



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA AREQUIPA - PERÚ

HOJA DE VIDA

(El presente documento tiene carácter de Declaración Jurada)

I. DATOS PERSONALES:

Apellidos: Flores Aguilar

Nombres: Edilberto

DNI Carnet Extranjería N° Doc: 29662393

Mail Institucional: efloresa@ucsm.edu.pe

Departamento Académico: Ciencias e Ingenierías Biológicas y Químicas

REGISTRO DINA: Si me encuentro registrado

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 / TITULOS ACADÉMICOS:

DENOMINACIÓN	UNIVERSIDAD QUE OTORGA	FECHA DE EXPEDICIÓN
Ingeniero Químico	Universidad Nacional de San Agustín - Arequipa	1979
Magister en Educación Superior	Universidad Católica de Santa María - Arequipa	2001
Título Profesional en Ciencias Administrativas (Sda especialidad)	Universidad Nacional de San Agustín - Arequipa	2006
Diploma de estudios de Profundización en Ciencias Agronómicas en el Área de Tecnología de Alimentos	Facultad de Ciencias Agronómicas de Gembloux, Bélgica	1988
Doctor en Ingeniería	Universidad Nacional Federico Villarreal, Lima – Perú,	2005

2.2. CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA: (DURACIÓN MÍNIMA UN SEMESTRE)

ESPECIALIZACIÓN	INSTITUCIÓN QUE OTORGA	DURACIÓN	FECHA
Especialización en Buenas prácticas en cooperación Universidad y Empresa para el desarrollo	Centro de altos estudios Universitarios de la Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (OEI) y el Instituto de Gestión de la Innovación y del conocimiento-Ingenio (CSIC-UPV)	1 Semestre	2009-2010
Especialización profesional en Enología y Vinos	Universidad Nacional Agraria la Molina	1 Semestre	2008-2009

III. CURSOS DICTADOS EN EL SEMESTRE ACTUAL:

ESCUELA PROFESIONAL	CURSO
---------------------	-------

Ingeniería de Industria Alimentaria	Fermentaciones Industriales
	Evaluación del Tratamiento térmico de los alimentos

IV. PRODUCCIÓN INTELECTUAL: (04 ÚLTIMOS)

TÍTULO DE LA OBRA	ISBN	AÑO
ESTABILIZACIÓN DE EMULSIONES ALIMENTARIAS, ACEITE DE PESCADO EN AGUA EN FUNCIÓN DEL PROCESADO Y DEL CONTENIDO DE EMULSIFICANTES, ESTABILIZANTES Y ANTIOXIDANTE	9972-2939-0-4	2006

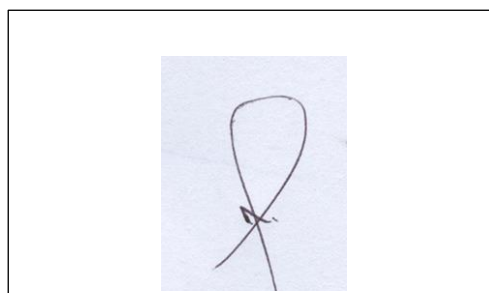
V. PRODUCCIÓN ARTÍCULOS/REVISTA: (04 ÚLTIMOS)

TÍTULO	ISBN	AÑO
<i>Extracción de antioxidantes de las bayas del sauco (Sambucus nigra L. subsp. peruviana) con ultrasonido, microondas, enzimas y maceración para la obtención de zumos funcionales</i>		Inf. Tecnol. 28(1), en prensa (2017) Revista de Chile
Capacidade antioxidante de xaropes y bebidas obtidas por hidrólise enzimática de farinha de milho roxo e misturas de maltes: milho roxo/cevada (Resumen)	Anais do Simpósio Brasileiro de Compostos Bioativos ISSN: 2358	2014
Evaluación de la capacidad antioxidante, fenoles totales, betalainas en néctares de tuna (Opuntia ficus - indica) Pasteurizados	XI CONACYTA 2013; 0(0) 288	2013

VI. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN: (04 ÚLTIMOS)

TÍTULO	MEDIO DE PUBLICACIÓN	AÑO
Capacidade antioxidante de xaropes y bebidas obtidas por hidrólise enzimática de farinha de milho roxo e misturas de maltes: milho roxo/cevada (Resumen)	Anais do Simpósio Brasileiro de Compostos Bioativos ISSN: 2358	2014
<i>Extracción de antioxidantes de las bayas del sauco (Sambucus nigra L. subsp. peruviana) con ultrasonido, microondas, enzimas y maceración para la obtención de zumos funcionales</i>	Revista Información Tecnológica de Chile	Inf. Tecnol. 28(1), en prensa (2017)

Fecha: 29 de noviembre de 2016



FIRMA