



James Villar Estrada

Jirón Torres Paz N° 838, Santa Beatriz -
Lima - Perú
Cel. 933935391
E-mail: jvillar@lamolina.edu.pe

RESUMEN

- Ingeniero especializado en diseño y evaluación de experimentos, asociados a operaciones unitarias en el procesamiento de alimentos.
- Experiencias en investigación asociada a la valorización de la biodiversidad, con ingeniería de procesos, incluyendo proyectos de I+D+i
- Experiencia en docencia universitaria en Ingeniería de alimentos.
- Experiencias laborales en el ámbito científico, comercial e industrial.

EXPERIENCIA LABORAL

Departamento de Ingeniería de Alimentos y Gestión Agroindustrial de la Facultad de Ciencias Agrarias - Universidad Nacional Autónoma de Chota- UNACH

16/04/2018- 16/08/2018

Docente Contratado en Categoría Auxiliar

- Docencia de teoría y práctica en: Refrigeración y Congelación de Alimentos; Operaciones de Conservación y Análisis Instrumental.

Departamento de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios de la Facultad de Industrias Alimentarias –Universidad Nacional Agraria La Molina- UNALM

08/2014- 31/03/2018

Docente en Categoría Jefe de Practicas

- Docencia de prácticas en: Refrigeración y Congelación de Alimentos; Principios de Control y Automatización; Control de Calidad de Alimentos; Introducción a la Ingeniería de Alimentos; Ingeniería de Alimentos II; Ingeniería de la Producción; Diseño de Plantas.
- Auxiliar de laboratorios de Ingeniería de Alimentos como principal carga administrativa.

PASTIPAN S.A.C.

02/2014- 05/2014

Ingeniero asistente

- Asegurar el cumplimiento de las BPM, POES y seguimiento constante al personal por cada línea de producción asignada (Pastelería y Pastelería Fina).
- Mantenimiento de maquinarias y equipos asegurando el correcto mantenimiento correctivo y preventivo.

MG INGENIEROS EIRL- GRUPO MG

04/2011- 04/2013

Asistente Comercial

- Supervisión de ventas, logística comercial y de créditos hipotecarios.
- Gestionar proyectos de mejora continua para alcanzar las metas de ventas.

Practica Pre-Profesional

- Colaborador en el control de la producción y procesamiento de alimentos como: frutas, hortalizas y otras conservas.

Formación Académica

2011 - 2013 **Maestría en Tecnología de Alimentos**

Universidad Nacional Agraria La Molina

Tesis: "Capsaicinoides, compuestos fenólicos, actividad antioxidante in vitro y color de 100 accesiones de *Capsicum Spp.*"

2004-2009 **Titulado como Ingeniero en Industrias Alimentarias**

Universidad Nacional de Cajamarca

Tesis: "Optimización y clarificación del extracto de estevia a partir de hojas de *stevia rebaudiana bertonii*"

Idiomas

Inglés (lectura a nivel avanzado, lee y escucha a nivel intermedio)

Portugués (lectura a nivel avanzado, lee y escucha a nivel avanzado)

Italiano (lectura a nivel avanzado, lee y escucha a nivel avanzado)

Software

Microsoft: Word/ Excel/ Visio/ Power point/ Outlook

Estadísticos: Minitab/ Statistica/ Statgraphics/ XLSTAT/ OriginPro

Publicaciones/Producción científica

- Structure and properties of starches from Arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*) roots (**International Journal of Biological Macromolecules- Elsevier**)
- Technological aspects of starches from Arracacha roots (EFFOST 2018 - Nantes, Francia)

Proyectos de investigación realizados/involucrado

- **Innóvate Perú: PIMEN-9-P-431-212-15**

Diseño e implementación de un prototipo de pre-tratamiento con tecnología de ultrasonido para la disminución del tiempo de cocción en el proceso de elaboración de mermelada a base de berries nativos (sauco, gongapa).

Premios/reconocimientos

- Ganador de Beca PNIA para pasantía internacional (Contrato: 185-2018-INIA-PNIA-PASANTÍA), con el proyecto: Tecnología del ozono en la modificación de almidón de *Arracacia Xanthorrhiza* Bancroft para la agroindustria (**Octubre 2018 – Marzo 2019**).
- Por su participación como Profesor asesor en EXPOFIAL 2017 del trabajo de investigación **ganador del tercer** puesto en categoría poster: "Efecto del pH en la textura instrumental de geles y desarrollo de film biodegradable a partir de almidón de arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*)" organizado por Facultad de Industrias Alimentarias – UNALM (nov-2017)