



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA AREQUIPA - PERÚ

HOJA DE VIDA

(El presente documento tiene carácter de Declaración Jurada)

I. DATOS PERSONALES:

Apellidos: Paredes Muñoz

Nombres: Danissa Carmen

DNI Carnet Extranjería N° Doc: 29471909

Mail Institucional:

dparedesm@ucsm.edu.pe

Departamento Académico: Facultad de Ciencias e Ingenierías
Biológicas y Químicas



REGISTRO DINA:

REGISTRO REGINA:

CATEGORIA:

Contratado

Jefe de prácticas nombrado

Ordinario Auxiliar

Docente a tiempo parcial

Ordinario Asociado

Ordinario Principal

II. DATOS ACADÉMICOS / PROFESIONALES:

2.1. GRADOS / TÍTULOS ACADÉMICOS:

DENOMINACIÓN	UNIVERSIDAD QUE OTORGA	FECHA DE EXPEDICIÓN
BACHILLER EN INGENIERÍA QUÍMICA	UNIVERSIDAD NACIONAL SAN AGUSTÍN, AREQUIPA	1996
MAGÍSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	UNIVERSIDAD NACIONAL SAN AGUSTÍN, AREQUIPA	2000
INGENIERA QUÍMICA	UNIVERSIDAD NACIONAL SAN AGUSTÍN, AREQUIPA	1999

2.2. CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA: (DURACIÓN MÍNIMA UN SEMESTRE)

ESPECIALIZACIÓN	INSTITUCIÓN QUE OTORGA	DURACIÓN	FECHA
Diplomado en docencia universitaria	UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA	1 semestre	2014

III. CURSOS DICTADOS EN EL SEMESTRE ACTUAL:

ESCUELA PROFESIONAL	CURSO
Ingeniería de Industria Alimentaria	Reología Alimentaria
Ingeniería de Industria Alimentaria	Toxicología Alimentaria

Ingeniería de Industria Alimentaria	Bioquímica de los Alimentos II
Ingeniería de Industria Alimentaria	Tesis en Ingeniería de Alimentos

IV. PRODUCCIÓN INTELECTUAL: (04 ÚLTIMOS)

TÍTULO DE LA OBRA	ISBN	AÑO
Guía de Bioquímica de los Alimentos II		2016
Guía de Simulación de Procesos		2016
Guía de Software en Ingeniería Alimentaria		2016
Guía de Simulación de Procesos		2015

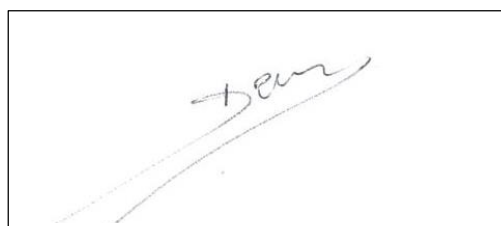
V. PRODUCCIÓN ARTÍCULOS/REVISTA: (04 ÚLTIMOS)

TÍTULO	ISBN	AÑO
Estudio del Perfil Reológico del Comportamiento de Agentes Humectantes (azúcar, carragenina) en el yogurt a partir de leche reconstituida		2002
Análisis Reológico de una crema para untar a base de manjar, cereales andinos y harina de lúcuma		2007
Estudio Reológico de una jalea de cocona con adición de fibra soluble		2009
Estimación de las constantes del viscosímetro Fungilab empleando un fluido newtoniano		2013

VI. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN: (04 ÚLTIMOS)

TÍTULO	MEDIO DE PUBLICACIÓN	AÑO
Estudio del Perfil Reológico del Comportamiento de Agentes Humectantes (azúcar, carragenina) en el yogurt a partir de leche reconstituida	REVISTA ALIMENTACIÓN EQUIPOS Y TECNOLOGÍA-	2002
Análisis Reológico de una crema para untar a base de manjar, cereales andinos y harina de lúcuma	Revista Facultad de Ciencias e Ingenierías Biológicas y Químicas	2007
Estudio Reológico de una jalea de cocona con adición de fibra soluble	Revista Facultad de Ciencias e Ingenierías Biológicas y Químicas	2009
Estimación de las constantes del viscosímetro Fungilab empleando un fluido newtoniano	Revista Facultad de Ciencias e Ingenierías Biológicas y Químicas	2013

Fecha: 29 de noviembre de 2016



FIRMA