

INFORMACIÓN PERSONAL

Rito José Mendoza Pérez

Domicilio Actual: Valladolid, España.

E-mails: ritojose.mendoza@uva.es y ritomendoza567@gmail.com

FORMACIÓN ACADÉMICA

♦ **Doctorado en Ciencia e Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas**

Octubre 2020 - Presente

Universidad de Valladolid (Uva) Grupo de Investigación PROCEREALtech. Valladolid, España

Tesis doctoral: Tratamiento físico de granos enteros de cereales y pseudocereales como estrategia para la mejora de la calidad y el valor nutricional de productos sin gluten.

Directores: Dra. Felicidad Ronda y Dr. Pedro A. Caballero

♦ **Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos**

Septiembre 2014 - Julio 2015

Universidad de Valladolid (Uva) . Departamento de Tecnología de los Alimentos. Palencia - España

Tesis de Master: Efecto del pH y de la proteína de soja sobre las propiedades funcionales y de empastado de almidones de maíz, arroz, patata y tapioca. Con calificación honorífica: 9/10 "Sobresaliente"

Directores: Dra. Felicidad Ronda y Dra. Marina Villanueva Barrero

♦ **Ingeniero Agroindustrial**

Mayo 2006 - Mayo 2012

Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA). Barquisimeto, Venezuela.

Decanato de Agronomía. Con mención Honorífica *Cum Laude*.

Proyecto Fin de Grado: Elaboración del procedimientos de seguridad para el mantenimiento y limpieza de los equipos y maquinarias del área de producción y molinería de la empresa PASTAS CAPRI C.A.

Director/Tutor Industrial: Ing. Edwing Moreno/ Ing. Freddy Rivas

EXPERIENCIA LABORAL

♦ **Investigador en Ciencias e Ingeniería Agroalimentaria y Biosistemas**

Octubre 2020 - Presente. Universidad de Valladolid (UVa), España

Personal de Investigación predoctoral en el grupo PROCEREALtech de la Universidad de Valladolid, Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Colaboración y vínculos de la investigación con diferentes proyectos dirigidos por Dra. Felicidad Ronda y Dr. Pedro A. Caballero:

- ♦ *Cambios moleculares y estructurales inducidos por Tratamientos hidrotérmicos emergentes para la mejora funcional, sensorial y nutricional de productos sin gluten (PID2019-110809RB-I00)*
- ♦ *"Tratamiento de nuevos granos de alto valor nutricional con radiación de microondas. Bases moleculares de los cambios tecno-funcionales inducidos para la mejora de los productos sin gluten (TechGFree)" (VA195P20).*
- ♦ *"Trasformación y aprovechamiento de semillas de cáñamo producidas en la provincia de Palencia para la producción de superalimentos". Acrónimos: CANNPOS. 2020/2021*
- ♦ *Determinación de los estándares de calidad de las semillas de cáñamo para su uso agroalimentario. Proyectos de colaboración con la empresa KANNALIZA. 2022/2024*
- ♦ *"Desarrollo de nuevos productos alimenticios mediante el aprovechamiento integral del pistacho natural (PISTACHIO FOODS)"*

♦ **Sub-Gerente de Procesos y Líder de Sistema de Gestión de Calidad**

Octubre 2017 - Octubre 2020. Comercial de Aguacates S.A (Gordian), Guatemala

Dirección y coordinación de los procesos productivos de la empresa (Desde la recepción de las frutas, pasando por la clasificación/selección/empacado, operaciones de almacenamiento y de maduración hasta la producción de guacamol tanto para el mercado nacional y latinoamerica como para exportaciones a USA y Europa.

Dirección del equipo de control calidad, laboratorio y del equipo APPCC.

Responsable de la implantación, seguimiento y defensa de certificaciones del sistema de Gestión de Calidad BRC (Versión 07 y 08). Acompañamiento en auditorías e inspecciones por parte de las autoridades oficiales, inspecciones sanitaria, auditorías de clientes de exportación, planes de defensa alimentaria, gestión de fraude,

elaboración de ejercicios y simulacros de trazabilidad, gestión de no conformidades, planes de acción, evaluaciones de proveedores, indicadores, formación y gestión de talento en conjunto con el área de recursos humanos de la empresa.

Supervisión y control del procesado de guacamol y bebidas con la tecnología emergente de “**Alta presiones hidrostática**” (Avure) y envasado automático de alto rendimiento (Multivac).

Gestión de proyectos de nuevos productos. Control de presupuesto y participación en la evaluación de inversiones en los procesos productivos de la fábrica.

♦ **Asociado en negocio conjunto (Autónomo)**

Enero 2016 a Junio 2017. Quesería “Lácteos nueva vista S.A”, Venezuela

Inversión de capital para la fabricación de quesos artesanales y tradicionales de mayor consumo en la región centroccidental del país, Barquisimeto, Estado Lara - Venezuela. Responsable del diseño de planta (instalaciones, infraestructura, equipos y maquinarias) conforme a la normativa técnico-sanitario del país. Liderar proyectos de desarrollo de nuevos productos, productividad y reformulaciones. Control de presupuesto y participación en la evaluación de inversiones en los procesos productivos. Responsable de la formación técnica del personal a cargo. Apoyo a proyectos en áreas de marketing y comercial.

♦ **Técnico de Calidad de procesos**

Mayo 2012 a Junio 2014. Almacenadora Asoportuguesa, Venezuela

Supervisión con 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 la empresa 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. Evaluación y homologación de a los proveedores y subcontratistas.

ENSEÑANZA (DOCENCIAS, SUPERVISIÓN Y TUTORIAS INDUSTRIALES..)

♦ **Actividad de docencia de laboratorio:**

En la Universidad de Valladolid (UVa) en el grado de Ingeniería de Industrias Agrarias y Alimentarias en la asignatura Operaciones básicas (2022) y Propiedades Físicas de los alimentos en el master de Calidad, Desarrollo e Innovación de alimentos de la UVa (2021).

♦ **Supervisión de 2 tesis de Maestría:**

Ambas supervisiones en la Universidad de Valladolid (UVa). Uno para el master de Ingeniería Agronómica (2021) y otro para el master de Calidad, Desarrollo e Innovación de alimentos (2022).

♦ **Supervisión de 3 practicas industriales (Proyecto fin de grado):**

Dos supervisiones para el grado en Ingeniería Industrial de la Universidad San Carlos de Guatemala y **una** para el grado de Ingeniería de Química de la Universidad San Carlos de Guatemala. Supervisiones durante mi estancia en la empresa Comercial de Aguacates S.A, Guatemala. (2017 - 2020).

PARTICIPACION EN CONFERENCIAS Y CONGRESOS

♦ **Rito J. Mendoza-Pérez**, Pedro A. Caballero, Felicidad Ronda. “CARACTERIZACIÓN DE LOS GRANOS DE TRES VARIEDADES DE CÁÑAMO (CANNABIS SATIVA L) INDUSTRIAL APROBADOS PARA SU PRODUCCIÓN EN ESPAÑA”. Presentación oral de Poster. II Encuentro de Jóvenes Investigadores de la Universidad de Valladolid, España. 23 de Junio 2022.

♦ **Rito J. Mendoza-Pérez**, Pedro A. Caballero, Felicidad Ronda. “HARINA DE CÁÑAMO (CANNABIS SATIVA L.) OBTENIDAS A PARTIR DE SEMILLAS DE TRES VARIEDADES APROBADAS PARA SU CULTIVO EN ESPAÑA: ESTUDIO DE SU POTENCIAL COMO INGREDIENTE ALIMENTARIO DE ALTO VALOR NUTRICIONAL”. XIV Reunión de Jóvenes Investigadores Iberoamericanos de la Universidad de Valladolid, España. Presentación oral de poster. 30 de marzo 2022.

♦ **Rito J. Mendoza-Pérez**, Elena Encinas, Pedro A. Caballero, Felicidad Ronda. “CHARACTERIZATION OF GRAINS FROM THREE INDUSTRIAL HEMP CULTIVARS APPROVED FOR PRODUCTION IN SPAIN”. Presentación de Poster. Trends in grain-based foods. IPB-Bragança, Portugal, 23 - 25 Marzo 2022

♦ **Rito J. Mendoza-Pérez**, Elena Encinas, José M. Miguel, Marina Villanueva, Ángel Gutiérrez, Pedro Caballero, Felicidad Ronda. “HEMP FLOUR OBTAINED FROM SEEDS OF INDUSTRIAL VARIETIES GROWN IN SPAIN: A STUDY OF ITS POTENTIAL AS A HIGH NUTRITIONAL VALUE FOOD INGREDIENT”. Presentación de Poster. 16th ICC Cereal and Bread Congress online 2021. Australia, 29 - 31 Marzo 2021.

- ◆ Felicidad Ronda, P.A. Caballero, **Rito J. Mendoza-Perez**, del Amo, A. Vela, L. López, K. Ada, M. Plaza, N. Fernández. “BIET’17 BAKING INGREDIENTS, ENZYMES, AND TECHNOLOGY”. STRATEGIES FOR THE IMPROVEMENT OF GLUTEN-FREE PRODUCTS”. Congreso online Grupo Profesional Alimentario de la AIQS. Barcelona, España. 7 y 8 de Junio 2017.
- ◆ 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.

PARTICIPACION EN CURSOS Y PRACTICAS

- ◆ Curso en “Molecular structure of carbohydrates and its effect on techno-functional and nutritional Properties” Universidad de Valladolid. España, 18 al 20 Julio 2022.
- ◆ Participación en la XXXV Jornada Anual ACTA/CL “Alimentación e Inmunidad” organizada por la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León. Universidad de Valladolid. España, 24 abril 2022.
- ◆ Curso online en “*Emprendiendo con los resultados de investigación*”, organizado por la Escuela de Doctorado de la Universidad de Valladolid, 09 al 21 de diciembre de 2021.
- ◆ Curso online en “*Recursos de Información para Doctorandos*”, organizado por la Escuela de Doctorado de la Universidad de Valladolid, 03 mayo al 04 junio de 2021.
- ◆ Curso online en “*Valorización de resultados de investigación y creación de EBTs*”, organizado por la Escuela de Doctorado de la Universidad de Valladolid, 26 al 27 de abril de 2021.
- ◆ Curso online en “*Iniciación a la Escritura y Publicación de Artículos Científicos*”, organizado por la Escuela de Doctorado de la Universidad de Valladolid, 25 enero al 26 febrero de 2021.
- ◆ Curso en “BRC Global Food Standard Food Safety Versión 08”. INTERTEK, Guatemala, S.A. 24 y 25 de Junio del 2019
- ◆ Curso de **Auditor Interno** “Técnicas de planificación, diseño, programación y desarrollo de Auditorías internas para BRC/IFS: El papel del auditor en el proceso de evaluación e implantación de las normas BRC/IFS”. Interpretación de la normativa BRC Versión 07. Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP). Guatemala, 21 al 25 de Mayo 2018.
- ◆ Curso de inglés "Nivel Básico Presencial" (A2.1) en Cleveland English Institute (Acarigua, Venezuela), Abril 2016.
- ◆ Practicas profesionales en Calidad e I+D+i en Harinera Emilio Esteban. Apoyo en el desarrollo de proyectos de nuevos productos, mejoras y renovación de los productos existentes. Valladolid, España. 02 Mayo - 01 Junio 2015
- ◆ Curso en “*Conocimiento prácticos y técnicos de mantenimientos de equipos de Molinería*”. Escuela Latinoamericana de Molinería (ESLAMO). Puerto Cabello, Venezuela, 06 al 10 de mayo 2013

ACTIVIDADES DE DIVULGACION CIENTIFICA

- ◆ Participación en la actividad “*Exploradores de nuevos granos para alimentar al mundo, en la IV Feria de Ciencia Sostenible*”. Parque científico de la Universidad de Valladolid. España, 21 de mayo 2022.
- ◆ Participación en la “*Este taller tiene miga: Abre tu mente al mundo del pan*”. Unidad de cultura científica y de la innovación de la Universidad de Valladolid. España, 8 al 14 de noviembre 2021.
- ◆ Participación en la “Noche Europea de los Investigadores de Castilla y León”. Unidad de cultura científica y de la innovación de la Universidad de Valladolid. España, 27 de noviembre 2020.
- ◆ Participación “*Taller sobre celiacía*”, Semana de la Ciencia de Castilla y León 2020. Escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Valladolid. España, 11 de noviembre 2020.