

MA. ALICIA PEÑA

INGENIERA EN ALIMENTOS



FORMACIÓN ACADÉMICA

- Ingeniera en Alimentos. Universidad del Azuay. Cuenca-Ecuador
- Diplomado en Auditoría y Gestión de la Calidad. Universidad Particular de Loja. Ecuador.
- Máster en Ingeniería Alimentaria. CUJAE, La Habana - Cuba.

EXPERIENCIA LABORAL

Universidad del Azuay

Docente Titular | 2013 - hasta la fecha

- Cátedras asociadas al procesamiento de alimentos.

Industria de Alimentos La Europea

Coordinadora de Control de Calidad | Septiembre 2007 - Abril 2017

Delicias Mexicanas Delmex's

Consultora- Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura | Septiembre 2014 - Junio 2015.

Granja Orgánica Susdel (FERBOLA)

Consultora- Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura | Julio 2014 - Marzo 2015.

PUBLICACIONES

1) Peña María Alicia, Méndez Ofelia, Guerra María Aloida, Peña Silvia, **Desarrollo de productos cárnicos funcionales: Utilización de harina de quinua.** Rev. Alimentos, Ciencia e Ingeniería, vol. 23(1)-2015.

http://fcial.uta.edu.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=78&Itemid=61

2) Peña María Alicia, Peña Silvia, Guerra María Aloida, **Inulina: una alternativa para el desarrollo de productos cárnicos funcionales** ACI Avances En Ciencias E Ingenierías 11 (3). <https://doi.org/10.18272/aci.v11i3.1540>.

3) Peña Silvia , Peña Ma. Alicia, Farfán Viviana, **Dimensões da ação empreendedora: abordagens teóricas para análise do projeto empreendedor.** Brazilian Jouena of Business. En revisión

ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL

- Curso The Meat We Eat. Coursera. Abril del 2020
- Curso Desarrollo de aditivos alimentarios a partir de la encapsulación de compuestos naturales beneficiosos para la salud. Universidad de Cuenca, Universidad del Azuay y Sociedad Latinoamericana de Plantas Medicinales. Septiembre del 2019. Cuenca - Ecuador.
- Curso de Elaboración y cata de cerveza. Universidad del Azuay. Agosto del 2019. Cuenca - Ecuador.
- Curso Diseño y Alimentos (Food Design) - Una oportunidad para la innovación. Universidad del Azuay. Mayo del 2019. Cuenca - Ecuador
- Curso Métodos para determinación de vida útil de los alimentos a través de modelos predictivos y sensoriales. EQS Training. Octubre del 2018. Lima - Perú.
- Seminario Premium de Innovación Cárnica. Van Hees. Walluf - Alemania.
- Curso Formación de Docentes FdD. Cámara de Industrias y Comercio Ecuatoriano - Alemana y la Cámara de Industrias, Producción y Empleo. Diciembre del 2017. Cuenca - Ecuador.
- Curso Auditor Interno ISO22000. Universidad del Azuay. Julio del 2016. Cuenca - Ecuador.
- Curso: Gestor de la Calidad. Capacities. Junio del 2014. Cuenca - Ecuador.

PRESENTACIONES EN CONGRESOS

Ponencia oral. Congreso Internacional de Alimentos, Ciencia y Tecnología. "Disminución de grasa en productos cárnicos emulsificados con adición de inulina". Diciembre 2019. Quito - Ecuador.

Presentación en póster. Congreso Internacional de Alimentos, Ciencia y Tecnología "Metodología para el entrenamiento de jueces sensoriales para la industria alimenticia". Diciembre 2019. Quito - Ecuador.

Ponente en cartel. Tercera Convención "Alimentación Saludable para la comunidad y el Turismo", Título del trabajo: "Extracción de Aceites Esenciales y Aplicación como inhibidores del crecimiento microbiano en productos cárnicos". Septiembre del 2011. La Habana- Cuba.