

# PATRICIO JAVIER CACERES COSTALES

## Datos generales

Apellidos: CACERES COSTALES Nombres: PATRICIO JAVIER  
Fecha 01/01/1974 Teléfono:  
Nacimiento:

## Situación profesional actual

Institución: ESPOL Unidad Académica: FACULTAD DE INGENIERÍA MECÁNICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCIÓN  
Cargo: PROFESOR TITULAR AGREGADO 3 (TC) Dedicación: Tiempo Completo  
Actividad Principal: Gestión Administrativa Correo institucional: pcaceres@espol.edu.ec

## Formación académica

- UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID, ESPAÑA, 19/10/2015, DOCTOR EN BIOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN
- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 31/05/2011, MAGISTER EN CIENCIA ALIMENTARIA
- INSTITUTO EUROTECHNOLOGY EMPRESAS, ESPAÑA, 20/01/2010, MAGISTER EN PRODUCCION CALIDAD Y COSTOS
- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 23/02/2001, INGENIERO EN ALIMENTOS
- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 23/02/1996, TECNOLOGO EN ALIMENTOS

## Experiencia laboral en el departamento

- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR TITULAR AGREGADO 3 (TC), 2021 - A LA FECHA
- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR TITULAR AGREGADO 2 (TC), 2016 - 2021
- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR TITULAR AUXILIAR 1 (TC), 2014 - 2016
- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR TITULAR AUXILIAR (TC), 2013 - 2014
- PRESTACIÓN SERVICIOS PROFESIONALES, 2020 - 2025

## Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

## Principales intereses de investigación

Mi investigación se enfoca en la obtención de Alimentos funcionales y determinación de Compuestos con valor biológico para una alimentación sostenible y saludable. Trabajo sobre fibra dietaria, neurotransmisores, antioxidantes, antinutrientes y prebióticos

## Principales publicaciones de los últimos 5 años

- COLLAGEN, PROTEIN HYDROLYSATES AND CHITIN FROM BY-PRODUCTS OF FISH AND SHELLFISH: AN OVERVIEW; HELIYON; 2023; <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e14937>
- ADDITION OF UNGERMINATED AND GERMINATED WHITE RICE AND BROWN RICE TO IMPROVE THE QUALITY OF SALAMI; LWT; 2023; <https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85152477252&origin=resultslist>
- ADDITION OF UNGERMINATED AND GERMINATED WHITE RICE AND BROWN RICE TO IMPROVE THE QUALITY OF SALAMI; LWT; 2023; <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643823003481#:~:text=Cooked%20rice%20incorporation%20increased%20salami%20hardness.&text=Fiber%20content%20increased%20by%20adding%20co>
- THE EFFECT OF STABILIZED RICE BRAN ADDITION ON PHYSICOCHEMICAL, SENSORY, AND TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF BREAD; FOODS; 2022; <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/21/3328>
- THE EFFECT OF STABILIZED RICE BRAN ADDITION ON PHYSICOCHEMICAL, SENSORY, AND TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF BREAD.; FOODS; 2022; <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/21/3328#:~:text=However%2C%20the%20addition%20of%20higher,overall%20acceptability%20than%20control%20bread>

### **Membresía en sociedades científicas y profesionales**

#### **Premios y honores**

- DIPLOMA DE HONOR AL MERITO DOCENTE, 28/10/2010
- DIPLOMA DE HONOR AL MERITO DOCENTE, 05/11/2009

#### **Cursos en el año académico actual**

- PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS, PESCADOS Y MARISCOS, número de paralelos: 2
- PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS, número de paralelos: 2
- SISTEMAS Y PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN, número de paralelos: 4

#### **Otras responsabilidades en el año académico actual**

PROFESOR REPRESENTANTE DE UNIDAD ACADÉMICA AL CONSEJO POLITÉCNICO; INVESTIGACIÓN (10 HORAS); COORDINADOR DE PROGRAMA DE POSTGRADO

#### **Desarrollo profesional**

- JORNADAS DE INNOVACIÓN SALUD Y SOSTENIBILIDAD EN LA ALIMENTACIÓN, 14/11/2023 - 16/11/2023, 21 HR., CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
- I CONGRESO DE CIENCIA INCLUSIVA, 02/10/2023 - 03/10/2023, 12 HR., CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
- PREBIÓTICOS. ÚLTIMOS AVANCES EN SU OBTENCIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LA BIOACTIVIDAD, 25/09/2023 - 29/09/2023, 30 HR., CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
- VIII CONGRESO ECUATORIANO DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS, 30/11/2022 - 02/12/2022, 20 HR., ESPOL
- DIPLOMADO EN E-LEARNING, 06/10/2021 - 08/04/2022, 72 HR., ESPOL