



# JUAN CARLOS SANTA CRUZ SÁNCHEZ

30 AÑOS

Urb Estancia del Valle 3° etapa Mz. F Lt 14 Los Portales – JLO - Chiclayo

Tel: 976096375

E-mail iestp.ela.juancarlos@gmail.com

## ESTUDIOS

**2019** Maestro en Administración de Negocios - MBA  
**Chiclayo-Perú** *Universidad Cesar Vallejo*

**2014** Lic. En Educación para el Trabajo, Industria Alimentaria.  
**Trujillo-Perú** *Universidad Cesar Vallejo*

**Año** Profesional Técnico en Industrias Alimentarias  
**Ferreñafe-Perú** *IESTP. Enrique López Albuja*

*Programas manejados: Word, Excel, PowerPoint, Publisher*

## IDIOMAS

**Español:** Natal

**Inglés:** Intermedio

## EXPERIENCIA LABORAL

*Experiencia Laboral en el Sector Productivo:*

- **JC GASTRONOMIC SERVICES**  
Empresa de servicio de Alimentos  
**Fecha:** Enero 2012 hasta la actualidad.  
**Cargo:** Gerente General
- **EMPRESA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS FILMOBAR.**  
**Fecha:** 15 Diciembre 2015 hasta la actualidad.  
**Cargo:** Supervisor BPM
- **RESTAURANT TURÍSTICO EL TAMBO.**  
**Fecha:** 01 de mayo 2015- 16 abril del 2011  
**Cargo:** Supervisor de Control de la Calidad
- **PANADERÍA LA FORTUNA.**  
**Fecha:** 15 enero 2010- 05 Noviembre del 2015  
**Cargo:** Maestro Panadero

- **HIPERMERCADOS METRO S.A.**  
**Fecha:** 07 de mayo 2009- 31 de octubre del 2009  
**Cargo:** Panadería
- **PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS JUSTO A TIEMPO**  
**Fecha:** 01 de noviembre 2008 – 30 de abril del 2019  
**Cargo:** Ayudante de pastelería.

***Experiencia Docente en Educación Superior:***

- **IESTP ENRIQUE LÓPEZ ALBUJAR.**  
**Fecha:** 01 de Marzo 2020- 31 diciembre 2020.  
**Cargo:** Docente Contratado en el programa de estudios de Industrias Alimentarias.  
 Coordinador Actividades de Capacitación Continua.
- **IESTP ENRIQUE LÓPEZ ALBUJAR.**  
**Fecha:** 01 de Marzo 2019- 31 diciembre 2019.  
**Cargo:** Docente Contratado en el programa de estudios de Industrias Alimentarias.
- **ESCUELA INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA MUCHIK.**  
**Fecha:** 5 de Abril 2017 – 31 de diciembre 2019.  
**Cargo:** Docente de Calidad y Productividad, Auditorias de Calidad, Producción Industrial.
- **UNIVERSIDAD DE LA VERA CRUZ- ZACATECAS, MÉXICO.**  
**Fecha:** 17 de enero 2019.  
**Cargo:** Ponente Curso Taller de Cocina Peruana.
- **UNIVERSIDAD DE LA VERA CRUZ- ZACATECAS, MÉXICO.**  
**Fecha:** 18 de enero 2019.  
**Cargo:** Ponente Curso Taller de Cocina Saludable.
- **UNIVERSIDAD DE LA VERA CRUZ- CAMPUS PUERTO VALLARTA, MÉXICO.**  
**Fecha:** 22 de enero 2019.  
**Cargo:** Conferencista en Gastronomía y Cultura Peruana.
- **UNIVERSIDAD DE LA VERA CRUZ- CAMPUS PUERTO VALLARTA, MÉXICO.**  
**Fecha:** 21 de enero 2019.  
**Cargo:** Ponente Curso Taller Cocina Peruana.
- **UNIVERSIDAD DE LA VERA CRUZ- ZACATECAS, MÉXICO.**  
**Fecha:** 24 de enero 2019.  
**Cargo:** Ponente Curso Taller de Cocina Peruana.
- **UNIVERSIDAD DE LA VERA CRUZ- ZACATECAS, MÉXICO.**  
**Fecha:** 25 de enero 2019.  
**Cargo:** Ponente en Platica: Perú una maravilla Cultural.
- **IESTP EDILBERTO RIVAS VÁSQUEZ**  
**Fecha:** Junio 2019.  
**Cargo:** Ponente en Curso Taller “Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria”
- **UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA FRONTERA.**  
**Fecha:** Agosto 2018.  
**Cargo:** Ponente en Taller de Panificación y Panadería.
- **IESTP ENRIQUE LÓPEZ ALBUJAR.**  
**Fecha:** 01 de Marzo 2018- 31 diciembre 2018.

**Cargo:** Docente Contratado en el programa de estudios de Industrias Alimentarias.

- **IESTP ENRIQUE LÓPEZ ALBUJAR.**  
**Fecha:** 21 de junio 2017 – 28 junio 2017.  
**Cargo:** Capacitador y Ponente en la Industria Panificadora.
- **UNIVERSIDAD DE LA VERA CRUZ- ZACATECAS MÉXICO.**  
**Fecha:** 23 de enero 2017.  
**Cargo:** Ponente en Cocina Internacional Peruana.
- **ESCUELA GASTRONÓMICA JUAN MEJÍA BACA.**  
**Fecha:** 14 de Febrero 2012- hasta 31 Diciembre del 2018.  
**Cargo:** Docente de Nutrición y Dietética; Bromatología, Toxicología de Alimentos, Control de Calidad, Seguridad e Higiene, Repostería Peruana y Pastelería Fina.
- **I.E.S.T.P. EDUCACIÓN Y SOLIDARIDAD.**  
**Fecha:** 15 de Marzo 2017 – agosto del 2017  
**Cargo:** Docente de Ensayos físicos y Organolépticos.
- **I.E.S.T.P. EDUCACIÓN Y SOLIDARIDAD.**  
**Fecha:** 15 de Agosto 2016 – 15 de Diciembre del 2016  
**Cargo:** Docente de Calidad y Productividad, Auditorias de Calidad, Producción Industrial.
- **CENTRO DE FORMACIÓN EN TURISMO “CENFOTUR” SEGÚN CONVENIO CON EL PROGRAMA DE “PRONABEC”**  
**Fecha:** 01 de junio 2015- 30 de junio del 2015  
**Cargo:** Docente de Programa de Panadería
- **I.E.S.T.P. “ENRIQUE LÓPEZ ALBUJAR”, SEGÚN CONVENIO CON EL PROGRAMA DE “JÓVENES A LA OBRA” DEL MINISTERIO DE TRABAJO**  
**Fecha:** 07 de Setiembre 2013- 07 de Noviembre 2013.  
**Cargo:** Docente de Panadería.
- **I.E.S.T.P. “ENRIQUE LÓPEZ ALBUJAR”, SEGÚN CONVENIO CON EL PROGRAMA DE “JÓVENES A LA OBRA” DEL MINISTERIO DE TRABAJO**  
**Fecha:** 27 de Febrero 2013- 03 de Mayo 2013.  
**Cargo:** Docente de Pastelería y Repostería.
- **I.E.S.T.P. “ENRIQUE LÓPEZ ALBUJAR”, SEGÚN CONVENIO CON EL PROGRAMA DE “JÓVENES A LA OBRA” DEL MINISTERIO DE TRABAJO**  
**Fecha:** 07 de Setiembre 2013- 07 de Noviembre 2013.  
**Cargo:** Docente de Panadería y Pastelería.
- **PECALI- CURSOS PRÁCTICOS PARA GENERAR MYPES**  
**Fecha:** 08 de Marzo 2009- 09 de Julio 2012.  
**Cargo:** Instructor de Panificación Industrial.

## REFERENCIAS LABORALES

- ❖ **Ing. Abraham Ignacio Santa Cruz.**  
Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo  
Docente  
**Celular:** 978164561
- ❖ **Ing. Mónica Zúñiga**  
Escuela de Gastronomía Internacional MUCHIK  
Secretaría Académica  
**Celular:** 978933392

- ❖ **Ing. Raúl Gordillo Vásquez.**  
ISTP EDUSOL  
Director Académico  
**Celular:** 936143767
  
- ❖ **Blga. Delia Zuloeta Rivadeneira.**  
I.E.S.T.P. "Enrique López Albuja".  
Docente  
**Celular:** 979974757
  
- ❖ **Ing. Javier Fernández Arrascue.**  
Universidad Cesar Vallejo  
Docente  
**Celular:** 979156753

## REFERENCIAS PERSONALES

**Elmer Uchofen Llontop**  
**Asesor espiritual (Chiclayo - Perú)**  
Párroco de Iglesia La Inmaculada  
933 712 236  
E-mail

**Carlos López Aranda**  
**Amigo (Zacatecas - México)**  
Director General Universida de la Vera Cruz UVC  
+52 1 33 3100 4477

## FORMACIONES ADICIONALES E INTERESES

### *Programas de Educación continua a fin de la Unidad Didáctica*

- 16 - 17 Mayo 2019  
Universidad Nacional Agraria LA MOLINA, Facultad de Pesquería  
Curso Taller en. **"Elaboración documentaria e implementación de protocolos sanitarios y bioseguridad, IPERC y el plan de vigilancia, prevención y control del covid-19 (RM 239-2020-MINSA) aplicado en la industria pesquera, agroindustrias, alimentaria y restaurante"** – 20 horas académicas.
  
- 15 Mayo 2019  
Colegio de Ingenieros Del Perú CD Lambayeque, Capitulo de Industrias Alimentarias- CIP  
Conferencia en. **"Diseño e Implementación de Programas de Desinfección en Restaurantes e Industrias Procesadoras de Alimentos"**
  
- 11 Mayo 2019

Colegio de Ingenieros Del Perú CD Lambayeque, Capitulo de Industrias Alimentarias- CIP

Conferencia en. **“Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio”**

- 21 Enero – 27 Febrero 2019  
Instituto De Formación Capacitación Y Comercio Del Perú - IFOCAP  
Curso de capacitación en. **“Sistema Integrado de Administración Financiera”** – 150 horas académicas.
- 18 de setiembre 2019  
I.E.S.T.P. “Enrique López Albuja”  
Programa de Estudios de Industrias Alimentarias  
Conferencia en. **“Procesos y Logística en el Rubro Azucarero”**
- 22 de julio 2019  
I.E.S.T.P. “Enrique López Albuja”  
Programa de Estudios de Industrias Alimentarias  
Curso Taller en. **“Prevención de Riesgos Laborales en la Industria Alimentaria”**- 60 horas académicas.
- 12 de septiembre 2018  
Universidad Nacional de la Frontera  
Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias  
Seminario en. **“Documentos de Gestión y Conducta Responsable en Investigación”**- 10 horas académicas.
- 21 de septiembre 2018  
Universidad Nacional de la Frontera  
Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias  
Charla de Especialización en. **“Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano”**- 10 horas académicas.
- 07 de Agosto 2018  
Universidad Nacional de la Frontera  
Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias  
Conferencia en. **“Gestión de la Inocuidad Alimentaria”**- 10 horas académicas.
- De 25 Julio –28 Junio 2018  
I.E.S.T.P. “Enrique López Albuja”  
Programa de Estudios de Industrias Alimentarias  
Capacitación Especializada en. **“Control de cierres en conservas de hojalata y vidrio”**- 80 horas Académicas. (3 créditos)
- 01 Julio 2018  
I.E.S.T.P. “Enrique López Albuja”  
Programa de Estudios de Industrias Alimentarias

Charla de Especialización en. **“Producción y diseños de planta para Frutas y Hortalizas”**- 10 horas académicas.

- 12 y 13 Abril 2016  
ASOCIACIÓN PERUANA DE GASTRONOMÍA  
I Congreso Internacional de Gastronomía. **“Nuevos Desafíos Gastronómicos”**- 10 horas académicas.
- De 23 Julio –26 Julio 2015  
Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo  
Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias  
Capacitación Especializada en. **“La Industria de los Productos Lácteos”**- 80 horas Académicas. (3 créditos)
- De 10 Junio –13 Junio 2015  
Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo  
Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias  
Capacitación Especializada en. **“Agroindustria y el Progreso Logístico para la Exportación”**- 80 horas Académicas. (3 créditos)
- De 28 Mayo –30 Mayo 2015  
Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo  
Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias  
Capacitación Especializada en. **“Inocuidad Alimentaria”**- 80 horas Académicas. (3 créditos)
- 10 de Febrero 2015  
Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo  
Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias  
Capacitación Especializada en. **“El Mundo de los Vinos, Cata y Maridaje”**- 80 horas Académicas. (3 créditos)

### ***Otros Programas de Educación continua, incluidos temas de pedagogía:***

- De 05 Julio – 11 Agosto 2019  
MINEDU  
Curso de Capacitación en. **“Introducción en el uso de las TIC en el Proceso De Aprendizaje”**- 24 horas Académicas.
- De 19 Abril – 09 Junio 2019  
MINEDU  
Curso de Capacitación en. **“Plan De Estudios por Competencias-Conceptos Iniciales”**- 50 horas Académicas.
- De 06 Abril –11 Mayo 2019  
I.E.S.T.P. “Enrique López Albuja”  
Colegio de Profesores Del Perú  
Curso Taller en. **“Coaching Educativo Programa de Principios y Valores”**- 300 horas Académicas.

- De 26 Marzo –31 Marzo 2019  
I.E.S.T.P. “Enrique López Albuja”  
Área de Unidad Académica.  
Curso Taller en. **“Las TIC como apoyo a las Estrategias Didácticas en el Proceso enseñanza Aprendizaje”**- 100 horas Académicas.
- 26 de enero del 2019  
Ciudad de México, Dr. Eduardo Andere M.  
Analista y escritor en temas de política de Educación Analítica y Educación Comparada.  
Seminario. **“Crianza, escuela y Aprendizaje”**- 9 horas Cronológicas.
- De 20 Marzo –31 Marzo 2018  
I.E.S.T.P. “Enrique López Albuja”  
Área de Unidad Académica.  
Curso Taller en. **“Indicadores de Logro en la Evaluación por Competencias”**- 100 horas Académicas.

### ***Cursos de Ofimática:***

- De 10 marzo –25 Agosto 2018  
I.E.S.T.P. “ABACO”  
Programa de especialización  
Curso Taller en. **“Ofimática Profesional”**- 240 horas Académicas.
- De 28 Abril –13 Julio 2018  
I.E.S.T.P. “Enrique López Albuja”  
Según RGR 000546-2018-GR.LAMB/GRED (2772268-2).  
Curso Taller en. **“Ofimática Aplicada a la Educación”**- 100 horas

## **CONDICIONES DE EXCELENCIA PROFESIONAL**

### ***Competencias Para La Empleabilidad***

#### ***Formación continua en competencias para la empleabilidad:***

- Agosto 2018  
I.E.S.T.P. “Enrique López Albuja”  
Convenio con Management Strategic Group 360° S.A.C  
Capacitación Especializada en. **“Desarrollo de habilidades Blandas”**- 100 horas Académicas.

- Octubre 2018  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA FRONTERA  
Capacitación Especializada en. “**Gestión del Talento Humano**”- 10 horas Académicas.

### ***Experiencia en aplicación y desarrollo en competencias para la empleabilidad:***

- 26 noviembre – 28 diciembre 2018  
I.E.S.T.P. “Enrique López Albuja”  
RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°729-2018-DG-IESTPúblico”ELA”F  
Proyecto de Capacitación continua. “**Asistente de Bar**”- 100 horas Académicas.  
Cargo: Proyectista.
- Junio 2012  
ESCUELA GASTRONÓMICA JUAN MEJÍA BACA  
Diploma de Agradecimiento por su destacada participación como colaborador en el primer congreso de Turismo y Gastronomía. “**Una Fusión Hecha Pasión**”

### ***Otras competencias Innovación Tecnológica:***

- **IESTP ENRIQUE LÓPEZ ALBUJAR.**  
RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0391-2019-DG-IESTPúblico”ELA”-F por haber obtenido el primer lugar en el concurso de LA EXPO FERIA 2019, Ferreñafe.  
**Fecha:** 02 octubre 2019.  
**Título del Proyecto:** Producción de Paneton Enriquecido con Harina Ecológica de Maíz Morado- CHICHATON”
- **ESCUELA DE GASTRONOMÍA JUAN MEJÍA BACA.**  
CERTIFICADO DE AGRADECIMIENTO por haber obtenido el primer lugar en el concurso de postres innovadores organizado por la Cámara de Comercio y Producción de Lambayeque.  
**Fecha:** 15 julio 2012.  
**Título del Proyecto:** Elaboración de Suspiro de Limeña a base de manjar de loche y merengue de algarrobina.



## LOGROS PROFESIONALES

- **Coordinador del Área de Actividades de Capacitación Continua**, por mí destacado desenvolvimiento profesional en el área gestión pedagógica administrativa.  
Marzo - Diciembre 2020.
- **Jurado Calificador de Evaluación de Suficiencia Profesional para optar título Profesional Técnico en Industrias Alimentarias y de Proyectos Productivos**, por mí destacado desenvolvimiento profesional en el área gestión administrativa en la educación.  
Marzo - Diciembre 2019.
- **Integrante del Comité de Licenciamiento Institucional y Acreditación del IESTP Enrique López Albuja**, por mí destacado desenvolvimiento profesional en el área gestión administrativa en la educación.  
Marzo del 2019.
- **Co Conductor del Programa Entre Gente en el espacio de Cocina por América televisión Chiclayo**, por mi destacado desenvolvimiento profesional en el área de panadería, pastelería y Alimentación saludable.  
Enero del 2017.
- **Invitado especial en el Programa de televisión Cerca de Ti, por Televisa, Zacatecas- México**, por mi participación y ponencia en Cocina Internacional Peruana e impartir el taller de Repostería Peruana. Enero 2017.
- **Diploma de Honor con el 1° Puesto**, en reconocimiento a su desempeño y dedicación durante su formación profesional en la especialización de TÉCNICO PROFESIONAL EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.
- **Diploma de Honor con el 2° Puesto**, en reconocimiento a su desempeño y dedicación durante su formación profesional en la especialización de PANIFICADOR INDUSTRIAL.

## Programa de Estudios: Industrias Alimentarias.

Unidades Didácticas a cargo:

- Tecnología de cereales
- Procesos para Bebidas Industriales
- Acondicionamiento de la materia prima para la industrialización.