

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

<ul style="list-style-type: none">- 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

<ol style="list-style-type: none">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.