

 **Nombre y Apellido: Yanina María Zuazquita**

 **Antecedentes Formativos:**

Título: **Ingeniera Química** Año de obtención: 2005. Institución otorgante: **Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Resistencia.**

Título: **Especialista en Tecnología de los Alimentos** Año de obtención: 2010. Institución otorgante: **Universidad Tecnológica Nacional-Facultad Regional Resistencia**

Título: **Especialista en Docencia Universitaria.** Año de obtención: 2019. Institución otorgante: **Universidad Nacional del Nordeste-Facultad de Humanidades**

Otros títulos de nivel superior: **Profesor en Disciplinas Industriales (Química).** Año de obtención: 2008. Institución otorgante: **Universidad Tecnológica Nacional-Facultad Regional Resistencia.**

 **Antecedentes Académicos:**

En la Universidad Tecnológica Nacional – Regional Resistencia ocupé cargos como Coordinadora Capacitación e Idiomas perteneciente a la Dirección de Extensión Universitaria y luego como Equipo Técnico de Apoyo en la Dirección de Planeamiento, dependiente de la Secretaría Académica. Fui Coordinadora del Módulo de Física del Seminario de Ingreso y docente. Llevo una trayectoria de diecisiete años en docencia, en el Nivel Universitario soy Auxiliar de primera en la asignatura de Física I y Profesora Adjunta en la asignatura Química de los Alimentos; y de Nivel Secundario Profesora Titular de la asignatura Física y Química I y II. Razón por la cual es de relevancia la formación permanente que realizo, asistiendo a Talleres y Cursos de Formación Docente como así también a estudios de Pos Grado: Especialización en Docencia Universitaria, Especialista en Tecnología de los Alimentos y actualmente que me encuentro cursando el Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos (MITA XIII) de la Universidad de Buenos Aires en conjunto con la Universidad de Pharma – Italia.



Actividad Profesional:

Durante mis años de formación en la carrera de Ingeniería Química mi interés estuvo en el área de la investigación. Formé parte del grupo de investigación en el que se llevó a cabo la determinación de la Calidad de las mieles de la Provincia del Chaco: Zonas Apícolas I y II, el cual me dio oportunidad de participar en carácter de expositora en diferentes talleres para jóvenes investigadores becarios y congresos.

Finalizando la carrera y al optar al título de Ingeniera Química, presenté un proyecto el cual luego tuve la oportunidad de ponerlo en marcha como micro emprendimiento PyMES : Elaboración de pan precocido refrigerado fortificado con calcio. Durante esta etapa de emprendedora formé parte de la comisión directiva del Centro de Industriales Panaderos del Chaco y la Federación Argentina de la industria del Pan y Afines en el cual el desempeño más relevante es haber podido abrir la Escuela de Formación Profesional y formar a los obreros panaderos, pertenecientes al gremio, obteniendo una certificación profesional extendida, mediante un convenio marco firmado con el Ministerio de Educación de la Provincia del Chaco, y el Centro de Industriales Panaderos del Chaco. Durante el tiempo de gestión, además he realizado dictado de cursos, talleres y asistencia técnica no sólo a los Industriales, miembros del gremio, sino además al Sindicato de Amas de casa en convenio con la Municipalidad de Resistencia para las Amas de Casa emprendedoras que debían formarse para poder luego acceder a créditos y comenzar sus propios emprendimientos.