

Rito J. Mendoza P.



Ing. Agroindustrial
Msc. Control de calidad & I+D+i

DATOS PERSONALES

Fecha de Nacimiento:

05 de Agosto de 1986

Edad:

31

Pasaporte:

138315692

Nacionalidad:

Venezolano

E - mail:

ritomendoza567@gmail.com

Nº Móvil:

+504 3337 - 5681

+504 3140 - 8282

Cuenta de skype:

Mendozarjose2009

Residencia actual:

Colonias Las Brisas. Calle

Fraternidad. Bloque 49.

Casa # 8

DANLÍ

El Paraíso, Honduras

**Disponibilidad para
Trasladarme a otra Ciudad**

FORMACIÓN ACADEMICA

♦ Máster en Calidad, Desarrollo E Innovación de Alimentos

Departamento de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Valladolid - España, 2014-2015. *Con calificación honorífica*

♦ Ingeniero Agroindustrial

Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA). Programa de Ingeniería Agroindustrial. Barquisimeto - Venezuela, 2006-2012. Con mención Honorífica *Cum Laude*

EXPERIENCIA LABORAL

♦ Coordinador de Investigación & Desarrollo y Control de Calidad - Venezuela

[Industria Láctea C.A \(Desde Octubre 2016 - Agosto 2017\)](#)

Función: Ingeniero encargado de liderar proyectos de desarrollo de nuevos productos lácteos, productividad y reformulaciones. Supervisar el sistema de control en cada una de las etapas del proceso mediante los Análisis Microbiológicos, Físico- Químicos y Organolépticos que todas las materias Primas, productos en proceso y Producto terminado a utilizarse o generados en el proceso productivo cumplan con las Normas establecidas de Calidad e Inocuidad, dando estricto cumplimiento a los procedimientos, parámetros de operación, prácticas higiénicas y de Seguridad Alimentaria establecidos por la Empresa. 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.

♦ Analista de Control de Calidad y Proceso - Venezuela

[Industria Cerealera "Pastas Capri C.A". \(Desde Julio 2016 - Octubre 2016\)](#)

Función: Analizar, inspeccionar y verificar la calidad físico-química, microbiológicas y sensorial de las materias primas, material de empaque, productos en proceso y productos terminados, en los aspectos de calidad relacionados con los procesos desde la recepción hasta almacén de despacho en Plantas, así como en proveedores, con el propósito de garantizar el cumplimiento de las especificaciones establecidas en los planes de la calidad, de acuerdo a los lineamientos de la Gerencia de Aseguramiento de la Calidad, cumpliendo con las normas de BPF, BPM, ISO 9001:2008, ISO/IEC 17025:2005, HACCP y estudio de trazabilidad.

♦ Auxiliar Senior en Calidad e I+D+i. Valladolid - España

[Industria Harinera Emilio Esteban S.A \(Mayo 2015 - Junio 2016\)](#)

Función: 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, análisis de competidores, comunicación, generación de ideas, evaluación de conceptos, validación de prototipos, pruebas industriales, evaluación con consumidores, desarrollo de proveedores e implementación de proyectos. Búsqueda de información científico-técnica.

♦ Auxiliar (Investigador) de Laboratorio de Tecnología de los Alimentos. Valladolid - España

[Universidad de Valladolid \(Diciembre 2014 - Mayo 2015\)](#)

Función: Análisis Fisicoquímico, Microbiológico y estudio estadístico. De los resultados. Estudio práctica de HACCP, Inocuidad Alimentaria, Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Manejo de Normas Internacionales de seguridad alimentaria e inocuidad (BRC, IFS y Codex alimentarius). Estudio práctico de ISO 9001:2008.

IDIOMAS

Idioma materno: Español

Otros Idiomas : Ingles

CAPACIDADES Y COMPETENCIAS SOCIALES Y ORGANIZATIVAS

- ◆ Capacidad de sociabilidad y organización
- ◆ Dominio de grupo
- ◆ Manejo de la complejidad, toma de decisiones, creatividad, solución de problemas, manejo de los cambios
- ◆ Responsabilidad y Honestidad
- ◆ Inteligencia emocional
- ◆ Buen trabajo en equipo
- ◆ Facilidad de comunicación y organización
- ◆ Capacidad de liderazgo

CAPACIDADES INFORMATICAS

- ◆ Manejo de Herramientas de internet y Herramientas de Office, de Windows & Linux
- ◆ Dominio de software estadísticos *Statgraphic y Statistic*
- ◆ Control en *MP software de mantenimiento*
- ◆ Uso del Sistema Integral de Gestión administrativa (SIGA)
- ◆ Manejo del Sistema, Aplicaciones y Procesos (SAP)

◆ Auditor de Control de Calidad - Venezuela

Industria Cerealera “Harinera Asoportuguesa I” (Desde Mayo 2012 - 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.

◆ Asistente de Investigación de Microbiología - Venezuela

Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado. Laboratorio de Microbiología y Control de Calidad (Desde Enero 2010 - Hasta Abril 2012)

Función: Realizar análisis microbiológicos de alimentos. Preparación y valoración de reactivos y materiales. Calibración de equipos e instrumentos de laboratorio y preparación de informes de resultados. Impartir clases a estudiantes de cursos inferiores de la asignatura microbiología. Desarrollo del sistema de gestión de calidad para el laboratorio basado en la norma ISO 17025:2005

FORMACIÓN ACADEMICA COMPLEMENTARIA

- ◆ 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 Investigación: “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
- ◆ 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

- ◆ Ing. Msc. José Octavio Rivera Flores. Docente de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras UNAH TEC Danlí. Honduras. Móvil personal: +504 2763—7970; e-mail: rrsabbath7@yahoo.com
- ◆ Ing. Angélica Pérez Calvo. Coordinadora de Calidad e I + D + i de Emilio Esteban, S.A. España, Móvil Oficina: + 34 (9)83508019; E-mail: aperez@emilioesteban.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