	<p>Aseguramiento de la calidad (agua, aditivos, envases y embalajes): Control de BPM, HACCP, monitoreo de contaminantes físicos, químicos y biológicos, análisis físico-químicos y microbiológicos .</p> <p>Producción: Cumpliendo de los requisitos del producto. Hacer cumplir el programa de higiene y saneamiento.</p> <p>Seguridad Salud y Medio Ambiente: Garantizar la seguridad y salud en cada puesto de trabajo. En medio ambiente (monitoreo de agentes contaminantes dentro de planta y fuera</p>	Completo	2002	2009

 UNSA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN	Código:
	FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA DE PROCESOS	Página: Pág. 3 de 6

		de la organización. Implementar y certificar los sistemas de calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional			
Molinera Wiñaymarca	Asesor	<ul style="list-style-type: none"> Asesoramiento en el área de Producción y Control de Calidad de API (análisis físico-químicos, microbiológicos y tóxicos en materias primas e insumos). elaborado en base a maíz morado y frutas deshidratadas. Elaboración de nuevos productos. Implementación de BPM, POE, POES.	Parcial	2013	2019
Fabylak J&N SRL	Control de calidad	Asesoramiento en el área de producción. Elaboración de productos en base a cereales, frutas y hortalizas deshidratadas.	Completo	2004	2005
C3 Servicios Especializados	Jefe de Seguridad, Salud y Medio Ambiente	Evaluación de la salud y seguridad de los trabajadores. Asegurar el cumplimiento legal. Gestión de los sistemas integrados (calidad, seguridad, salud y medio ambiente).	Completo	2008	2010

 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 PROCESOS	Página: Pág. 4 de 6

		Manejo de emergencias. Control de la contaminación			
Yura SA	Coordinador general de Seguridad	Evaluación de la salud y seguridad de los trabajadores. Asegurar el cumplimiento legal. Gestión de los sistemas integrados (calidad, seguridad, salud y medio ambiente). Manejo ambiental.	Completo	2010	2011
Sociedad Minera Cerro Verde	Sup Sr Salud y Seguridad	Evaluación de la salud y seguridad de los trabajadores. Asegurar el cumplimiento legal. Gestión de los sistemas integrados.	Completo	2011	2020

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 <i>(completado/ publicado/ en proceso)</i>
Determination of the morphology of the starch granules and the granules and the optimum internal cooking temperature	Investigador	Completado
Estimating the shelf life of a mayonnaise made from sacha inchi (<i>Plukenetia Volubilis</i> L.) oil and duck (<i>Anas Platyrhynchos</i> L.) egg yolk	Investigador	Completado
Effect of sodium hydroxide concentration, temperature and fruit size on the processing time of sevillean-style green table olives (<i>olea europaea</i> L.)	Investigador	Completado
Production of bread with eggshell powder and the increase of calcium content in the body	Investigador	Completado
Elaboración de cerveza artesanal para su uso en La producción de una bebida funcional enriquecida con betaglucano.	Investigador	Cerrado
Caracterizar los pigmentos presentes en los residuos de la producción industrial de harina de maíz morado	Investigador	En proceso

Agregar más filas de ser necesario

 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 PROCESOS	Página: Pág. 5 de 6

VI. Miembro de organizaciones, sociedades científicas o profesionales

Organización	Contacto	País
Colegio de Ingenieros del Perú CD Arequipa	Victor Rendon	Perú
Directorio de Recursos Humanos Afines a la CTI (DINA)	DINA	Perú

Agregar más filas de ser necesario

VII. Premios o reconocimientos

Denominación	Entidad	País	Año
Primer puesto de la promoción 2010 de la escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias – UNSA.	Universidad Nacional de San Agustín.	Perú	2010

Agregar más filas de ser necesario

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

Título	Coautores	Revista	Fecha de publicación
Determination of the morphology of the starch granules and the granules and the optimum internal cooking temperature	L. Medina, P. Huanca	D Gruyter Food Technology	2017
Estimating the shelf life of a mayonnaise made from sacha inchi (<i>Plukenetia Volubilis</i> l.) oil and duck (<i>Anas Platyrhynchos</i> l.) egg yolk	Medina-Marroquín L. A., Vásquez-Chicata A., Bellido-Valencia O.,	Carpathian Journal of Food Science and Technology	2018
Effect of sodium hydroxide concentration, temperature and fruit size on the processing time of sevillian-style green table olives (<i>olea europaea</i> l.)	Enrique de Florio Ramírez, Omar Bellido-Valencia, Luis A. Medina-Marroquín, Aníbal Vásquez-Chicata	Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry	2019
Production of bread with eggshell powder and the increase of calcium content in the body	Aquipucho K., Quispe M., Bellido O., Zegarra J.	Carpathian Journal of Food Science and Technology	2020

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 PROCESOS	Página: Pág. 6 de 6

Caracterización de los riesgos en el crecimiento horizontal y vertical de presas de relaves de mediana minería del departamento de Ayacucho	Luis Víctor Calvo Llerena	2023
“EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE UNA BEBIDA FUNCIONAL A BASE DE JUGO DE NARANJA (Citrus x sinesis) Y KOMBUCHA (Medusomyces gisevi)”	Esquivel Jucharo Delao Huamani Flores Adriana Alejandra	2024

Agregar más filas de ser necesario

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

Denominación del evento	Lugar	Fecha
Diplomado en control de calidad y tecnología Periodo: 2023 – 600 horas	Facultade do Centro Oeste Paulista Virtual	2023

Agregar más filas de ser necesario

XI. Idiomas

Idioma	Nivel (básico, intermedio, avanzado)
Ingles	Intermedio
Portugués	Básico

Agregar más filas de ser necesario