Crisel, CRUZ PERKGA

INGENIERO DE ALIMENTOS

☎ +51969617099 ✉ c.cruz@iestpayaviri.edu.pe



PERFIL PROFESIONAL:

Ingeniero de Alimentos, con experiencia en procesamiento, control de calidad e inocuidad alimentaria; especializado en BPM, HACCP, análisis de alimentos, desarrollo de productos y gestión de procesos productivos. Docente del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público, con experiencia en formación profesional y asesoría técnica en el sector alimentario.

FORMACIÓN PROFESIONAL:

- **TITULO DE INGENIERO DE ALIMENTOS - 2021**
  Universidad Peruana Unión Campus - Juliaca

EXPERIENCIA LABORAL:

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PUBLICO AYAVIRI (2025) Y ACTUALMENTE CON CONTRATO VIGENTE
Cargo: Docente regular de competencias especificas
Actividades realizadas:

- Desarrollo de unidades didácticas de especialidad del PE de Industrias Alimentarias.
- Actividades de orientación y tutoría de estudiantes y encargado de proyectos productivo de panificación del Programa de Estudios.

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PUBLICO SANTA ROSA (2024)
Cargo: Docente regular de competencias especificas
Actividades realizadas:

- Desarrollo de unidades didácticas de especialidad del Pe de Industrias Alimentarias.
- Actividades de orientación y tutoría de estudiantes y encargado de proyectos productivo de panificación del Programa de Estudios.

UNIVERSIDAD PERUANA UNION CAMPUS - JULIACA (2021– 2023)
Cargo: Auxiliar del taller de Panificación
Actividades realizadas:

- Encargado del área de almacén de materia prima, producción, venta y finanzas.

ALIMENTOS ANDINOS ORGANICOS S.A.C. (2018)
Cargo: Asistente de control de calidad
Actividades realizadas:

- Supervisor de proceso productivo, control de calidad MP, inspección de productos terminados y desarrollo de mantenimiento de sistema de gestión de calidad.

ESPECIALIZACIONES:

- Panificación y procesamiento de cereales.
- Gestión de procesos productivos alimentarios.
- Formación y capacitación técnica en Industrias Alimentarias.
- Desarrollo e innovación de productos alimenticios.
- Formulación y Gestión de Proyectos Alimentarios.
- Desarrollo de Productos y Emprendimientos Alimentarios.

ACTUALIZACIONES:

- Elaboración de panes artísticos y costumbristas IESTP “Santa Rosa” 2025.
- Curso tecnologías y tendencias en el uso de lactosuero en la industria alimentaria IESTP “San Salvador – Capachica” 2025.
- Secretos del paneton concentrado y pastelería profesional moderna IESTP-Ayaviri P.E. Industrias Alimentarias 2025.
- Curso Especializado: Buenas Prácticas En La Manipulación De Alimentos (BPMA), “Centro de Formación de Talentos Innovación y Tecnología CENTITEC” 2024.
- “Curso de Buenas Prácticas de Higiene e Inocuidad Agroalimentaria” IESTP San Salvador de Capachica y el SENASA 2025.
- I Simposio Internacional de la Macro Región Sur en Producción de Quesos Madurados en la Capital Ganadera del Perú. “CIP – Chuquibambilla, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la Universidad Nacional del Altiplano Puno”.
- II Encuentro Regional de Productores de Ganado Lechero y Transformación de lácteos, “Municipalidad Provincial de Melgar”.

IDIOMAS:

- Quechua Avanzado.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR Y TÉCNICO PROFESIONAL
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN DE PUNO
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "AYAVIRI"

ASIGNACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS
PERIODO LECTIVO 2026 II

DOCENTE:	Crisel, CRUZ PERKGA	PROGRAMA DE ESTUDIOS:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

N°	UNIDAD DIDÁCTICA	HORAS	PERIODO ACADÉMICO	OBSERVACIÓN
1	Microbiología Aplicada	5	II	
2	Procesamiento de Granos, Cereales y Tubérculos	8	IV	
3	Empaque y Embalaje de Productos Alimenticios	7	VI	
4				
5				