XIMENA VICTORIA YEPEZ PAREDES

Datos generales

Apellidos:	YEPEZ PAREDES	**Nombres:**	XIMENA VICTORIA
Fecha Nacimiento:	30/10/1977	**Teléfono:**	

Situación profesional actual

Institución:	ESPOL	**Unidad Académica:**	FACULTAD DE INGENIERÍA MECÁNICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCIÓN
Cargo:	PROFESOR TITULAR AGREGADO 1 (TC)	**Dedicación:**	Tiempo Completo
Actividad Principal:	Investigación	**Correo institucional:**	xvyepez@espol.edu.ec

Formación académica

- PURDUE UNIVERSITY, ESTADOS UNIDOS, 15/12/2018, DOCTOR OF PHILOSOPHY IN FOOD SCIENCE
- PURDUE UNIVERSITY, ESTADOS UNIDOS, 20/12/2014, MASTER OF SCIENCE
- ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL, ECUADOR, 03/04/2005, INGENIERA EN ALIMENTOS

Experiencia laboral en el departamento

- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR TITULAR AGREGADO 1 (TC), 2021 - A LA FECHA
- FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION, PROFESOR NO TITULAR OCASIONAL (TC), 2020 - 2021
- PRESTACIÓN SERVICIOS PROFESIONALES, 2020 - 2023
- PROFESOR INVITADO, 2019 - 2020

Experiencia laboral en otros departamentos y organizaciones

- PURDUE UNIVERSITY, POSTDOCTORAL RESEARCH ASSOCIATE, 01/10/2022 - 16/08/2024
- IOWA STATE UNIVERSITY, POSTDOC RESEARCH ASS, 11/02/2019 - 03/05/2019
- PURDUE UNIVERSITY, RESEARCHER, 05/01/2015 - 05/12/2018

Principales intereses de investigación

Desarrollo de nuevas tecnologías de procesamiento de alimentos, enfocado en la tecnología de plasma frío. Con esta tecnología se trabaja en proyectos que buscan a) incrementar la vida útil de alimentos , y b) modificaciones químicas que mejoran las propiedades físicas o químicas de los alimentos.

Principales publicaciones de los últimos 5 años

- 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%
- PENETRATION AND MICROBIAL INACTIVATION BY HIGH VOLTAGE ATMOSPHERIC COLD PLASMA IN SEMI-SOLID MATERIAL. ; FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY; 2020; https://link.springer.com/article/10.1007/s11947-020-02506-w
- COLD PLASMA TREATMENT OF SOYBEAN OIL WITH HYDROGEN GAS; JAOCS JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY; 2020; https://aocs.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/aocs.12416
- INFLUENCE OF CONVENTIONAL AND HERMETIC STORAGE SYSTEMS ON INITIAL QUALITY OF COCOA BEANS; JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH; 2025; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022474X25002292
- RECENT ADVANCES AND POTENTIAL APPLICATIONS OF ATMOSPHERIC PRESSURE COLD PLASMA TECHNOLOGY FOR SUSTAINABLE FOOD PROCESSING; FOODS; 2025; https://www.mdpi.com/2304-8158/11/13/1833
- EFFECTIVE INACTIVATION OF CORONAVIRUS SURROGATES ON FOOD PACKAGING MATERIAL USING PLASMA-ACTIVATED WATER; LECTURE NOTES IN NETWORKS AND SYSTEMS; 2025; https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-031-87701-8_16
- FORMATION OF SLOWLY DIGESTIBLE, AMYLOSE–LIPID COMPLEXES IN EXTRUDED WHOLEGRAIN PEARL MILLET FLOUR; INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY; 2023; https://academic.oup.com/ijfst/article/58/3/1336/7807634

- CONTROL OF CROWN ROT ON CAVENDISH BANANA BY HIGH VOLTAGE ATMOSPHERIC COLD PLASMA TREATMENT; JOURNAL OF FOOD ENGINEERING; 2023; https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877423002522

- NONTHERMAL PLASMA TECHNOLOGY; ; 2020; https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-42660-6_23#citeas

Membresía en sociedades científicas y profesionales

AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY

Premios y honores

- RECONOCIMIENTO COMO DIRECTORA DE PROYECTO SERV. COMUNITARIO, 26/11/2020
- FINALIST IN RESEARCH PAPER POSTER COMPETITION, 16/07/2016

Cursos en el año académico actual

- ANÁLISIS DE ALIMENTOS, número de paralelos: 1
- PROCESAMIENTO DE FARINÁCEOS Y OLEAGINOSAS, número de paralelos: 1

Otras responsabilidades en el año académico actual

APOYO A LA ACREDITACIÓN INTERNACIONAL; ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN REUNIONES Y/O ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA UNIDAD ACADÉMICA. PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES DE CALIDAD, EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN, Y REVISIÓN CURRICULAR; INVESTIGACIÓN (30 HORAS)

Desarrollo profesional

- VII CONGRESO IBEROAMERICANO DE VALIOSAS SEMILLAS (VALSE-FOOD) Y IV CONGRESO INTERNACIONAL DE CEREALES, LEGUMBRES Y AFINES (CICLA), 07/10/2025 - 09/10/2025, 16 HR., VII VALSE-FOOD & IV CICLA
- PROGRAMA DE ENTRENAMIENTO EN VIGILANCIA TECNOLOGICA, 27/08/2025 - 26/09/2025, 20 HR., ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
- TECNICAS PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES ESENCIALES, 01/08/2025 - 08/08/2025, 6 HR., CENTRO DE INVESTIGACIONES Y SERVICIOS EDUCATIVOS
- BIOSAFETY FOR PRINCIPAL INVESTIGATORS, LAB PERSONNEL, AND IBC MEMBERS, 29/04/2025 - 29/04/2025, 3 HR., CITI PROGRAM
- BASIC SEAFOOD HACCP, 22/04/2025 - 22/04/2025, 8 HR., AFDO - SEAFOOD HACCP ALLIANCE