



1. Datos Personales:

• Cédula de Ciudadanía o Pasaporte:	0102184330
• Fecha de nacimiento:	21 Enero 1977
• Nacionalidad:	Ecuatoriana
• Correo Electrónico:	mtinoco@uazuay.edu.ec
• Dirección:	Budapest s/n
• Teléfono convencional:	4175161
• Teléfono móvil:	0998016907

2. Formación Académica:

• Título Doctoral:	No aplica
• Título Cuarto Nivel:	Master en Gestión de la calidad y seguridad alimentaria
• Título Tercer Nivel:	Ing. en alimentos

3. Experiencia Profesional:

AÑO 2001-2014:	
• Experiencia 1:	Laboratorista facultad de ciencia y tecnología, Universidad del Azuay
AÑO 2015 a la fecha:	
• Experiencia 1:	Coordinadora de los laboratorios de Ciencia y Tecnología, Universidad del Azuay

AÑO 2021:	
• Experiencia 1:	Capacitadora en el taller de Frutas y Hortalizas OIM
AÑO 2022:	
• Experiencia 2:	Instructora Taller: Experto en elaboración de productos de Frutas y Vegetales, Programa Educa Sin Límites (2 versiones)
AÑO 2023:	
• Experiencia 1:	Instructora taller: Elaboración de productos a base de cacao, Proyecto Del Desplazamiento a la Integración

4. Cursos y Seminarios: (5 últimos años)

AÑO 2019:	
• Curso 1:	Gestión de residuos, 40 horas
• Curso 2:	Fundamentos de seguridad e higiene industrial, 10 horas
• Curso 3:	Gestión de laboratorios y control de inventarios, 40 horas
AÑO 2021:	
• Curso 1:	Auditor Interno ISO / IEC 17025:2017, 40 horas.
AÑO 2023:	
• Curso 1:	Inteligencia Artificial Aplicada: Optimizando la Educación y la Productividad, 30horas
• Curso 2:	La UDA piensa en ti, 16 horas

5. Producción Científica: (5 últimos años)

1.1 Publicaciones Revistas Nacionales:

AÑO 2018:	
• Publicación 1:	Estudio de la presencia de aflatoxinas en cereales para niños expendidos al granel. Valorización integral de cereales, pseudocereales, tubérculos, raíces y

leguminosas en el Ecuador. Escuela Superior
Politécnica del Litoral

1.2 Publicaciones Revistas Extranjeras:

AÑO 2018:

- **Publicación 1:**

Application of *Saccharomyces cerevisiae*
var. *Boulardii* in food processing: a review.
Journal of applied Microbiology

6. Formación de Recursos Humanos: (Dirección de tesis, becarios o pasantes en los 5 últimos años)

- **Dirección 1:**

Análisis y evaluación del riesgo
microbiológico en los alimentos expendidos
en el bar de la Unidad Educativa Alfonso
Lituma Correa del Cantón Gualaceo [2017]

- **Dirección 2:**

Estudio de la microbiota presente en
superficies vivas e inertes en locales de
venta de carnes crudas en el mercado 3 de
Noviembre del catón Cuenca [2017]

- **Dirección 3:**

Gestión de riesgo por presencia de residuos
de antibióticos en leche cruda [2018]

- **Dirección 4:**

Haga clic aquí para escribir texto.

- **Dirección 5:**

Haga clic aquí para escribir texto.