



María Cirila Cortéz Guerrero

INGENIERA EN ALIMENTOS

INFORMACIÓN PERSONAL

- Estado civil: Soltera
- Nacionalidad: Ecuatoriana
- Edad: 23 años
- Lugar de nacimiento: Cuenca
- N° de Cédula : 0104709001

FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniera en Alimentos, Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.

CONTACTOS

Email: mariacirila08@hotmail.com
Celular: 0995103289

EXPERIENCIAS LABORABLES

Panadería y Pastelería Royal

Auditoría de Diagnóstico de Buenas Prácticas de
Manufactura. | Marzo - Septiembre 2019

- Mejora y fortalecimiento del sistema de calidad e inocuidad, mediante la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura
- Capacitación y asesoría al personal de planta.
- Desarrollo de documentos y registros pertinentes.
- Inspección interna del establecimiento.

EDUCACIÓN

Universidad del Azuay

Tercer Nivel | 2014 - 2019

Título en Ingeniería en Alimentos

Unidad Educativa "Sagrados Corazones"

Educación Básica| 2002 - 2008

Bachillerato| 2008 - 2014

Título de Bachiller en Ciencias

DIPLOMAS Y CERTIFICADOS

Acuerdo de reconocimiento por ser la MEJOR EGRESADA DE LA ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS con un promedio equivalente a muy bueno| Octubre 2019.
Universidad del Azuay.

Diploma de Mérito Educativo por ser la SEGUNDA ESCOLTA PORTAESTANDARTE DE LA CIUDAD DE CUENCA| 2013-2014.
Unidad Educativa Sagrados Corazones.

Acta de posesión de dignidades estudiantiles de la Universidad del Azuay, por el miembro a el CONSEJO DE FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA| 2017-2018.
Universidad del Azuay.

Acta de posesión de dignidades estudiantiles de la Universidad del Azuay, por el cargo a VICEPRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA| 2018-2019.
Universidad del Azuay.

Certificado por haber finalizado con éxito todos los niveles de CURSO DE INGLÉS en la institución| Julio del 2013
Instituto Abrahm Lincoln.

Certificado por haber participado de colaboradora en el I Congreso Internacional de Cereales, Legumbres y Afines, VI Congreso Ecuatoriano de Ingeniería de Alimentos y la XVI Jornadas de Ciencia y Tecnología en Alimentos| Julio del 2018
Universidad del Azuay.

Certificado por haber dictado Talleres Prácticos a los diversos colegios visitantes en la escuela de Ingeniería en Alimentos, 40 horas| Marzo 2019.
Universidad del Azuay.

Certificado TALLER TEÓRICO-PRÁCTICO "CERVECERÍA ARTESANAL" 40 horas| Junio del 2016.
Universidad del Azuay y en la Empresa Cebeerhouse, Cuenca.

Certificado por haber participado en el curso teórico-práctico de Técnicas de Biología Molecular con una duración de 18 horas| Octubre del 2018
Laboratorio IDgen, Quito.

Certificado TALLER DE CHOCOLATERÍA 5 horas| Mayo del 2015
Universidad del Azuay, Cuenca.

Certificado por haber participado en las conferencias y mesas de trabajo en el III CUMBRE MUNDIAL "HAMBRE CERO", 6 horas| Abril del 2018. Cuenca.

Certificado por haber participado en el taller: Descubriendo y analizando el maravilloso mundo del vino con una duración de 3 horas| Octubre del 2018
Universidad del Azuay.

Certificado por haber participado en el taller de Panadería Tradicional con una duración de 4 horas| Junio del 2019
Centro de capacitación ocupacional RH.

PUBLICACIONES

Vivar, M. Cortéz, C. Ordóñez, L. "Desarrollo de caldo proteico en cubos a base de harina de cabezas de camarón (*Litopenaus vannamei*) y hojas de moringa deshidratada y molida" en el libro Avances en Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Universidad del Azuay. Casa Editora. ISBN: 978-9942778-44-4. E-ISBN: 978-9942-778-26-0

IDIOMAS

Inglés en el INSTITUTO ABRAHM LINCOLN
Español

REFERENCIAS

Sra. Alicia Boroto Carrasco, DIRECTORA INSTITUTO ABRAHAM LINCOLN
Telf. 2823-898 - 098079748

Ing. María Fernanda Rosales, Directora de la Junta de la Escuela de Ingeniería de Alimentos de la Universidad del Azuay.
Telf. 0985909476