

TANIA MARIA GUZMAN ARMENTEROS

Datos generales

Apellidos: GUZMAN ARMENTEROS **Nombres:** TANIA MARIA
Fecha Nacimiento: 28/09/1968 **Teléfono:**

Situación profesional actual

Institución: ESPOL **Unidad Académica:** FACULTAD DE INGENIERÍA MECÁNICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCIÓN
Cargo: PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (TC) **Dedicación:** Tiempo Completo
Actividad Principal: Docencia **Correo institucional:** tamaguzm@espol.edu.ec

Formación académica

- ESCUELA POLITECNICA NACIONAL, ECUADOR, 09/11/2023, PHD. CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
- UNIVERSIDAD AGRARIA DE LA HABANA, CUBA, 02/02/2009, HIGIENE VETERINARIA DE LOS ALIMENTOS
- UNIVERSIDAD DE LA HABANA FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS, CUBA, 17/04/2007, MASTER NE NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA
- UNIVERSIDAD DE LA HABANA, CUBA, 12/07/1991, LICENCIADA EN MICROBIOLOGÍA

Experiencia laboral en el departamento

- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (TC), 2023 - 2025
- PRESTACIÓN SERVICIOS PROFESIONALES, 2023 - 2024

Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

- PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR, DOCENTE, 10/10/2022 -
- UNIVERSIDAD UTE, DOCENTE TITULAR A TIEMPO COMPLETO, 01/05/2013 - 10/04/2022

Principales intereses de investigación

INVESTIGACIONES EN NUEVAS TECNOLOGÍAS POSCOSECHA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. COMO CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS UV-C, IMPREGNACIÓN AL VACÍO Y ENVASADO ACTIVO. CULTIVOS INICIADORES EN PRODUCTOS FERMENTADOS, INCIDENCIA Y CONTROL DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS DE LOS ALIMENTOS ENTRE OTROS

Principales publicaciones de los últimos 5 años

- ECUADORIAN CACAO MUCILAGE AS A NOVEL CULTURE MEDIUM INGREDIENT: UNVEILING ITS POTENTIAL FOR MICROBIAL GROWTH AND BIOTECHNOLOGICAL APPLICATIONS; FOODS; 2025; <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/2/261>
- A REVIEW OF ELECTROMAGNETIC FIELDS IN CELLULAR INTERACTIONS AND CACAO BEAN FERMENTATION; FOODS; 2024; <https://www.mdpi.com/2304-8158/13/19/3058>
- EXPERIMENTAL PROTOTYPE OF ELECTROMAGNETIC EMISSIONS FOR BIOTECHNOLOGICAL RESEARCH: MONITORING COCOA BEAN FERMENTATION PARAMETERS; FOODS; 2024; <https://www.proquest.com/docview/2836363654?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true&sourcetype=Scholarly%20Journals>
- RAMAN SPECTROSCOPIC AND SENSORY EVALUATION OF COCOA LIQUOR PREPARED WITH ECUADORIAN COCOA BEANS TREATED WITH GAMMA IRRADIATION OR INDUCED ELECTROMAGNETIC FIELD FERMENTATION; FOODS; 2023; <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/21/3924>
- OPTIMIZATION OF CACAO BEANS FERMENTATION BY NATIVE SPECIES AND ELECTROMAGNETIC FIELDS ; HELIYON; 2023; <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844023022727>
- ELECTROMAGNETIC FIELDS EFFECTS ON MICROBIAL GROWTH IN COCOA FERMENTATION: A CONTROLLED EXPERIMENTAL APPROACH USING ESTABLISHED GROWTH MODELS; HELIYON; 2023; <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844024009587>
- UNRAVELING THE DYNAMICS OF ELECTROMAGNETIC FIELDS IN LEGUME CROP CULTIVATION; ; 2024; <https://www.intechopen.com/online-first/1174337>

Membresía en sociedades científicas y profesionales

RED SANTO DOMINGO INVESTIGA
RedIRIS (MICROALI)
RED ACTAC

Premios y honores

- RECONOCIMIENTO A LA INVESTIGACIÓN (PRODUCCIÓN CIENTÍFICA), 19/06/2023
- CATEGORIA INVESTIGADOR, 30/08/2018
- RECONOCIMIENTO A LA INVESTIGACIÓN (MEJOR PONENCIA), 02/08/2018

Cursos en el año académico actual

Otras responsabilidades en el año académico actual

Desarrollo profesional

- CANVAS PARA DOCENTES, 09/03/2025 - 15/03/2025, 120 HR., PROGRESSIO
- HERRAMIENTAS DIGITALES PARA LA DOCENCIA, 24/02/2025 - 02/03/2025, 120 HR., Progressio America Latina
- APLICACIONES EDUCATIVAS EN ANDROID, 11/11/2024 - 15/11/2024, 120 HR., Progresio America Latina
- INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA DOCENTES Y MAESTROS, 01/11/2024 - 04/11/2024, 120 HR., Progresio America Latina
- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL, 29/10/2024 - 01/11/2024, 120 HR., Progresio America Latina

