KARIN ELIZABETH COELLO OJEDA

Datos generales

Apellidos:	COELLO OJEDA	**Nombres:**	KARIN ELIZABETH
Fecha Nacimiento:	18/03/1975	**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:**	kcoello@espol.edu.ec

Formación académica

- UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID, ESPAÑA, 01/09/2022, DOCTORA DENTRO DEL PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACION
- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 31/05/2011, MAGISTER EN CIENCIA ALIMENTARIA
- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 16/08/2004, MAGISTER EN DOCENCIA E INVESTIGACIÓN EDUCATIVA
- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 25/02/2000, INGENIERA EN ALIMENTOS
- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 28/07/1995, TECNÓLOGA EN ALIMENTOS

Experiencia laboral en el departamento

- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (TC), 2015 - 2026
- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL 1 (TC), 2017
- FACULTAD DE INGENIERÍA EN MECÁNICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCIÓN - (FIMCP), PROFESOR PREGRADO, 2013 - 2014
- PRESTACIÓN SERVICIOS PROFESIONALES, 2020 - 2022
- SERVICIOS PROFESIONALES - EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES, 2019
- SERVICIOS PROFESIONALES - ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN, 2015 - 2016
- TÉCNICOS ESPECIALIZADOS - EJECUCIÓN DE PROYECTOS, 2016
- PROFESOR HONORARIO, 2015

Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

- CSIC. INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN (ICTAN), PONENTE, 26/06/2025 - 26/06/2025
- CSIC. INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN (ICTAN), BECARIA POST DOCTORAL, 31/03/2025 - 28/06/2025
- SBD CÍA. LTDA. ECUAXOTICS, DIRECTORA DE LA CONSULTORÍA, 02/03/2016 - 01/06/2016
- FAO- ECUADOR/PROALIMENTOS, DIRECTORA DE LA CONSULTORÍA, 12/01/2015 - 31/05/2015

Principales intereses de investigación

Desarrollo de nuevos productos e ingredientes alimentarios nutritivos y saludables a bajo costo.
Valorización de semillas mediante procesos germinativos.
Encapsulación de compuestos bioactivos con propiedades saludables.
Concentrados proteicos.
Valorización de subproductos agroindustriales.
Grupo IDEAL.
Brecha de género, mujeres en ingeniería

Principales publicaciones de los últimos 5 años

- MANUFACTURE OF HEALTHY SNACK BARS SUPPLEMENTED WITH MORINGA SPROUT POWDER; LWT; 2022; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643821019812

- PASTA PRODUCTS ENRICHED WITH MORINGA SPROUT POWDER AS NUTRITIVE DENSE FOODS WITH BIOACTIVE POTENTIAL; FOOD CHEMISTRY; 2021; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814621010384

- ASCIDIANS AS A SUSTAINABLE SOURCE OF CELLULOSE: PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION, DEGRADABILITY, AND RELEVANCE FOR BIOPLASTIC APPLICATIONS; BIOPOLYMRES; 2026; https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/bip.70099

- EVALUATION OF ANTINUTRIENTS, NUTRITIONAL, AND FUNCTIONAL PROPERTIES IN SACHA INCHI (PLUKENETIA VOLUBILIS L) CAKE TREATED WITH HYDROTHERMAL PROCESSES; HELIYON; 2024; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844024133221

- EMPIRICAL STUDY ON THE GENDER GAP IN TELEWORK IN COLOMBIA AND ECUADOR; PROCEEDINGS OF THE LACCEI INTERNATIONAL MULTI-CONFERENCE FOR ENGINEERING, EDUCATION AND TECHNOLOGY; 2024; chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://laccei.org/LEIRD2024-VirtualEdition/papers/Contribution_692_a.pdf

Membresía en sociedades científicas y profesionales

Red ECUADORFOODS Capítulo Ecuador de la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODS)

CATEDRA MATILDA Y LAS MUJERES EN LA INGENIERIA-Comité de Investigación

Red Ecuatoriana de Mujeres Científicas REMCI

Premios y honores

- CIENCIA, TECNOLOGÍA, ARTE Y EMPRENDIMIENTO-JURADO, 18/11/2023
- XV FERIA IDEAR-TUTORA PROYECTO FINALISTA, 18/09/2023
- MENCIÓN CUM LAUDE, 01/09/2022

Cursos en el año académico actual

- CONTROL DE CALIDAD Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS, número de paralelos: 2
- DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, número de paralelos: 6
- PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS, número de paralelos: 3

Otras responsabilidades en el año académico actual

VISITAS TÉCNICAS Y SALIDAS DE CAMPO (ADICIONALES DE LAS HORAS CONSIDERADAS PRÁCTICAS DE LA MATERIA); TUTORÍA DE PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO (MIN 2H- MAX 10H); CONSEJERIA ACADÉMICA (10 ESTUDIANTES O FRACCIÓN POR HORA); SALIDAS DE CAMPO PARA ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN; TUTORÍA DE PRÁCTICAS EMPRESARIALES

Desarrollo profesional

- AVANCE Y APLICACION DE MODELOS MATEMATICOS EN LA INVESTIGACION UN ENFOQUE INTEGRAL PARA LA EXCELENCIA CIENTIFICA, 17/09/2025 - 26/09/2025, 50 HR., DIRECCION INVESTIGACION UPEC FACULTAD DE INGENIERIA DE LA UNACH Y FIMCP ESPOL

- CURSO ONLINE 2023: PROPIEDADES NUTRICIONALES, BIO Y TECNOFUNCIONALES DE CULTIVOS LATINOAMERICANOS. SU IMPORTANCIA EN EL DESARROLLO DE NUEVOS ALIMENTOS, 19/10/2023 - 07/12/2023, 50 HR., CYTED

- CURSO ONLINE 2023: PROPIEDADES NUTRICIONALES, BIO Y TECNOFUNCIONALES DE CULTIVOS LATINOAMERICANOS. SU IMPORTANCIA EN EL DESARROLLO DE NUEVOS ALIMENTOS, 19/10/2023 - 07/12/2023, 50 HR., FACULTAD DE INGENIERIA-UNJU

- CURSO ONLINE 2023, 19/10/2023 - 07/12/2023, 50 HR., FACULTAD DE INGENIERÍA-UNJU

- XI EDICIÓN DEL CONGRESO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN, TICEC 2023 Y DE LA XVIII CONFERENCIA LATINOAMERICANA DE TECNOLOGÍAS DE APRENDIZAJE, LACLO 2023, 18/10/2023 - 20/10/2023, 10 HR., CORPORACIÓN ECUATORIANA PARA EL DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN Y LA ACADEMIA, CEDIA