

PATRICIO JAVIER CACERES COSTALES

Datos generales

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

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, MASTER EN PRODUCCIÓN 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 - 2024

Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

Principales intereses de investigación

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=resultlist>
- 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.>
- STRATEGIES FOR HEALTHIER MEAT FOODS: AN OVERVIEW; PREVENTIVE NUTRITION AND FOOD SCIENCE; 2024; <https://www.pnfs.or.kr/journal/view.html?uid=1585&vmd=Full>

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
- SISTEMAS Y PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN, número de paralelos: 2

Otras responsabilidades en el año académico actual

TUTORÍA ACADÉMICA DE PROYECTO INTEGRADOR (2H POR PROYECTO); ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN REUNIONES Y/O ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA UNIDAD ACADÉMICA. PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES DE CALIDAD, EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN, Y REVISIÓN CURRICULAR; TUTORÍA DE PRÁCTICAS EMPRESARIALES; PROFESOR REPRESENTANTE DE UNIDAD ACADÉMICA AL CONSEJO POLITÉCNICO; CONSEJERÍA ACADÉMICA (10 ESTUDIANTES O FRACCIÓN POR HORA)

Desarrollo profesional

- 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
- CURSO TUTORIAL PARA DOCENTES: LIDER DE CANVAS, 11/04/2021 - 11/04/2021, 10 HR., ESPOL
- GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 8: AUDITOR TRAINING, 22/02/2021 - 11/03/2021, 24 HR., CEO OF BRCGS
- COMPRENDIENDO LOS REQUISITOS DE FSSC 22000, 03/02/2021 - 11/02/2021, 16 HR., NSF

