

MARÍA CIRILA CORTÉZ GUERRERO

Ingeniera en Alimentos



Fecha de nacimiento: 24 de octubre 1996 – 27 años
Cuenca, Ecuador
Teléfono móvil: (+593) 995103289
Correo electrónico: mariacirila08@hotmail.com
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/maria-cirila-cortez-guerrero-6b240a212/>

FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniera en Alimentos

09//2015 – 09/2019

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Promedio de calificaciones: 43.31 / 50
- Trabajo de Grado: "Contribución de una masa madre tipo III elaborada con exudados de fermentados de cacao en las características fisicoquímicas y sensoriales de un pan blanco". (Prof. Dr. M. Lazo Vélez, nota final: 49.4/50)
- Nota final de grado: 46.36/ 50

Magíster Universitaria de Innovación y Desarrollo de Alimentos y Calidad

09//2022 – 07/2023

Universidad Castilla La Mancha. Ciudad Real, España.

- Promedio de calificaciones: 8.09 / 10
- Trabajo de Máster: "Efecto del proceso de tostado y la variedad en las características sensoriales y físicas de cremas untables 100% de pistacho". (Prof. Dr. Ma. Desamparados Salvador Moya, nota final: 9.20/10)

EXPERIENCIA PROFESIONAL

11/2023– Actual

Técnica y asesora en el proyecto "Desplazamiento a la Integración 2022"

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Realizar seguimiento con los emprendedores beneficiados del proyecto.
- Reuniones periódicas para garantizar el desarrollo del emprendimiento.
- Guiar al emprendedor en el negocio y apoyar en la adquisición de Notificación Sanitaria.

07/2023– 07/2023

Expositora bajo la modalidad Póster científico en el V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial.

Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). Girona, España.

- Exposición bajo la modalidad Póster científico publicado en el libro: M.D. Salvador, M.C. Cortéz, y G. Fregapane (2023). Perfil rápido sensorial C.A.T.A. y aceptabilidad de cremas de pistacho elaboradas a partir de 100% frutos tostados y sin tostar, sin sal ni aditivos. En Coma, A. C. Guardia, M. D. y Guerrero, L. (Eds.), Libro de Resúmenes. (pp. 109). AEPAS.

06/2022 - 08/2022

Instructora en el Curso Experto en Elaboración de Productos a base de Cacao y Manejo de Higiene, dentro del Programa de Integración Social "Educa Sin Limites" con el apoyo de la OIM - Ecuador (Tercera Convocatoria).

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos alimentarios.
- Enseñanza en el proceso para elaboración de productos a base de cacao.
- Estandarización de fórmulas alimentarias.
- Elaboración de varios tipos de productos a base de cacao.
- Elaboración de los informes como evidencia del impacto y alcance del curso impartido.
- Planificación de las clases prácticas con los diferentes docentes en cada tecnología.
- Coordinación de la clausura con las autoridades pertinentes.

03/2022 - 06/2022

Instructora en el Curso Experto en Elaboración de Productos a base de Cacao y Manejo de Higiene, dentro del Programa de Integración Social "Educa Sin Limites" con el apoyo de la OIM - Ecuador (Segunda Convocatoria).

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos alimentarios.
- Enseñanza en el proceso para elaboración de productos a base de cacao.
- Estandarización de fórmulas alimentarias.
- Elaboración de varios tipos de productos a base de cacao.
- Elaboración de los informes como evidencia del impacto y alcance del curso impartido.
- Planificación de las clases prácticas con los diferentes docentes en cada tecnología.
- Coordinación de la clausura con las autoridades pertinentes.

12/2021 - 12/2021

Capacitadora en el tema "Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos alimentarios".

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. Cuenca, Ecuador.

- Capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura: Infraestructura e Higiene y Saneamiento en las
- Industrias Procesadoras de Alimentos.
- Desarrollo de una guía para la aplicación de BPM.

10/2021 - 10/2021

Expositora bajo la modalidad de Ponencia en el II Congreso Internacional de Cereales, Legumbres y Afines.

Universidad de Ambato. Ambato, Ecuador.

- Exposición bajo la modalidad Ponencia publicado en el libro:
Cortéz, C. & Lazo, M. (2021). Efecto de una masa madre tipo III elaborada con exudado de fermentados de cacao en las características fisicoquímicas y sensoriales de un pan blanco. En Paredes, M., Vilcacundo, R., & Morales, D. (Eds.), II Congreso Internacional de Cereales, Leguminosas y Afines – Memorias (pp. 55). Editorial Queyám Cía. Ltda. ISBN 978-9942-8875-4-2.

09/2021 - 12/2021

Instructora en el Curso Experto en Elaboración de Productos a base de Cacao y Manejo de Higiene, dentro del Programa de Integración Social "Educa Sin Limites" con el apoyo de la OIM - Ecuador (Primera Convocatoria).

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos alimentarios.
- Enseñanza en el proceso para elaboración de productos a base de cacao.
- Estandarización de fórmulas alimentarias.
- Elaboración de varios tipos de productos a base de cacao.
- Elaboración de los informes como evidencia del impacto y alcance del curso impartido.
- Planificación de las clases prácticas con los diferentes docentes en cada tecnología.
- Coordinación de la clausura con las autoridades pertinentes.

09/2021 - 12/2021

Asistente del Programa de Integración Social "Educa Sin Limites" con el apoyo de la OIM - Ecuador (Primera Convocatoria).

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Elaboración de los informes como evidencia del impacto y alcance del curso impartido.
- Planificación de las clases prácticas con los diferentes docentes en cada tecnología.
- Coordinación de la clausura con las autoridades pertinentes.

07/2021 - 08/2021

Colaboradora en los talleres de procedimiento de alimentos para los colegios privados de la ciudad de Cuenca.

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Descripción y capacitación del producto a elaborar con los estudiantes de los diferentes colegios
- participes.
- Desarrollo del producto y distribución entre los estudiantes.

02/2021 - 03/2021

Asesora Comercial en el ámbito alimentario en el restaurante "Alitas Madness"

MC Brand. Cuenca, Ecuador.

- Análisis de la situación actual de los procedimientos alimenticios del establecimiento.
- Desarrollo de diagrama de flujos de los principales procesos alimenticios.
- Seguimiento técnico para la estandarización y manejo de los procesos.
- Capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura en Restaurantes.
- Creación de un manual para la aplicación de BPM.

10/2020 - 11/2021

Técnica y asesora en el proyecto "Fortalecimiento de la Cadena de Valor de la industria chocolatera en el recinto Zhucay, parroquia San Antonio de Paguancay, Cantón Cañar – Fase 1".

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Diagnóstico de las plantas productoras de chocolate en las asociaciones: ChocoZhu, APAZ y Corazón de Zhucay, para el diseño de un plan de mejora para cada una.
- Capacitación al personal de las asociaciones productoras de chocolate en la plata piloto de la Universidad del Azuay e in situ.
- Seguimiento y asesoramiento técnico en la línea de producción de cada asociación.

11/2020 - 02/2021

Instructora en el curso "Elaboración de productos de panadería".

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Panificación.
- Desarrollo de una guía para la aplicación de BPM.

06/2020 - 07/2020

Instructora en el curso "Buenas Prácticas de Manufactura en Industrias Procesadoras de Alimentos".

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura: Infraestructura e Higiene y Saneamiento en las Industrias Procesadoras de Alimentos.
- Desarrollo de una guía para la aplicación de BPM.

03/2019 - 09/2019

Consultora para la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en la panadería "Royal".

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Análisis de la situación actual del establecimiento.
- Capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Panificación.
- Desarrollo de documentos y registros pertinentes.
- Inspección interna del establecimiento.

08/2018 - 08/2018

Practicante pre-profesional en la empresa Dulco Cía. Ltda.

Dulco Cía. Ltda. Cuenca, Ecuador.

- Control de calidad en área de empaqueo del producto final.
- Elaboración y empaqueo de productos de pastelería.
- Capacitación en BPM al personal de producción y empaqueo.

07/2018 – 07/2018

Expositora bajo la modalidad Póster científico en el I Congreso Internacional de Cereales, Legumbres y Afines, VI Congreso Ecuatoriano de Ingeniería en Alimentos y las XVI Jornadas de Ciencia y Tecnología en Alimentos.

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Exposición bajo la modalidad Póster científico publicado en el libro: Vivar, M., Cortéz, C. & Ordóñez, L. (2018). Desarrollo de caldo proteico en cubos a base de harina de cabezas de camarón (*Litopenaus vannamei*) y hojas de moringa deshidratada y molida. En Lazo, M., Caroca, R., Rosales M., & Cornejo, F. (Eds.), *Avances en Ciencia e Ingeniería en Alimentos*. (pp. 98). Universidad del Azuay Casa Editora. ISBN: 978-9942778-44-4.

07/2018 – 07/2018

Colaboradora en el I Congreso Internacional de Cereales, Legumbres y Afines, VI Congreso Ecuatoriano de Ingeniería en Alimentos y las XVI Jornadas de Ciencia y Tecnología en Alimentos.

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Organización en las actividades otorgadas por el director del congreso.
- Colaboración en la realización del libro del congreso: "Avances en Ciencias e Ingeniería de Alimentos".
- Participación en el seguimiento y acompañamiento de los conferencistas magistrales.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

03/2022

Curso de elaboración de chocolate, procesos, equipos e implementos y costos de producción.

CODADEPRO. Quito, Ecuador.

11/2021

Curso profesional del grano a la barra: Bean to Bar Online.

Cantro Papacacao. Quito, Ecuador.

09/2021

Programa de capacitación y asesoría para la sostenibilidad de emprendimientos del sector alimenticio.

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

09/2021

Bombonería gourmet artesanal online.

Cantro Papacacao. Quito, Ecuador.

06/2021

Importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de alimentos inocuos para el consumo humano.

CODADEPRO. Quito, Ecuador.

07/2020

Programa Virtual en Notificación Sanitaria para Alimentos y Manejo de Ecuapass .

Colegio Regional de Ingenieros en Alimentos. Ambato, Ecuador.

Taller de Panadería Tradicional.	06/2019
Centro de capacitación ocupacional RH. Cuenca, Ecuador.	
Técnicas de Biología Molecular	10/2018
Laboratorio IDgen. Quito, Ecuador.	
Taller teórico – práctico de "Cervecería Artesanal"	08/2016
Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.	
Curso de Inglés.	07/2013
Centro Cultural Ecuatoriano Norteamericano "Abraham Lincoln". Cuenca, Ecuador.	

CONFERENCIAS, CONGRESOS Y SEMINARIOS

V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial.	07/2023
Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). Girona, España.	
II Congreso Internacional de Cereales, Legumbres y Afines.	10/2021
Universidad Técnica de Ambato. Ambato, Ecuador.	
I Congreso Internacional de Cereales, Legumbres y Afines, VI Congreso Ecuatoriano de Ingeniería en Alimentos y las XVI Jornadas de Ciencia y Tecnología en Alimentos.	07/2018
Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.	
Conferencias "Maratón de Conocimiento CCTT: Innova, Aprende y Acciona".	06/2018
Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.	
III Cumbre Mundial "Hambre Cero".	04/2018
Consortio de Gobiernos Autónomos Provinciales del Ecuador. Cuenca, Ecuador.	

HONORES Y PREMIOS

Ganadora a la Mejor Egresada con un promedio equivalente a Muy Buena.	2018 – 2019
Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.	
Cargo de Vicepresidenta de la Asociación de Facultad de Ciencia y Tecnología.	2018 – 2019
Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.	
Cargo de Consejo Estudiantil de la Facultad de Ciencia y Tecnología.	2017 – 2018
Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.	
Ganadora de la Beca SENESCYT para Estudios Universitarios.	2015 – 2019
Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.	
Ganadora a la Segunda Escolta del Portaestandarte de la Ciudad de Cuenca	2013 – 2014
Unidad Educativa "Sagrados Corazones". Cuenca, Ecuador.	

IDIOMA

- Español
- Inglés: Preliminary English Test, nivel B1

VOLUNTARIADO

01/2019 - 01/2019

Colaboradora para la recaudación de fondos para niños con parálisis cerebral de Fundación Mensajeros de la Paz.

Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

- Difusión en los medio digitales sobre las actividades del programa.
- Organización y planificación del evento con las autoridades competentes.

SOFTWARE

- Software de Oficina: MS Office (Word, Excel, Powerpoint).
- Software para Análisis de Datos: Minitab e InfoStat.
- Software para Modelado en 3D: AutoCad
- Software sobre Microbiología Pedrictiva
- Programación R-studio
- Software sensorial RedJade
- Software Agilent MassHunter Qualitative Analysis