ANDREA DESIRE ORTEGA SUASNAVAS

Datos generales

Apellidos:	ORTEGA SUASNAVAS	**Nombres:**	ANDREA DESIRE
Fecha Nacimiento:	16/07/1991	**Teléfono:**	

Situación profesional actual

Institución:	ESPOL	**Unidad Académica:**	FACULTAD DE INGENIERÍA MECÁNICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCIÓN
Cargo:	PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (TC)	**Dedicación:**	Tiempo Completo
Actividad Principal:	Gestión Administrativa	**Correo institucional:**	adortega@espol.edu.ec

Formación académica

- KU LEUVEN (KATHOLIEKE UNIVERSITEIT LEUVEN), BELGICA, 10/09/2020, EUROPEAN MASTER OF FOOD SCIENCE TECHNOLOGY AND BUSINESS MASTER OF SCIENCE: MSC
- ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 16/05/2015, INGENIERA QUIMICA

Experiencia laboral en el departamento

- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (TC), 2021 - 2026

Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

- BARRY CALLEBAUT - BÉLGICA, PASANTE – EXPERTO EN PRODUCTOS, 02/03/2020 - 31/05/2020
- KU LEUVEN, INVESTIGADOR, 01/10/2019 - 28/02/2020
- ORODELTI S.A., TÉCNICO DE CERTIFICACIONES, JR, 07/08/2017 - 24/08/2018
- PERFORMANCE & SOLUTIONS, ASESOR EN SEGURIDAD OCUPACIONAL, 08/02/2013 - 07/06/2013

Principales intereses de investigación

Principales publicaciones de los últimos 5 años

- EFFECTIVE USE OF COLD PLASMA-ACTIVATED SOLUTIONS FOR MELANOSIS CONTROL OF WHITELEG SHRIMP (PENAEUS VANNAMEI); JOURNAL OF FOOD ENGINEERING; 2026; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877426002499
- UTILIZATION OF BREWER'S SPENT GRAIN IN EXTRUSION PROCESSING: A REVIEW; APPLIED FOOD RESEARCH; 2025; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2772502225001787
- EFFECTIVE INACTIVATION OF CORONAVIRUS SURROGATES ON FOOD PACKAGING MATERIAL USING PLASMA-ACTIVATED WATER; LECTURE NOTES IN NETWORKS AND SYSTEMS; 2025; https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-031-87701-8_16

Membresía en sociedades científicas y profesionales

Institute of Food Technologists (IFT)

Premios y honores

- RECONOCIMIENTO COMO PROVEEDOR DE CONTACTOS PARA EL RANKING QS, 10/12/2025

Cursos en el año académico actual

- FUNDAMENTOS DE LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS, número de paralelos: 2
- MATERIA INTEGRADORA DE ALIMENTOS, número de paralelos: 2
- OPTIMIZACIÓN Y SIMULACIÓN DE PROCESOS ALIMENTARIOS, número de paralelos: 2
- TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA, número de paralelos: 1

Otras responsabilidades en el año académico actual

SALIDAS DE CAMPO PARA ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN; COORDINADOR DE MATERIAS PARA LA MEDICIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE; JEFE DE LABORATORIO DE DOCENCIA (MIN 2H - MAX 5H); COORDINADOR DE PRÁCTICAS EMPRESARIALES; DIRECCIÓN DE PROYECTO DE SERVICIO COMUNITARIO (MIN 8H- MAX 12H)

Desarrollo profesional

- ÉTICA PÚBLICA, 27/11/2025 - 11/12/2025, 10 HR., EDUCACIÓN ORGANIZACIONAL CONTINUA

- DOCENCIA 2025: ENSEÑANZA INTELIGENTE CON IA GENERATIVA, 21/04/2025 - 25/04/2025, 4 HR., CENTRO DE INVESTIGACIONES Y SERVICIOS EDUCATIVOS

- TÉCNICAS ACTIVAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR, 14/10/2024 - 17/01/2025, 15 HR., CENTRO DE INVESTIGACIONES Y SERVICIOS EDUCATIVOS ESPOL

- FORMACIÓN DE GESTORES DE OFICINAS DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA PARA INSTITUCIONES ACADÉMICAS, 16/09/2024 - 20/09/2024, 40 HR., CEDIA, ESPOL, EPN, UCACUE

- OPERADOR DEL SISTEMA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS - FUNDAMENTOS DE CONTRATACIÓN PÚBLICA, 11/05/2024 - 11/05/2024, 1 HR., SERCOP