



# UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA AREQUIPA - PERÚ

## HOJA DE VIDA

(El presente documento tiene carácter de Declaración Jurada)

### I. DATOS PERSONALES:

Apellidos: Palo Gresia

Nombres: Patricia Susana

DNI  Carnet Extranjería  N° Doc: 29636520

Mail Institucional: ppalogr@ucsm.edu.pe

Departamento Académico:  
Ciencia 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 / TITULOS ACADÉMICOS:

| DENOMINACIÓN  | UNIVERSIDAD QUE OTORGA              | FECHA DE EXPEDICIÓN |
|---|-------------------------------------|---------------------|
| Bachiller en Ingeniería de Industria Alimentaria        | Universidad Católica de Santa María | 29/01/1997          |
| Título Profesión de Ingeniería de Industria Alimentaria | Universidad Católica de Santa María | 01/10/1998          |
|   |                                     |                     |
|   |                                     |                     |

#### 2.2. CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA: (DURACIÓN MÍNIMA UN SEMESTRE)

| ESPECIALIZACIÓN  | INSTITUCIÓN QUE OTORGA                 | DURACIÓN     | FECHA |
|--|--|--------------|-------|
| Diplomado en Docencia Universitaria                                      | Universidad Católica de Santa María    | 288 horas    | 2003  |
| Diplomado en Gestión Universitaria                                       | Universidad Católica de Santa María    | 192 horas    | 2008  |
| Diplomado en Formación Universitaria Basado en competencias              | Universidad Católica de Santa María    | 264 horas    | 2011  |
| Diplomado en Gestión en Proyectos para Cooperación Internacional         | Universidad Nacional Agraria La Molina | 80 horas     | 2003  |
| Estudios Concluidos de Maestría Agro negocios                            | Universidad Nacional Agraria La Molina | 04 Semestres | 2000  |
| Estudios Concluidos de Segunda Especialidad Estadística y Bioestadística | Universidad Católica de Santa María    | 02 Semestres | 2008  |

**III. CURSOS DICTADOS EN EL SEMESTRE ACTUAL:**

| ESCUELA PROFESIONAL                 | CURSO  |
|-------------------------------------|--|
| INGENIERIA DE INDUSTRIA ALIMENTARIA | Agro negocios en la Industria Alimentaria              |
| INGENIERIA DE INDUSTRIA ALIMENTARIA | Introducción a la Industria Alimentaria II Practicas   |
| INGENIERIA DE INDUSTRIA ALIMENTARIA | Investigación y Desarrollo en la Industria Alimentaria |
| INGENIERIA DE INDUSTRIA ALIMENTARIA | Diseño Experimental en Ingeniería de Alimentos I       |
|                                     |  |
|                                     |  |
|                                     |  |
|                                     |  |

**IV. PRODUCCIÓN INTELECTUAL: (04 ÚLTIMOS)**

| TÍTULO DE LA OBRA | ISBN | AÑO |
|-------------------|------|-----|
|                   |      |     |
|                   |      |     |
|                   |      |     |
|                   |      |     |

**V. PRODUCCIÓN ARTÍCULOS/REVISTA: (04 ÚLTIMOS)**


| TÍTULO | ISBN | AÑO |
|--------|------|-----|
|        |      |     |
|        |      |     |
|        |      |     |
|        |      |     |

**VI. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN: (04 ÚLTIMOS)**

| TÍTULO  | MEDIO DE PUBLICACIÓN   | AÑO  |
|---|--|------|
| Efecto del tiempo de congelación sobre la calidad de hamburguesa artesanal elaborada a partir de carne de avestruz. | Libro resúmenes de la Convención internacional Alimentación saludable para la comunidad y el turismo. (2008). ACTAC. Cuba. | 2008 |
| Aprovechamiento de Clara de Huevo para la Elaboración de una Bebida Proteica. UCSM – FCIBQ                          | Revista del centro de investigación y producción de la FCIByQ-UCSM   | 2008 |
| Sustitución de grasa animal por grasa vegetal en la elaboración de salchicha Frankfurt. UCSM – FCIBQ                | Revista del centro de investigación y producción de la FCIByQ-UCSM   | 2008 |
| Efecto de la congelación y deshidratación en la reestructuración de carne de Llama para la obtención de un snack.   | Revista del centro de investigación y producción de la FCIByQ-UCSM   | 2009 |

|  |  |      |
|--|--|------|
| Evaluación de la sustitución de grasa animal por una pre-emulsión en base a proteína aislada de soya y palta en la elaboración de chorizo. | Revista del centro de investigación y producción de la FCIByQ-UCSM | 2011 |
| Estudio experimental para la elaboración de un análogo de salsa kétchup a partir de betarraga, manzana y zanahoria.                        | Revista del centro de investigación y producción de la FCIByQ-UCSM | 2012 |

**Fecha: 29 de noviembre de 2016**



Patricia Susana Cabe Acuña

**FIRMA**