




## DOCENTE: "PELÁEZ SÁNCHEZ PEDRO PABLO"

	<b>Profesión:</b>	Ing. Industrias Alimentarias
	<b>Especialista:</b>	Biotecnología de alimentos, compuestos funcionales, bioprocesos.
	<b>Email:</b>	pedro.pelaez@unas.edu.pe

### FORMACIÓN ACADÉMICA

GRADO / TÍTULO	ESPECIALIDAD	INSTITUCIÓN	AÑO
Bachiller	Ciencias Industrias Alimentarias	Universidad Nacional Agraria de la Selva	1986
Ingeniero	Industrias Alimentarias	Universidad Nacional Agraria de la Selva	1988
Magister Scienteae	Tecnología de Alimentos	Universidad Nacional Agraria La Molina	1999
Doctor	Ingeniería	Universidad Nacional Federico Villarreal	2010

### CURSOS Y/O ESPECIALIZACIONES

TIPO	DESCRIPCIÓN	INSTITUCIÓN	AÑO
Internacional	Estancia de Investigación	UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID	2010
internacional	Estancia investigación postdoctoral	UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID	2011
Internacional	Estancia investigación postdoctoral	UNIVERSIDAD AUTONOMA DE MADRID	2016
Internacional	Curso internacional auditores líderes sistemas integrados de gestión ISO 9001:2015 18001 14001:2015	QUALITY CERTIFICATE ORGANIZATION S.A.C. - QCO S.A.C. Mexico.	2017
Internacional	I Seminario Internacional de Investigación e Innovación Científica y Tecnológica	UNIVERSIDAD CATOLICA LOS ANGELES DE CHIMBOTE	2014
Nacional	CURSO: "ISO 17025 Y LABORATORIOS DE ENSAYO Y CALIBRACIÓN"	UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA	2014



## INVESTIGACIÓN Y/O PUBLICACIONES

TÍTULO	TIPO	AÑO
TRUJILLO, R., PELÁEZ, P. SINISTERRA, J. 2014. New lipase-producers microorganisms from peruvian amazonia which hydrolyze palm oil and derivatives, <u>TheJournal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences</u> , Apr- May 2014, vol 3, no. 5, 406 - 411. Link: <a href="http://www.jmbfs.org/wp-content/uploads/2014/03/jmbfs_0597_trujillo.pdf">http://www.jmbfs.org/wp-content/uploads/2014/03/jmbfs_0597_trujillo.pdf</a>	Artículo científico	2014
PEDRO P. PELÁEZ; SAULO GUERRA; DAVID CONTRERAS. 2016. Changes in physical and chemical characteristics of fermented cocoa (theobroma cacao) beans with manual and semi-mechanized transfer, between fermentation boxes. <i>Scientia Agropecuaria</i> 7 (2): 111 – 119 (2016). <a href="#">Link de descarga</a>	Artículo científico	2016
PELAEZ, Pedro P; BARDON, Inés y CAMASCA, Pedro. <b>Methylxanthine and catechin content of fresh and fermented cocoa beans, dried cocoa beans, and cocoa liquor.</b> <i>Scientia Agropecuaria</i> [online]. 2016, vol.7, n.4, pp.355-365. ISSN 2077-9917. <a href="http://dx.doi.org/10.17268/sci.agropecu.2016.04.01">http://dx.doi.org/10.17268/sci.agropecu.2016.04.01</a> .	Artículo científico	2016
Angélica, Loza; Merly, Quispe; Juan, Villanueva; Pedro, P., Peláez. 2017. Development of functional cookies with wheat flour, banana flour ( <i>Musa paradisiaca</i> ), sesame seeds ( <i>Sesamum indicum</i> ) and storage stability <i>Scientia Agropecuaria</i> 8(4): 315 – 325 (2017). <a href="#">Link de descarga</a>	Artículo científico	2017

## EXPERIENCIA LABORAL

ORGANIZACIÓN	ÁREA	CARGO/FUNCIÓN	FECHA INICIO	FECHA FIN
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA	Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias	DOCENTE PRINCIPAL D/E	1991	A la fecha
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA	Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias	DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INGENIERÍA DE ALIMENTOS	2016	2018
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA	Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias	DIRECTOR DE LA UNIDADES DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	2016	2018
UNIVERSIDAD NACIONAL	Facultad de Ingeniería en	DECANO	2014	2015



<b>ORGANIZACIÓN</b>	<b>ÁREA</b>	<b>CARGO/FUNCIÓN</b>	<b>FECHA INICIO</b>	<b>FECHA FIN</b>
AGRARIA DE LA SELVA	Industrias Alimentarias			
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA	Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias	DECANO	2006	2009
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA	Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias	COORDINADOR DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	2015	2018