

# JUAN CARLOS PANDURO ROMERO

**Cargo:** Docente

**Correo institucional:** [juan.panduro@iestppurus.edu.pe](mailto:juan.panduro@iestppurus.edu.pe)

## Perfil profesional

Bachiller en Ciencias en Industrias Alimentarias por la Universidad Nacional Agraria de la Selva, con experiencia en gestión operativa, aseguramiento de la calidad y supervisión de plantas agroindustriales. Cuenta con dominio en la implementación y auditoría de sistemas de inocuidad alimentaria, tales como HACCP, Buenas Prácticas de Manufactura, POE y POES.

Posee experiencia en procesos de café, cacao y productos agroindustriales, así como en análisis de laboratorio microbiológico y sensorial, trazabilidad, documentación técnica, mejora continua y control de calidad. Ha desempeñado funciones como practicante, jefe de planta, extensionista de campo, asesor técnico, expositor, asistente de laboratorio, consultor de optimización de procesos y responsable académico en educación superior tecnológica.

Nivel / Grado	Especialidad	Institución	Periodo
Bachiller	Ciencias en Industrias Alimentarias	Universidad Nacional Agraria de la Selva - UNAS	2014 - 2023

## Informática

Área	Nivel / Descripción
Microsoft Word	Conocimiento a nivel básico.
Microsoft PowerPoint	Conocimiento a nivel básico.
Microsoft Excel	Conocimiento a nivel básico.

## Competencias técnicas

Área de competencia	Detalle de habilidad
Gestión de calidad	Implementación y mantenimiento de sistemas de calidad

integral	basados en HACCP, BPM, POE y POES, orientados al cumplimiento de normativas de exportación.
Trazabilidad y documentación	Gestión documental y operativa para asegurar la trazabilidad del producto desde la recepción de materia prima hasta el despacho de exportación.
Mejora continua	Aplicación de metodologías de causa raíz e implementación de mejoras en procesos productivos, enfocadas en eficiencia y reducción de mermas.
Laboratorio	Manejo y calibración básica de equipos de análisis, como humedad, cribas y otros instrumentos de control de calidad.

## Cursos y capacitaciones

Curso / Capacitación	Institución	Horas	Fecha / Periodo
Obtención de Registro Sanitario de Alimentos Procesados / Plataforma VUCE / Análisis de Casos	CITE Agroindustrial Huallaga	8 horas	09 y 10/08/2022
Implementación del Sistema HACCP	Grupo Educativo Capacítate Perú	90 horas académicas	11/05/2024 al 21/06/2024
Implementación del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria	Grupo Educativo Capacítate Perú	90 horas académicas	14/03/2024 al 24/04/2024
Análisis Sensorial de Alimentos	CITE Agroindustrial Oxapampa	16 horas pedagógicas	20 y 27/07/2024
BPM y POES en la Industria Chocolatera	CITE Agroindustrial Huallaga	40 horas pedagógicas	10 y 15/04/2024

## Experiencia profesional

Institución / Empresa	Cargo / Función	Periodo
Agroindustrias Natividad S.A.C.	Practicante en proceso, control de calidad e inocuidad en café	Abril a julio de 2021
Agroindustrias Natividad S.A.C.	Jefe de planta	Julio 2021 a enero 2025

Agroindustrias Natividad S.A.C.	Extensionista de campo en café	Abril a junio de 2024
Agroindustrias Natividad S.A.C.	Asesor técnico en BPA y BPM en café	Julio a agosto de 2024
Agroindustrias Natividad S.A.C.	Expositor en pasantía sobre análisis en la curva del tostado de café	06 al 08/10/2023
CITE Huallaga	Asistente de laboratorio	Junio a diciembre de 2024
Ecom Group - Cafetalera Amazónica, sede Tingo María	Gestión de calidad en café y cacao	Mayo a octubre de 2025
Nutry Body - Chorrillos, Lima	Consultor de optimización de procesos en planta de chocolate	Noviembre a enero de 2025

