

VERÓNICA RAFAELA GUADALUPE MOYANO

Datos generales

Apellidos: GUADALUPE MOYANO
Fecha Nacimiento: 31/03/1981

Nombres: VERÓNICA RAFAELA
Teléfono:

Situación profesional actual

Institución: ESPOL

Unidad Académica:

Cargo:

Dedicación:

Actividad Principal:

Correo institucional: vrguadal@espol.edu.ec

Formación académica

- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 13/07/2022, MAGISTER EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
- ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 29/04/2016, MAGISTER EN GESTIÓN DE PRODUCTIVIDAD Y 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 - 2024

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 -
- TROPIFRUTAS, JEFE DE ASEGURAMIENTO, 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 - F O O D S C I E N C E A N D T E C H N O L O G Y ; 2 0 2 2 ; <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>
- 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>

Membresía en sociedades científicas y profesionales

Premios y honores

- GESTIÓN DEL ARTE Y CULTURA, 25/11/2022
- APORTE CIENTÍFICO, 25/11/2022
- COORDINACIÓN DE SEMINARIO GASTRONOMÍA ANCESTRAL, 13/08/2019

Cursos en el año académico actual

Otras responsabilidades en el año académico actual

Desarrollo profesional

- FOOD FERMENTATION THE SCIENC TO COOK WITH MICROBS, 14/12/2022 - 29/03/2023, 32 HR., HARVARDX EDX.ORG
- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN, 21/06/2022 - 30/08/2022, 40 HR., UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
- REDACCIÓN Y PRODUCCIÓN CIENTÍFICA, 09/11/2021 - 25/01/2022, 40 HR., UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
- ESTRATEGIAS DE TITULACIÓN, 08/11/2021 - 12/11/2021, 40 HR., UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
- ESTRATEGIAS PARA DIRIGIR TRABAJOS DE TITULACIÓN, 25/05/2021 - 28/05/2021, 40 HR., UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL