

## **JORGE RAÚL CONTRERAS TURPO**

Santa Anita, Lima

[jorgeturpo@outlook.es](mailto:jorgeturpo@outlook.es)

### **PERFIL PROFESIONAL**

Docente de Panadería y Pastelería con más de 15 años de experiencia en la enseñanza técnica y en la industria alimentaria. Especialista en panificación industrial, conservación de alimentos y gestión de procesos productivos bajo normas BPM y HACCP. Reconocido por su enfoque pedagógico práctico, liderazgo en talleres y contribución al desarrollo de programas formativos.

### **EXPERIENCIA DOCENTE Y PROFESIONAL**

- NOVA ESCUELA – Docente de Panadería y Pastelería (2017 – Actualidad)
- CETPRO Reina de la Paz – Docente de Hostelería y Turismo – Industria Alimentaria (2015 – 2017)
- CETPRO San Francisco de Borja – Docente de Industria Alimentaria (2015 – 2017)
- Municipalidad de Lima – Instructor de Pastelería – Talleres de Gastronomía (2016)
- Rustica S.A. – Jefe de Planta – Producción de masas prefabricadas (2011)

### **FORMACIÓN ACADÉMICA**

- Industria Alimentaria y Nutrición – Universidad Nacional Enrique Guzmán y Valle (La Cantuta)
- Artesanía y Manualidades – CETPRO Piloto Femenino (2017)
- Panificación Industrial – Ceogne NOVA (2001)

### **CAPACITACIONES DESTACADAS**

- Diplomado en Gestión de Industrias Panificadoras – UNALM (2006)
- BPM, HACCP y Seguridad Industrial – SENATI (2009)
- Alimentación Saludable para una Mejor Nutrición – UNALM (2012)
- Moldeo en Silicona y Resina – Silicon Perú (2017)

### **COMPETENCIAS Y HABILIDADES**

- Gestión y control de calidad alimentaria
- Elaboración de productos de panadería y pastelería
- Capacitación y acompañamiento docente
- Aplicación de normas BPM y HACCP
- Liderazgo, comunicación y compromiso educativo

### **REFERENCIAS LABORALES**

Disponibles a solicitud.