



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



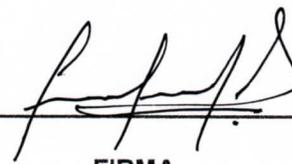
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

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.