

# Hoja de Vida

## Datos generales

---

Nombres: Rosales Medina María Fernanda

Correo electrónico: mrosales@uazuay.edu.ec

Dirección: BOLIVAR E/VARGAS MACHUCA

Teléfonos: 0985909476 ,0999472649 ,2823224

## Idiomas

---

- Inglés

## Formación

---

Nivel	Título	Institución Educativa
MAESTRIA	MAGISTER EN GESTION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (2013)	UNIVERSIDAD DEL AZUAY
ESPECIALISTA	ESPECIALISTA EN PRODUCCION MAS LIMPIA	UNIVERSIDAD DEL AZUAY
DIPLOMADO	DIPLOMA SUPERIOR EN ANALISIS DE DATOS DE SISTEMAS COMPLEJOS (2008)	UNIVERSIDAD DEL AZUAY
PREGRADO	TECNOLOGA EN ALIMENTOS (2002)	ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
PREGRADO	INGENIERA EN ALIMENTOS (2002)	ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL

## Publicaciones

---

- M.A. Lazo-Velez , S.O. Serna-Saldivar, M.F. Rosales-Medina, M. Tinoco-Alvear and M. Briones-García (2018). Application Of Saccharomyces Cerevisiae Var. Boulardii In Food Processing: A Review. .
- M.A. Lazo Vélez, R.S Caroca Cáceres, M.F. Rosales Medina, F.M. Cornejo Zúniga (2018). Avances En Ciencia E Ingeniería De Alimentos, ,
- Comité Editorial REDU 2015 Memorias Del Iii Congreso Redu 2015. (),
- Sánchez Jáuregui CE, Rosales Medina M F y Bustamante Gavilánez A C (2015). Modelo De Hidrólisis De Lactosa Para Fermentación Láctica En Una Base Probiótica Y Simbiótica.
- Tinoco, Mónica  
Rosales, María Fernanda Estudio De La Presencia De Aflatoxinas En Cereales Para Niños Expendidos Al Granel . Seminario Nacional De Cereales, Leguminosas Y Afines: Aprovechamiento Integral E Innovacion En La Industria Alimentaria. (2018), Guayaquil
- Lazo-Vélez M.A., Serna-Saldivar S.O., Rosales Medina M.F., Tinoco-Alvear M., Briones-García M. (2018). Application Of Saccharomyces Cerevisiae Var. Boulardii In Food Processing.
- Sánchez Claudio  
Rosales María Fernanda  
Bustamante Ana Modelo De Hidrólisis De Lactosa Para Fermentación Láctica. (),

- María Fernanda Rosales-Medina , Mariana Saa , Jessica Calle, Andrea Abril y René Tejedor Arias (2019). Bacterias Ácido Lácticas Con Potencial Bacteriocinogénico Obtenidas De Quesos Artesanales Del Austro Del Ecuador.

### Experiencia Docente

---

Institución	Fecha Inicio	Fecha Fin	Fecha Titular
UNIVERSIDAD DEL AZUAY	01/09/2010	24/09/2017	25/09/2017

### Experiencia en investigación

---

Tipo	Institución educativa	Fecha inicio	Fecha fin
Dentro de la institución	UNIVERSIDAD DEL AZUAY	30/09/19 18:00	27/04/21 18:00
Dentro de la institución	UNIVERSIDAD DEL AZUAY	30/09/19 18:00	22/03/21 19:00
Dentro de la institución	UNIVERSIDAD DEL AZUAY	31/03/20 18:00	15/11/21 19:00
Dentro de la institución	UNIVERSIDAD DEL AZUAY	31/10/20 19:00	27/05/21 18:00

### Capacitaciones

---

Tipo	Nombre	Institución	Nro de
Campo de conocimiento vinculado a sus actividades de docencia e investigación	Biología Molecular	Universidad del Azuay	40
Campo de conocimiento vinculado a sus actividades de docencia e investigación	Métodos rápidos en microbiología de aguas y alimentos	Fundación General de la Universidad de Salamanca	100
Campo de conocimiento vinculado a sus actividades de docencia e investigación	Envasado inocuo	Innocqualitas	40
Campo de conocimiento vinculado a sus actividades de docencia e investigación	alteración microbiana y vida útil de los alimentos	Fundación General de la Universidad de Salamanca	120

Tipo	Nombre	Institución	Nro de
Campo de conocimiento vinculado a sus actividades de docencia e investigación	Nueva ley de exportación de frutas y hortalizas a USA según FSMA	Innocqualitas	40
Metodologías de aprendizaje e investigación	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTIFICA	UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL	24
Metodologías de aprendizaje e investigación	Metodología de investigación cuantitativa con el Lenguaje R	Universidad del Azuay	20
Metodologías de aprendizaje e investigación	Escritura científica - Modulo 1	Universidad del Azuay	20
Metodologías de aprendizaje e investigación	Metodologías centradas en el aprendizaje.	Universidad del Azuay	60

#### Dirección de tesis

Titulo	Nivel formación	Institución	Fecha fin
ELABORACIÓN DE UN RECUBRIMIENTO	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS CON	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE UN	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
META ANÁLISIS DE LA PREVALENCIA DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
Análisis bioético de los vacíos del proceso	Cuarto Nivel de Posgrado	UNIVERSIDAD DEL	
Análisis bioético de los vacíos del proceso	Cuarto Nivel de Posgrado	UNIVERSIDAD DEL	
MANUAL BÁSICO DE BUENAS PRÁCTICAS DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
ELABORACIÓN DE CÁPSULAS	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
ELABORACIÓN DE CÁPSULAS	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	30/10/2023
ANÁLISIS PARASITOLÓGICO DE LA	Cuarto Nivel de Posgrado	UNIVERSIDAD DEL	
MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
AISLAMIENTO Y DETERMINACIÓN DE LA	Cuarto Nivel de Posgrado	UNIVERSIDAD DEL	
AISLAMIENTO Y DETERMINACIÓN DE LA	Cuarto Nivel de Posgrado	UNIVERSIDAD DEL	
IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE	Cuarto Nivel de Posgrado	UNIVERSIDAD DEL	

Titulo	Nivel formación	Institución	Fecha fin
CONSERVACIÓN DE FRUTILLAS (FRAGARIA)	Cuarto Nivel de Posgrado	UNIVERSIDAD DEL	
APLICACIÓN DE DISEÑO EXPERIMENTAL DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
DETECCIÓN DE ESCHERICHIA COLI O157:	Cuarto Nivel de Posgrado	UNIVERSIDAD DEL	
IMPLEMENTACION DE 5 S COMO HERRAMIENTA DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
EVALUACIÓN DE LA CALIDAD	Cuarto Nivel de Posgrado	UNIVERSIDAD DEL	
PROPUESTA PARA LA OBTENCION DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
VALORACIÓN FITOSANITARIA EN LA	Cuarto Nivel de Posgrado	UNIVERSIDAD DEL	
RESISTENCIA A ANTIBIOTICOS DE USO	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
APLICACION DE ACIDOS ORGANICOS EN	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
PLAN DE ACCION PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
ANALISIS COMPARATIVO ENTRE LA IMPORTACION	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	

#### Logros obtenidos

Descripción	Año
Designada Mejor Profesora de la Carrera de Tecnología en Alimentos - ESPOL	1999
Beca completa concedida por la Organización de Estados Americanos (OEA). Notificación OAS/DHD/CIR.160/2009. Curso: "Ciencia, Tecnología y Sociedad: Aportes del Enfoque de Género"	2009
Segundo lugar en la exposicion de ponencias en el I Congreso Internacional de Cereales, Legumbres y afines	2018
Reconocimiento por la calidad e impacto científico presentado en el 5to Encuentro Internacional de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias ECFA-2019. La Habana - Cuba.	2019