ROMULO VINICIO SALAZAR GONZALEZ

Datos generales

Apellidos:	SALAZAR GONZALEZ	**Nombres:**	ROMULO VINICIO
Fecha Nacimiento:	09/03/1978	**Teléfono:**	

Situación profesional actual

Institución:	ESPOL	**Unidad Académica:**	FACULTAD DE INGENIERÍA MECÁNICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCIÓN
Cargo:	DECANO(A)	**Dedicación:**	Tiempo Completo
Actividad Principal:	Gestión Administrativa	**Correo institucional:**	rvsalaza@espol.edu.ec

Formación académica

- AGRO PARIS TECH, FRANCIA, 22/03/2013, DOCTEUR EN SCIENCES ET PROCEDES DES ALIMENTS ET BIOPRODUITS
- UNIVERSIDAD MONTPELLIER 2 CIENCIA Y TECNOLOGIA EN LANGUEDOC, FRANCIA, 26/04/2010, MASTER SCIENCES TECHNOLOGIES SANTE MENTION BIOLOGIE GEOSCIENCES AGRORESSOURCES ET ENVIRONNEMENT SPECIALITE BIO-INGENIERIE
- UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA, ECUADOR, 28/01/2005, DIPLOMA SUPERIOR DE CUARTO NIVEL EN GERENCIA ESTRATEGICA DE MERCADEO
- UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA, ECUADOR, 23/08/2002, INGENIERO EN INDUSTRIAS AGROPECUARIAS

Experiencia laboral en el departamento

- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, DECANO(A), 2023 - A LA FECHA
- 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), 2018 - 2021
- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR TITULAR AGREGADO 1 (TC), 2016 - 2017
- , PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (TC), 2016
- FACULTAD DE INGENIERÍA EN MECÁNICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCIÓN - (FIMCP), PROFESOR OCASIONAL, 2014
- PRESTACIÓN SERVICIOS PROFESIONALES, 2020 - 2026

Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

- WESTERN UNIVERSITY, VISITING PROFESSOR, 01/05/2017 - 31/07/2017
- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, PROFESOR, 01/01/2015 - 31/12/2015
- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, PROFESOR OCAIONAL 1, 01/10/2014 - A LA FECHA
- UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, 14/06/2013 - 31/07/2014
- UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, PROFESOR ACCIDENTAL, 14/06/2013 - 31/07/2014

Principales intereses de investigación

Mis intereses de investigación se relacionan con los envases avanzados para alimentos, la valorización de materiales y componentes de base biológica, y la inocuidad alimentaria. Participo en varios proyectos de investigación sobre envases activos e inteligentes, interacciones envase - alimento, biopolímeros y compuestos con potenciales aplicaciones en la industria alimentaria.

Principales publicaciones de los últimos 5 años

- RICE STORAGE UNDER CONTROLLED CONDITIONS: CHANGES IN ITS PHYSICOCHEMICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES ; JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH; 2024; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022474X23001625?dgcid=author
- RICE STORAGE UNDER CONTROLLED CONDITIONS: CHANGES IN ITS PHYSICOCHEMICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES ; JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH; 2024; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022474X23001625?dgcid=author

- EVALUATION OF STARCH DIGESTIBILITY OF ANDEAN CROPS ORIENTED TO HEALTHY DIET RECOMMENDATION; INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES; 2022; https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942912.2022.2074036

- PREPARATION, CHARACTERIZATION AND EVALUATION OF ANTIBACTERIAL PROPERTIES OF POLYLACTIDE-POLYETHYLENE GLYCOL-CHITOSAN ACTIVE COMPOSITE FILMS; POLYMERS; 2022; https://www.mdpi.com/2073-4360/14/11/2266

- EVALUATION OF PLA ACTIVE BIODEGRADABLE FILMS INCORPORATED OF ESSENTIAL OILS TO INHIBIT MICROBIAL ADHESION; GRANJA; 2022; https://lagranja.ups.edu.ec/index.php/granja/article/view/4520

- CONVENTIONAL AND NON-CONVENTIONAL DISINFECTION METHODS TO PREVENT MICROBIAL CONTAMINATION IN MINIMALLY PROCESSED FRUITS AND VEGETABLES; LWT; 2022; https://www.sciencedirect.com/user/identity/landing?code=CNkJ3ZVi_vtmcLDWtjmle5LL42ENqxfCTMwp7eBX&state=retryCounter%3D0%26csrfToken%3D8d6c52d9-fe82-46cd-b7ee-1bc5ba8018e1%26idpPolicy%3Durn%

- IDENTIFICATION OF POTENTIAL MIGRANTS IN POLYETHYLENE TEREPHTHALATE SAMPLES OF ECUADORIAN MARKET; POLYMERS; 2021; https://www.mdpi.com/2073-4360/13/21/3769/htm

- EXPLORING NATIVE ECUADORIAN LEGUMES AS SUSTAINABLE SOURCES OF ANTIOXIDANTS AND ESSENTIAL AMINO ACIDS; CELLULAR PHYSIOLOGY AND BIOCHEMISTRY; 2026; https://cellphysiolbiochem.com/Articles/000880/index.html

- IMPACT OF COMBINED SUN AND HYBRID DRYING TECHNOLOGIES ON COCOA DRYING PROCESS AND QUALITY; HELIYON; 2025; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844025012654

- CASSAVA BAGASSE STARCH AND OREGANO ESSENTIAL OIL AS A POTENTIAL ACTIVE FOOD PACKAGING MATERIAL: A PHYSICOCHEMICAL, THERMAL, MECHANICAL, ANTIOXIDANT, AND ANTIMICROBIAL STUDY; HELIYON; 2024; https://www.cell.com/heliyon/fulltext/S2405-8440(24)12181-0

Membresía en sociedades científicas y profesionales

Premios y honores

- DOCTOR CON MENCIÓN TRES HONORABLE, 22/03/2013

Cursos en el año académico actual

- FUNDAMENTOS DE ENVASADO, número de paralelos: 1

Otras responsabilidades en el año académico actual

DECANO(A)

Desarrollo profesional

- JORNADA DE VISITA INSTITUCIONAL Y CULTURAL, 17/09/2026 - 20/09/2026, 16 HR., UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

- CERTIFICACIÓN COMO OPERADOR SERCOP, 16/09/2023 - 16/09/2023, 1 HR., SERVICIO NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA

- VIII CONGRESO ECUATORIANO DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS, 30/11/2022 - 02/12/2022, 20 HR., ESPOL

- II CONGRESO INTERNACIONAL DE CEREALES, LEGUMINOSAS Y AFINES, 11/10/2021 - 15/10/2021, 40 HR., UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

- OPERADOR SERCOP - FUNDAMENTOS DE CONTRATACIÓN PÚBLICA, 18/09/2021 - 18/09/2021, 1 HR., SERVICIO NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA