

Curriculum Vitae



1. Datos Generales

Nombres: Isela Romero Castillo

RFC: ROCI720323JM3

Curp: ROCI720323MBCMSS07

Número de seguro social: 2190721007-0

Lugar de Nacimiento: Ensenada, Baja California

Estado Civil: Separada

Domicilio: Calle Insurgentes No. 49-43
Fracc. San Sebastián
Villa Bonita, C.P. 22850

No. Empleado: 14050

E-mail: iromero@uabc.edu.mx,
iromero23@hotmail.com,

Número de Celular: 044(646) 151-35-94

Objetivo Profesional:

Desarrollarme en forma profesional con mis capacidades y ofrecer mis conocimientos para un mejor desempeño de las actividades dentro del área administrativa y de servicio que contribuya a un mejor funcionamiento laboral y metas generales de la universidad y todas aquellas responsabilidades que se designen a mi cargo.

1. Desarrollo Profesional

2.1. Formación y Actualización.	
2.1.1. Escolaridad.	Constancia de profesor ordinario de asignatura nivel C. de la Escuela de Enología y Gastronomía.
Licenciatura	Universidad Autónoma de Baja California Facultad de Ingeniería/ Ing. En computación 1994-2001, (trunca) Escuela de Enología y Gastronomía Lic. en Gastronomía 2006-2010 (Titulada con Mención Honorífica)
Posgrado	Universidad Autónoma de Baja California Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales Maestría en Administración 2013 (Titulada)

2.1.2. Asistencia a cursos de actualización disciplinaria.

Constancias	Año
Participación en el primer curso Semi-Intensivo de Cocina Demostrativa Actual y Navideña, en la Escuela de Enología y Gastronomía, Campus Ensenada.	2006
Participación y colaboración en la Semana de la Alimentación, impartido por el Sistema Educativo Estatal, Delegación Ensenada.	2012

2.1.3. Asistencia a cursos de apoyo docente.

Cursos	Horas	Año
Modelo educativo de la UABC como llevarlo al aula	16	2011
Educación basada en competencias	25	2011
Correo electrónico e internet	16	2011
Estrategias de aprendizaje bajo el modelo en competencias	20	2012
Docencia y aprendizaje cooperativo	25	2014

2.1.4. Impartición de curso para Docentes.

Constancia	Horas	Año
Participación como facilitador en el curso “Análisis e interpretación de datos de investigación educativa con SPSS” en la modalidad presencial dentro del programa Flexible de Formación y Desarrollo Docente con una	20	2013

2.1.5. Participación en concursos académicos.

Constancias	Año
Participación como Organizador del “XX Festival del Hongo” en la Escuela de Enología y Gastronomía, Campus Ensenada.	2011
Participación como Organizador del “XXXIII Feria del Pescado y del Mariscos” en la Escuela de Enología y Gastronomía, Campus Ensenada.	2011
Participación como Juez del “ XIX Festival del Hongo”, en la Escuela de Enología y Gastronomía, Campus Ensenada	2011
Asistencia a la Conferencia-Taller “Ciencia, Universidad e Investigadores: Oportunidades e Incentivos para Construir Carreras y Trayectoria Profesionales”, impartido por la UABC Campus Ensenada.	2012
Participación en la organización del 1er. Coloquio de las Conchas y el Vino dentro del Taller sobre Técnicas Modernas de Ostricultura, en la Escuela de Enología y Gastronomía, Campus Ensenada.	2012

3.- Docencia

3.1. Impartición de cursos formales (impartido en la licenciatura de gastronomía)

Unidad de Aprendizaje	Semestre	Año
Diseño y Planeación de Menú	6	2010-2013
Calidad en el Servicio al Cliente	2	2014
Administración de Copras	3	2018

3.2. Planes y programas (desarrollo curricular).

3.2.1 Elaboración de carta descriptivas.

Constancias	Año
Constancia por haber impartido el curso de Diseño y planeación de menú, apoyado en tecnología de la información, comunicación y colaboración, publicado en el sistema de administración de cursos Blackboard. Bajo la modalidad a distancia.	2013
Constancia de elaboración de la carta descriptiva de la unidad de aprendizaje “Calidad en el Servicio al Cliente”, a nivel licenciatura de gastronomía.	2013

3.3. Tutorías.

Constancia expedida por la subdirección de la Escuela de Enología y Gastronomía. Tutoría de para primer semestre de la carrera de licenciatura en gastronomía durante la fecha 2012-2.

4.- Vinculación

4.1 Servicio Social Interno de la Escuela de Enología y Gastronomía

Constancia expedida por el Departamento de Formación Básica de servicio social por el programa A580-0001 Actividades Culturales y Académicas durante el periodo 2011 al 2013.

5.- Vida Colegiada y Gestión Institucional

5.1. Participación en eventos académicos con participación nacional

Participación como integrante del jurado calificador en el Concurso Culinario del XIII Festival del Hongo” de la Escuela de Enología y Gastronomía y Canirac, Campus Ensenada.	2010
Participación en el 7ma. Expo Educación y Vinculación, por el comité de vinculación escuela empresas de Ensenada.	2012
Participación en la organización de la Reunión Anual de Directores de la Zona Noroeste de la Federación Mexicana de Facultades y Escuelas de Odontología, por la Facultad de Odontología Mexicali.	2012
Participación y apoyo en marco de la 13ª.Feria de Posgrado de Calidad, en la UABC, Campus Ensenada	2012
Participación como Juez en el IV “Concurso Nacional Gastronómico del Pescado y Marisco”, en la Escuela de Enología y Gastronomía, Campus Ensenada	2012
Participación como Jurado de Platillos dentro de la 5ta. Feria de la Sardina, dentro del Comité Sistema Producto Pelágicos Menores de Baja California	2013

