



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA AREQUIPA - PERÚ

HOJA DE VIDA

(El presente documento tiene carácter de Declaración Jurada)

I. DATOS PERSONALES:

Apellidos: SALAS CASTRO

Nombres: JORGE ENRIQUE

DNI Carnet Extranjería N° Doc: 29637633

Mail Institucional: jsalasca@ucsm.edu.pe

Departamento Académico: CIENCIAS E INGENIERÍAS BIOLÓGICAS
Y QUÍMICAS



REGISTRO DINA:

REGISTRO REGINA:

CATEGORIA:

Contratado

Jefe de prácticas nombrado

Ordinario Auxiliar

Docente a tiempo parcial

Ordinario Asociado

Ordinario Principal

II. DATOS ACADÉMICOS / PROFESIONALES:

2.1. GRADOS / TITULOS ACADÉMICOS:

DENOMINACIÓN	UNIVERSIDAD QUE OTORGA	FECHA DE EXPEDICIÓN
Magister en Planificación y Gestión Ambiental	Universidad Católica Santa María	23/05/2013
Estudios de Maestría en Ciencias Contables y Administrativas (Certificado Estudios)	Universidad Nacional San Agustín	03/01/2005
Ingeniero de Industria Alimentaria	Universidad Católica Santa María	24/06/1999
Bachiller en Ingeniería de Industria Alimentaria	Universidad Católica Santa María	29/01/1997

2.2. CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA: (DURACIÓN MÍNIMA UN SEMESTRE)

ESPECIALIZACIÓN	INSTITUCIÓN QUE OTORGA	DURACIÓN	FECHA
Diplomado en Formación Universitaria Basado en Competencias	Universidad Católica Santa María	6 meses	12/2011
Diplomado en Gestión Universitaria	Universidad Católica Santa María	4 meses	25/08/2008
Diplomado en Docencia Universitaria	Universidad Católica Santa María	8 meses	12/2003
Diplomado de Actualización en Habilidades Docentes	Tecnológico de Monterrey, Universidad Virtual, México	8 meses	01/06/2001

III. CURSOS DICTADOS EN EL SEMESTRE ACTUAL:

ESCUELA PROFESIONAL	CURSO
Ingeniería de Industria Alimentaria	Introducción a la Industria Alimentaria II
	Producción C: Frutas y Hortalizas
	Tecnología de Aceites y Grasas

IV. PRODUCCIÓN INTELECTUAL: (04 ÚLTIMOS)

TÍTULO DE LA OBRA	ISBN	AÑO
Seguridad e Higiene para Establecimientos Alimentarios	Biblioteca Nac. Perú 2011-12753	2011

V. PRODUCCIÓN ARTÍCULOS/REVISTA: (04 ÚLTIMOS)

TÍTULO	ISBN	AÑO
Estudio Experimental para la Elaboración de un Análogo de Salsa Ketchup a partir de Betarraga, Manzana y Zanahoria	Revista del Centro de Investigación y Producción, de la FCIBQ - UCSM. Año X N° 10	2012
Evaluación de la sustitución de grasa animal por una pre emulsión en base a proteína aislada de soja y palta (Persea americana) en la elaboración de Chorizo	Revista del Centro de Investigación y Producción, de la FCIBQ - UCSM. Año IX N° 9	2011
Efecto de la congelación y deshidratación en la restructuración de carne de Llama (Lama glama) para la obtención de snack	Revista del Centro de Investigación y Producción, de la FCIBQ - UCSM. Año VII N° 7	2009
Sustitución de Grasa Animal por Grasa Vegetal en la Elaboración de Salchicha Frankfurt	Revista del Centro de Investigación y Producción, de la FCIBQ - UCSM. Año VI N° 6	2008

VI. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN: (04 ÚLTIMOS)

TÍTULO	MEDIO DE PUBLICACIÓN	AÑO
Caracterización de aceites y grasas comestibles residuales y obtención de biodiesel mediante el proceso de transesterificación.	Pendiente	2016
Efecto del Tiempo de Congelación sobre la Calidad de Hamburguesa Artesanal Elaborada a partir de Carne de Avestruz (<i>Struthius camelus domesticus</i>)	Convención "Alimentación Saludable para la Comunidad y el Turismo". La Habana – Cuba.	2008
Efecto de Conservantes y Temperatura de Almacenamiento en el Tiempo de Vida Útil para Carne Fresca de Cuy (<i>Cavia tschudii</i> o <i>Cavia cobayo</i>) Envasada al Vacío	VIII CONACYTA – Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2007
Establecimiento de Parámetros para la Elaboración de Manjar (Dulce de Leche) de Chirimoya (<i>Annona cherimolia</i> Mill)".	IX Taller Internacional sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos, Varadero - Cuba.	2004

Fecha: 29 de noviembre de 2016



FIRMA