# VERÓNICA RAFAELA GUADALUPE MOYANO

## Datos generales

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Apellidos:** | GUADALUPE MOYANO | **Nombres:** | VERÓNICA RAFAELA |
| **Fecha Nacimiento:** | 31/03/1981 | **Teléfono:** | |

## Situación profesional actual

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Institución:** | ESPOL | **Unidad Académica:** | FACULTAD DE INGENIERÍA MECÁNICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCIÓN |
| **Cargo:** | PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (TC) | **Dedicación:** | Tiempo Completo |
| **Actividad Principal:** | Docencia | **Correo institucional:** | vrguadal@espol.edu.ec |

## Formación académica

- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 13/07/2022, MAGISTER EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 29/04/2016, MAGISTER EN GESTION DE LA PRODUCTIVIDAD Y LA CALIDAD
- UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL, ECUADOR, 06/08/2015, ESPECIALISTA EN GESTIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD
- ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 03/03/2005, INGENIERA EN ALIMENTOS

## Experiencia laboral en el departamento

- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (TC), 2023 - 2026

## Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

- TROPIFRUTAS, CONSULTORA, 01/06/2017 - 04/01/2018
- UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL, PROFESOR OCASIONAL, 01/05/2017 - 30/04/2023
- UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL, 01/11/2016 - A LA FECHA
- TROPIFRUTAS, JEFE DE ASEGURAMIENT, 01/04/2015 - 31/10/2016

## Principales intereses de investigación

Investigación en café, enfocándome en su procesamiento postcosecha e industrial, calidad de taza y aprovechamiento integral, optimizando sus características y reduciendo desperdicios.
Estudio harinas no tradicionales para pan y pastas, explorando su valor nutricional y potencial en productos innovadores, promoviendo la sostenibilidad y diversificación en la industria alimentaria.

## Principales publicaciones de los últimos 5 años

- EVALUATION OF THE HYGIENIC QUALITY OF THE GASTRONOMIC OFFER OF A COASTAL TOURIST DESTINATION: A STUDY IN SAN PABLO, ECUADOR; FOODS; 2022; https://www.mdpi.com/2304-8158/11/6/813
- IMPACT OF DRYING METHODS ON BANANA FLOUR IN THE GLUTEN-FREE BREAD QUALITY ; LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY; 2022; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643822008398?via%3Dihub
- IMPACT OF DRYING METHODS ON BANANA FLOUR IN THE GLUTEN-FREE BREAD QUALITY.; LWT ; 2022; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643822008398
- EVALUACIÓN DE CALIDAD DEL SERVICIO Y CONDICIONES SANITARIAS EN OFERTA GASTRONÓMICA DE DESTINO TURÍSTICO COSTERO EN ECUADOR; REVISA DE CIENCIAS SOCIALES; 2026; https://produccioncientificaluz.org/index.php/rcs/article/view/44872
- EVALUATION OF ANTINUTRIENTS, NUTRITIONAL, AND FUNCTIONAL PROPERTIES IN SACHA INCHI (PLUKENETIA VOLUBILIS L) CAKE TREATED WITH HYDROTHERMAL PROCESSES; HELIYON; 2024; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844024133221
- IMPACT OF DRYING METHODS ON BANANA FLOUR IN THE GLUTEN-FREE BREAD QUALITY ; LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY; 2022; Impact of drying methods on banana flour in the gluten-free bread quality
- EVALUATION OF THE HYGIENIC QUALITY OF THE GASTRONOMIC OFFER OF A COASTAL TOURIST DESTINATION: A STUDY IN SAN PABLO, ECUADOR; FOODS; 2022; https://www.mdpi.com/2304-8158/11/6/813

- EVALUATION OF THE HYGIENIC QUALITY OF THE GASTRONOMIC OFFER IN A TOURIST DESTINATION; PROCEEDINGS OF THE LACCEI INTERNATIONAL MULTI-CONFERENCE FOR ENGINEERING, EDUCATION AND TECHNOLOGY; 2024; https://laccei.org/LACCEI2024-CostaRica/papers/Contribution_1952_final_a.pdf

## Membresía en sociedades científicas y profesionales

## Premios y honores

- FINALISTA DE THE FINAL PITCH 2026, 11/02/2026
- GESTIÓN DEL ARTE Y CULTURA, 25/11/2022
- APORTE CIENTÍFICO, 25/11/2022

## Cursos en el año académico actual

- ANÁLISIS DE ALIMENTOS, número de paralelos: 4
- BIOQUÍMICA ALIMENTARIA, número de paralelos: 2
- PROCESAMIENTO DE FARINÁCEOS Y OLEAGINOSAS, número de paralelos: 5

## Otras responsabilidades en el año académico actual

SALIDAS DE CAMPO PARA ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN; TUTORÍA ACADÉMICA DE PROYECTO INTEGRADOR (2H POR PROYECTO); JEFE DE LABORATORIO DE DOCENCIA (MIN 2H - MAX 5H); COORDINADOR DE SERVICIO COMUNITARIO DE LA CARRERA (MIN 5H-MAX 10H); INVESTIGACIÓN (10 HORAS)

## Desarrollo profesional

- ÉTICA PÚBLICA, 04/12/2025 - 21/12/2025, 10 HR., EDUCACIÓN ORGANIZACIONAL CONTINUA
- TRANSFORMANDO LA EDUCACIÓN CON IA, 25/08/2025 - 10/09/2025, 20 HR., UNIVERSIDAD GALILEO
- TÉCNICAS ACTIVAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR, 14/04/2025 - 21/04/2025, 15 HR., ESPOL
- ABORDAJE PEDAGÓGICO DE LAS NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES (NEE), 01/04/2025 - 11/06/2025, 15 HR., CISE ESPOL
- EVALUACIÓN EFECTIVA EN LA EDUCACIÓN SUPERIOR, 24/03/2025 - 04/04/2025, 25 HR., ESPOL