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, DOCTOR/A EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
- UNIVERSIDAD AGRARIA DE LA HABANA, CUBA, 02/02/2009, MASTER EN HIGIENE VETERINARIA DE LOS ALIMENTOS
- UNIVERSIDAD DE LA HABANA FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS, CUBA, 17/04/2007, MASTER EN NUTRICION EN SALUD PUBLICA
- UNIVERSIDAD DE LA HABANA, CUBA, 12/07/1991, LICENCIADO EN MICROBIOLOGIA

Experiencia laboral en el departamento

- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (TC), 2023 - 2026
- PRESTACIÓN SERVICIOS PROFESIONALES, 2023 - 2026

Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

- PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR, DOCENTE, 10/10/2022 - A LA FECHA
- 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

- REVISITING THE ROLE OF LACTIC ACID BACTERIA IN CACAO FERMENTATION: FROM TRADITIONAL PARADIGM TO FUNCTIONAL PRECISION; FOODS; 2026; https://www.mdpi.com/2304-8158/15/14/2415#app1-foods-15-02415
- 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
- ENHANCING THE POSTHARVEST STABILITY OF HASS AVOCADO THROUGH VACUUM IMPREGNATION WITH ANTIOXIDANTS; FOODS; 2025; https://www.mdpi.com/2304-8158/14/21/3633
- 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

- REVIEWER CERTIFICATE FOOD BIOPHYSICS, 03/07/2025
- REVIEWER CERTIFICATE EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, 27/04/2025
- RECNONOCIMIENTO A LA INVESTIGACIÓN (PRODUCCIÓN CIENTÍFICA), 19/06/2023

Cursos en el año académico actual

- BIOQUÍMICA ALIMENTARIA, número de paralelos: 2
- FERMENTACIÓN Y ENZIMOLOGÍA ALIMENTARIA, número de paralelos: 3
- INGENIERÍA DE BIOPROCESOS, número de paralelos: 1
- QUÍMICA ALIMENTARIA, número de paralelos: 3

Otras responsabilidades en el año académico actual

PREPARACIÓN Y TOMA DE EXAMEN DE FIN DE CARRERA; SALIDAS DE CAMPO PARA ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN; ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN DE LA UNIDAD ACADÉMICA; CONSEJERIA ACADÉMICA (10 ESTUDIANTES O FRACCIÓN POR HORA); TUTORÍA ACADÉMICA DE PROYECTO INTEGRADOR (2H POR PROYECTO)

Desarrollo profesional

- ÉTICA PÚBLICA, 04/12/2025 - 21/12/2025, 10 HR., EDUCACIÓN ORGANIZACIONAL CONTINUA
- DIPLOMADO EN DOCENCIA UNIVERSITARIA, PEDAGOGÍA E INTELIGENCIA ARTIFICIAL, 06/06/2025 - 25/06/2025, 160 HR., CORPORACIÓN LATINOAMERICANA DE EDUCACIÓN VIRTUAL
- DIPLOMADO EN ANÁLISIS DE DATOS E INVESTIGACIN CIENTÍFICA CON APOYO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL, 15/05/2025 - 25/05/2025, 140 HR., CLEV CORPORACION LATINOAMERICANA DE EDUCACIÓN VIRTUAL
- DETENCCIÓN Y CONTENCIÓN PSICOLOGICA EN EL AULA, 01/04/2025 - 04/04/2025, 10 HR., ESPOL
- EVALUACIÓN EFECTIVA EN LA EDUCACIÓN SUPERIOR, 01/04/2025 - 08/04/2025, 25 HR., ESPOL