



Ana María CAMPUZANO VERA

33 años

Urdesa Central, Alianza 1203 y Laureles, Guayaquil-Ecuador

0987860647

anmacamp@gmail.com

CC. 0704309475

ESTUDIOS

En curso	Doctorado en Biotecnología y Bioprocesos Industriales aplicados a la Agroalimentación y Medioambiente
Almería-España	<i>Universidad de Almería</i>
2018	Magíster en Ciencias de los Alimentos
Guayaquil-Ecuador	<i>Escuela Superior Politécnica del Litoral</i>
2010	Ingeniera de Alimentos
Guayaquil-Ecuador	<i>Escuela Superior Politécnica del Litoral</i>

IDIOMAS

Español: Natal

Inglés: Intermedio

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

2017	Examinadora de Competencia Laboral de Solinal Solinal Food School Guayaquil, Guayas
2013	Auditor Interno Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001:2008 – ISO 14001:2004 – OHSAS 18001:2007) SGS del Ecuador S.A. Guayaquil, Guayas
2012	Auditor Interno HACCP SGS del Ecuador S.A. Guayaquil, Guayas
2009	Auditor Interno HACCP ESPOL, Facultad de Ingeniería Mecánica y Ciencias de la Producción, Ingeniería en Alimentos Guayaquil, Guayas

EXPERIENCIA LABORAL

De Octubre 2013 a Mayo 2015 Guayaquil

INT. FOOD SERVICES CORP. – Planta Guayaquil, Sector Industrial
Coordinador del Sistema de Gestión – Inocuidad (Gestión de Calidad)

Tareas realizadas:

- Mantener y mejorar lo establecido para el cumplimiento de los requisitos de HACCP Codex Alimentarius (CAC/RCP-1-1969, Rev.4 (2003)) en la línea de Pollo y Cocina.
- Implementar los requisitos de HACCP Codex Alimentarius (CAC/RCP-1-1969, Rev.4 (2003)) en la línea de Vegetales.
- Elaborar validaciones con base científica y aplicación de métodos estadísticos.
- Administrar documentos pertenecientes al sistema de gestión – inocuidad.
- Organizar y ejecutar la revisión anual del sistema HACCP de las diferentes líneas con el personal administrativo.
- Capacitar al personal administrativo y operativo en temas como sistema HACCP, limpieza y desinfección, almacenamiento, control de químicos, buenas prácticas de manufactura.
- Homologar documentos con Planta Quito del Grupo KFC.
- Elaborar cronograma de auditorías internas y externas de Planta Guayaquil.
- Defender en auditorías internas y externas los puntos acerca de HACCP y validaciones de prerrequisitos.
- Ejercer funciones de Jefe de Gestión de Calidad en su ausencia.

De Noviembre 2012 a Octubre 2013 Guayaquil-Quito

INT. FOO SERVICES CORP., Sector Industrial

Especialista de Gestión de Calidad (Gestión de Calidad)

Tareas realizadas:

- Auditar a proveedores de las Plantas y Locales del Grupo KFC.
- Auditar plantas y locales del Grupo KFC.
- Coordinar con proveedores y responsables de Planta del Grupo KFC la ejecución de las auditorías.
- Administrar el sistema documental de las Plantas del Grupo KFC.
- Informar cada mes el resultado de las evaluaciones de proveedores realizadas en cada planta del Grupo KFC al Jefe de Compras.
- Informar cada mes el resultado de las auditorías realizadas a los proveedores del Grupo KFC al Jefe de Compras.
- Solicitar acciones correctivas a los proveedores.
- Ingresar resultados de auditoría de proveedores en la plataforma de la franquicia KFC (Yum!).
- Solicitar documentos a los proveedores como carta de garantía, fichas técnicas de los productos en caso que aplica hoja de seguridad.
- Capacitar al personal operativo encargado de las evaluaciones a proveedores.
- Defender en auditorías externas los puntos acerca de proveedores y materias primas.
- Elaborar cronograma de auditorías a proveedores del Grupo KFC.

De Febrero 2012 a Noviembre 2012 Guayaquil

INT. FOOD SERVICES CORP. – Planta Guayaquil, Sector Industrial
Coordinador del Sistema de Gestión de Calidad (Gestión de Calidad)

Tareas realizadas:

- Mantener y mejorar lo establecido para el cumplimiento de los requisitos de HACCP Codex Alimentarius (CAC/RCP-1-1969, Rev.4 (2003)) en la línea de Pollo.
- Implementar los requisitos de HACCP Codex Alimentarius (CAC/RCP-1-1969, Rev.4 (2003)) en la línea de Cocina.
- Elaborar validaciones con base científica y aplicación de métodos estadísticos.
- Administrar documentos pertenecientes al sistema de gestión de calidad.

- Organizar y ejecutar la revisión anual del sistema HACCP de las diferentes líneas con el personal administrativo.
- Capacitar al personal administrativo y operativo en temas como sistema HACCP, limpieza y desinfección, almacenamiento, control de químicos, buenas prácticas de manufactura.
- Homologar documentos con Planta Quito del Grupo KFC.
- Elaborar cronograma de auditorías internas y externas de Planta Guayaquil.
- Mejorar la plantilla para reportar las quejas reportadas por los locales del Grupo KFC en cada punto de despacho de la planta.
- Reportar cada mes el indicador de quejas reportadas por los locales del Grupo KFC en cada punto de despacho de la planta.
- Defender en auditorías internas y externas los puntos acerca de HACCP, validaciones de prerrequisitos y quejas.

De Julio 2011 a Febrero 2012 Guayaquil

INT. FOOD SERVICES CORP. – Planta Guayaquil, Sector Industrial

Analista de Laboratorio (Gestión de Calidad)

Tareas realizadas:

- Elaborar cronograma de análisis microbiológicos de producto terminado, materia prima, agua y superficies.
- Realizar el muestreo para la elaboración de análisis microbiológicos de producto terminado, materia prima, agua y superficies.
- Realizar análisis microbiológicos de indicadores sanitarios a producto terminado, materia prima, agua y superficies.
- Realizar análisis fisicoquímicos al producto terminado, materia prima y agua.
- Informar cada mes el resultado de los análisis realizados al Jefe de Gestión de Calidad.
- Reportar el inventario de los materiales pertenecientes al laboratorio de Microbiología y Fisicoquímico.
- Implementar nuevas técnicas en los laboratorios considerando costo – beneficio.
- Verificar los termómetros de las áreas de producción.
- Defender en auditorías internas y externas los puntos acerca de control de agua, control de plagas, análisis microbiológicos, validación de limpieza de superficies, calibración de equipos de medición.

De Septiembre 2010 a Mayo 2011 Guayaquil

Centro de Investigaciones Biotecnológicas del Ecuador (CIBE- ESPOL)

Asistente de Investigación (Fitopatología – Virología)

Tareas realizadas:

- Ejecutar pruebas para la detección de virus en plantas mediante ELISA.
- Ejecutar extracciones de ADN de plantas.
- Ejecutar inoculaciones de virus en plantas.
- Analizar resultados de pruebas.
- Realizar inventario de muestras de plantas de Virología.
- Realizar inventario de materiales que pertenecen a Virología.
- Participar en eventos científicos como congresos, conferencias.

De Mayo 2009 a Agosto 2010 Guayaquil

Centro de Investigaciones Biotecnológicas del Ecuador (CIBE- ESPOL)

Auxiliar de Investigación (Fitopatología)

Tareas realizadas:

- Ejecutar análisis fisicoquímicos a muestras de banano.
- Analizar resultados.
- Realizar inventario de materiales que pertenecen al área de Fitopatología.
- Participar en eventos científicos como congresos, conferencias.

De Septiembre 2007 a Febrero 2009 Guayaquil

Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL)

Ayudante en Actividades Varias en el Programa de Soporte de Bares y Comedores de ESPOL

Tareas realizadas:

- Ejecutar inspecciones a los bares y comedores de ESPOL en los campus Las Peñas y Gustavo Galindo.
- Tomar muestra de alimentos y superficies en los bares y comedores de ESPOL en los campus Las Peñas y Gustavo Galindo.
- Realizar análisis microbiológicos de los alimentos y superficies en los bares y comedores de ESPOL en los campus Las Peñas y Gustavo Galindo.
- Capacitar al personal de los bares y comedores de ESPOL en los campus Las Peñas y Gustavo Galindo.

EXPERIENCIA COMO DOCENTE

Mayo 2020 hasta la actualidad, Guayaquil

Pregrado – Facultad Ciencias Agrarias – Universidad Agraria del Ecuador

Función: Dictado de las materias (teórico y práctico) de Tecnología de Ingredientes (Conservación) (VI Semestre), Manejo y Operación de Plantas (IX Semestre) de la carrera de Ingeniería Agrícola Mención Agroindustrial.

Función: Dictado de las materias (teórico y práctico) de Biotecnología Agroindustrial (IV Semestre), Empaque y Embalaje (V Semestre) de la carrera de Ingeniería Agroindustrial.

Abril 2019 – Febrero 2020, Guayaquil

Pregrado – Facultad Ciencias Agrarias – Universidad Agraria del Ecuador

Función: Dictado de las materias (teórico y práctico) de Análisis de Alimentos I (IV Semestre), Nutrición (VII Semestre), Manejo y Operación de Plantas (IX Semestre) de la carrera de Ingeniería Agrícola Mención Agroindustrial.

Función: Dictado de las materias (teórico y práctico) de Microbiología de los Alimentos (III Semestre), Análisis de Alimentos (IV Semestre), Humanidades I (Legislación Profesional – Legislación Alimentaria) (IV Semestre) de la carrera de Ingeniería Agroindustrial.

Mayo - Septiembre 2018, Machala

Pregrado – Unidad Académica de Ciencias Químicas y de la Salud – Universidad Técnica de Machala

Función: Dictado de las materias (teórico y práctico) de Optativa I Nutrición (V Semestre) y Bromatología (VII Semestre) de la carrera de Bioquímica y Farmacia.

Función: Dictado de la materia (teórico y práctico) de Bromatología (V Semestre) de la carrera de Ingeniería Química.

Abril 2018, Guayaquil

Pregrado – Facultad Ciencias Agrarias – Universidad Agraria del Ecuador

Función: Dictado de las materias (teórico y práctico) de Microbiología de Alimentos I (II Semestre), Enzimología (III Semestre), Análisis de Alimentos II (V Semestre) e Industrialización III Aceites y Grasas (IX Semestre) de la carrera de Ingeniería Agrícola Mención Agroindustrial.

EXPERIENCIA COMO INSTRUCTORA

“Microbiología Aplicada”. Dictado en Guayaquil los días 27 y 28 de Octubre de 2018, duración 16 horas, Solinal Food School.

“Auditor HACCP”. Dictado en Guayaquil los días 3, 4 y 5 de Agosto de 2018, duración 24 horas, Solinal Food School.

“HACCP (FDA + CODEX)” Módulo 5 del Programa Especialista en Sistemas de Gestión en Seguridad de los Alimentos. Dictado en Guayaquil los días 7, 8 y 9 de Junio de 2018, duración 16 horas, Solinal Food School.

“Auditor HACCP”. Dictado en Guayaquil los días 25, 26 y 27 de Mayo de 2018, duración 24 horas, Solinal Food School.

“Limpieza, Desinfección y Sanitización para Industrias” Módulo 4 del Programa Especialista en Sistemas de Gestión en Seguridad de los Alimentos. Dictado en Guayaquil el 19 de Mayo de 2018, duración 8 horas, Solinal Food School.

“Microbiología Aplicada” Módulo 3 del Programa Especialista en Sistemas de Gestión en Seguridad de los Alimentos. Dictado en Guayaquil los días 3, 4 y 5 de Mayo de 2018, duración 16 horas, Solinal Food School.

“Auditor HACCP”. Dictado en Guayaquil los días 27, 28 y 29 de Octubre de 2017, duración 24 horas, Solinal Food School.

“Microbiología Aplicada a la Industria”. Dictado en Guayaquil los días 29 y 30 de Septiembre de 2017, duración 16 horas, Solinal Food School.

“Auditor en Sistemas de Prevención de Riesgos Alimentarios HACCP e ISO 19011:2011 Directrices para la Auditoría de Sistemas de Gestión”. Modalidad Masterclass dictado en Guayaquil los días 2, 3 y 4 de Junio de 2017, duración 24 horas, Solinal Food School.

“Auditor en Sistemas de Prevención de Riesgos Alimentarios HACCP e ISO 19011:2011 Directrices para la Auditoría de Sistemas de Gestión”. Modalidad Masterclass dictado en Guayaquil los días 25, 26 y 27 de Noviembre de 2016, duración 24 horas, Solinal Food School.

“Auditor en Sistemas de Prevención de Riesgos Alimentarios HACCP e ISO 19011:2011 Directrices para la Auditoría de Sistemas de Gestión”. Modalidad Masterclass dictado en Guayaquil los días 2, 3 y 4 de Septiembre de 2016, duración 24 horas, Solinal Food School.

“Formación de Auditor en Sistemas de Prevención de Riesgos Alimentarios: HACCP”. Modalidad Masterclass dictado en Guayaquil los días 20, 21 y 22 de Mayo de 2016, duración 24 horas, Solinal Food School.

EXPERIENCIA COMO AUDITOR

Ejecución de auditorías a las siguientes empresas:

Auditoría de Seguridad de los Alimentos:

Agrofruit – 2013
Veconsa – 2013
Alimec – 2013
Alipro – 2013
Austrofood – 2013
Avesca Gigo´s – 2013
El Almendro – 2013
Expalsa – 2013
Floralp – 2013
Frutasi Fruconsa – 2013
Proesemica Crisni - 2012
Ingenio San Carlos – 2012
Avícola San Isidro - 2012
Tiosa – 2012
Pan Cali – 2012
Marcseal - 2012
Molinos San Luis – 2012

Auditoría de Sistemas de Calidad:

Agrofruit – 2013
Veconsa – 2013
Grupo Oro - 2013
Tiosa – 2012
Stelisa - 2012
Pan Cali – 2012
Grupo Superior – 2012
La Fabril – 2012
Avícola San Isidro - 2012

Auditoría Sanitaria y de Calidad a Plantas Procesadoras:

Remons – 2013
Nixallmar - 2013
Labiza – 2013
Arrocesa – 2012
Kingselsa – 2012

Auditoría Sanitaria y de Calidad Mataderos:

Corderos Anhalzer – 2013
Reses San Isidro – 2013

Auditoría Sanitaria y de Calidad Granjas:

Granja de Cerdos Maymor – 2013

Auditoría Sanitaria y de Calidad a Plantas Agrícolas:

Agropersal – 2013
Invedelca Guipi – 2013
Aleproca Hortana – 2013
Productos San Antonio – 2013
Rodolfo Factos - 2013

Auditoría de Plantas de Empaque:

Camis – 2013
Figuretti S.A. – 2013
Productos Paraíso del Ecuador S.A. – 2013
Plastlit – 2013
Plastro – 2013
Termopack – 2013
Tinflex - 2013
Senefelder – 2012
Ecopacsa – 2012
Plastro – 2012

Pre-evaluación de Calidad a Nuevo Proveedor:

Ecuasteaks – 2013
Prosejuma S.A. – 2013
REYBANPAC (Rey Banano del Pacifico) - 2013
Negocios Industriales Real "N.I.R.S.A." S.A. – 2012

Auditoría Interna según Codex Alimentarius para BPM y HACCP CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003)

Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil) – 2014
Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil) – 2013
Int. Food Services Corp. (Planta Quito) – 2013
Embutser – 2013
Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil) – 2012

EXPERIENCIA COMO AUDITADO

Auditoría de Seguimiento al Sistema de Gestión de Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil), en base al cumplimiento de los requisitos del Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados. Decreto Ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 de 4 de Noviembre del 2002, realizada por Caliverif asignado por Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (Arcsa), 2015

Auditoría de Lineamientos YUM (Lineamientos para la Auditoría de Seguridad, Calidad de Alimentos, Distribución y Transporte) a Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil) realizada por M.Sc. Leyla Solórzano, 2014.

Auditoría de Seguimiento a Inspección al Sistema de Gestión de Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil) y extensión del alcance, en base al cumplimiento de los requisitos de HACCP Codex Alimentarius (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its application Annex to CAC/RCP-1-1969, Rev.4 (2003)), realizada por SGS S.A., 2014

Auditoría de Inspección al Sistema de Gestión de Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil), en base al cumplimiento de los requisitos del Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados. Decreto Ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 de 4 de Noviembre del 2002, realizada por Caliverif asignado por Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (Arcsa), 2014

Auditoría de Seguimiento al Sistema de Gestión de Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil) y extensión del alcance, en base al cumplimiento de los requisitos de HACCP Codex Alimentarius (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its application Annex to CAC/RCP-1-1969, Rev.4 (2003)), realizada por SGS S.A., 2013

Auditoría de Lineamientos YUM (Lineamientos para la Auditoría de Seguridad, Calidad de Alimentos , Distribución y Transporte) a Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil) realizada por Alexandra Pérez, 2013.

Auditoría de Lineamientos YUM (Lineamientos para la Auditoría de Seguridad, Calidad de Alimentos , Distribución y Transporte) a Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil) realizada por Ing. Daniela Gómez de la Torre, 2012.

Auditoría de Seguimiento al Sistema de Gestión de Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil) y extensión del alcance, en base al cumplimiento de los requisitos de HACCP Codex Alimentarius (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its application Annex to CAC/RCP-1-1969, Rev.4 (2003)), realizado por SGS S.A., 2012

LOGROS PERSONALES

La Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) otorga Beca como Estudiante de Postgrado de Investigación desde Mayo 2016 hasta Marzo 2017.

La Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) otorga Beca como Estudiante de Postgrado de Investigación desde Julio 2015 hasta Abril 2016.

La Asociación Universitaria Iberoamericana de Postgrado (AUIP) otorga una ayuda para desplazamiento internacional por una cuantía máxima de 1.200 euros en el Marco del Programa de Movilidad Académica entre todas las instituciones asociadas a la AUIP para realizar la Estancia Académica en el Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia (España), entre 7 y 30 de Abril de 2016.

La Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) otorga Beca como Ayudante de Actividades Varias desde Septiembre 2007 hasta Febrero 2009 en las unidades de PROTAL y Vicerrectorado de Asuntos Estudiantiles y Bienestar.

RECONOCIMIENTOS

Reconocimiento, 2015, por cumplir en el cargo de Coordinador de Gestión de Calidad con funciones como relevo del Jefe de Gestión de Calidad cuando sea necesario, ejerciendo con responsabilidad y de manera satisfactoria las diferentes actividades asignadas, Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil).

Reconocimiento, 2009, por excelentes calificaciones en los módulos de Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización, Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control, Auditoría Interna HACCP, realizados

en la Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción (FIMCP – ESPOL).

CURSOS, SEMINARIOS Y OTROS

“I COICTA – Internacional Online Congress of Food Science and Technology-Food Security: Strategies in the Pandemic Period”, del 18 al 21 de Mayo del 2020. Universidade Federal de São João del-Rei, Instituto Federal Norte de Minas Gerais Campus Salinas, Universidade Federal de Ouro Preto, Escola de Nutrição Sapientia Alimentum Animae. Asistente.

“II Congreso Internacional de Ciencias de la Ingeniería Aplicada”, del 23 al 25 de Octubre del 2019. Universidad Técnica de Manabí, Expositora.

“Comunicación y Redacción Técnica en la Investigación Científica”, del 19 al 23 de agosto del 2019. con una duración de 40 horas presenciales. Universidad Agraria del Ecuador, Guayaquil.

“Manejo de TICs aplicadas a la Educación”: Instructor Ing. Franco Guachisaca Chocho, realizado en los meses de diciembre 2018 a enero 2019, con una duración de 50 horas bajo la modalidad online. Unidad de Educación Continua, Universidad Técnica Particular de Loja, Loja.

“Uso de Electroforesis 1D y 2D en la Industria Alimentaria para Caracterizar Concentrados y Aislados Proteicos”: Instructor Dr. Ismael Carrillo Terán, el 15 al 19 de Agosto del 2016, con una duración de 40 horas. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos, Universidad Técnica de Ambato, Ambato.

“Uso de Cromatografía Líquida en la Industria Alimentaria para Caracterizar Concentrados Proteicos, Hidrolizados y Péptidos”: Instructor Dr. Ismael Carrillo Terán, el 08 al 12 de Agosto del 2016, con una duración de 40 horas. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos, Universidad Técnica de Ambato, Ambato.

“Procesamiento, Innovación y Desarrollo Biotecnológico en la Industria Láctea”: Instructoras Dra. María José Serrano y Maestra Beatriz Alcántara, el 29 y 30 de Julio del 2016, con una duración de 16 horas. SOLINAL Food School y con el aval de USA Rice Federation, Tecnológico de Estudios Superiores del Estado de México (TESOEM) y Secretaría Técnica de capacitación Profesional (SETEC), Guayaquil.

“Nueva Norma de Buenas Prácticas de Manufactura” Socialización: 04 de Julio del 2016. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (Arcsa) Zonal 8, Guayaquil.

“Calidad de Servicio al Cliente”: Instructor Patricio Ortiz, el 15 de Agosto del 2014, con una duración de 6 horas. Centro de Formación Continua, Int. Food Services Corp., Guayaquil.

“Seminario Taller HACCP II: Verificación y Validación”: Instructor Ing. Mauricio Letort, del 26 al 27 de Junio del 2014, con una duración de 16 horas. Food Knowledge, Guayaquil.

“Conquistando la Excelencia” Charlas magistrales del programa de certificación 2014 de 3M: Dictado del 25 al 26 de Marzo del 2014, con una duración de 13 horas. 3M, Guayaquil.

“Curso Auditor Interno Sistemas Integrados de Gestión ISO 9001:2008 – ISO 14001:2004 – OHSAS 18001:2007”: Dictado del 19 al 21 de Diciembre del 2013, con una duración de 24 horas. SGS del Ecuador S.A., Training Center, Guayaquil.

“Habilidades y Técnicas de Auditoría”: Dictado del 22 al 23 de Noviembre del 2013, con una duración de 16 horas. SGS del Ecuador S.A., Training Center, Guayaquil.

“Taller Indicadores Productivos para la Integridad de Producto”: Dictado el 18 de Enero del 2013, con una duración de 8 horas. Food Knowledge, Guayaquil.

“Trabajo en Equipo”: Instructor Ing. Luis Rivadeneira, el 22 de Septiembre del 2012, con una duración de 8 horas. Instituto de Desarrollo Profesional IDEPRO, Cámara de Comercio de Guayaquil, Guayaquil.

“Curso Auditor Interno HACCP”: Instructora M. Sc. Leyla Solórzano, del 12 al 14 de Septiembre del 2012, con una duración de 24 horas. SGS del Ecuador S.A., Training Center, Guayaquil.

“Administración de Documentos y Archivos Aplicando Herramientas de Calidad”: Instructores Ing. Freddy Martínez y Dra. Gina D’Castagneto, del 9 al 14 de Mayo del 2012, con una duración de 12 horas. Centro de Educación Continua, ESPOL, Guayaquil.

“Gestión por procesos”: Instructor Ing. Víctor Chero, del 19 al 27 de Abril del 2012, con una duración de 16 horas. Centro de Educación Continua, ESPOL, Guayaquil.

“Biología y Comportamiento/Manejo Integral de Plagas”: Dictado el 5 de Abril del 2012, con una duración de 2 horas. TRULY NOLEN ECUADOR QUANTUM S.A., Guayaquil.

“Calidad Total y Normas ISO”: Instructor Ing. Eduardo Calderón, del 15 al 23 de Marzo del 2012, con una duración de 16 horas. Centro de Educación Continua, ESPOL, Guayaquil.

“Seminario de Microbiología”: Instructora M. Sc. María Fernanda Morales R., el 28 de Octubre del 2011, con una duración de 8 horas. APRACOM S.A., Guayaquil.

“Curso de BPM Buenas Prácticas de Manufactura (Reglamento Ecuatoriano No.3253)”: Instructora M. Sc. María Fernanda Morales R., del 30 al 31 de Mayo del 2011, con una duración de 18 horas. SGS del Ecuador S.A., Training Center, Guayaquil.

“Diseño de Proyectos de Inversión con fondos públicos en formato de Senplades”: Instructor MSc. Jorge García R., del 28 al 30 de Abril del 2011, con una duración de 16 horas. ESPOL, Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y Recursos Naturales.

“Searching for the weakest link”: Conferencista Ing. Diego Quito, el 15 de Diciembre del 2010, con una duración de 2 horas. ESPOL, Centro de Investigaciones Biotecnológicas del Ecuador (CIBE).

“III Congreso Ecuatoriano de Ingeniería en Alimentos y XII Jornadas de Ciencia y Tecnología en Alimentos”:, del 24 al 26 de Noviembre del 2010, con una duración de

24 horas. ESPOL, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción, Ingeniería en Alimentos, Expositora y Asistente.

“XXXIV Jornadas Nacionales de Biología”, del 24 al 26 de Noviembre del 2010, con una duración de 30 horas. Universidad Central del Ecuador, Sociedad Ecuatoriana de Biología, Escuela de Biología y Química, Expositora.

“Curso Auditoría Interna HACCP”: Dictado por MSc. María Fernanda Morales R., del 15 al 17 de Mayo del 2009, con una duración de 20 horas. ESPOL, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción, Ingeniería en Alimentos.

“Curso Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control”: Dictado por MSc. María Fernanda Morales R., del 17 al 19 de Abril del 2009, con una duración de 20 horas. ESPOL, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción, Ingeniería en Alimentos.

“Curso Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización”: Dictado por MSc. María Fernanda Morales R., del 05 al 08 de Marzo del 2009, con una duración de 20 horas. ESPOL, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción, Ingeniería en Alimentos.

“Curso Buenas Prácticas de Manufactura”: Dictado por MSc. María Fernanda Morales R., del 27 de Febrero al 01 de Marzo del 2009, con una duración de 20 horas. ESPOL, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción, Ingeniería en Alimentos.

“El Congreso Ecuatoriano de Ingeniería en Alimentos y XI Jornadas de Ciencia y Tecnología en Alimentos”: Del 5 al 7 de Noviembre del 2008. Sede Central de la Universidad Técnica Particular de Loja, Asistente.

“Curso de aprendizaje del idioma Inglés”: Del 2005 al 2008. Centro de Lenguas Extranjeras (CELEX), Estudiante.

“Envasado Aséptico de Alimentos”: Seminario Internacional. Dictado por Ph.D Pilar De Massaguer, del 28 de Julio al 2 de Agosto del 2008, con una duración de 32 horas. Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química, Asistente.

“Sanitización en la Industria Alimentaria”: Conferencia. Dictada por Ing. Luis Crespo Reyes, 19 de Julio del 2007. Escuela Superior Politécnica del Litoral, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción, Asistente.

PUBLICACIONES

Gordillo, F; Gordillo, I; Campuzano, A. 2018

“Fomento de Jóvenes Líderes en la Educación Superior de Ecuador”. II Congreso Internacional de Liderazgo y Mejora de la Educación del 28 al 30 de mayo de 2018. Madrid, España. Actas de congreso, Universidad Autónoma de Madrid. ISBN 978-84-09-02058-4. <https://eventos.uam.es/13219/detail/ii-congreso-internacional-sobre-liderazgo-y-mejora-de-la-educacion.htm>.

Gordillo, F.; Gordillo, I.; Campuzano, A. 2018
“Dinamismo de Capacidades mediante el Fomento de Estudios de Posgrado para la Docencia Universitaria”. I Congreso Internacional Multidisciplinario de Educación Superior (CIMES 2018) del 27 al 29 de marzo de 2018, Miami Florida. Revista Científica Ciencia y Tecnología. ISSN 1390-6321. Número Especial. <http://181.39.139.66/revista/index.php/cienciaytecnologia/article/view/208>.

Campuzano, A.; Rosell, C. M.; Cornejo, F. 2018.
“Physicochemical and Nutritional Characteristics of Banana Flour During Ripening”. *Food Chemistry*. 256, 11-17. ISSN: 0308-8146.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814618303510>

Gordillo, F.; Gordillo, I.; Campuzano, A. 2017
“La Docencia con Enfoque de Investigación para el Aprendizaje”. Revista Científica Yachana – Universidad Laica Vicente Rocafuerte. Revista Científica Vol 6./ No. 2, Noviembre/2017 que se edita en versión electrónica (e-ISSN: 2528-8148) e impresa (ISSN: 1390-7778). <http://revistas.ulvr.edu.ec/index.php/yachana/article/view/475/264>

Gordillo, F.; Gordillo, I.; Campuzano, A. 2017.
“La Docencia con Enfoque de Investigación para el Aprendizaje”. IV Reunión Científica INPIN 2017, del 22 al 24 de noviembre de 2017 en la ciudad de Guayaquil. Universidad Laica Vicente Rocafuerte y Universitat de València. ISBN: 978-9942-920-44-7. <http://www.ulvr.edu.ec/eventosespecificos.php>

Gordillo, F.; Gordillo, I.; Campuzano, A. 2017.
“Aprendizaje Técnico Práctico de Agroecología mediante Parcelas Demostrativas”. V Congreso Internacional Tecnología, Universidad y Sociedad, Universidad ECOTEC, del 8 al 10 de Noviembre de 2017. ISBN: 978-9942-960-32-0. <http://ecotec.edu.ec/content/uploads/2017/09/investigacion/congresos/MemoriasTUS2017.pdf>

Gordillo, F.; Campuzano, A. 2016.
“Estudio de la Factibilidad de Residuos Agrícolas de los Principales Cultivos de la Costa Ecuatoriana”. Memorias del VIII Congreso Internacional de Agronomía. Universidad Técnica de Quevedo, 20 al 22 de Julio de 2016. ISBN. 978-9942-14-569-7. <http://agronomia0.wixsite.com/quevedo/folleto-de-resumenes>.

Ibarra, M.; Campuzano, A.; Espinoza, L.; Peralta E.L. 2011.
“Diagnóstico de la Presencia de Geminivirus en Ecuador aplicando Técnicas Moleculares”. Memorias del I Congreso binacional de investigación en Ciencia y Tecnología de las universidades del Norte del Perú y del Sur de Ecuador. Universidad Nacional de Piura-UNP. Pg. 55.

Gordillo, F.; Peralta, E.; Chávez, E.; Contreras, V.; Campuzano, A.; Ruiz, O. 2011
“Producción y Evaluación del proceso de compostaje a partir de desechos agroindustriales de *Saccharum officinarum* (CAÑA DE AZUCAR)”. Revista de investigaciones agropecuarias: RIA. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria [INTA - Argentina]. Vol.37, Num.2 Pg.140-149. ISSN. 0325-8718. <http://ria.inta.gov.ar/?p=906>.

L. Espinoza-Lozano; A.M. Campuzano; A. Ibarra; R. Álvarez; J. Paredes; E. L. Peralta. 2011.
“Diagnóstico e identificación de nuevas especies virales en cultivos de tomate y melón en Ecuador”. Fitopatología Colombiana. Vol 35:1 (Suplemento especial) Pg 62-63. ISSN 0120-0143. <https://ascolfi.org/index.php/2011-07-28-18-14-23/revista-ascolfi>

Campuzano A., F. Cornejo, O. Ruiz, E. Peralta. 2010
“Efecto del Tipo de Producción de Banano Cavendish en su Comportamiento Poscosecha”. Memorias del III Congreso Ecuatoriano de Ingeniería en Alimentos, XII Jornadas de Ciencia y Tecnología en Alimentos. Escuela Superior Politécnica del Litoral.

Campuzano A., F. Cornejo, O. Ruiz, E. Peralta. 2010
“Efecto del Tipo de Producción de Banano Cavendish en su Comportamiento Poscosecha”. Revista Tecnológica ESPOL - RTE, Vol. 23 Num. 2 Pg. 41-48. ISSN 1390-3659. <http://www.rte.espol.edu.ec/index.php/tecnologica/article/view/54/25>

Campuzano A. 2010
“Efecto del Tipo de Producción de Banano Cavendish en su Comportamiento Poscosecha”. Tesis de grado, 92 pg. ESPOL.
<http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/handle/123456789/31447>

EVALUADORA DE ARTÍCULO

Agosto 2015 - Revista Ingenierías Universidad de Medellín, con ISSN 1692-3324

TUTORA

Pasantía pre profesional

Estudiante: Flor López Diana Gabriela – Escuela Superior Politécnica del Litoral
Supervisada en Int. Food Services Corp. (Planta Guayaquil)
Desde el 10 de marzo hasta 18 de julio del 2014

PARTICIPACIÓN EN PROYECTO

“Uso de Harinas No Tradicionales en la Elaboración de Pan Tipo Molde”

Diciembre 2014 hasta Septiembre 2016

Rol: Estudiante Maestría

Tiempo de participación en el proyecto: 21 meses

Institución: Escuela Superior Politécnica del Litoral - ESPOL

Un Nuevo Mercado para Pequeños Productores de Banano y Plátano: “Innovación de Tecnologías para la Producción Sostenible de Alcohol”

Agosto 2008 hasta Septiembre 2011

Rol: Tesista

Tiempo de participación en el proyecto: 6 meses

Institución: Escuela Superior Politécnica del Litoral - ESPOL

REFERENCIAS LABORALES

Fabiola CORNEJO ZUÑIGA, Ph.D

Escuela Superior Politécnica del Litoral - ESPOL
Docente Investigadora de la carrera de Ingeniería en Alimentos
fcornejo@espol.edu.ec
0985870390

Karina MARÍN MOROCHO, M. Sc.

Universidad Agraria del Ecuador - UAE
Docente de la carrera de Ingeniería Agroindustrial
kmarin@uagraria.edu.ec
0989273958

Diana GUERRERO SEGURA, Ingeniera

INT. FOOD SERVICES CORP.
Jefe de Gestión de Calidad – Planta Guayaquil
diana.guerrero@kfc.com.ec
0991456499

REFERENCIAS PERSONALES

Cristina FLORES M.

Ingeniera Agrícola mención Agroindustrial
cris_aflor@hotmail.com
0984485258

Omar RUIZ B.

Doctor en Estadística y Optimización
oruiz@espol.edu.ec
0989778661