

# 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**  
*Colegio Cristiano Bilingüe El Shaddai z16*  
Promedio más alto de la promoción.

---

## Experiencia laboral

- 2018-2019      **Ingeniera de Producto**  
*San Martín panadería y restaurantes*
- 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**  
*Farina Panadería Artesanal*
- 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**  
*Alimentos Congelados, S.A.*
- 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**  
*Universidad del Valle de Guatemala*
- Asistencia a profesores para evaluación de los cursos.
  - Tutorías a alumnos para mejora en rendimiento académico.
- 2010 -2014      **Barista**  
*& Café*
- 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**

- Pénsum 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