

DIANA SOFÍA COELLO MONTOYA

Datos generales

Apellidos: COELLO MONTOYA
Fecha Nacimiento: 24/08/1990

Nombres: DIANA SOFÍA
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: Docencia

Correo institucional: dscoello@espol.edu.ec

Formación académica

- WAGENINGEN UNIVERSITY & RESEARCH CENTRE, PAÍSES BAJOS, 25/08/2017, MASTER OF SCIENCE IN FOOD TECHNOLOGY SPECIALISATION FOOD BIOTECHNOLOGY AND BIOREFINING
- ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 26/09/2013, INGENIERA DE ALIMENTOS

Experiencia laboral en el departamento

- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (TC), 2018 - 2025
- PRESTACIÓN SERVICIOS PROFESIONALES, 2020 - 2024

Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

- ADITIVOS SOLVENTES Y SUSTANCIAS QUÍMICAS ADISOL CIA. LTDA., ASISTENTE DE PRODUCCIÓN, 01/10/2012 - 03/07/2015

Principales intereses de investigación

Principales publicaciones de los últimos 5 años

- CONVENTIONAL AND NON-CONVENTIONAL DISINFECTION METHODS TO PREVENT MICROBIAL CONTAMINATION IN MINIMALLY PROCESSED FRUITS AND VEGETABLES; FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY; 2022; <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643822006491>
- BIOSURFACTANT FROM BACILLUS SUBTILIS DS03: PROPERTIES AND APPLICATION IN CLEANING OUT PLACE SYSTEM IN A PILOT SAUSAGES PROCESSING; MICROORGANISMS ; 2022; <https://www.mdpi.com/2076-2607/10/8/1518>
- IMPACT OF COMBINED SUN AND HYBRID DRYING TECHNOLOGIES ON COCOA DRYING PROCESS AND QUALITY; HELIYON; 2025; <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844025012654>

Membresía en sociedades científicas y profesionales

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Premios y honores

- PROGRAMA CAZA TALENTOS DE LA SENESCYT, 01/07/2014
- MEJOR GRADUADA DE LA FIMCP AÑO 2013, 01/10/2013
- MEDALLA AL MÉRITO AÑO 2010 Y 2011, 01/10/2010

Cursos en el año académico actual

- FERMENTACIÓN Y ENZIMOLOGÍA ALIMENTARIA, número de paralelos: 1
- INOCUIDAD ALIMENTARIA, número de paralelos: 1
- MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS, número de paralelos: 2
- SANIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA, número de paralelos: 2

Otras responsabilidades en el año académico actual

ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN REUNIONES Y/O ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA UNIDAD ACADÉMICA. PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES DE CALIDAD, EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN, Y REVISIÓN CURRICULAR; TUTORÍA ACADÉMICA DE PROYECTO INTEGRADOR (2H POR PROYECTO); CONSEJERÍA ACADÉMICA (10 ESTUDIANTES O FRACCIÓN POR HORA); TUTORÍA DE PRÁCTICAS EMPRESARIALES; ESTUDIOS DOCTORALES SEMIPRESENCIAL (10 O 20 HORAS)

Desarrollo profesional

- CERTIFICACIÓN DE CATA DE CHOCOLATE NIVEL 1 Y NIVEL 2, 13/05/2024 - 16/05/2024, 24 HR., International Institute of Chocolate and Cacao Tasting
- TÉCNICAS ACTIVAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR, 01/04/2024 - 30/04/2024, 15 HR., CISE ESPOL
- EVALUACIÓN EFECTIVA EN LA EDUCACIÓN SUPERIOR, 01/04/2024 - 30/04/2024, 25 HR., CISE ESPOL
- SCIENTIFIC VISIT AT THE CACAO OF EXCELLENCE R&D LABORATORY AND TRAINING CENTRE, 30/10/2023 - 24/11/2023, 160 HR., Cacao of Excellence
- VIII Congreso Ecuatoriano de Ingeniería en Alimentos, 30/11/2022 - 02/12/2022, 20 HR., Escuela Superior Politécnica del Litoral

