

Marianela Cortés Muñoz

marianela.cortes@ucr.ac.cr

INFORMACIÓN PERSONAL	<p>Lugar de nacimiento: San José, Costa Rica</p> <p>Teléfonos: (506) 2511-8840</p> <p>Dirección: CITA, Facultad de Ciencias Agroalimentarias. Ciudad Universitaria Rodrigo Facio. San Pedro de Montes de Oca. Apdo Postal: 1150-2060 San José, Costa Rica.</p>
PUESTO ACTUAL	<p>- Profesora asociada. Universidad de Costa Rica.</p> <p>Investigadora en el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA).</p> <p>Docente en la Escuela de Tecnología de Alimentos.</p>
FORMACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA	<p>2016 Programa de Formación Práctica en Innovación orientada al Mercado. Gestora de Innovación. Universidad Técnica Nacional – Universität Leipzig.</p> <p>2013-2014 UniTransfer Executive Programme. Science to Business : Change Management to Enhance Knowledge Transfer and Partnerships between the Higher Education Institutions and their Economic Context. Fachhochschule Múnster (MUAS) Alemania - UAEH, México - TEC Costa Rica.</p> <p>2013 Licensing Academy: Intellectual Property and Technology Commercialization. International Law Programs and Public Intellectual Property Resource for Agriculture (PIPRA). University of California, Davis. Estados Unidos.</p> <p>2009-2010: Postdoctorado. Institut Européen de Membranes. CNRS-ENSCM-UM2. Université Montpellier 2. Francia.</p> <p>2009: Ph.D. en Bioquímica, Química y Tecnología de Alimentos. Université Montpellier 2, France. Mención: muy honorable con felicitaciones del jurado.</p> <p>2004: Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Universidad de Costa Rica. Mención de honor por la calidad del trabajo final.</p>
EXPERIENCIA LABORAL	<ul style="list-style-type: none">- 2002 a la fecha. Investigadora-docente. Áreas: Ciencia y tecnología de la leche, Tecnología de Membranas, innovación y desarrollo de productos, transferencia de tecnología, innovación, asesoría y programas de capacitación para la industria alimentaria nacional y regional. Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos - CITA. Universidad de Costa Rica.- Marzo 2013 a enero 2021. Directora. Oficina de Gestión y Transferencia del Conocimiento para la Innovación. (PROINNOVA). Universidad de Costa Rica.- Agosto 2018 a enero 2021. Consejo ejecutivo. Hélice-UCR. Espacio para la Innovación. Universidad de Costa Rica.- Marzo 2013 a enero 2021. Consejo director. Agencia Universitaria de Gestión del Emprendimiento. Universidad de Costa Rica.- Diciembre 2018 a enero 2021. Coordinadora. Comisión de Vinculación Externa de la Vicerrectoría de Investigación (CVEVI). Universidad de Costa Rica.- Octubre 2016 a enero 2021. Coordinadora. Comisión Institucional para el Desarrollo de la Vinculación Externa de la Universidad de Costa Rica (CODEVI). Universidad de Costa Rica.

EXPERIENCIA DOCENTE

- Procesos alimentarios, Tecnología de productos lácteos, Operaciones unitarias para el procesamiento de alimentos. Ingeniería en Alimentos, Escuela de Tecnología de Alimentos. Universidad de Costa Rica.
- Propiedad intelectual, Gestión de la Innovación. Ingeniería en Alimentos, Escuela de Tecnología de Alimentos. Universidad de Costa Rica.
- Principios de Tecnología de Alimentos. Escuela de Tecnología de Alimentos. Universidad de Costa Rica.
- Procesamiento de alimentos, Seminario en Ciencia de Alimentos I & II. Programa de Maestría en Ciencia de Alimentos. Universidad de Costa Rica.

EXPERIENCIA EN INVESTIGACIÓN Y ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN E INNOVACIÓN

- He participado en numerosos proyectos de investigación en temas relacionados con Ciencia y Tecnología de la leche, Tecnologías de membranas y tecnologías innovadoras y la relación Universidad-Empresa.
- He tenido participación también en proyectos relacionados con la industria láctea nacional y regional y en redes internacionales sobre temáticas relativas a la revalorización de la quesería artesanal en Iberoamérica.
- Co-organizadora del Primer Congreso Nacional de Quesos de Costa Rica y de los Concursos Nacionales de Queso en Costa Rica.
- Coordinadora General Congreso Nacional de Innovación Costa Rica, 2014 y 2018. CONARE – NEXO Universidad-Sector Productivo.
- Coordinadora General de la Competencia Internacional “24 h de innovación” Sede Costa Rica, 2015-2020.

PUBLICACIONES

- CORTÉS MUÑOZ, M., BARRANTES RAMÍREZ, C., MARCHENA BUSTOS, M., HALABI GUARDIA, K., & SÁNCHEZ ESPINOZA, S. (2020). Especialización inteligente: una estrategia posible para Costa Rica. *Revista Nacional De Administración*, 11(2), Diciembre 2020.
- JÉSSICA MONTERO-ZAMORA, MARIANELA CORTÉS-MUÑOZ, PATRICIA ESQUIVEL, JOSÉ-ANÍBAL MORA-VILLALOBOS, CARMELA VELÁZQUEZ. 2020. Growth conditions and survival kinetics during storage of *Lactobacillus rhamnosus* GG for the design of a sustainable probiotic whey-based beverage containing Costa Rican guava fruit pulp. *Journal of Food Science*, 85 (10): 3478-3486.
- VICTORIA GALAN-MUROS, ADISAEJUBOVIC, ALINA MELOYAN, MARIANELA CORTÉS-MUÑOZ, GÉNESIS DURÁN-ZUÑIGA, MAURICIO VILLEGAS-ROJAS, TODD DAVEY, ARNO MEERMAN, BALZHAN ORAZBAYEVA. 2020. State of University - Business Cooperation Costa Rica: the University Perspective. http://globalmonitor.university-transfer.com/wordpress/wp-content/uploads/2020/05/State-of-Costa-Rica-UBC_Report_HEI_final.pdf
- CORTÉS-MUÑOZ, M. 2019. Generación de Innovación a través de la Transferencia del Conocimiento: Experiencia de la Universidad de Costa Rica. En, L.F. Chaves Gómez y C. Garrido Noguera (Coords.). *Estrategias regionales de innovación y universidades. Visiones y herramientas para el desarrollo en Iberoamérica* (pp. 134-147). Ciudad de México, México / San José, Costa Rica: REDUE ALCUE - UDUAL y Editorial UTN. <http://reduealcue.org/website/content/publicaciones/eriuniversidades/Cap-09.pdf>
- FLORES, M., ALFARO, I., CORTÉS M. 2018. Articulación para fomentar el emprendimiento de estudiantes e investigadores en la Universidad de Costa Rica, caso de SIWÀ Juices y otras acciones en el área de Ciencias Agroalimentarias. En Garrido-Noguera C. y García-Pérez de Lema, D. (Coords). *Políticas y acciones de las universidades para promover el empleo de sus egresados. Estudios de caso en Iberoamérica* (pp. 33-50). Ciudad de México-Cartagena, México-España: REDUE ALCUE, FAEDPYME.
- CORTÉS-MUÑOZ, M., SOTO RETANA, M. 2018. Métodos emergentes en la recuperación y purificación de metabolitos. En: Carolina Rojas Garbanzo, Ana Mercedes Pérez Carvajal, Marianela Cortés Muñoz, Marvin Soto Retana (Eds). *Bioplásticos y agroindustria: alternativas para la valorización de subproductos agroindustriales*. (pp. 275-318). Editorial de la UNED. San José, Costa Rica.

- GUADALUPE CHAVARRÍA, ANDREA MOLINA, ASTRID LEIVA, GEOVANNA MÉNDEZ, ERIC WONG-GONZÁLEZ, MARIANELA CORTÉS-MUÑOZ, CÉSAR RODRÍGUEZ, FABIO GRANADOS-CHINCHILLA. 2017. Distribution, stability, and protein interactions of Aflatoxin M1 in fresh cheese. *Food Control*, 73 (B): 581-586.
- CORTÉS-MUÑOZ, M. 2015. A Mind-set Change in PROINNOVA through a Strategic Management Process in Order to Improve the Transfer of Knowledge in the Universidad de Costa Rica. In: Rosalba Badillo-Vega, Victoria Galán-Muros, Lydia Raesfeld, Thomas Baaken, Sue Rossano-Rivero, Milton Villareal-Castro (Eds). *Change to Success. Case studies of Latin American Universities on Solutions for Promoting Innovation in Knowledge and Technology Transfer.* (pp. 59-72). Waxmann Verlag GmbH.
- E. BOZA-MÉNDEZ, R. LÓPEZ-CALVO, M. CORTÉS-MUÑOZ. 2012. Innovative Dairy Products Development Using Probiotics: Challenges and Limitations. In: Rigobelo, E.C. (Ed). *Probiotics.* Croacia: InTech.
- M. CORTÉS-MUÑOZ. 2011. Etudes des effets de l'homogénéisation à ultra-haute pression (UHPH). Caractérisation d'agrégats protéiques et émulsions submicroniques. Saarbrücken : Éditions Universitaires Européennes.
- CHEVALIER-LUCIA, D., CORTÉS-MUÑOZ, M., PICART-PALMADE, L., DUMAY, E. 2009. Submicron emulsions processed by ultra-high-pressure homogenization. *High Pressure Research*, 29 (4): 732-738.
- CORTÉS-MUÑOZ, M. 2009. Caractérisation d'agrégats protéiques et d'émulsions submicroniques préparés par homogénéisation à ultra-haute pression. Ph.D. Thesis. Université Montpellier 2. Francia.
- M. CORTÉS-MUÑOZ, D. CHEVALIER-LUCIA, E. DUMAY. 2009. Characteristics of submicron emulsions prepared by ultra-high-pressure homogenisation. Effect of chilled or frozen storage. *Food Hydrocolloids*, 23: 640-654.
- GRACIÀ-JULIÀ, A., RENÉ, M., CORTÉS-MUÑOZ, M., PICART, L., LÓPEZ-PEDEMONTE, T., CHEVALIER, D., DUMAY, E. 2008. Effect of dynamic high pressure on whey protein aggregation. A comparison with the effect of continuous short-time thermal treatments. *Food Hydrocolloids*, 22: 1014-1032.
- CORTÉS-MUÑOZ, M. 2004. Desarrollo de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para la empresa Bella Vista y capacitación en Buenas Prácticas de Lechería a sus proveedores. Tesis de licenciatura, Universidad de Costa Rica.

JURADOS

- Startup Europe Awards México, 2019, Categoría Innovación Social.
- 2019 IFT-ASCOTA Food Industry Innovation Award.

RECONOCIMIENTOS

- 2020. Pionera en el ámbito de la innovación en Centroamérica. *Revista Estrategia y Negocios.*
- 2021. Catalizadora global de innovación. HER GLOBAL IMPACT.

OTRAS EXPERIENCIAS

- He brindado también múltiples conferencias en congresos, seminarios científicos, encuentros empresariales y diversas actividades académicas sobre las temáticas relacionadas con mis líneas de investigación en Ciencia y Tecnología de la leche y adicionalmente sobre el generación de ideas, creatividad, transferencia de conocimiento, gestión de la innovación y propiedad intelectual.

- Co-fundadora de la Empresa Productos Tulín de Costa Rica S.A. Quebrada Amarilla, Pacífico Central, Costa Rica.

BECAS

- Setiembre 2005 a marzo 2009. Beca de doctorado otorgada por la Universidad de Costa Rica y la Embajada de Francia en Costa Rica.

HABILIDADES

- Conocimiento en lenguas extranjeras: Francés (lectura, escritura y expresión oral: nivel excelente), Inglés (lectura, escritura y expresión oral: nivel avanzado) Italiano y Portugués (Lectura: nivel medio).



INTERESES PERSONALES

Entreno y compito en triatlón. También me gusta viajar y conocer diferentes culturas.