



**Liliana Esther Sotelo Coronado**

- Formación académica:

Ingeniera de Alimentos - Universidad de Córdoba

Especialista en Gestión de Proyectos – Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Magister en Gerencia de los Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos - Universidad de la Cooperación Internacional de Costa Rica  
Estudiante del Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Córdoba (Becaria convocatoria 015 SGR-2021, MinCiencias)

- Experiencia Profesional:

Instructora SENNOVA, Centro de comercio Industria y Turismo del SENA (2017 – actual)

Consultora en proyectos de seguridad alimentaria (2015)

Gestora de emprendimiento en el SENA (2014-2015)

Corporación para el Desarrollo Tecnológico y la Innovación en la Región Caribe (2012-2014)

- Área de interés o de investigación: Ciencia y Tecnología de Alimentos, Alimentos Funcionales, Tecnología de vegetales, Economía Circular, Desarrollo de Nuevos Productos.

- CvLac:

[https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculumCv.do?cod\\_rh=0001346440](https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculumCv.do?cod_rh=0001346440)

- Tema de Tesis: Diseño de micropartículas del extracto fenólico obtenido de cáscaras de mazorca de cacao (*Theobroma cacao* L.) Estudiando el efecto de agentes encapsulantes en la eficiencia de encapsulación, estabilidad oxidativa y comportamiento de liberación en una matriz lipídica: chocolate

- Email: [lsotelo.coronado@correo.unicordoba.edu.co](mailto:lsotelo.coronado@correo.unicordoba.edu.co)