



CARLOS VEGAS PÉREZ

Docente Investigador

Correo electrónico: carlos.vegas@upsjb.edu.pe

EXPERIENCIA LABORAL

08/2017 - Actualidad : Universidad Privada San Juan Bautista

Cargo : Docente Investigador

01/2015 – 07/2017 : Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Cargo : Postdoctorando del Círculo de Investigación en Biotecnología Microbiana

Contrato N° : 007-FONDECYT-2014

12/2013 – 12/2014 : Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Cargo : Investigador

Contrato N° : 230-FINCYT-IA-2013

03/2013 – 11/2013 : Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Cargo : Investigador asociado al Laboratorio de Biología Molecular de la Facultad de Farmacia y Bioquímica

09/2007 – 08/2009 : Universitat Rovira i Virgili (España)

Cargo : Profesor de Prácticas de Laboratorio de las asignaturas de Biotecnología ambiental, Bioquímica, Bioquímica de los Alimentos, Bioquímica y microbiología enológicas, Biotecnología enológica, Bioquímica y microbiología industriales de las licenciaturas de Bioquímica, Ingeniería Química, Química, Biotecnología, Bioquímica y Enología.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

01/2015 – 07/2017 : Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Cargo : Postdoctorando del Círculo de Investigación en Biotecnología Microbiana.
Miembro del equipo investigador del Proyecto "Producción de proteasas a partir de bacterias aisladas de suelos salinos para la obtención de hidrolizados proteicos funcionales de *Lupinus mutabilis* (Tarwi).

12/2013 – 07/2017 : Universidad Nacional Mayor de San Marcos
Cargo : Investigador del Proyecto “Estudio de la microbiota de las bacterias lácticas aisladas de fermentaciones espontáneas y controladas a partir de dos variedades de *Capsicum frutescens* procedentes de la Región Loreto”.

01/2005 – 12/2008 : Universitat Rovira i Virgili (España)
Cargo : Becario doctoral del Proyecto de Investigación “Aislamiento y mantenimiento de una colección de cepas de bacterias acéticas en la producción de vinagre de vino por el método tradicional”. Proyecto N°: RM2004-00009-00-00.

01/2004 – 12/2007 : Universitat Rovira i Virgili (España)
Cargo : Investigador del Proyecto “Desarrollo de metodología para la cuantificación, identificación y evaluación de bacterias acéticas para la producción de vinagres de vino: evaluación de la calidad aromática y sensorial. Proyecto de investigación coordinado Plan Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias, AGL2004-07494-C02-02/ALI. 2004-2007.

01/2005 – 12/2007 : Universitat Rovira i Virgili (España)
Cargo : Investigador del Proyecto “WINEGAR: Wood solutions to excessive acetification length in traditional vinegar production. Cooperative Research Project (CRAFT). 6° Programa Marco de la European Commission.

GRADOS Y TÍTULOS PROFESIONALES

2010 Doctor en Enología
Universitat Rovira i Virgili (España)

2010 Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos (Título homologado)
Universitat de Barcelona (España)

2004 Título Profesional de Ingeniero en Industrias Alimentarias
Universidad Nacional de la Amazonía Peruana

2003 Bachiller en Ciencias de la Industria Alimentaria
Universidad Nacional de la Amazonía Peruana

HONORES Y DISTINCIONES

- 2010** **Calificación “Maximum Cum Laude” – Sustentación de Tesis Doctoral**
Universitat Rovira i Virgili (España)
- 10/2005 – 09/2009** **Beca de Investigación Pre-doctoral**
Universitat Rovira i Virgili (España)

PUBLICACIONES

- 2016 Analysis of the microbial population dynamics during spontaneous and controlled fermentation of Chili “Charapita” (*Capsicum frutescens*). *Scientia Agropecuaria* 7 (3): 201-206.
- 2016 Caracterización Molecular de los microorganismos responsables de la fermentación espontánea del ají “Charapita” (*Capsicum frutescens*). *Agronomía Colombiana Suplemento*, 34: 1336-1339.
- 2014 Efecto simbiótico del extracto de *Smallanthus sonchifolius* (Yacón) y *Lactobacillus plantarum* frente a *Escherichia coli*. *Ciencia e Investigación*, 16(2): 77-82.
- 2013 Evaluation of representativity of the acetic acid bacteria species identified by culture-dependent method during a traditional wine vinegar production. *Food Research International*, 51 (1): 404-411.
- 2010 Effect of barrel design and the inoculation of *Acetobacter pasteurianus* in wine vinegar production. *International Journal of Food Microbiology*, 141 (1-2): 56-62.
- 2010 Population dynamics of acetic acid bacteria during traditional wine vinegar production. *International Journal of Food Microbiology*, 138 (1-2): 130-136.
- 2009 Effect of wood type and thickness on acetification kinetics in traditional vinegar production. *International Journal of Wine Research*, 1 (1): 155-160.

- 2009 *Gluconacteoboacter europaeus*, principal especie implicada en una acetificación por cultivo superficial a temperatura controlada. Nuevos Horizontes en la Viticultura y Enología, 229-232. ISBN: 978-84-8158-438-7.
- 2007 Estudio de la imposición de una cepa de *Acetobacter pasteurianus* en la producción inoculada de vinagre de vino por el método tradicional y sumergido. Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas, 119-121. ISBN: 978-84-690-6060-5.
- 2006 Estudio de la dinámica poblacional de las bacterias acéticas en la producción de vinagres según el método tradicional. Segundas Jornadas de I+D+I en la Elaboración de Vinagres, 59-66. ISBN: 84-7801-816-6.

OTROS DATOS

Inglés: Nivel intermedio

Catalán: nivel básico