## DIANA SOFÍA COELLO MONTOYA

# **Datos generales**

DIANA SOFÍA **Apellidos:** COELLO MONTOYA Nombres:

Fecha Teléfono: 24/08/1990

Nacimiento:

Situación profesional actual

Institución: **ESPOL** Unidad FACULTAD DE INGENIERÍA Académica:

MECÁNICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCIÓN

Dedicación: Cargo: PROFESOR NO TITULAR Tiempo Completo

OCASIONAL (TC)

Actividad Correo Investigación dscoello@espol.edu.ec

**Principal:** institucional:

#### 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 2025

## 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
- EVALUATION OF STRESS TOLERANCE AND DESIGN OF ALTERNATIVE CULTURE MEDIA FOR THE PRODUCTION OF FERMENTATION STARTER CULTURES IN CACAO; HELIYON; 2024; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844024059310?via%3Dihub

# 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

- INOCUIDAD ALIMENTARIA, número de paralelos: 2
- MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS, número de paralelos: 2
- SANIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA, número de paralelos: 2

### Otras responsabilidades en el año académico actual

TUTORÍA DE PRÁCTICAS EMPRESARIALES; CONSEJERIA ACADÉMICA (10 ESTUDIANTES O FRACCIÓN POR HORA); TUTORÍA ACADÉMICA DE PROYECTO INTEGRADOR (2H POR PROYECTO); ESTUDIOS DOCTORALES SEMIPRESENCIAL (10 O 20 HORAS)

# **Desarrollo profesional**

- TÉCNICAS PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES ESENCIALES ÉTICA, 08/08/2025 08/08/2025, 3 HR., CENTRO DE INVESTIGACIONES Y SERVICIOS EDUCATIVOS
- DOCENCIA 2025: ENSEÑANZA INTELIGENTE CON IA GENERATIVA, 21/04/2025 25/04/2025, 11 HR., CISE
- STORYTELLING Y DIVULGACIÓN CIENTÍFICA, 08/04/2025 30/04/2025, 12 HR., ESPOL DIVULGA
- CONSEJEROS EN ACCIÓN, 16/02/2025 08/04/2025, 30 HR., DECANATO DE GRADO Y EL CENTRO DE INVESTIGACIONES Y SERVICIOS EDUCATIVOS
- 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