

FORMATO DE POSTULACIÓN “INGENIERA CIP 2025”

1. DATOS DE QUIEN PRESENTA LA CANDIDATURA (NOMINADOR)

Nombres y apellidos: Gabriela Cristina Chire Fajardo	
N° CIP: 59708	Consejo Departamental: Lima
Email: gchire@lamolina.edu.pe	Teléfono: 997940036

2. CANDIDATA PROPUESTA (NOMINADA)

Nombres: Flor de María	Apellidos: Vásquez Castillo
CIP: 192520	Consejo Departamental: Lima
Email: florvasquezcastillo@hotmail.com	Teléfono: 975896044

3. CONCEPTOS DE EVALUACIÓN

3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

- PhD en Tecnología Agroalimentaria y Biotecnología de la Universidad Politécnica de Catalunya-UPC-Barcelonatech apostillado y reconocido por la SUNEDU.
- Magister Scientiae en Tecnología de los Alimentos de la UNALM
- Ingeniera en Industrias Alimentarias. UNALM
- Bachiller en Ciencias- Industrias Alimentarias. UNALM

3.2 EXPERIENCIA LABORAL

1. **UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA (UNAB).** Docente contratada del 30 de abril al 3 de setiembre del 2021 en los cursos: Tecnología de azúcar y derivados, Alimentación y nutrición humana.
2. **UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA (UNICA).** Facultad de Ingeniería Pesquera y Alimentos 2018-II, 2019-II, 2020-I. Docente contratada para los cursos: Análisis de los Alimentos, Ingeniería y Tecnología de Productos Lácteos.
<http://www.unica.edu.pe/transparencia/buscador/sistema/upload/archivos/2018/11/20/RR-2715-2018.pdf>

- 3. UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA (UNALM)**, Departamento de Química de la Facultad de Ciencias. 2017-II, 2018-I, 2019-I, 2019-II, 2020-I, dictando Laboratorio de Química General y Química Orgánica .
- 4. UNIVERSIDAD SAN MARTIN DE PORRES (USMP)**. Docente de los Cursos:
Tecnología de Cereales y leguminosas: 2017-I, 2017-II, 2018-I-2018-II
Análisis de Alimentos. 2012-I, 2012-II, 2013-I, 2013-II, 2014-I, 2014-II, 2015-I
Evaluación sensorial. 2015-II
Laboratorio de Química de Alimentos. 2013-I, 2013-II. 2014-I, 2014-II, 2015-I.
Líder de la Unidad de Relaciones Empresariales de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias.
- 5. UNIVERSIDAD CIENTIFICA DEL SUR (UCSUR)**, 2016-II, 2017-I, 2017-II. Docente de la carrera de Nutrición en los cursos:
Bromatología de los alimentos (Laboratorio) y Tecnología de Alimentos (teoría y laboratorio)
- 6. Universidad Le Cordon Bleu (ULCB)**. 2014-I, 2014-II, 2015-I, 2015-II, 2016-II. Docente de la carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias de los cursos:
Tecnología de cereales y leguminosas
Tecnología de frutas y hortalizas
Tecnología de Productos cárnicos
- 7. Servicio Nacional De Adiestramiento En Trabajo Industrial - SENATI**. Instructora de Procesador Industrial de Alimentos. 2013-II. Cursos:
Conservación de Alimentos,
Procesamiento de Frutas y Hortalizas,
Industrialización de Productos Lácteos.
- 8. UNIVERSIDAD CATÓLICA SEDES SAPIENTIAE (UCSS)**. Facultad de Ciencias de la Salud. Carrera Profesional de Nutrición, Dietética y Gastronomía. 2013-II. 2014-II, 2015-I ,2015-II Docente del Curso:
Tecnología de Alimentos
- 9. UNIVERSIDAD PRIVADA TELESUP**. Docente de los Cursos:
Evaluación Sensorial 2012-I
Tecnología e Industrias Lácteas- 2012-II.
Investigación de Tecnologías de Alimentos 2011-II.
- 10. UNTECS (Universidad Nacional Tecnológica del Cono Sur)**. Docente del Curso:
Química en el Centro Preuniversitario de la, ciclo 2011-I
- 11. UNIVERSIDAD NACIONAL FEDERICO VILLARREAL**. Facultad de Oceanografía, Pesquería y Ciencias Alimentarias. 2010. Docente del Curso:
Tecnología de Aceites y Grasas Teoría y Práctica.
- 12. UNIVERSIDAD NACIONAL FEDERICO VILLARREAL. Facultad de Ciencias Naturales y Matemáticas. 2009. Docente de los Cursos:**

Laboratorio de Química de Alimentos

Productos Naturales I

Química General

Química Orgánica II.

- 13. Universidad Nacional Agraria La Molina. Facultad de Industrias Alimentarias.** Jefa de Práctica del Departamento de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios, en los cursos de Tecnología de Leche, Industrias Cárnicas, Industrias Lácteas e Introducción a la Industria Alimentaria, del 1º de Abril al 31 de julio del 2002.
- 14.** HG FOODS SAC. Av La Molina 595. La Molina. Jefa de Planta. Del 1º de Noviembre del 2007 al 5 de Febrero del 2008. Sr José Córdova Telef: 3486980. Diseño de Planta. Elaboración de panetones, empanadas y tortas.
- 15.** FADEA (Fábrica de Alimentos Dietéticos, Especiales y Afines) SRL, San Luis. Supervisora de Producción y Desarrollo de Nuevos Productos. Del 2 de Enero al 15 de Marzo del 2007 y del 1º de Julio hasta el 23 de Agosto del 2007. Sr Juan Saldaña Telef: 4736980. Desarrollo de nuevos productos: fideos a base de de verduras:

3.3 PUBLICACIONES RELEVANTES (MÁXIMO 10)

1. Vásquez-Castillo, F. M., Hernández, E., & Achaerandio, I. (2024). Centrifugal filtration enhances the block freeze concentration and recovery of bioactive compounds from pomegranate juice. LWT. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.117153>. Revista indexada en Scopus.
2. Vásquez-Castillo, F. M., Hernández, E., & Achaerandio, I. (2024). Cryoconcentration in Block Assisted by Centrifugation-Vacuum to Pomegranate Juice: A New Improved Method. Journal: Food and Bioprocess Technology. DOI: 10.1007/s11947-024-03472-3. Revista indexada en Scopus.
3. Vásquez-Castillo, F. M., Hernández, E., Ureña-Peralta, M. O., & Achaerandio, I. (2023). Comparative study of block cryoconcentration in pomegranate juice: Centrifugation versus vacuum. Journal of Food Process Engineering. DOI: 10.1111/jfpe.14435. Revista indexada en Scopus. "Crioconcentración en bloque para jugo de granada (*Punica granatum* L.)", Tesis doctoral, 2024. Calificación sobresaliente.
4. "Digestibilidad *in vitro* de proteína y compuestos bioactivos en accesiones de kiwicha (*Amaranthus caudatus* L., 1753) tostada" Tesis para optar el Título de Magíster Scientiae, 2006.
5. "Elaboración de leche pasteurizada enriquecida con ácidos grasos poliinsaturados EPA (eicosapentaenoico) y DHA (docosahexaenoico) provenientes del aceite semirrefinado de

pescado", 2001 Tesis para optar el título de Ingeniera en Industrias Alimentarias - calificación sobresaliente).

6. "Condiciones óptimas de extracción de antocianinas de la cáscara de la granada (*Punica granatum* L.) variedad Wonderful" , realizado en la ULCB el 2015. <https://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/20.500.14546/29>
7. "Elaboración de néctar de granada (*Punica granatum* L.) variedad Wonderful con camu camu (*Myrciaria dubia*) y esteviósido", realizado en la ULCB el 2014. <https://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/20.500.14546/19>

3.4 CONTRIBUCIONES REALIZADAS A LA INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

- Docente en diferentes universidades del Perú.
- Publicación de artículos de investigación en el área de la técnica de crioconcentración y de la utilización de la granada:
- Crioconcentración en zumo de granada (*Punica granatum*)" Comunicación póster en Encuentro de científicos peruanos en Europa "SINAPSIS 2024". Düsseldorf-Alemania del 18 al 20 de Julio del 2024.
- "Crioconcentración en bloque asistida por centrifugación y filtración en zumo de granada wonderful". Comunicación póster oral-flash en el XII Congreso Nacional CyTA-CESIA 2024. Barcelona- España. Del 2 al 4 de abril del 2024.
- "Novel block cryoconcentration method applied to pomegranate juice". Presentación oral en el 37th EFFoST International Conference, Valencia. Spain. Del 6-8 November 2023.
- "Estudio de crioconcentración en bloque asistida por vacío para zumo de granada". Presentación de póster en XI Congreso Nacional CyTA-CESIA: "Ciencia e Innovación para la producción de alimentos seguros, saludables y sostenibles". Zaragoza- España. Del 20 al 22 de junio 2022.

3.5 PARTICIPACIÓN Y APOYO AL COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ

3.6 PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES DE APOYO SOCIAL, EN ESPECIAL PARA EL DESARROLLO DE LA MUJER

- 1.** Facilitadora en los cursos talleres de elaboración de alimentos procesados (postres fríos) durante el mes de febrero 2012 en los comedores de Puerto Huarmey, Santo Domingo y 09 de octubre con la ONG ACUDIP.
- 2.** Curso Taller de Elaboración de Panetones en Huarmey, dirección en la elaboración de 100 panetones de 1 Kg y 1000 panetoncitos de 100 g, con ACUDIP. Diciembre del 2010.
- 3.** Taller de Capacitación de Elaboración de Yogur y Queso Fresco, en Azpitia - Cañete, con el Instituto de Asuntos Culturales ICA Perú. Marzo del 2010.
- 4.** Elaboración de Néctar, mermelada y puré de manzana en las comunidades de Hornillos Alto y Hornillos Bajo- Ancash, del 19 al 20 de Enero del 2008, con un total de 12 horas, con la ONG ACUDIP.
- 5.** Talleres de Elaboración de alimentos procesados en Huarmey, Región Ancash durante los días 10, 11, 24 y 25 de febrero del 2012, con la ONG ACUDIP.
- 6.** Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, los días 07 y 09 de Agosto del 2006, con un total de 8 horas lectivas, en el Distrito de Ventanilla.
- 7.** Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en Mercados, los días 26 y 28 de Junio del 2006, con un total de 8 horas lectivas, en el Distrito de San Juan de Miraflores.
- 8.** Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en Restaurantes, los días 24 al 28 de Abril del 2006, con un total de 16 horas lectivas, en el Club ACENESPAR-GC-Santiago de Surco.
- 9.** Elaboración de Quesos: Fresco, Andino y Mozzarella, realizado en el Establo Select de Puente Piedra el 4 de Marzo del 2006 con un total de 8 horas lectivas.
- 10.** Elaboración de Helados de Crema y Chupetes de leche con fruta, realizado en el Establo Select de Puente Piedra el 3 de Marzo del 2006 con un total de 8 horas lectivas.
- 11.** Elaboración de Yogur Batido, realizado en el Establo Select de Puente Piedra el 24 de Febrero del 2006 con un total de 8 horas lectivas.
- 12.** Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos para restaurantes, los días 29, 31 de agosto, 1,2,13, 15, 16 de Setiembre del 2005 de 3 a 7 pm en el Proyecto de Ferias Dominicales en la Municipalidad de Lurín.
- 13.** Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos para restaurantes, los días 23 y 25 de agosto y 1 y 6 de setiembre del 2005 con un total de 16 horas realizado en Puente Piedra.

14. Asesoría en Evaluación Sanitarias de Restaurante del 27 de octubre al 7 de Noviembre del 2005 con un total de 40 horas, en los restaurantes turísticos de Puente Piedra.

3.7 PREMIACIONES Y RECONOCIMIENTOS RECIBIDOS

1. Beca otorgada por el PRONABEC Resolución Jefatural N° 2140-2021-MINEDU/VMGI-PRONABEC-OBE, en la que consta la fecha de inicio y fin de la beca Bicentenario 2021, para estudiar Doctorado en Tecnología Agroalimentaria y Biotecnología en la Universitat Politècnica de Catalunya-Barcelona.España.
2. Beca de Pasantía Contrato N° 6-2017-INIA-PNIA-PASANTÍA. Aprendizaje en el uso de criocentrador de película progresiva en Universidad Politécnica de Catalunya- España. Del 8 de enero al 26 de febrero 2018.
3. "Criocentración en bloque para jugo de granada (*Punica granatum L.*)", Tesis doctoral, 2024. Calificación sobresaliente.
4. Premio al mejor póster titulado: "Criocentración en zumo de granada (*Punica granatum*)" en Encuentro de científicos peruanos en Europa "SINAPSIS 2024". Düsseldorf-Alemania del 18 al 20 de Julio del 2024.
5. "Elaboración de leche pasteurizada enriquecida con ácidos grasos poliinsaturados EPA (eicosapentaenoico) y DHA (docosahexaenoico) provenientes del aceite semirrefinado de pescado", 2001 Tesis para optar el título de Ingeniera en Industrias Alimentarias - calificación sobresaliente).

FECHA DE PRESENTACIÓN

22 de Febrero de 2025.

Presentar el formato de postulación por correo o en físico al Consejo Departamental al cual pertenece la candidata.