



KARLA MERCEDES DÍAZ GUTIÉRREZ

MEXICANA
QUÍMICA DE
ALIMENTOS
48 AÑOS

RESUMEN

Maestría en Ingeniería de Sistemas de Innovación Tecnológica, con 22 años de experiencia en docencia en modo presencial y clases en línea y con experiencia en propiedad intelectual, normatividad y transferencia tecnológica

HABILIDADES

Control de grupo	● ● ● ● ●
Dominio del tema	● ● ● ● ●
Comunicación	● ● ● ● ●
Paciencia	● ● ● ● ●
Extroversión	● ● ● ● ●
Organización	● ● ● ● ●
Puntualidad	● ● ● ● ●
Trabajo en equipo	● ● ● ● ●

DATOS DE CONTACTO



Benito Juárez, CDMX



karladigu@gmail.com



Karlita Diaz



5535514397

FORMACIÓN ACADÉMICA

Maestría en Ingeniería de Sistemas - Innovación Tecnológica. Título y Cédula

Facultad de Química - UNAM - CDMX, 2000 - 2002

Licenciatura en Química de Alimentos Título y Cédula

UNAM - Facultad de Química - CDMX, 1994 - 1999

Diplomado en Historia de la Cocina Mexicana

Facultad de Filosofía y Letras - UNAM - CDMX, 2015

Diplomado en Cocina Internacional

AAPAUNAM - Ciudad Universitaria - CDMX, 2015

CONOCIMIENTOS FUNDAMENTALES

Química, Docencia. Estrategias de enseñanza. Técnicas de aprendizaje. Dominio y manejo de plataformas virtuales para enseñanza presencial y en línea.

EXPERIENCIA LABORAL

Jefe de exámenes profesionales

Facultad de Química, UNAM | 2021 - 2022

Coordinar y dar seguimiento a los trámites asociados con la titulación de los alumnos egresados de la Facultad de Química, así como generar periódicamente la información estadística para la coordinación de asuntos escolares.

Profesor de Asignatura

Facultad de Química, UNAM | 2000 - a la fecha

Clases para alumnos de los últimos semestres de la carrera de Química de Alimentos: Tecnología de Cereales y Leguminosas, Panificación, Calidad, Procesos de conservación de alimentos (lío-filización, secado, deshidratación)

Ayudante de Profesor en Asuntos Escolares

Facultad de Química, UNAM | 2017- 2021

dar seguimiento a los trámites asociados con la inscripción, reinscripción, exámenes extraordinarios y registro de asignaturas optativas de los alumnos de la Facultad de Química,.

Coordinadora de Ciencia de los Alimentos

CESSA UNIVERSIDAD | 2007 - 2018

Encargada de actualizar y diseñar prácticas de laboratorio relacionadas con materias de ciencia de los alimentos, equipamiento e inventario de equipos, material y reactivos para el laboratorio, vinculación con la industria de alimentos, con visitas industriales y proyectos gastronómicos, dirección de proyectos de tesis y servicio social.

Profesor de Asignatura

CESSA UNIVERSIDAD | 2007 - 2017

Clases para los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía: Nutrición, Química de Alimentos, Microbiología y Tecnología de Alimentos

Secretaria de Apoyo. Secretaría Académica

Facultad de Química, UNAM | 2002- 2007

Apoyo en trámites administrativos relacionados con la acreditación de las 5 carreras impartidas por la Facultad

DIRECCIÓN DE TESIS

Asesor de tesis de alumnos de las carreras de: Química de alimentos y de alumnos del posgrado en ingeniería (sistemas de calidad e innovación tecnológica)

Facultad de Química - UNAM

2001 - Actual

Asesor de tesis de alumnos de la Licenciatura en Gastronomía

CESSA UNIVERSIDAD

2010 - 2018

IDIOMAS

Inglés Conversacional y técnico
Italiano Traducción

PONENCIAS

TALLER: Gastronomía Molecular Jornadas Académicas para la Facultad de Ciencias Químicas

Universidad La Salle, CDMX, agosto, 2016

CURSO: La química y la física en los métodos de cocción de los alimentos

Facultad de Química, UNAM, CDMX, junio, 2016

CONFERENCIA: Ciencia culinaria: matraces y probetas junto a sartenes y comales

Ciclo de Tutti Frutti: Así es el conocimiento, CCH SUR, UNAM, CDMX, enero, 2016

TALLER: Gastronomía Molecular Jornadas Académicas para la Facultad de Ciencias Químicas

Universidad La Salle, CDMX, agosto, 2015

CONFERENCIA: Fitoquímicos, ¿con qué se comen?

CUCAL 7mo Congreso Internacional sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos, Boca del Río, Ver., octubre, 2014

CONFERENCIA: Cocina Molecular

3er Congreso Internacional multi e interdisciplinario de Ingenierías, Cintalapa de Figueroa, Chis., octubre, 2014

TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN: Cocina Tradicional Vs Cocina Tecnológica

8vo Congreso de Gastronomía, Universidad del Caribe, Cancún, Qroo, septiembre, 2014

TALLER: Gastronomía Molecular Jornadas Académicas para la Facultad de Ciencias Químicas

Universidad La Salle, CDMX agosto, 2014

CURSO: Tecnología Quesera Artesanal

Seminario de Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Xalapa - Equez, Ver., marzo, 2014

PUBLICACIONES

Material Didáctico original para todos los grupos de una asignatura, ISBN (en trámite) Camacho D. Norma, Díaz G. Karla, Santillana H. María, Velázquez M. Olga "Productos de Cereales y Leguminosas. Manual de Prácticas" Facultad de Química, UNAM 1 - 165, México, D.F., (2002).

Manual de Laboratorio aprobado por Comité Editorial de FQ, ISBN (en trámite) Velázquez M. Olga, Camacho D. Norma, Díaz G. Karla, Santillana H. María "Manual de Prácticas de Productos de Cereales y Leguminosas" Facultad de Química, UNAM 1 - 209, México, D.F., (2004).

La ciencia de los alimentos en la práctica, Baduí Dergal, Salvador, Revisión Técnica Díaz Gutiérrez, Karla, Pearson Educación, México, D.F., (edición 2012 y 2014).