

 UNSA <small>UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA</small>	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN	Código:
	FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Página: Pág. 1 de 4

CURRICULUM VITAE

I. Datos Profesionales

Nombre y Apellidos:	ACOSTA GONZALES IRINA XIMENA
Código de docente	6890_1
Título Profesional	INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Mayor grado académico	MAESTRA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Categoría	CONTRATADA
Dedicación	TIEMPO COMPLETO
Correo electrónico	iacosta@unsa.edu.pe
Numero de colegiatura	203618

II. Educación superior conducente a grado o título

Grado académico o título	Año de obtención	Centro de estudios	País
Bach. Ingeniería de Industrias Alimentarias	2015	Universidad Nacional de San Agustín	Perú
Ingeniera de Industrias Alimentarias	2016	Universidad Nacional de San Agustín	Perú
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	2022	Universidad Nacional de San Agustín	Perú

Agregar más filas de ser necesario

III. Experiencia académica (enseñanza, cargos administrativos en universidad u otra institución)

Institución	Categoría	Cargo	Tiempo <i>parcial / completo/ dedicación exclusiva</i>	Periodo	
				Desde	Hasta
Universidad Nacional de San Agustín	Contratado	Jefe de practicas	Completo	03/2020	12/2022
Universidad Nacional de San Agustín	Contratado	Docente	Completo	04/2023	Actual

Agregar más filas de ser necesario

 UNSA <small>UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA</small>	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN	Código:
	FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Página: Pág. 2 de 4

IV. Experiencia no académica (cargo o título, compañía o entidad)

Institución	Cargo	Descripción del cargo	Tiempo parcial / completo/ dedicación exclusiva	Periodo	
				Desde	Hasta
Universidad Nacional de San Agustín	Técnico laboratorio		Completo	06/2017	12/2018
Prociencia	Coordinador Administrativo Proyectos		Parcial	01/2019	12/2019

Agregar más filas de ser necesario

V. Trabajos de investigación (considerar últimos 5 años, situación completado, publicado, en procesos)

Trabajo de Investigación	Jefe o investigador	Situación (completado/ publicado/ en proceso)
Evaluation of protein and iron content in three varieties of quinoa leaves and two phenological phases	Investigador	En proceso
"Obtención de citrato de calcio a partir de cáscara de huevo de gallina y su aprovechamiento como suplemento vitamínico".	Investigador	En proceso

Agregar más filas de ser necesario

VI. Miembro de organizaciones, sociedades científicas o profesionales

Organización	Contacto	País

Agregar más filas de ser necesario

VII. Premios o reconocimientos

Denominación	Entidad	País	Año

 UNSA <small>UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA</small>	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN	Código:
	FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Página: Pág. 3 de 4

Agregar más filas de ser necesario

VIII. Publicaciones más relevantes (listar brevemente publicaciones, presentaciones más importantes en los últimos 5 años – Título, coautores si lo hubiese, fecha y lugar de donde fueron publicados y/o presentados)

Título	Coautores	Revista	Fecha de publicación
EXTRACCIÓN ENZIMÁTICA DE FIBRA DIETÉTICA A PARTIR DE GUAYABA (Psidium Guajava L.)	S.Zanabria Galvez	XV CONACYTA	2022
FIGHTING ANEMIA WITH INNOVATIVE QUINOA LEAF EXTRACT PRODUCT: STUDY OF NUTRACEUTICAL CHARACTERISTICS,	S.Zanabria Galvez	XV CONACYTA	2022
EVALUACION DEL SECADO SOLAR CON BANDEJAS DEHYTRAY EN TRES VARIEDADES DE HOJAS DE QUINUA		XV CONACYTA	2022
		SIMPOSIO INTERNACIONAL INNOVA	2021

Agregar más filas de ser necesario

IX. Asesorías de tesis inscritas en repositorios (últimos 03 años)

Título de la tesis	Bachillere(s)	Fecha de publicación

Agregar más filas de ser necesario

X. Capacitaciones (cursos, seminarios, talleres, simposio)

Denominación del evento	Lugar	Fecha
ETICA EN LA FUNCION DOCENTE	Arequipa	2023
Operaciones unitarias en la industria alimentaria	Lima	2023
Elaboración y tratamiento y procesamiento de cárnicos y embutidos (cortes, procesos y formulación)	Ecuador	2023
Tecnología de lácteos		2023
Tipos de helados: definiciones, métodos y equipamiento		2023

 UNSA <small>UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA</small>	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN	Código:
	FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS	Versión: 01
	PROGRAMA DE INGENIERÍA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Página: Pág. 4 de 4

MODULO I: RECURSOS DIGITALES PARA DOCENTES	Lima	2022
SEMINARIO TALLER PROCESADOR DE TEXTOS ACADEMICOS	Lima	2022
MODULO II: RECURSOS DIGITALES PARA DOCENTES	Lima	2022
TECNOLOGIAS EMERGENTES EN EL TRATAMIENTO DE ALIMENTOS		2022
WEBINAR INTERNACIONAL: HOJAS Y PANOJAS TIERNAS DE QUINUA - EXPERIENCIAS, USO ANCESTRAL APROVECHAMIENTO ACTUAL, VALOR NUTRITIVO, INVESTIGACIONES, INNOVACIONES Y POTENCIAL ALIMENTARIO		2022
SEMANA DE INNOVACION 2022		2022
SEMINARIO TALLER: RECURSOS EDUCATIVOS PARA LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA	Lima	2021
PEDAGOGIA Y DIDACTICA EN LA EDUCACION SUPERIOR	Arequipa	2021
TALLER DE INDUCCION PARA DOCENTES DE NUEVO INGRESO UNSA 2021	Arequipa	2021
APLICACIONES DE GOOGLE PARA LA EDUCACION	Arequipa	2021
AULAS VIRTUALES I-MOODLE BASICO	Arequipa	2021
HERRAMIENTAS DIGITALES PARA DOCENCIA	Arequipa	2021
"REFRIGERACIÓN Y CADENA DE FRIO PARA ALIMENTOS"		2020
CURSO-TALLER: HELADOS Y SORBETES ARTESANALES		2020
CURSO-TALLER: LECHES Y YOGURES VEGETALES		2020
CURSO TALLER: NÉCTARES ARTESANALES		2020
FORO INTERNACIONAL HACIA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SOSTENIBLE		2019
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (32 HORAS)		2018
CURSO TALLER PRIMEROS AUXILIOS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS		2018
GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (40HORAS)		2018
"REFRIGERACIÓN Y CADENA DE FRIO PARA ALIMENTOS"		2020

Agregar más filas de ser necesario

XI. Idiomas

Idioma	Nivel (básico, intermedio, avanzado)
Portugués	Básico
Inglés	Básico

Agregar más filas de ser necesario