

## CURRICULUM VITAE

### DATOS PERSONALES:

Nombres: Ruth Irene  
Apellidos: Martínez Espinosa  
Cédula: 1102185863  
Lugar y fecha de nacimiento: Loja, 10 de enero de 1962  
Dirección: Pasaje Sinchona 207-17 y Miguel Riofrío  
110108 Loja - Ecuador  
Teléfono: +593 7 2 723962 +593 9997333499  
Oficina: +593 7 3701444 ext. 2766  
E-mail: [rimartinez@utpl.edu.ec](mailto:rimartinez@utpl.edu.ec) [rimartineze@hotmail.com](mailto:rimartineze@hotmail.com)

### GRADO ACADÉMICO:

Magíster *Scientiae* en Tecnología de Alimentos. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima - Perú. Registro SENESCYT 6041118181.

Magíster en Gerencia de Proyectos para el Desarrollo. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil – Ecuador. Registro SENESCYT 1021-08-680085.

Diploma Superior de cuarto nivel en Gerencia Estratégica de Mercadeo. Universidad Técnica Par de Loja. Loja – Ecuador. Registro SENESCYT 1031-02-268548.

Post grado en Nutrición. Universidad de Bonn. Bonn – Alemania

Ingeniera en Industrias Agropecuarias. Universidad Técnica Particular de Loja. Loja – Ecuador. Registro SENESCYT 1031-02-274098.

### OTROS ESTUDIOS:

Certificado Internacional en Diseño, Administración y Evaluación de Proyectos. Escuela Politécnica Nacional-Ecuador y Banco Interamericano de Desarrollo.

Post grado en Administración Agropecuaria. Universidad Central del Ecuador.

### EXPERIENCIA LABORAL:

Desde 1999. Docente – investigadora. Universidad Técnica Particular de Loja.

2012 – 2014. Responsable de la sección departamental de Ciencias de los Alimentos. Universidad Técnica Particular de Loja.

2008 – 2012. Directora de la Escuela de Industrias Agropecuarias y del Centro de Transferencia de Tecnología e Investigación Agroindustrial CETTIA – UTPL.

1995 a marzo de 1999: Asistente del Proyecto Crocevia-Universidad Tecnológica Equinoccial

Agosto de 1988 a 1995. Jefe de la Planta de Balanceados. Universidad Técnica Particular de Loja

1981 – 1985. Asistente de Coordinación de Plantas Industriales. Universidad Técnica Particular de Loja

## **EXPERIENCIA INVESTIGATIVA:**

### **Ámbito:**

Valorización y aprovechamiento de alimentos tradicionales y subproductos de la industria alimentaria.

Seguridad alimentaria y nutricional

### **Redes:**

Punto Focal Científico para Ecuador de la Red Latinoamericana de Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional LASSAN.

Coordinadora en Ecuador del Grupo de Interés Específico. "Obesidad" de la Red LASSAN.

Coordinadora del Grupo de Investigación “Innovación, Desarrollo y Calidad de Alimentos Saludables”. INDECAS. Universidad Técnica Particular de Loja.

Coordinadora por la UTPL de la Red Temática de Aprovechamiento Integral de Cereales, Pseudo Cereales, Tubérculos, Leguminosas y Raíces - REDU.

Miembro por Ecuador del Grupo de Interés Específico SIG Biodiversidad, Manifestaciones y Cultura Alimentaria en América Latina. BIOMA.

Miembro del Comité de Usuarios de LATINFOODS.

### **Proyectos más relevantes:**

2015-2019. Directora del proyecto interinstitucional (ESPOL, EPN, UTA, INIAP, UTPL) “Valorización de la calidad nutricional y funcional de alimentos tradicionales de la población ecuatoriana”. Financiamiento: Red Ecuatoriana de Universidades para Investigación y Posgrados. En ejecución.

2015-2016. Investigadora del proyecto: “Revalorización de subproductos como fuente de compuestos bioactivos para enriquecer alimentos tradicionales”. Financiamiento: UTPL.

2015. Investigadora del proyecto: “Extracción de compuestos bioactivos utilizando tecnologías alternativas”. Financiamiento: UTPL.

2012 - 2015. Investigadora del Proyecto interinstitucional (INIAP, UTPL, Red CYTED-CORNUCOPIA) y coordinadora por la UTPL: “Aprovechamiento de la diversidad genética, agroecológica y las oportunidades de mercado, en la generación de investigación e I&D de tecnologías innovadoras para la agroindustria alimentaria. SENESCYT-PIC-12\_INIAP-003”. Financiamiento: SENESCYT.

2013 – 2014. Directora del proyecto “Potencial de los subproductos de cítricos como ingredientes funcionales para la industria alimentaria”. Financiamiento: UTPL.

2014. Investigadora. Proyecto: “Evaluación in-vitro de la disponibilidad de compuestos fenólicos de subproductos de naranja”. Financiamiento: UTPL.

2014. Investigadora del proyecto: “Calidad microbiológica de verduras listas para el consumo”. Financiamiento: UTPL.

2012 - 21013. Investigadora. Proyecto: “Desarrollo de un producto rico en fibra como ingrediente para alimentos y su aplicación en matrices alimentarias”. Financiamiento: UTPL.

2011 -2012. Directora del proyecto: “Valoración de residuos de mango, maracuyá, guayaba y palmito para determinar su potencial aplicación como fuente de fibra dietaria y componentes funcionales”. Financiamiento: UTPL.

2010. Directora del proyecto: “Residuos industriales de frutas y vegetales como fuentes de antioxidantes y fibra dietaria”. Financiamiento: UTPL.

2010. Investigadora. Proyecto: “Efectos funcionales, fisiológicos y prebióticos de las fracciones de la fibra presente en los deshidratados de residuos de café, cacao y cladodio de tuna”. Financiamiento: UTPL.

2008. Investigadora. Proyecto: “Identificación de fuentes potenciales de fibra dietaria”. Financiamiento: UTPL.

#### **PUBLICACIONES CIENTÍFICAS:**

Ana Lía González, Anna Christina Pinheiro Fernandes, Claudia Albrecht, Dolores Roman, Jacqueline Alejandra Araneda Flores, José Manuel Freddy Delgado Burgoa, Maria Rita Marques De Oliveira, Maritza Janeth Castillo Carrión, Regina Popelka, Ruth Irene Martínez Espinosa, Thabata Koester Weber, Yudi Paulina García Ramírez. (2020). Experiencia en el proceso de construcción de tecnologías sociales en el campo de la soberanía y seguridad alimentaria y nutricional en América del Sur. Tecnologias sociais e de comunicação como recursos educacionais em alimentação. Salvador: EDUFBA

Anna Christina Pinheiro Fernandes, Jacqueline Alejandra Araneda Flores, Yudi Paulina Garcia Ramírez, Regina Popelka, Ana Lía Gonzalez, Ruth Irene Martínez Espinosa, Maritza Janeth Castillo Carrión, Thabata Koester Weber, Maria Rita Marques De Oliveira. (2019). Food environments for a healthy and nutritious diet: The contribution of academia. UNSCN Nutrition.44. 160-168.

Luciana Albuquerque Caldeira, Érika Endo Alves, Antonia de Maria Filha Ribeiro, Vicente Ribeiro Rocha Júnior, Alciane Batista Antunes, Alvimara Félix dos Reis, Joanni da Cruz Gomes, Márcio Henrique Rodrigues de Carvalho and Ruth Irene Martínez Espinosa. (2018). Viability of probiotic bacteria in bioyogurt with the addition of honey from Jataí and Africanized bees. Pesq. agropec. bras., Brasília. 53 (2). 206-211.

Natalia Bailón-Moscoso, Fani Tinitana, Ruth Martínez-Espinosa, Andrea Jaramillo-Vélez, Alejandra Palacio-Arpi, Jessica Aguilar-Hernández and Juan Carlos Romero-Benavides. 2017. Cytotoxic, antioxidative, genotoxic and antigenotoxic effects of Horchata, beverage of South Ecuador. BMC Complementary and Alternative Medicine (2017) 17:539.

Martínez, R, Guamán, MC, Gonza, I, Castillo, M., & Marques, MR. (2016). Análisis de los niveles de nutrientes críticos (azúcar, grasa y sal) declarados en alimentos procesados expendidos en Loja, Ecuador. Revista Segurança Alimentar e Nutricional, 23. 1008 – 1018.

Cruz A.; Guamán M.; Castillo M.; Glorio P.; Martínez R. 2015. Fibra dietaria en subproductos de mango, maracuyá, guayaba y palmito. Revista Politécnica. 36 (2). 9-15

Ruth Martínez, Paulina Torres, Miguel A. Meneses, Jorge G. Figueroa, José A. Pérez-Álvarez, Manuel Viuda-Martos. 2012. Chemical, technological and in vitro antioxidant properties of mango, guava, pineapple and passion fruit dietary fibre concentrate. Food Chemistry. 135. 1520 – 1526.

R. Martínez, P. Torres, M.A. Meneses, J.G. Figueroa, J.A. Pérez-Álvarez, M. Viuda-Martos. 2012. Chemical, technological and in vitro antioxidant properties of cocoa (Theobroma cacao L.) co-products. Food Research International. 49. 39–45.

R. Martínez, M. P. Torres, M. A. Meneses, J. G. Figueroa, José Angel Pérez-Alvarez, M. Viuda Martos. 2012. Contenido en fenoles totales y actividad antioxidante "in vitro" de un extracto obtenido del grano de cacao. Alimentación, Equipos y Tecnología. 266. 50-53.

R. Martínez, P. M. Torres, M. A. Meneses, J. G. Figueroa, José Angel Pérez Alvarez, M. Viuda Martos. 2012. Co-productos de la industrialización del palmito: composición química y propiedades tecnológicas. Alimentación, Equipos y Tecnología. 268. 32-35.

D. Abarca, R. Martínez, J. Muñoz, M. Torres, G. Vargas. 2010. Residuos de Café, Cacao y Cladodio de tuna: Fuentes Promisorias de Fibra Dietaria. Revista Tecnológica ESPOL RTE. 23(2). 63-69

#### **OTRAS PUBLICACIONES:**

Ruth Martínez, María del Cisne Guamán. La calidad una condición necesaria para la Seguridad Alimentaria. Publicación en: Revista Futuro de la Calidad. N. 41. 2015. Ecuador.

Ruth Martínez, Diana Hualpa, Geovanny Figueroa. Potencial de los subproductos agroindustriales como ingredientes alimentarios. Publicación en: Alimentaryá. ISSN 1390. Marzo 2014. N. 12. Ecuador.

Diana Hualpa, Maritza Castillo, Ruth Martínez. Desperdicio de alimentos. Publicación en: Alimentaryá. ISSN 1390. Marzo 2014. N. 12. Ecuador.

Diana Hualpa, Ruth Martínez, Elena Sánchez. “Dieta Mediterránea: Patrón saludable de alimentación”. Publicación en: Alimentaryá. ISSN 1390, 2013. N. 10. Ecuador

Martínez, Ruth, Torres, Ma. Paulina. “La Fibra Dietaria y sus Efectos en la Salud”. Publicación en: revista Alimentaryá. ISSN 1390. Septiembre del 2011, N. 7. Ecuador

Martínez, Ruth, Torres, Ma. Paulina. ”Educando al consumidor: Lo que consumimos, ¿Son en realidad alimentos funcionales?”. Publicación en: Revista Alimentaryá. ISSN 1390; Marzo 2010, No 5. Ecuador

Martínez, Ruth, Torres, Ma. Paulina. Educando al consumidor “Alimentación Saludable: Tu mejor opción”. Publicación en: revista Alimentaryá.. Febrero 2010, N. 6. Ecuador

Martínez, Ruth, Torres, Ma. Paulina. “Residuos de café, cacao y cladodio de tuna: fuentes promisorias de fibra dietaria”. Publicación en: revista “Un nuevo amanecer para la agricultura”. Julio 2009, No.1. Ecuador

## **EXPOSICIONES EN CONGRESOS, SEMINARIOS:**

Ponente en SIMPOSIO internacional: “Calidad, inocuidad e innovación en ciencia y tecnología de alimentos”. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima – Perú. Mayo 2021.

Ponente en Simposio de Bioquímica, Farmacia y Alimentos. Universidad de Cuenca. Noviembre 2019.

Exposición oral en VII Congreso Ecuatoriano de Ingeniería en Alimentos y XVII Jornadas de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Loja. Noviembre 2019.

Disertante en XXI Jornadas Fundación Diquecito en Medicina Nutricional y Obesidad. Córdoba – Argentina. Junio 2018.

Conferencista en I Congreso Internacional de Cereales, Legumbres y Afines y VI Congreso Ecuatoriano de Ingeniería en Alimentos. Universidad del Azuay. Cuenca. Julio 2018.

Ponencia oral en Seminario Nacional de Cereales, Leguminosas y afines: Aprovechamiento integral e innovación en la industria alimentaria. Universidad Politécnica del Litoral. Guayaquil. Diciembre 2018.

Presentación oral en 12<sup>th</sup> Internacional Food Data Conference. Buenos Aires- Argentina. Octubre 2017.

Conferencista del Foro de Sostenibilidad “Ecuador. Retos para un desarrollo sostenible y solidario al 2030”. UTPL-Diakonia Banco de Alimentos. Global Foodbanking Network. Guayaquil. Octubre 2017.

Panelista de la Mesa Redonda 3: Red SSAN –UNASUR en el II Simposio Internacional de la Cadena Productiva del Acaí: Seguridad Alimentaria y Nutricional. Agosto 2016. Belém-Pará - Brasil

Panelista del Foro: “Retos de las políticas alimentarias en América Latina: es sostenible lo alcanzado”. Febrero 2016. Universidad de Antioquia – Colombia.

Grupo de trabajo para la “Planeación de la agenda de la Red para el Programa de Soberanía y Seguridad Alimentaria de UNASUR”, desarrollado en Medellín, Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia. Febrero 2016.

Expositora en el “V Congreso de Ingeniería de Alimentos y de las XIV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Exposición: Caracterización de la fracción insoluble de fibra dietaria en subproductos de guayaba (*Psidium guajava* var. Red), mango (*Mangifera indica* L. var. Tommy Atkins y Haden), maracuyá (*Passiflora edulis* var. Flovicarpa) y palmito (*Chamaerops humilis* var. *Bactris gasipaes*)”. Noviembre 2014. Escuela Politécnica Nacional. Quito.

Expositora en el “Seminario internacional. Alimentos iberoamericanos: Propiedades nutricionales y funcionales. Exposición: Potencialidades de los subproductos de fruta: Una alternativa para la industria alimentaria”. Noviembre 2014. Universidad Técnica Particular de Loja. Loja

Conferencia Magistral “I Seminario REDE SSAN UNASUL. Ciencia, tecnología e innovación en seguridad alimentaria y nutricional en Ecuador: perspectivas”. Mayo 2014. Universidad Estadual Paulista “Julio de Mesquita Filho” y Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de Brasil. Sao Paulo. Brasil.

### **OTRAS EXPERIENCIAS:**

Revisora de artículos científicos para: ISEO Journal, QhaliKay-Revista de Ciencias de la Salud, Revista Acta Sociológica.

2016-2017. Evaluadora de Proyectos de la Convocatoria de la Universidad Técnica de Ambato.

2016. Evaluadora de Proyecto de la Convocatoria a Fondos AECID IKIAM para investigación. Universidad Regional Amazónica IKIAM.

2014- 2017 Evaluadora en los Proyectos Multi Interdisciplinarios de la Escuela Politécnica Nacional.