

## 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:** PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (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, MASTER UNIVERSITARIO EN INNOVACION EN LA GESTION TURISTICA ESPECIALIDAD EN GESTION DEL PATRIMONIO CULINARIO Y GASTRONOMICO
- UNIVERSIDAD PARTICULAR DE ESPECIALIDADES ESPIRITU SANTO, ECUADOR, 22/02/2018, INGENIERO EN CIENCIAS GASTRONOMICAS CON CONCENTRACION EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

### Experiencia laboral en el departamento

- FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANISTICAS, PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (TC), 2025 - 2026
- 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
- COMOHOOGAR S.A., CHEF, 06/03/2017 - A LA FECHA

### Principales intereses de investigación

### Principales publicaciones de los últimos 5 años

- INTEGRATING ACADEMIA AND THE COMMUNITY TO STRENGTHEN FOOD HERITAGE IN RURAL COASTAL ENVIRONMENTS; CEUR WORKSHOP PROCEEDINGS; 2025; <https://ceur-ws.org/Vol-4055/>

### Membresía en sociedades científicas y profesionales

### Premios y honores

### Cursos en el año académico actual

- ALIMENTOS Y BEBIDAS, número de paralelos: 3
- GESTIÓN DE LA RELACIÓN CON EL CLIENTE, número de paralelos: 1
- GESTIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL, número de paralelos: 1
- SABERES ANCESTRALES AMERICANOS, número de paralelos: 1

## Otras responsabilidades en el año académico actual

JEFE DE LABORATORIO DE DOCENCIA (MIN 2H - MAX 5H); COORDINADOR DE MATERIAS PARA LA MEDICIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE; TUTORÍA DE PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO (MIN 2H- MAX 10H); FORMULACIÓN DE PROYECTO DE SERVICIO COMUNITARIO; CONSEJERIA ACADÉMICA (10 ESTUDIANTES O FRACCIÓN POR HORA)

## Desarrollo profesional

- ÉTICA PÚBLICA, 04/12/2025 - 21/12/2025, 10 HR., EDUCACIÓN ORGANIZACIONAL CONTINUA
- 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 PERADOR 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., CILINARYU

