

- 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>

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: 2

Otras responsabilidades en el año académico actual

TUTORÍA ACADÉMICA DE PROYECTO INTEGRADOR (2H POR PROYECTO); JEFE DE LABORATORIO DE DOCENCIA (MIN 2H - MAX 5H); INVESTIGACIÓN (30 HORAS)

Desarrollo profesional

- BASIC SEAFOOD HACCP TRAINER COURSE, 17/04/2026 - 18/04/2036, 24 HR., ASSOCIATION OF FOOD AND DRUG OFFICIALS
- ÉTICA PÚBLICA, 04/12/2025 - 21/12/2025, 10 HR., EDUCACIÓN ORGANIZACIONAL CONTINUA
- 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 TECNOLÓGICA, 27/08/2025 - 26/09/2025, 20 HR., ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
- TÉCNICAS PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES ESENCIALES, 01/08/2025 - 08/08/2025, 6 HR., CENTRO DE INVESTIGACIONES Y SERVICIOS EDUCATIVOS