

CURRÍCULUM VITAE



Datos personales

Nombre: María Andrea de León Barrientos
Edad: 26 años
Correo electrónico: andreadeleonb@gmail.com
Teléfono: (502) 3039-0709

Ingeniera en alimentos con experiencia en la industria en las áreas de desarrollo de productos, diseño de procesos de manufactura e implementación de controles de calidad. Entre los mayores intereses personales están la salud humana y nutrición; creyendo con certeza en la responsabilidad e importancia de la industria de alimentos en la salud de los consumidores y sostenibilidad del medio ambiente.

Formación académica

- 2019-2020 **MSc Food Science**
London Metropolitan University, Reino Unido
Posgrado con apoyo financiero de **Guatefuturo**
• Proyecto de graduación: Investigación de perfiles sensorial y nutricional de las alternativas de leche de origen vegetal, incluyendo el análisis entre tipos y marcas distribuidas en la región.
• Responsable de la formulación y diseño del proceso para el desarrollo exitoso de un “Oat Brownie” hecho de banano y avena, alto en fibra, bajo en grasas y libre de gluten.
• Adquisición de conocimiento sobre sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria de Reino Unido, incluyendo etiquetado de alimentos, sistema HACCP y certificación BRC.
• Confianza en un amplio rango de técnicas analíticas de alimentos y conducción de investigación para determinar y comparar el nivel de cafeína en diferentes marcas comerciales de bebidas energéticas.
- 2013-2018 **Ingeniería en Ciencias de los Alimentos**
Universidad del Valle de Guatemala
• Graduada Magna Cum Laude
• Proyecto de graduación: Análisis de la composición de pulpa de café e investigación en su uso potencial como ingrediente en una barra energética como fuente de cafeína; y planteamiento de estrategia para la reducción del desperdicio de la pulpa.
• Adquisición de conocimiento acerca de la química de los alimentos y procesos de manufactura.
• Acercamiento a los sistemas de calidad y utilizados en la industria guatemalteca y el aseguramiento de inocuidad de los productos.

2008-2012	Bachillerato en Ciencias y Letras <i>Colegio Cristiano Bilingüe El Shaddai z16</i> Promedio más alto de la promoción.
-----------	--

Experiencia laboral

2018-2019	Ingeniera de Producto <i>San Martín panadería y restaurantes</i> <ul style="list-style-type: none">• Involucramiento en el desarrollo de nuevos productos diseñando los procesos de producción en planta, creando las especificaciones para control de calidad, y cálculos de costos.• Reingenierías a productos de línea en las áreas de cocina, panadería y pastelería para incremento en tiempos de vida, reducción de costos o mejoras en calidad.• Responsable del entrenamiento a jefes de cocina y gerentes operativos sobre nuevos platos, y de la elaboración de manuales y recetas para su producción.• Evaluación y análisis de nuevos insumos y materiales de empaque.
2017-2018	Desarrollo de productos nuevos y supervisora de producción <i>Farina Panadería Artesanal</i> <ul style="list-style-type: none">• Desarrollo de productos de temporada.• Supervisión de manufactura de pan y repostería.• Capacitación a personal en inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura.
2016-2017	Practicante en el área de Investigación y Desarrollo <i>Alimentos Congelados, S.A.</i> <ul style="list-style-type: none">• Desarrollo de Bruselas sazonadas congeladas para exportación.• Estudio de procesos de producción de vegetales congelados para optimización de tiempo de mano de obra e incremento de la capacidad de producción.
2015-2016	Auxiliar de curso Química Orgánica y Química de Alimentos <i>Universidad del Valle de Guatemala</i> <ul style="list-style-type: none">• Asistencia a profesores para evaluación de los cursos.• Tutorías a alumnos para mejora en rendimiento académico.
2010 -2014	Barista <i>& Café</i> <ul style="list-style-type: none">• Experta en preparación de bebidas a base de café y servicio al cliente.• Apoyo a gerente de tienda para control de inventarios y entrenamiento de nuevos baristas.

Otros cursos

2018	Certificación Maestra Panadera , Diplomado Formación en Ciencia y Tecnología de la Panificación, US Wheat Associates
2017	Participación en Congreso Internacional de Tecnólogos en Alimentos , IFT
2015	Diplomado en Sistemas HACCP en la Industria de Alimentos , SI Asesorías
2015	Manejo y Procesamiento de Productos Cárnicos , Centro de capacitación en tecnología de la carne

Reconocimientos académicos

- 2019-2020 **MSc Food Science, London Metropolitan University**
- Pénum cerrado con distinción académica.
- 2013-2018 **Ingeniería en Ciencias de Alimentos, Universidad del Valle de Guatemala**
- Mención honorífica por promedio durante el año 2017.
 - Distinción académica por promedio durante el año 2014-2016.
 - Segundo lugar en Food Expo por el desarrollo de bebida de almendra en polvo utilizando tecnología de pulverización.
 - Segundo lugar en Food Expo por investigación y aplicación de uso de enzimas en panificación para retardar procesos de retrogradación de almidón y extender tiempo de vida del producto.
-

Idiomas

Español

Inglés avanzado

Madarín principiante

Asuntos de interés

Vegetariana, interés en sostenibilidad ambiental y derechos animales.

Nutrición y salud humana, constante estudio sobre efecto de los alimentos en la salud e investigaciones recientes.

Referencias personales

Ana Silvia Colmenares

(502) 5555-2703

asruiz@uvg.edu.gt

Directora de Departamento de Ingeniería en Ciencias de los Alimentos

Universidad del Valle de Guatemala

Maynor Ordóñez

(502) 4149-7829

maynor123@yahoo.com

Asesor de procesos térmicos certificado por FDA y catedrático de la Universidad del Valle de Guatemala

Jessica Rivera

(502) 3017-6948

jessicarivera@sanmartinbakery.com

Jefe Ingeniería de Productos

San Martín Panadería y Restaurantes