

LUIS ANTONIO PLAZA IBARRA

Datos generales

Apellidos: PLAZA IBARRA
Fecha Nacimiento: 21/09/1986

Nombres: LUIS ANTONIO
Teléfono:

Situación profesional actual

Institución: ESPOL

Unidad Académica: FACULTAD DE INGENIERÍA MECÁNICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCIÓN

Cargo: TÉCNICO DOCENTE 1 (TC)

Dedicación: Tiempo Completo

Actividad Principal: Gestión Administrativa

Correo institucional: laplaza@espol.edu.ec

Formación académica

- UNIVERSIDAD DE BARCELONA, ESPAÑA, 24/02/2021, MASTER EN DIRECCION DE LA PRODUCCION Y MEJORA DE LOS PROCESOS INDUSTRIALES
- ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 17/06/2013, INGENIERO DE ALIMENTOS

Experiencia laboral en el departamento

- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, TÉCNICO DOCENTE 1 (TC), 2023 - 2024
- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, TÉCNICO DOCENTE 4 (TC), 2021 - 2023
- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, TÉCNICO DOCENTE 4 (MT), 2020 - 2021
- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, TECNICO DOCENTE 4, 2019 - 2020
- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, TECNICO DOCENTE, 2018 - 2019
- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL 2 (TC), 2016 - 2017

Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

- TRADETEC S.A, ASESOR COMERCIAL, 01/11/2015 - 30/09/2016
- AGENCIA NACIONAL REGULACION CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA, ANALISTA ZONAL, 05/05/2014 - 06/08/2015
- AGRIPAC S.A, ANALISTA, 07/06/2012 - 30/12/2013
- APRACOM, ANALISTA, 05/06/2011 - 03/03/2012

Principales intereses de investigación

Mejoramiento de procesos alimentarios, junto con el Aprovechamiento de residuos industriales de plantas alimentarias. Para el desarrollo de nuevos Productos, junto al mejoramiento, desarrollo e innovacion de productos carnicos y derivados.

Principales publicaciones de los últimos 5 años

- 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>

Membresía en sociedades científicas y profesionales

Premios y honores

- Mejor Coordinador de Vinculación, 26/11/2020

Cursos en el año académico actual

- PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS, PESCADOS Y MARISCOS, número de paralelos: 5
- PROCESAMIENTO DE FARINÁCEOS Y OLEAGINOSAS, número de paralelos: 2

- PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES, número de paralelos: 2
- PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS, número de paralelos: 5

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; RESPONSABLE DE PROYECTO O ACTIVIDAD INSTITUCIONAL; JEFE DE LABORATORIO DE DOCENCIA (MIN 2H - MAX 5H); COORDINADOR DE SERVICIO COMUNITARIO DE LA CARRERA (MIN 5H-MAX 10H)

Desarrollo profesional

- WORKSHOP "VISCOSIDADE, COLORIMETRIA E TEXTURA, 12/04/2024 - 12/04/2024, 5 HR., Faculdade de Engenharia de Alimentos Universidade Estadual de Campinas
- CARNE CULTIVADA - PROCESSAMENTO E SEGURANÇA, 25/10/2023 - 25/10/2023, 4 HR., Faculdade de Engenharia de Alimentos Universidade Estadual de Campinas
- 1º JORNADA DE GUAYAQUIL PARTICIPA , 08/09/2023 - 08/09/2023, 6 HR., CONJELIA DE GUAYAQUIL
- Operador del Sistema Nacional de Compras Publicas, 02/09/2023 - 02/09/2023, 1 HR., Servicio Nacional de Contratacion Publica
- Conexão FEA: "Leveduras: A arte da Fermentação" , 04/07/2023 - 04/07/2023, 3 HR., Faculdade de Engenharia de Alimentos Universidade Estadual de Campinas