



## DATOS PERSONALES

**Rito José Mendoza Pérez**

**E-mail:** [ritomendoza567@gmail.com](mailto:ritomendoza567@gmail.com)

**Domicilio Actual:** Valladolid, España

**Nro. Móvil:** (+34) 697232301

## FORMACIÓN ACADÉMICA

- ♦ **Máster en Calidad, Desarrollo E Innovación de Alimentos**  
Departamento de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Valladolid Palencia - España, 2014-2015. *Con calificación honorífica*
- ♦ **Ingeniero Agroindustrial (Tecnología en alimentos)**  
Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA). Venezuela, 2006-2012. Con mención Honorífica *Cum Laude*

## EXPERIENCIA LABORAL

- ♦ **Investigador Pre-doctoral – España**  
*Investigador Pre doctoral PROCEREAL TECH( Octubre 2020 - Actualmente)*  
*Función:* Personal de Investigación en el departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal / Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Valladolid. Doctorado en Ciencia e Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas.
- ♦ **Sub-Gerente de Producción y Líder de Sistema de Gestión de Calidad - Guatemala**  
*Procesadora de Frutas & Vegetales. COMERAGUA, S.A (Octubre 2017 - Octubre 2020).*  
*Función:* Dirigir, Asesorar, Coordinar, Supervisar, Controlar y Asegurar el sistema de Gestión de Calidad y los procesos productivos de la empresa, el desarrollo y la implantación de nuevos productos y formulaciones necesarias para garantizar la continuidad de los productos en el mercado. . Control de presupuesto y participación en la evaluación de inversiones en los procesos productivos de la planta.
- ♦ **Jefe de Procesos (Industria Láctea) - Venezuela**  
*Tecnología de Lácteos. Sociedad Álvarez, S.A ( Enero 2016 a Junio 2017)*  
*Función:* Liderar proyectos de desarrollo de nuevos productos, productividad y reformulaciones. Control de presupuesto y participación en la evaluación de inversiones en los procesos productivos de la planta. Responsable del desarrollo y formación del personal a cargo. Inversión de capital para el desarrollo de los procesos de la planta.
- ♦ **Auditor de Control de Calidad - Venezuela**  
*Industria Harinera Asoportuguesa I” (Mayo 2012 a Hasta Julio 2014)*  
*Función:* Supervisar y garantizar el cumplimiento del programa de calidad establecido por la Empresa, con el propósito de cumplir con los estándares de calidad de los ingredientes, materias primas, productos semi-terminados y terminados que se elaboran en Planta durante el procesamiento de arroz y harina precocida de maíz. Asegurar que la planta cumpla con todos los requisitos legales y protocolos de seguridad alimentaria a la que está certificada: BRC. Evaluación y homologación de a los proveedores y subcontratistas. Líder del equipo de Gestión Integrada de Inocuidad de la planta

## FORMACIÓN ACADÉMICA COMPLEMENTARIA

- ♦ **Curso Online en Implantación y Auditoria de BRC Food Versión 08.** 80 Horas, modalidad online. European Quality Business School. España, Abril 2020.
- ♦ **Curso - Taller (16 horas): BRC Global Food Standard Food Safety Versión 08.** INTERTEK - Guatemala, S.A. 24 y 25 de Junio del 2019
- ♦ **CONGRESO ON LINE “BIET’17 Baking Ingredients, Enzymes, and Technology”.** Strategies for the improvement of gluten-free products. Grupo Profesional Alimentario de la AIQS. Autores: F. Ronda, P.A. Caballero, R.J. Mendoza, P. del Amo, A. Vela, L. López, K. Ada, M. Plaza, N. Fernández. **Barcelona, España.** 7 y 8 de junio de 2017
- ♦ **Conferencista en el IV Congreso de Ingeniería Agroindustrial titulado “Tecnología e Innovación de Alimentos” en la Universidad Nacional Autónoma de Honduras - UNAH TEC Danlí, Honduras.** 18 - 29 de Noviembre de 2017
- ♦ **Participación en el proyecto “Mejora nutricional y funcional de panes sin gluten: adición de  $\beta$ -glucanos de diferentes orígenes y pesos moleculares atendiendo a las declaraciones de salud aprobadas por EFSA (Ref: AGL2012-35088)”.** Ministerio de Economía y Competitividad y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (MINECO/FEDER). **Universidad de Valladolid.** Palencia - España. Septiembre 2014 a Junio 2015
- ♦ **Conferencista en el III Congreso Regional de Ingeniería Agroindustrial titulado “Tecnología e Innovación Agroalimentaria” en la Universidad Nacional Autónoma de Honduras - UNAH TEC Danlí, Honduras.** 18 - 20 de Noviembre de 2015
- ♦ **Autor de Trabajo Fin de Master: “Efecto del pH y Mezclas de proteínas sobre las propiedades funcionales y de empastado de los diferentes almidones de varios tipos de cereales”,** Trabajo Fin de Máster para optar al título de maestría. Universidad de Valladolid. Valladolid - España 2015
- ♦ **Prácticas Profesionales en Calidad e I+D+i. Industria Harinera Emilio Esteban. “Desarrollo de proyectos de nuevos productos (formula, proceso y/o empaque), de mejoras y/o renovación de los existentes. Participación en trabajo en equipos multidisciplinarios”.** **Valladolid - España**
- ♦ **Participación en el Congreso “Avances en Técnicas de Enología”.** Universidad de Valladolid - España 2015
- ♦ **Becario del programa de Becas Iberoamerica - Asia / Universidad de Valladolid y Banco Santander - España** para realizar máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos en la Universidad antes mencionada.
- ♦ **Curso de 48 horas en la Escuela Latinoamericana de Molinería – ESLAMO: “Conocimiento prácticos y técnicos de mantenimientos de equipos de Molinería”** Venezuela, 2013

## REFERENCIAS

- ♦ **Lic. Carolina Cofiño.** Gerente de Ventas Comeragua, S.A. - Gordian. Guatemala. Móvil Oficina: +502 5696 1727; E-mail: [ccofino@gordian.com.gt](mailto:ccofino@gordian.com.gt)
- ♦ **Ing. Dayitza Carosi.** General de Industria Cerealera “Harinera Asoportuguesa. Venezuela. Móvil personal: +584245028139; e-mail: [dcarosi@asoportuguesa.com](mailto:dcarosi@asoportuguesa.com)
- ♦ **Dra. Felicidad Ronda.** Coordinadora del Máster Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos. Universidad de Valladolid, España. Móvil Oficina: +34 (9)79 108339; E-mail: [fronda@iaf.uva.es](mailto:fronda@iaf.uva.es)