

## **FREDDY QUISPE TUNCAR**

Ate Vitarte, Lima

[fquispetuncar@gmail.com](mailto:fquispetuncar@gmail.com)

### **PERFIL PROFESIONAL**

Instructor senior en Panadería y Pastelería con más de 15 años de experiencia en la formación técnica de jóvenes y adultos. Especialista en masa madre, panadería artesanal y pastelería creativa. Destacado por su compromiso pedagógico, liderazgo en talleres prácticos y constante actualización en técnicas internacionales de panificación.

### **EXPERIENCIA DOCENTE Y PROFESIONAL**

- Escuela NOVA – Instructor de Panadería y Pastelería (Enero 2018 – Actualidad)
- Instituto de Profesiones Empresariales INTECI – Instructor de Pastelería y Panadería (Abril 2013 – Actualidad)
- Universidad Las Américas – Docente de Pastelería Básica y Fina (Enero 2010 – Abril 2015)
- Municipalidad de Pueblo Libre – Instructor de Panadería y Chocolatería (Junio 2009 – Octubre 2010)

### **FORMACIÓN ACADÉMICA**

- Profesional técnico en Nutrición y Dietética – Instituto Carrión (2025)
- Maestro en Panadería y Pastelería – Escuela NOVA (2004–2005)
- Diplomado en Docencia Universitaria – Universidad Enrique Guzmán y Valle (2010–2011)
- Didáctica en Educación Superior – Universidad Federico Villarreal (2009)

### **CAPACITACIONES DESTACADAS**

- Master Class Internacional 'Masa Madre de Cultivo' – Richemont Masterbaker (Suiza, 2019)
- Master Class 'Panadería Creativa Europea' – José Roldán, IMG Consultora (2018)
- Pastelería Nouvelle – Instituto Le Cordon Bleu Perú (2009)
- Seminario Internacional de Panadería y Pastelería – AB Mauri (2008)

### **COMPETENCIAS Y HABILIDADES**

- Panadería artesanal y pastelería fina
- Diseño y ejecución de talleres prácticos
- Liderazgo y gestión de aula técnica
- Dominio de BPM y buenas prácticas de higiene
- Capacidad de trabajo en equipo y orientación al aprendizaje continuo

### **UNIDADES DIDACTICAS QUE DESARROLLARÁ**

- Herramientas de batería menor y mayor
- Técnicas culinarias
- Insumos y equipos, Técnicas de comedor, buffet y catering, Control de calidad de los insumos

- Elaboración de recetas
- Panadería y Pastelería comercial
- Procesos de biotecnología en la panificación
- Productos de pastelería peruana e internacional, tratamiento térmico y procesos en los productos de panificación
- Etiquetado y rotulado en panificación industrial, empaçado en panificación industrial y control de calidad
- Inocuidad alimentaria y control de calidad