

## Ing. CIP Patricia Glorio Paulet, Ph.D, CFS

Oficina: # 07 (Primer Piso). Facultad de Industrias Alimentarias. Universidad Nacional Agraria – La Molina. Av La Molina S/N (Ex – Av La Universidad) Lima 12 Perú.  
Teléfonos: Celular: 995915843; Fijo: 3683271 correo electrónico: [pgp@lamolina.edu.pe](mailto:pgp@lamolina.edu.pe)

### Perfil:

Profesora Principal de la Universidad Nacional Agraria- La Molina en las materias de Microbiología de alimentos, Toxicología de alimentos, Análisis de Alimentos, y otros. Ingeniera en Industrias Alimentarias colegiada desde 1990, con PhD obtenido trabajando en el área de Ciencia de Alimentos y Tecnología, otorgado por la Universidad de Cornell del estado de Nueva York en USA. Donde se investigó en el desarrollo de una metodología bioanalítica para monitorear la inocuidad de las papas mejoradas genéticamente. Diplomado en Sistemas Integrados de Gestión de Calidad, otorgado por el Colegio de Ingenieros del Perú. Capítulo de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Experiencia profesional orientada a la docencia universitaria, investigación y proyección social en el área Ciencia de los alimentos, con una especial atención a tópicos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Experiencia como Jefe de Laboratorio en la implementación del laboratorio de Microbiología de Alimentos de la Facultad en Industrias Alimentarias a través de proyectos de cooperación internacional como también con proyectos FINCYT.

Capacitación constante en las áreas de desempeño y participación en congresos nacionales e internacionales con trabajos de investigación realizados. Proyección a la comunidad a través de trabajos de consultoría profesional y capacitaciones especializadas orientadas a las necesidades particulares de la Industria de Alimentos.

### Grados y Títulos Académicos Obtenidos.

Grados y Títulos	Universidad	País	Año
Ph.D	Cornell University (Food Science)	USA	1997
MSc	EPG- UNALM	Perú	1990
Ingeniero en Industrias Alimentarias.	UNALM	Perú	1990
Bachiller en Ciencias- Industrias Alimentarias	UNALM	Perú.	1986

## Certificaciones

Obtuvo la certificación del IFT (Chicago Ill): Certified Food Scientist CFS en Abril 2013

## Experiencia Laboral

---

Durante dos periodos: desde: Agosto de 2005 a 2008 y de Agosto 1997 a Octubre 1998

### **Jefe del Laboratorio de Microbiología de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias.**

- Ejecución de proyecto de Equipamiento y fortalecimiento de capacidad del Laboratorio de Microbiología. Fuente de financiamiento: Korean International Cooperation Agency.
- Coordinador de Proyecto de equipamiento para la modernización del laboratorio de Microbiología de Alimentos. Financiamiento conseguido de FINCYT. (Fondos BID)

Desde año 2008 al Presente

### **Profesora Principal de la Universidad Nacional Agraria – La Molina.**

- Cátedra en los cursos de Microbiología de Alimentos, Analisis de Alimentos, Toxicología de Alimentos y otros. Se modernizaron los cursos incorporándolos a las plataformas virtuales “Moodle” de la UNALM.
- Se asesoraron Tesis a nivel de Post-Grado. Se participó en proyectos de investigación.
- Se participó como ponente de cursos de Proyección Social en Provincia y en Lima.

Desde año 2002 al año 2008

### **Profesora Nombrada Asociada de la Universidad Nacional Agraria – La Molina.**

- Se trabajó para el departamento de Ciencia e Ingeniería de los Alimentos. Facultad de Industrias Alimentarias. Miembro de la escuela de Post-Grado en la especialidad de Tecnología de Alimentos. Se participó en las Cátedras de las áreas de Microbiología de Alimentos y Análisis de Alimentos para los estudiantes de pre-grado; Toxicología de Alimentos y otros para los estudiantes de post-grado; miembro de Comités consejeros de Tesis de varios alumnos de post-grado y jurado de Tesis de alumnos de pre-grado, Evaluador de artículos para la revista de la UNALM “Anales Científicos de la UNALM”.

Desde año 1990 al 1993 y del año 1997 al 2002.

### **Docente Contratada en la Universidad Nacional Agraria La Molina**

- Se participó en el dictado de los cursos de Microbiología de Alimentos y Toxicología de alimentos entre otros. Además de

participar como ponente en cursos de proyección social. Durante este periodo se viajó al Japón para adquirir experiencia en el análisis de micotoxinas en alimentos.

Desde Agosto 1993 a Enero 1997.

**Investigadora Graduada en el Laboratorio Bioanalítico del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos en las ciudades de Ithaca y Geneva en el Estado de Nueva York en USA.**

- Se obtuvo el grado académico de Ph.D o Doctor.
- Se Desarrolló un método de inmunosorción en tiras de membrana de nitrocelulosa, acoplado a liposomas para la detección de glicoalcaloides en papas (*Solanum tuberosum*).
- Se participó en diferentes encuentros científicos en diferentes ciudades de USA.

## **Capacitación Nacional e Internacional.**

---

- Fundamentos en el Análisis de Riesgos en la Inocuidad de Alimentos. Curso dictado por el Dr Alejandro Castillo profesor de la Universidad Texas A&M en las instalaciones de la Universidad Nacional Agraria – La Molina en Junio 2012 (6 horas)
- Diplomado en Sistemas Integrados de Gestión de Calidad e Inocuidad. Colegio de Ingenieros del Perú. Capítulo de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Como Implantar el ISO 9001, ISO 14001, OHSAS, 18001, ISO 22,000 en sistema integral. Setiembre 2011- Abril 2012. Total Horas 330 horas.
- Entrenamiento sobre análisis de riesgos, dentro de las actividades del programa del “Enhancing Curriculum Development, Teaching and Research Skills in Food Science” en la Universidad de Texas A&M realizado por “Norman Borlaug Institute for Internacional Agriculture”. de Agosto 2010 a Diciembre 2010 en Texas, USA.
- Entrenamiento en identificación de microorganismos ácido lácticos por PCR (Amplificaciones de fracción ITS y 16SrDNA; extracciones de DNA). Universidad degli studi di milano. De 10 de Abril del 2010 al 10 Junio 2010. Milán. Italia.
- IFT Global Food Safety and Quality Conference: Traceability in Food Systems: Technolgy vs Reality. 2009. Institute of Food Technologists. Chicago. USA.
- Entrenamiento en “Molecular Microbial Diversity ” Curso libre de nivel Doctoral de 1 Crédito (Programa Doctoral Ciencia e Ingeniería Biológica). 2008. UNALM Perú.
- Asistencia al Curso Regional teórico práctico “Affinity techniques for the purification of biomolecules”. Realizado en Lima – Perú del 22 al 26 de Noviembre del 2004 con una duración de 40 horas académicas en los ambientes de la Universidad Peruana Unión. Facultad de Ingeniería. EAP Ingeniería de Alimentos. Ñaña, Lima Perú.

- Asistencia al Curso Internacional de colibacilosis. Expositor Internacional de España. Facultad de Zootecnia. Universidad Nacional Agraria - La Molina. 2002 (6 horas)
- Participación en el Seminario Internacional: "Micotoxinas en Alimentos" otorgado por la UNALM- Oficina Académica de Extensión y Proyección Social del 15 al 16 de Noviembre del 2001 con una duración de 8 horas.
- Asistencia al Curso Internacional: "Toxicología Genética" organizado por la UNALM Facultad de Ciencias. Expositor Español con el auspicio de la Agencia Española de Cooperación Internacional - AEI, realizado del 6 al 11 de Noviembre del 2000.
- Asistencia al Curso Internacional: "Principios del Tratamiento Térmico de Alimentos, Simulación y Control", Dictado por el Dr. Arthur Texeira y organizado por la UNALM-EPG, el 18 de Agosto del 2000 con una duración de 20 horas.
- Participación en el Curso Taller: Metodologías de Investigación Participativa Modulo II "Identificación y Evaluación de Oportunidades de Mercado para Pequeños Productores Rurales" y "Fundamentos para el Desarrollo Empresarial Rural", organizado por la UNALM-UNIR-CIAT, del 13 al 14 de Abril del 2000 con una duración de 16 horas.
- Asistencia al curso "Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP) en el expendio de alimentos". Organizado por DIGESA (Dirección general de salud Ambiental, del Ministerio de Salud del Perú) en Lima el 20 y 26 de Agosto de 1998.
- Curso de buenas practicas de manufactura, limpieza y saneamiento en la industria alimentaria. Organizado por la Facultad de Industrias Alimentarias. Realizado el 4 de Diciembre de 1998 (Duración 4 horas)
- Entrenamiento en Inspección de Micotoxinas en Alimentos. "Kobe Institute of Health and Related Institutions" Realizado del 12 de Febrero 1998 al 27 Mayo 1998 en la ciudad de Kobe, Japon.

## Expositora:

---

- Expositora en: Microbiología de los Alimentos procesados térmicamente. En el Curso de Principios de Control de Procesos Térmicos. Acidificación y Evaluación de los Cierres de los Envases. "Better Process Control School". Curso dictado en convenio con FDA (Food and Drug Administration USA). 13 de Agosto 2012.

- Expositora en Análisis de Alimentos en Curso de Profesionalización de Cajamarca en Perú en 2007
- Expositora en Curso de Profesionalización en la Universidad Nacional del Santa en Ancash – Perú. Año 2008
- Expositora en Actividad de Agua en alimentos. En Universidad Nacional de Trujillo Perú. En el 2011
- Participación como expositora en el curso de “Calidad Higiénica de la Leche-Análisis Físico-Químico y Microbiológicos de la Leche y derivados. Organizado por la Oficina Académica de Investigación y Proyección Social en coordinación con la Facultad de Industrias Alimentarias, la Planta Piloto de Leche y el Laboratorio de Microbiología. Enero 1998.

### Algunas Publicaciones y Presentaciones en Congresos:

- Melo Ferrari, M., Glorio Paulet, P. Tarazona Reyes, G. 2013. Efecto de la Madurez en los componentes de valor comercial (Taninos y Goma) de Tara *Caesalpinia spinosa* (Molina) Kuntze. Rev. Soc Quim Perú. 79 (3): 218 – 228.
- Glorio Paulet, P. 2012. Tecnicas Modernas de Investigación en Ciencia de Alimentos. Libro de año sabático 2010. Aprobado por el Concejo de Facultad de Industrias Alimentarias. (Solo cuatro ejemplares)
- Glorio Paulet, P., Bello-Pérez, L., Salas, F. y Buleje, E. 2009. Características viscoelásticas y estimaciones de masas moleculares y en almidón de oca (*Oxalis tuberosum*). Rev. Soc. Quim Perú. 75 N°2 (266-276)
- Glorio, P., Repo-Carrasco, R., Velezmoro, C., Anticona, S., Huaranga, R., Martinez, P., Melgarejo, S. Astuhuaman, L., Huaman, N.E., Icochea, J.C., Peña, J.C. 2008. Fibra Dietaria en variedades Peruanas de Frutas y Tubérculos, Cereales y Leguminosas. Rev. Soc. Quim Perú. 74 N°1 (46-56)
- Vasquez – Quispesivana, W. y Glorio Paulet, P. 2007. Obtención de Calcio y Magnesio a Partir de Conchas de Choro (*Aulacomya ater* Molina) para enriquecer un Néctar de Durazno (*Prunus persica* L.) Variedad Blanquillo. Rev. Soc. Quím Perú. 73, N°4 (235-248).
- Glorio Paulet, P., Repo-Carrasco, R. and Velezmoro Sanchez, C. 2006. Almidón y Fibra Dietética en Alimentos, Experiencia de Perú En: Layolo, F.M. Wenzel de Menezes, E, editors. Carbohidratos en Alimentos Regionales Iberoamericanos. Impreso en Brasil. Sistema Integrado de Bibliotecas da USP.
- Glorio, P., Buleje, E., Ruales, J. and Velezmoro. C. 2003. Caracterización física del almidón de 18 entradas de Oca Peruana. En: “Avances sobre el uso y las propiedades de los carbohidratos de los alimentos regionales”. Proyecto CYTED XI. 18 “Composición, estructura, propiedades biológicas de

carbohidratos y su utilización en alimentos. Coordinación Franco.L. Layolo. Sao Paulo .ISBN 85 -901225-2-2.

- Sarmiento, V. and Glorio, P. 2006. Estabilidad físico-química y actividad antioxidante de las betalaínas del ayrampo (*Opuntia Soherensii*) durante el proceso del atomizado. Anales Científicos de la UNALM.
- Rojas, D., Acero, R., Glorio, P. 2009. Toxicidad aguda y subcrónica en ratas de un hidrolizado de proteína de POTA (*Dosidicus gigas*). En prensa; Aceptado en Revista Anales Científicos UNALM.
- Bendezú, P. and Glorio, P. 2011. Estudio de los aceites esenciales para su uso en la conservación del Yogurt batido. 2011. CIBIA VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Lima - Perú.
- Villalobos, C. R., Glorio, P. 2010. Aromatic herb phenolic content and iron source effects of off-color "specks" developed in the cooking of iron fortified pasta. Book of Abstracts ACS. National Meeting. San Francisco. Marzo 2010
- Rojas Hurtado, D., Glorio Paulet, P. 2009. Toxicidad Subcrónica del Concentrado de Proteína de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*), en ratas Sprague Dawle". 2009. CIBIA VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Bogotá - Colombia.
- Glorio-Paulet, P., Bello-Pérez, Luis Arturo., Salas, Francisco y Buleje, E. 2009. Viscoelastic Characterization of 18 Entries of Oca (*Oxalis tuberosum*) natives starch. Book of Abstracts IFT meeting Anaheim, California. June 2009
- Glorio-Paulet, P and R. Durst. 2000. Determination of Potato Glycoalkaloids Using a LIM-LPC Strip Immunoassay. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 48: 1678-1683.

## Idiomas:

---

Español, Inglés (Certificado Aligu: 92%), Francés (Certificado DELF A1, A2, A3, A4, A5 y A6), Italiano (Intermedio), Portugués (Intermedio: Certificado CELPE-BRAS 2005), Japonés: Nivel Elemental.

## Algunas Afiliaciones:

---

Colegio de Ingenieros del Perú desde 9/90  
Institute of Food Technologists desde 7/94  
American Chemical Society. USA y Sociedad Química del Perú (Lima)

---

## Participación en Proyectos:

---

- 2005 Proyecto Procyt; Fibra Dietética en Alimentos Peruanos.
- Co- Investigador
- 2007 2008 Proyecto de Equipamiento y fortalecimiento de capacidad del Laboratorio de Microbiología.
- Co – Inv. Korean International Cooperation Agency
- 2008 2009 Proyecto de Equipamiento para el laboratorio de Microbiología de Alimentos de la UNALM.
- 2013. Proyecto SECO. Peru Biodiverso Caracterización físico química de Sacha Inchi. (Responsable de proyecto en UNALM)