ESPOCH

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

RESUMEN HOJA DE VIDA - CV

DATOS PERSONALES



CÉDULA: 1712286234

NOMBRES: EDWIN GUILLERMO

APELLIDOS: ANTAMBA ANRANGO

CORREO INSTITUCIONAL: edwin.antamba@espoch.edu.ec

INSTRUCCIÓN FORMAL

TITULO	INSTITUCIÓN	NIVEL
MAGISTER EN GASTRONOMIA MENCION EN GESTION E INNOVACION	UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR	CUARTO NIVEL
MAGISTER EN EDUCACION	UNIVERSIDAD TECNOLOGICA AMERICA	CUARTO NIVEL
DIPLOMA SUPERIOR EN INVESTIGACION EDUCATIVA	UNIVERSIDAD TECNOLOGICA AMERICA	TERCER NIVEL
INGENIERO DE EMPRESAS HOTELERAS	UNIVERSIDAD TECNOLOGICA EQUINOCCIAL	TERCER NIVEL
CIENCIAS FISICO MATEMATICAS	INSTITUTO NACIONAL MEJIA	SECUNDARIA

ACTIVIDADES DESEMPEÑADAS EN LA ESPOCH

CARGO	FECHA INICIO	FECHA FIN
Coordinador de Prácticas Laborales Escuela de Gastronomía UIDE	2022/04/22	2025/03/31

EXPERIENCIA LABORAL

17/jul/2019 - 31/mar/2025 • 5 años 8 meses

DOCENTE
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
EDUCACIÓN

DOCENTE TIEMPO COMPLETO

01/dic/2017 - 31/ago/2021 • 3 años 8 meses

DOCENTE
UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS
EDUCACIÓN

DOCENTE TIEMPO COMPLETO PERIODO 2014-2015 DOCENTE POR SERVICIOS PROFESIONALES 2017-2021

01/abr/2017 - 31/jul/2017 • 3 meses

DOCENTE
UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE
EDUCACIÓN

TECNICA CULINARIA NUTRICION Y DIETETICA

01/abr/2009 - 31/ago/2014 • 5 años 4 meses

DOCENTE
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA EQUINOCCIAL
EDUCACIÓN

PRODUCCION CULINARIA I PRODUCCION CULINARIA II COCINA LATIONOAMERICANA

01/feb/2009 - 31/jul/2009 • 5 meses

DOCENTE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR
EDUCACIÓN

DOCENTE SERVICIOS PROFESIONALES

22/sep/2008 - 31/jul/2012 • 3 años 10 meses

DOCENTE
ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL CHIMBORAZO
EDUCACIÓN

DOCENTE TIEMPO COMPLETO PERIODO 2008-2012

01/may/2008 - 21/jun/2012 • 4 años 1 mes

DOCENTE
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA AMERICA UNITA
EDUCACIÓN

DOCENTE POR SERVICIOS PROFESIONALES

CERTIFICACIONES Y CAPACITACIONES

INSTITUCIÓN	DESCRIPCIÓN	TIPO CERTIFICACIÓN	N° DÍAS	N° HORAS
BUREAU VERITAS	AUDITOR INTERNO HACCP	APROBACIÓN	3	24
uide	APRENDIZAJE DIGITAL ENRIQUECIDO, SEMIPRESENCIAL Y EN LÍNEA	APROBACIÓN	28	40
uide	NUEVOS MODELOS DE PARTICIPACIÓN Y EFICACIA DEL APRENDIZAJE DEL PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL DE	APROBACIÓN	21	40
MINISTERIO DE TURISMO ESPOCH	ASESORIA PERSONALIZADA A LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO	ASISTENCIA	43	80
ESPOCH	CAFÉ CIENTIFICO DE LA FACULTAD DE SALUD PUBLICA	APROBACIÓN	5	40
ESPOCH	REGISTRO TRADICIONAL CULINARIA DEL CANTÓN RIOBAMBA COMO PARTE DE SU PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	APROBACIÓN	5	40
ESPOCH	PARTICIPANTE CAPACITADOR ASESORIA PERSONALIZADA A LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	APROBACIÓN	44	160
ESPOCH	EXPOSITOR ACELGAS ROJAS Y AMARILLAS EN PREPARACIONES GOURMET	ASISTENCIA	5	40
ESPOCH	CURSO SEMINARIO DE ANTROPOLOGÍA CULINARIA	APROBACIÓN	5	40

ESPOCH	CURSO SEMINARIO DE BARISMO	APROBACIÓN	5	40
ESPOCH	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN PARA GASTRONOMÍA	APROBACIÓN	8	40
ESPOCH	ESTUDIOS PROCESOS CULINARIOS EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DE PLATOS TRADICIONALES ECUATORIANOS	APROBACIÓN	5	40
UNIVERSIDAD INTERNATIONAL DE LA RIOJA	CURSO EN INNOVACIÓN EDUCATIVA	APROBACIÓN	20	125
UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA Y LA FUNDACIÓN UNIECUADOR	Actualización Profesional en Transformación Educativa: “Sinergia entre Tecnología e Inclusión	APROBACIÓN	14	40
ESPOCH	EDUCACIÓN 4.0: MODELO DE LAS 4C PARA LA ERA DIGITAL Y LA DISRUPCIÓN EDUCATIVA	APROBACIÓN	8	40
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LA RIOJA	CURSO INTERNACIONAL DE COMPETENCIAS DOCENTES Y DISEÑO DE MATERIALES DIDÁCTICOS PARA LA EDUCACIÓN	APROBACIÓN	60	125
MINISTERIO DEL TRABAJO SSA INGENIERIA	GESTIÓN AMBIENTAL	APROBACIÓN	4	30
ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL CHIMBORAZO	ENCUENTRO POR EL DÍA DE LA INTERCULTURALIDAD	ASISTENCIA	1	4
GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN RIOBAMBA	CONCURSO GASTRÓNOMICO CON YAPA	APROBACIÓN	1	8
MINISTERIO DEL TRABAJO FEZAM	DIDÁCTICA Y MANEJO DE RECURSOS PEDAGÓGICOS	APROBACIÓN	8	60

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL CHIMBORAZO	GESTIÓN ACADEMIA INVESTIGACIÓN Y VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	ASISTENCIA	2	12
ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL CHIMBORAZO	MAS ALLA DE CHATGPT IA PARA DISEÑAR CLASES UNIVERSITARIAS DE ALTO IMPACTO	APROBACIÓN	4	40

ASIGNATURAS IMPARTIDAS EN LA ESPOCH

CARRERA	ASIGNATURAS
GASTRONOMIA	ANTROPOLOGIA ALIMENTARIA
GASTRONOMIA	ANTROPOLOGIA DE LOS ALIMENTOS APLICADA EN LA COCIN
GASTRONOMIA	BARISMO
GASTRONOMIA	COCINA REGIONAL INTERNACIONAL
GASTRONOMIA	EPISTEMOLOGIA
GASTRONOMIA	ESTRUCTURA Y DISENO DE MENUS EN ESTABLECIMIENTOS D
GASTRONOMIA	ETICA PROFESIONAL.
GASTRONOMIA	FRANQUICIAS Y CADENAS HOTELERAS
GASTRONOMIA	GASTRONOMIA ECUATORIANA DE LA REGION AMAZONICA E INSULAR
GASTRONOMIA	GASTRONOMIA ECUATORIANA DE LA REGION SIERRA
GASTRONOMIA	GASTRONOMIA INTERNACIONAL AMERICA
GASTRONOMIA	PATRIMONIO CULTURAL GASTRONOMICO
GASTRONOMIA	TECNICA CULINARIA I
GASTRONOMIA	TECNICA CULINARIA II

PRODUCCIÓN ACADÉMICA/CIENTÍFICA REGISTRADA EN LA ESPOCH

TIPO	PUBLICACION	FECHA DE PUBLICACION	BASE INDEXADA
ARTICULO	POTENCIAL DEL CAMU CAMU (MYRCIARIA DUBIA) PARA EL TURISMO GASTRONÓMICO Y LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL: DESDE LA CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA EN ECUADOR	2026/06/05	ERIHPLUS
ARTICULO	COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA Y SOUS VIDE: EVIDENCIA CIENTÍFICA SOBRE SU IMPACTO SENSORIAL, NUTRICIONAL Y FISICOQUÍMICO	2026/05/14	ERIHPLUS
ARTICULO	EVALUACIÓN DEL IMPACTO TÉRMICO EN LA DESHIDRATACIÓN Y CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA Y NUTRICIONAL DE HARINAS DE MASHUA (FROPAEOLUM TUBEROSUM) Y OCA (OXALIS TUBEROSA)	2026/03/20	ERIHPLUS
ARTICULO	EFECTO DE LA COCCIÓN SOUS-VIDE SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL, TEXTURA Y PERFIL AROMÁTICO DEL BIFE ANCHO (LONGISSIMUS THORACIS)	2026/01/12	ERIHPLUS

LOGROS Y RECONOCIMENTOS

DESCRIPCIÓN	TIPO
MEDALLA DE BRONCE EN ORLANDO MIAMI COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS	ACADÉMICO
CERTIFICACIÓN HONORÍFICA POR EXCELENTE DESEMPEÑ0 MARZO 2025-JULIO2025	LABORAL
CERTIFICACIÓN HONORÍFICA POR EXCELENTE DESEMPEÑ0 SEPTIEMBRE 2025 - FEBRERO 2026	LABORAL

REVALORIZACIÓN DEL CAMU CAMU MYRCIARIA DUBIA EN LA GASTRONOMIA ECUATORIANA UNA MIRADA DESDE LA BIODIVERSIDAD A LA MESA	LABORAL
LA POTENCIALIDAD DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS	ACADÉMICO
FORMACIÓN EDUCATIVA EN EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO CON PERSPECTIVA ETICA REVISIÓN BIBLIOGRAFICA DE PROGRAMAS DIRIGIDOS A MICROEMPRESARIOS EN AMÉRICA LATINA	ACADÉMICO
HERITAGE CUISINE AND GASTRONOMIC TOURISM IN ECUADOR	ACADÉMICO
AGRO INDUSTRIA Y TURISMO RURAL UN ENFOQUE HACIA LA RESILIENCIA AMBIENTAL Y ECONÓMICA	ACADÉMICO
EFECTO DE LA COCCIÓN SOUS VIDE SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL TEXTURA Y PERFIL AROMATICO DEL BIFE ANCHO	ACADÉMICO
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA Y SOUS VIDE EVIDENCIA CIENTIFICA SOBRE SU IMPACTO SENSORIAL	ACADÉMICO
LA COCINA DE LOS CONVENTOS EN LA EPOCA COLONIAL	ACADÉMICO
EVALUACION DEL IMPACTO TERMICO EN LA DESHIDRATACIÓN	ACADÉMICO
USO DEL CAMU CAMU EN LA DESNATURALIZACION DEL PESCADO	ACADÉMICO

IDIOMAS

DESCRIPCIÓN	NIVEL HABLADO	NIVEL ESCRITO
INGLÉS	45	45

ACCIONES AFIRMATIVAS

Residió Fuera del pais:	NO
Es Héroe de la Patria:	NO
Es ex-combatiente de algún conflicto armado:	NO