

JOSE LUIS MOLESTINA GARCIA

Datos generales

Apellidos: MOLESTINA GARCIA **Nombres:** JOSE LUIS
Fecha Nacimiento: 01/03/1985 **Teléfono:**

Situación profesional actual

Institución: ESPOL **Unidad Académica:** FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANÍSTICAS
Cargo: TÉCNICO DOCENTE 1 (TC) **Dedicación:** Tiempo Completo
Actividad Principal: Docencia **Correo institucional:** jlmolest@espol.edu.ec

Formación académica

- Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy acreditado Universitat de Barcelona, ESPAÑA, 02/11/2023, Máster universitario en innovación en la gestión turística, especialidad en gestión del patrimonio culinario y gastronómico
- UNIVERSIDAD PARTICULAR DE ESPECIALIDADES ESPIRITU SANTO, ECUADOR, 22/02/2018, INGENIERO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS CON CONCENTRACIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Experiencia laboral en el departamento

- FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANISTICAS, TÉCNICO DOCENTE 1 (TC), 2025
- FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANISTICAS, TÉCNICO DOCENTE 4 (MT), 2020 - 2023
- FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANISTICAS, TECNICO DOCENTE 4, 2018 - 2020
- PROFESOR INVITADO, 2023 - 2025

Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

- CEMAMI S.A., CHEF CONSULTOR, 01/09/2024 - 30/09/2024
- EFAMBI, CHEF CONSULTOR, 01/06/2022 - 31/12/2022
- Escuela de los chefs, O ESPECIALISTA GASTRONÓMICO Y DOCENTE EN PASTELERÍA, 01/03/2022 - 01/09/2022
- Escuela de los chefs, O ESPECIALISTA GASTRONÓMICO Y DOCENTE EN PASTELERÍA, 01/07/2021 - 31/10/2021
- MIISS Eeventos, ASESOR, 06/01/2021 - 10/04/2021
- Pro Ecuador, CHEF CONSULTOR, 18/05/2018 - 31/05/2018
- Hostal Galápagos. Galahost S.A., DIRECTOR Y CAPACITADOR, 20/12/2017 - 20/12/2020
- COMO HOGAR S.A., CHEF, 06/03/2017 -

Principales intereses de investigación

Principales publicaciones de los últimos 5 años

Membresía en sociedades científicas y profesionales

Premios y honores

Cursos en el año académico actual

- ALIMENTOS Y BEBIDAS, número de paralelos: 1
- OPERACIÓN TURÍSTICA, número de paralelos: 1

Otras responsabilidades en el año académico actual

TUTORÍA DE PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO (MIN 4H- MAX 10H); TUTORÍA DE PRÁCTICAS EMPRESARIALES; ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN REUNIONES Y/O ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA UNIDAD ACADÉMICA. PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES DE CALIDAD, EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN, Y REVISIÓN CURRICULAR; DIRECCIÓN DE LOS APRENDIZAJES PRÁCTICOS Y DE LABORATORIO, BAJO LA COORDINACIÓN DE UN PROFESOR; TUTORÍA ACADÉMICA DE PROYECTO INTEGRADOR (2H POR PROYECTO)

Desarrollo profesional

- CERTIFICACIÓN AVANZADA EN GESTIÓN SOSTENIBLE DEL TURISMO Y EXPERIENCIAS DIGITALES, 04/04/2024 - 25/04/2024, 8 HR., Ma. Elena Romero Montoya, M.Sc.
- Certificación como operador del sistema nacional de compras públicas, 18/03/2023 - 18/03/2023, 1 HR., Servicio Nacional de Contratación Pública
- Gastronomic tourism, 13/07/2022 - 12/10/2022, 50 HR., Le Cordon Blue
- Curso en Costos de Alimentos para Dark Kitchen, 12/08/2021 - 21/09/2021, 20 HR., CulinaryU
- TALLER DE DESIGN THINKING PARA PROFESORES, 19/04/2021 - 14/05/2021, 45 HR., I3LAB -ESPOL

