



Andrea de León Barrientos

Innovación – Investigación – Tecnología de Alimentos

Perfil profesional

MSc Ingeniera en Alimentos con experiencia en la industria en las áreas de desarrollo e innovación de productos, diseño de procesos de manufactura e investigación.

Experiencia Laboral

Ingeniera en Desarrollo de Productos, San Martín Bakery

Enero 2021-enero 2023, ☎ Guatemala

- Coordinación del desarrollo de nuevos productos para las marcas de Panadería, Pastelería, Restaurante y Market, según temporadas planificadas en conjunto con Mercadeo.
- Formulación, costeo, y diseño del proceso industrial de productos nuevos.
- Análisis de rentabilidad y oportunidades de mejora de productos de línea en cuanto a calidad y aceptabilidad.

Ingeniera de producto, San Martín Bakery

Enero 2018-julio 2019 ☎ Guatemala

- Implementación de procesos de producción en planta conduciendo pruebas batch y elaborando especificaciones de producto.
- Reingenierías a productos de línea para incremento en tiempo de vida, reducción de costos o mejoras en calidad.
- Evaluación y análisis de nuevos insumos y materiales de empaque.

Investigación y desarrollo, Farina Panadería Artesanal

Enero 2017- diciembre 2017 ☎ Guatemala

- Desarrollo de productos en conjunto con panaderos expertos.
- Implementación y elaboración de condiciones de proceso y especificaciones de producto.

Investigación y desarrollo (prácticas profesionales), Alimentos Congelados, S.A.

Junio 2016- diciembre 2016 ☎ Guatemala

Auxiliar de curso Química de Alimentos, Universidad del Valle de Guatemala

Enero 2016- mayo 2016 ☎ Guatemala

Auxiliar de curso Química Orgánica I, Universidad del Valle de Guatemala

Enero 2015- mayo 2015 ☎ Guatemala

Barista, & Café

Octubre 2010- Noviembre 2013 ☎ Guatemala

Formación académica

MSc Food Science, London Metropolitan University

Septiembre 2019- Octubre 2020, ☎ Londres, Inglaterra

Graduada con distinción. Apoyo financiero de Guatefuturo.

- Conocimiento sobre innovación de productos, análisis químico, metodología de investigación, y sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria de Reino Unido (etiquetado, HACCP, BRC).

Ingeniería en Ciencias de Alimentos, Universidad del Valle de Guatemala

Enero 2013- Abril 2018, ☎ Guatemala

Graduada Magna Cum Laude

Bachillerato en Ciencias y Letras, Colegio Cristiano Biligüe El Shaddai

Enero 2008- octubre 2012, ☎ Guatemala

Distinción al promedio más alto de la promoción.

Otros cursos

Máster en Diseño de Sabores, Tech Universidad Tecnológica
Junio 2021 – junio 2022

Fundamentos del tueste de café, Bruu Coffee Roasters
Diciembre 2020

Certificación Maestra Panadera, *Diplomado formación en Ciencia y Tecnología de la Panificación*,
US Wheat Associates
Marzo 2018

Diplomado en Sistemas HACCP en la industria de alimentos, SI Asesorías
Noviembre 2015

Manejo y Procesamiento de Productos Cárnicos, Centro de Capacitación en Tecnología de la Carne
Junio 2015

Referencias

Licda. Ana Silvia Colmenares
asruiz@uvg.edu.gt
Directora de Departamento
Universidad del Valle de Guatemala

Dr Hamid Ghoddusi
h.ghoddusi@londonmet.ac.uk
Food Science (MSc & MRes) Course Leader
London Metropolitan University