

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: Investigación **Correo institucional:** rvsalaza@espol.edu.ec

Formación académica

- AGRO PARIS TECH, FRANCIA, 22/03/2013, DOCTEUR EN SCIENCES ET PROCÉDÉS 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, SPÉCIALITÉ BIO-INGENIERIE
- UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA, ECUADOR, 28/01/2005, DIPLOMA SUPERIOR DE CUARTO NIVEL EN GERENCIA ESTRATÉGICA DE MERCADEO
- UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA, ECUADOR, 23/08/2002, INGENIERO EN INDUSTRIA 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 A TIEMPO COMPLETO, 2014
- PRESTACIÓN SERVICIOS PROFESIONALES, 2020 - 2024

Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

- Western University, VISITING PROFESSOR, 01/05/2017 - 31/07/2017
- ESPOL, PROFESOR, 01/01/2015 - 31/12/2015
- ESPOL, PROFESOR OCAIONAL 1, 01/10/2014 -
- 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%3Aurn:ietf:params:oauth:client-assertion-type:urn:microsoft:public
- IDENTIFICATION OF POTENTIAL MIGRANTS IN POLYETHYLENE TEREPHTHALATE SAMPLES OF ECUADORIAN MARKET; POLYMERS; 2021; <https://www.mdpi.com/2073-4360/13/21/3769/htm>
- IMPACT OF COMBINED SUN AND HYBRID DRYING TECHNOLOGIES ON COCOA DRYING PROCESS AND QUALITY; HELIYON; 2025; <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844025012654>

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
- QUÍMICA ALIMENTARIA, número de paralelos: 2

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; JEFE DE LABORATORIO DE DOCENCIA (MIN 2H - MAX 5H); INVESTIGADOR (30 HORAS)

Desarrollo profesional

- 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