|  |
| --- |
| Monseñor Rösch 4552 esq: mercedes sosa. Villa Zorraquín. Concordia |
| • silviaasastre@hotmail.com |

Silvia Alejandra Sastre

|  |  |
| --- | --- |
| Información personal | |
|  | 1. Nacionalidad: argentina 2. Lugar de nacimiento: Concordia, Entre Ríos |
| Fecha de nacimiento | |
|  | 27 de junio de 1971 |
|  | |
|  |  |
| Educación | |
|  | 1988 Escuela Normal Superior Mixta “Domingo F. Sarmiento” Concordia, Entre Ríos  **Bachiller Especializado en Ciencias Biológicas**  1991 Escuela Normal Superior Mixta “Domingo F. Sarmiento”  Concordia, Entre Ríos  ***Profesora para la Enseñanza Primaria***  2007 Facultad de Ciencias de la Alimentación UNER  Concordia, Entre Ríos  ***Técnica Superior en Tecnología de Alimentos***  2015 Instituto Superior en Disciplinas Industriales y  Ciencias Agropecuarias ISDICA  Concordia, Entre Ríos  ***Profesora de Nivel Secundario en la Modalidad Técnico Profesional en Concurrencia con el Título de Base: Técnica Superior en Tecnología de Alimentos.***  2017 Centro de Yoga: YogaYug U.A.P.P.Y.  Concordia, Entre Ríos  ***Instructora de Yoga Integral***  2018 Centro de Yoga: YogaYug U.A.P.P.Y.  Concordia, Entre Ríos  ***Profesora de Yoga Integral***  2020 Centro de Yoga: IndoYoga  Gualeguaychú, Entre Ríos  ***Instructora de Ashtanga Vinyasa Yoga*** |
| Antecedentes | |
|  | Múltiples cursos de capacitación vinculados al ámbito de la Pedagogía, a la Enseñanza de las Ciencias, temas Ambientales, Tecnología Informática, Ciencias de la Salud y Naturales, etc. |
| Experiencia profesional | |
|  | 1991-Actualidad Escuelas Primarias dependientes del CGE  Concordia, Entre Ríos  **Maestra de ciclo**  2003-Actualidad Escuelas Secundarias dependientes del  CGE  Concordia, Entre Ríos  ***Profesora de Áreas Exactas y Naturales ( Matemática, Química, Física, Físico-Química, Biología )***  2018-Actualidad  ***Profesora de Yoga Integral.*** |
| Actividades profesionales adicionales | |
|  | * Auxiliar de Laboratorio en Cátedra Microbiología de los Alimentos para presentación de Tesis de Doctorado del Bioquímico Julio Fournier en laboratorios de Biotecnología de Facultad de Ciencias de la Alimentación. UNER. (2007-2008). * Inspección de Empaques de Fruta Cítrica, para el Programa de Certificación de Fruta Fresca Cítrica con Destino a la Unión Europea y otros Mercados con similares restricciones cuarentenarias. (2007-2008). |
| Idiomas | |
|  | Inglés Técnico |
| Aficiones | |
|  | Tareas Administrativas.  Manejo de Herramientas Informáticas.  Tecnologías de la Información y Comunicación.  Trabajos de Investigación.  Prácticas de Laboratorio. Esp: Química, Microbiología.  Ciencias de la Salud.  Filosofía Hinduista.  Yoga.  Medicina Ayurvédica.  Alimentación saludable. |

|  |
| --- |
| Estudios actuales |

2019-Actualidad Fundación Tecnológica Regional Concordia

Universidad Tecnológica Nacional UTN

Concordia, Entre Ríos

***Acompañante Ayurvédico***

C A P A C I T A C I O N E S Y C U R S O S D E P E R F E C C I O N A M I E N T O

L A B O R A L

1. Curso “Aprendiendo a Vivir”. **Sanatorio Adventista del Plata**. 1986.
2. Curso “La Energía en el Mundo”. **Comisión Técnica Mixta del Salto Grande**. 1991.
3. Conferencia “Utilización de Gases en la Industria Alimentaria y Tratamiento de Aguas Residuales con Oxígeno Puro”. **Facultad de Ciencias de la Alimentación. UNER**. 1994.
4. Curso “Operación de Equipos PC”. **Esc. Nº 17 “D. de Urquiza”.** 1995.
5. Capacitación “Preparándonos para el Tercer Milenio” Ciencias Naturales. **Instituto de Profesorado** **Concordia**. 1998/9.
6. Capacitación “Desglosando los Secretos de la Matemática”. **Instituto de Profesorado Concordia**. 1998/9.
7. Capacitación “Sujeto del Aprendizaje”. **Instituto de Profesorado Concordia**. 1999.
8. Curso “Introducción al Windows 98”. **Dirección de Educación de Adultos. CGE.** 2001.
9. Curso “Introducción al Word 2000”. **Dirección de Educación de Adultos. CGE.** 2001.
10. Taller “Alimentos a Base de Soja”. **Facultad de Ciencias de la Alimentación. UNER.** 2002.
11. Taller de Reflexión y Capacitación para el Uso de la Información Producida por los Operativos Nacionales de Evaluación de la Calidad Educativa.. **Esc. Normal “D.F. Sarmiento”. CGE**. 2003.
12. Curso “Trámites Administrativos Escolares EGB 1 y 2. **Esc. Normal “D.F. Sarmiento”. CGE**. 2003.
13. Taller de Capacitación “Aplicaciones Científicas Tecnológicas para la Enseñanza de la Ciencia”. **Facultad de Ciencias de la Alimentación. UNER.** 2003.
14. Jornada de Capacitación Docente “Atención a la Diversidad en el Ámbito de la Escuela Común: Aspectos Legales y Pedagógicos”. Esc. Nº 44 “M. Moreno”. 2004.
15. “VII Jornadas Internacionales de Educación”. **Facultad de Ciencias de la Administración. UNER.** 2004.
16. Curso de Capacitación Docente en el Uso de las Nuevas Tecnologías de la Información”. **Facultad de Ciencias de la Administración. UNER.**  2006.
17. Capacitación “Salud Bucal”. **CAFESG**. 2007.
18. Capacitación para el Programa de Certificación de Fruta Fresca Cítrica con Destino a la Unión Europea y otros Mercados con similares restricciones cuarentenarias. **SENASA.** 2007.
19. Curso “Docentes Estudiando”. Esc. Nº 72 “T. Comunitario” **CGE**. 2009.
20. Curso “Docentes Estudiando”. Esc. Nº 72 “T. Comunitario” **CGE**. 2010.
21. Curso “Docentes Estudiando”. Esc. Secundaria Nº 2 “J. Gervasio Artigas” **CGE**. 2011.