



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

CODIGO DOCENTE:

0769

HOJA DE VIDA DOCENTE 2018 - RESUMEN

(El presente documento tiene carácter de declaración jurada)



I. INFORMACIÓN PERSONAL:

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| APELLIDOS: | Zárate Sarapura |
| NOMBRES: | Edgar |
| FACULTAD: | De Ciencias Naturales y Matemática |
| DEPARTAMENTO ACADÉMICO: | De Física |
| DOCUMENTO DE IDENTIDAD: DNI N°: | 09249598 |
| CORREO PERSONAL: | edgzarate@yahoo.es |
| CORREO INSTITUCIONAL | ezarate@unac.pe |
| CELULAR | 999910848 |

| | | |
|--|---|---|
| <u>CONDICION DOCENTE</u> (nombrado, contratado) | <u>CATEGORIA DOCENTE</u> (principal, asociado, auxiliar) | <u>DEDICACION DOCENTE</u> (dedicación Exclusiva, tiempo completo, tiempo parcial: horas) |
| Nombrado | Asociado | Dedicación Exclusiva |

II. FORMACION ACADEMICA/PROFESIONALES:

2.1. GRADOS/TITULOS ACADEMICOS:

| DENOMINACIÓN | ESPECIALIDAD | UNIVERSIDAD QUE OTORGA | AÑO DE EXPEDICION |
|----------------------|--|------------------------|-------------------|
| Grado de Magister | Ciencias e Ingeniería de los alimentos | UPV ESPAÑA | 2002 |
| Grado de Magister | Nutrición | UNFV | 2014 |
| Título de Licenciado | Biólogo | URP | 1976 |
| Grado de Bachiller | Biología | URP | 1973 |
| | | | |
| | | | |

Nota: Iniciar el registro por el mayor grado obtenido. Si requiere más filas, agregarlas.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

2.2. CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA: (En los últimos cinco años como máximo).

| ESPECIALIZACIÓN | INSTITUCIÓN QUE OTORGA | DURACIÓN | FECHA |
|--|------------------------------|-----------|----------------|
| DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIAS | COLEGIO DE BIÓLOGOS DEL PERÚ | 450 horas | 2013 - 2014 |
| DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN AMBIENTAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE | COLEGIO DE BIÓLOGOS DEL PERÚ | 420 horas | 2013 - 2014 |
| CURSO ESPECIALIZACIÓN FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO E INSPECTOR HACCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | COLEGIO DE BIÓLOGOS DEL PERÚ | 40 horas | 11- 26/10/2014 |
| CURSO FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO DEL SISTEMA HACCP | COLEGIO DE BIÓLOGOS DEL PERÚ | 20 horas | 02- 17/11/2013 |

Nota: Iniciar el registro por la última capacitación. Si requiere más filas, agregarlas.

Nota: Lo declarado debe estar sustentado con la documentación correspondiente en la Unidad de Evaluación y Control de Escalafón.

III. EXPERIENCIA PROFESIONAL DOCENTE

3.1. EXPERIENCIA PROFESIONAL UNIVERSITARIA:

| INSTITUCIÓN | CONDICIÓN, CATEGORÍA Y DEDICACIÓN DOCENTE | FECHA DE INICIO-TERMINO o PERIODO |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| UNAC | Nombrado - Asociado – DE: 40 horas | 18/12/1972 a la fecha |
| UNIVERSIDAD RICARDO PALMA | Contratado – TC – 40 horas | 1973-1985 |
| UNIVERSIDAD ESAN | CONTRATADO Asesor , Especialista PROGRAMA PRONACAF | 2010 -2013 |

Nota: Iniciar el registro con la experiencia docente reciente. Si requiere más filas, agregarlas.

IV. PRODUCCION INTELECTUAL, CIENTIFICA, ARTICULOS Y REVISTAS: (OPCIONAL)

| TÍTULO DE LA OBRA | ISBN | AÑO |
|---------------------------------------|------|------|
| GUIAS EXPERIMENTALES EN MICROBIOLOGÍA | | 2012 |
| MANUAL DE MICROBIOLOGIA PREDICTIVA | | 2014 |
| | | |

Nota: Iniciar el registro por las últimas publicaciones.

9. PRODUCCION CIENTIFICA



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

| | | Alimentos | |
|--|---------------------|---------------------------------|-----------|
| Sobrevivencia de <i>Staphylococcus aureus</i> en enterotoxigénico en helados | Nacional del Callao | Ing. Pesquera y De alimentos | 1994-1996 |
| Uso de <i>Lactobacillus casei</i> para la maduración acelerada del Queso tipo Cheddar | Nacional del Callao | Ing. Pesquera y De alimentos | 1996-1998 |
| Inhibición de Enteropatógenos por cepas de <i>Lactobacillus casei</i> y <i>Lactobacillus acidophilus</i> | Nacional del Callao | Ing. Pesquera y De alimentos | 1998-2000 |
| Efecto de <i>Lactobacillus casei</i> sobre el modulamiento de Inmunoglobulinas | Nacional del Callao | Ing. Pesquera y De alimentos | 2000-2002 |
| Efecto de la concentración de Cloruro de sodio y del pH sobre el crecimiento de <i>Leuconostoc mesenteroides</i> en embutidos cocidos envasados al vacío usando modelos matemáticos. | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2002-2004 |
| Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la flora alterante de emulsiones cárnicas cocidas: usando modelos matemáticos | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2004-2006 |
| Efecto de bioconservación ejercido por la actividad bacteriolítica de un cultivo iniciador | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2005-2006 |
| Modelamiento del Efecto del cloruro de sodio sobre el crecimiento de <i>Lactococcus lactis</i> en leche fresca | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2008-2010 |
| Uso de fructosanos del Yacón para la elaboración del yogur prebiótico y probiótico | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2009-2010 |
| Determinación de la Vida útil del queso fresco con bacterias probióticas | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2009-2010 |
| Efecto de taninos de la Tara sobre bacterias patógenas en colides cárnicos para la elaboración de hamburguesas | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2009-2010 |
| Uso de hidrolizados de soya para la elaboración de un postre aflanado probiótico | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2009-2010 |
| Aplicación del modelo cinético de Gompertz a la interacción del efecto de la temperatura sobre el crecimiento de <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> en leche | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2007-2009 |
| Modelamiento del efecto del cloruro de sodio sobre el crecimiento y la producción de nisina de <i>Lactococcus lactis</i> | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2010-2011 |
| Uso del Modelo de Baranyi para describir el efecto del extracto de <i>Mintostachys mollis</i> "Muña" sobre bacterias lácticas en emulsiones cárnicas cocidas. | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2011-2011 |
| Modelamiento de la biotransformación láctica del extracto de Aloe vera (Sábila) por <i>Lactobacillus plantarum</i> | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2011-2012 |
| Determinación de los parámetros cinéticos del crecimiento de <i>Thiobacillus thiooxidans</i> en sustrato hidrofobo de azufre | Nacional del Callao | Ciencias Naturales y Matemática | 2013-2015 |

V. DOCENTE INVESTIGADOR

| REGISTRO | SI/NO |
|-----------------|-------|
| Registro DINA | SI |
| Registro REGINA | No |



FIRMA

Callao, 28 de febrero del 2018.