

Sofía Velásquez Cedeño



svelasquez@espam.edu.ec

+593999055489



@sofvelce

Objetivo Profesional

Mi objetivo profesional es investigar las problemáticas de la localidad enfocando las acciones a identificar y proponer soluciones para el aprovechamiento de desechos agroalimentarios con el objetivo de tener una producción y consumo responsable. Docente de las asignaturas de poscosecha, extensión rural y administración y economía agrícola. Actualmente, participo en dos grupos de investigación: FITOGENOTECNIA y Bioeconomía y Economía Circular.

Experiencia

GAD Chone (2008)

Título del puesto

Técnico en Análisis de Mercadeo y Proyectos Agroindustriales.

Servicio de Rentas Internas (2008-2014)

Título del puesto

Analista 2 de Reclamos – Especialista 1 de Reclamos.

Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López (2014-actualidad)

Título del puesto

Profesor Académico Titular Auxiliar 1 Tiempo Completo.

Formación

Formación 1 (2004)

Ingeniera Agroindustrial.

Formación 2 (2011)

Magister en Administración y Mercadeo Agropecuario.

Formación 3 (2024)

Doctora en Recursos Naturales y Gestión Sostenible, Universidad de Córdoba, España.

Habilidades

Habilidad 1

Comunicación

Habilidad 2

Liderazgo

Habilidad 3

Planificación

Publicaciones

Calidad organoléptica de cafés arábigos en relación a las variedades y altitudes de las zonas de cultivo, Ecuador. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2017, vol. 18, núm. 1, pp. 67-77.

Calidad organoléptica, métodos de beneficio y cultivares de café robusta (*Coffea canephora Pierre ex Froehner*) en la Amazonía del Ecuador. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2018, vol. 19, no 2.

Calidad poscosecha de frutos de pitahaya (*Hylocereus undatus* Haw.) en tres estados de madurez. Revista ESPAMCIENCIA, año 2019, volumen 10.

Bioestimulante en el crecimiento y calidad de plántulas de plátano en fase de vivero, en revista ESPAMCIENCIA (2021). DOI:

https://doi.org/10.51260/revista_espamciencia.v12i2.274

Calidad de pitahaya amarilla (*Selenicereus megalanthus*) en diferentes estados de madurez y temperaturas de conservación. Revista ESPAMCIENCIA (2021). Vol. 12 N° 2. pp: 66-76. ISSN:1390-8103.

Influence of pre-and post-harvest factors on the organoleptic and physicochemical quality of coffee: a short review. Journal of Food Science and Technology (2022).

<https://doi.org/10.1007/s13197-022-05569-z>

Effect of Three Post-Harvest Methods at Different Altitudes on the Organoleptic Quality of *C. canephora* Coffee. Beverages (2022).

<https://doi.org/10.3390/beverages8040083>

Macropropagación y calidad de plántulas de plátano (*Musa AAB Simmonds*) en función de sustratos y tamaño de brotes. Revista Colombiana de Investigaciones Agroindustriales. Volumen 9 (2). 2022. [p. 108-118].

<https://doi.org/10.23850/24220582.4975>

Efectividad de momentos y fuentes de aplicaciones foliares de calcio, boro y zinc en el rendimiento y rentabilidad del cacao nacional. Chilean J. Agric. Anim. Sci., ex Agro-Ciencia (2022) 38(3):328-341. ISSN 0719-3890 online

Postharvest Effects on the Physical Quality and Sensory Characteristics of *Coffea canephora*. Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria (2023).

<http://dx.doi.org/10.17306/J.AFS.2023.1181>

Proyectos

"Fortalecimiento de la agricultura familiar mediante el uso de buenas prácticas de manejo de suelo, bioinsumos y poscosecha" (DIRECTORA).

"Selección de clones promisorios de cacao fino de aroma de alta productividad y calidad en la provincia de Manabí" (DIRECTORA).

"Desarrollo de tecnologías en procesos poscosecha para café robusta con principios de calidad y sostenibilidad" (DIRECTORA).

"Caracterización morfofisiológica de dos especies de Pitahaya con potencial comercial, en el valle del río Carrizal" (INVESTIGADORA).

Certificaciones

Certificado de RECATEGORIZACIÓN como Investigador Auxiliar 2 por la SENESCYT.

Certificado renovación ACREDITACIÓN para realizar actividades de investigación en el Ecuador por la SENESCYT.