

CURRICULUM VITAE

1.- DATOS PERSONALES

- 1.1 Nombre : Víctor Iván Tenorio Aguirre
1.2 Dirección : Calle Las Tunas 150 Dpto. 305 Salamanca
1.3 Nacionalidad : Peruana
1.4 D.N.I. : 28308695
1.5 Teléfono : 96715311 / 285-3736
1.6 E – mail : ivanten52@latinmail.com
ltenorio@cerper.com

2.- CARGO EN LA ORGANIZACION

Experto

- 2.1 **Areas de actividad** (En el caso de Auditores y Expertos)
15 Productos Alimenticios, Bebidas

- 2.2 **Fecha de Ingreso**
Mayo 2002

3.- SISTEMAS DE CALIDAD

(Marcar con una "x" los Sistemas de Calidad a los que pertenece)

GP ISO 25	GP ISO 62	X	GP ISO 65	ISO 9002	EUREPGAP	GP ISO 39
NTP ISO 17025				ISO 9001		NTP ISO 17020

4.- GRADO ACADEMICO Y ESPECIALIDAD

- 4.1 Ingeniero en Industrias Alimentarias

5.- CAPACITACION

- 5.1 Ingeniería en Industrias Alimentarias – Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga – Ayacucho.
- 5.2 Microsoft Windows, Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point, Operador de Microsoft Office. Asociación Promotora de Actividades Educativas APEAD. Ayacucho – Setiembre 2001.
- 5.3 Congreso: II Congreso Nacional De Ingeniería Industrias Alimentarias” – Alimentarias y Agro Industrias” organizado por el Colegio de Ingenieros del Perú Capítulo de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Agroindustrias Lima – Octubre 1993.
- 5.4 Curso: “La Tecnología De Las Fermentaciones” organizado por la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga y la Facultad de Ciencias Biológicas. Ayacucho – Abril 1994.
- 5.5 Curso: “Alimentos, Microorganismos y Educación Alimentaria” organizado por la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga y la Facultad de Ciencias Biológicas. Ayacucho – Mayo 1995.
- 5.6 Curso: “Cinética Química” organizado por la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, la Facultad de Ingeniería Química y Metalúrgica. Ayacucho – Junio/Julio 1995.
- 5.7 Seminario: “La Investigación Científica y Tecnológica en el Perú” organizado por la Cooperativa Técnica Internacional y la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga. Ayacucho – Junio 1995.
- 5.8 Curso: “Constitución de Empresas, Propiedad Industrial y Signos Distintivos” organizado por la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia, la Escuela de Formación Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Ayacucho – Julio 1999.
- 5.9 Seminario: “Rol de los Laboratorios de Certificación y Sistema HACCP en Alimentos” organizado por la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia y la Escuela de Formación Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias. Ayacucho – Julio 1999.
- 5.10 Curso - Taller: “Inspección, Muestreo, Control y Certificación de Calidad en Productos Alimenticios” organizado por la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga y el Colegio de Ingenieros del Perú, Concejo Departamental. Ayacucho –Agosto 1999.
- 5.11 Curso: “Sistemas HACCP - Inocuidad, Armonización y Libre Comercio” organizado por el Colegio de Ingenieros del Perú Concejo Departamental – Lima Capítulo de Ingeniería Química. Lima – Agosto 2000.

- 5.12** Curso – Taller “Sistema de Aseguramiento de la Calidad con Sistema HACCP” organizado por el Fondo Nacional de Compensación y Desarrollo Social FONCODES, Programa Social Descentralizado de Desayunos Escolares 2000. Universidad Nacional Agraria La Molina U.N.A.L.M La Molina, La Molina Consultores L.M.C.. Lima – Diciembre 2000.
- 5.13** Seminario – Taller: “V Festival Internacional de la Tuna y III de Plantas Nativas” organizado por la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, Instituto Nacional de Investigación Agraria INIA. Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA. Ayacucho, 01 al 04 Febrero 2001.
- 5.14** Curso: “Inocuidad de Alimentos para Proveedores del Programa del Desayuno Escolar” organizado por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA. Lima –Febrero 2001.
- 5.15** Curso – Taller: “Como preparar Planes de Negocio y Perfiles de Inversión” organizado por Corporación Financiera de Desarrollo COFIDE, Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Ayacucho CCITA. Ayacucho – Marzo 2001.
- 5.16** Curso: “Producción, Procesamiento y Comercialización de la Papa” organizado por la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga y la Asociación de Graduados y Titulados de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Ayacucho – Setiembre 2001.
- 5.17** Curso: “Frutales Andinos para la Exportación” organizado por el Consejo Transitorio de Administración Regional CTAR Ayacucho. Ayacucho – Setiembre 2001.
- 5.18** Curso Taller: “Técnicas de Muestreo, Control de Calidad y Certificación de Alimentos” organizado por el Colegio de Ingenieros del Perú C.I.P., Consejo Departamental de Ayacucho, Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga Ayacucho – Noviembre 2001.
- 5.19** Curso: Segundo Curso Internacional de Formación de Auditores en GAP y EUREPGAP organizado por Certificaciones del Perú CERPER S.A.. Lima – Julio 2002.
- 5.20** Curso – Taller: “Interpretación de las Normas Técnicas de Muestreo bajo N.T.P. ISO 2859 y Codex Alimentario FAO/OMS. “Toma de Muestras de Agua – Ensayos Microbiológicos y Químicos” “Técnicas de Muestreo según Protocolo para el Monitoreo de Efluentes y Cuerpo Marino Receptor” organizado por Certificaciones del Perú S.A. Callao – Setiembre 2002.
- 5.21** Curso Taller: “Formación de Inspectores EUREPGAP” (Asistencia – Aprobación del Curso)
 MODULO I: HACPP
 MODULO II: HIGIENE Y SANEAMIENTO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
 MODULO III: EUREPGAP
 Duración: 120 horas, organizado por el INIA y CERPER S.A. Lima- Abril/Mayo 2003.
- 5.22** Curso Taller: Buenas Prácticas de Manufactura y el Sistema de Análisis de Peligros Y Puntos Críticos de Control (APPCC) en el control de alimentos. Lima, 29 marzo al 02 abril / 2004, organizado por el INDECOPI.

5.23 Curso: Proceso de Elaboración de Papilla y Mezclas Fortificadas. Organizado por Certificaciones del Perú S.A julio / 2004.

5.23 Curso : Buenas Prácticas de Laboratorio. Organizado por Certificaciones del Perú S.A agosto / 2004

6.- EXPERIENCIA

- 6.1** “Censo Catastral Urbano de Huamanga” Cargo: Supervisor de Empadronamiento en el CONSEJO PROVINCIAL DE HUAMANGA Ayacucho Marzo 1997.
- 6.2** “Inspección y Muestreo de Sustitutos Lácteos” Molinera Progreso S.A. – CERPER S.A. Andahuaylas, Agosto / Setiembre 1998.
- 6.3** Asistente Administrativo en Sistemas de Comunicaciones (Redes de Telefonía y Sistemas de Computación) Lima. En DATA-TEL S.A. Lima – Enero/Abril 1999.
- 6.4** Supervisor de Producción 2do turno en la elaboración de galletas enriquecidas para el Programa Social Descentralizado de Desayunos Escolares FONCODES 1999 en BARLETA S.A. Ayacucho – Junio/Noviembre 1999.
- 6.5** Jefe de Aseguramiento y Control de Calidad para la implantación del Sistema HACPP en la producción de galletas enriquecidas para el Programa Social Descentralizado de Desayunos Escolares FONCODES 2000 en DI PAOLA MS. Lima – Febrero / Abril 2000.
- 6.6** Jefe de Planta – Aseguramiento de Calidad con Sistema HACCP en la producción de galletas enriquecidas para el Programa Social Descentralizado de Desayunos Escolares FONCODES 2000 en CHAVELLY VIRR S.R.L. Lima – Abril / Noviembre 2000.
- 6.7** Departamento de Inspección y Muestreo – Inspección, muestreo de productos alimenticios Unidad Operativa Ayacucho en CERPER S.A. Ayacucho – Setiembre 2001 a Mayo 2002.
- 6.8** División Agroalimentos –Consultoría para la certificación de productos alimenticios y Sistema de Calidad HACCP en CERPER S.A. Mayo 2002 a la fecha.
- 6.9** Auditoria HACCP y Validación de P.C.C: Auditor de apoyo de CERPER S.A. en la Planta de Productos lácteos – leche pasteurizada, yogur y base de helados en NATULAC S.A. Lima – Abril 2003.
- 6.10** Auditoria HACCP: Auditor de apoyo de CERPER S.A. en líneas de alimentos crudos y cocidos en DO CAMPO S.A. Lima – Octubre 2003.

- 6.11** Inspección y Evaluación: Inspector de Cerper S.A. Proveedores para el producto Papilla II. Solicitado por Bolsa de Productos de Lima. Lima – Octubre 2003.
- 6.12** Auditoria HACCP: Auditor de apoyo de CERPER S.A en la Planta de margarinas en JAROL S.A Lima – mayo 2004.
- 6.13** Auditoria HACCP: Auditor de CERPER S.A en la Planta de Faena de Carcasa de vacuno y productos derivados en AGROPECUARIA ESMERALDA S.A Lima – setiembre del 2004.

7.- COMITES TECNICOS DE NORMALIZACION

- 7.1** Miembro del Comité del Proyecto de Norma Técnica Peruana – Uva de Mesa. Junio 2003 a la fecha.
- 7.2** Miembro del Comité del Proyecto de Norma Técnica Peruana – Palmito. Iniciará en 2004.

8.- FECHA DE ACTUALIZACION

setiembre, 2004