

Contacto

 Agua Santa 601,
Viña del mar, Chile
 +56983773752
 vtor.munoz@gmail.com



Victor Muñoz Godoy

Ingeniero Civil Bioquímico

Habilidades

Planificación



Organización



Liderazgo



Proactividad



Redacción de informes



Exposición oral



Trabajo en equipo



Tolerancia al estrés



Gestión de Proyectos



Análisis de problemas



Idiomas

Ingles Oral



Ingles Escrito



Hobbies

- Leer.
- Dibujar y pintar.
- Practicar deporte.
- Realizar actividades al aire libre.

Ingeniero de procesos que busca ampliar sus conocimientos respecto al desarrollo y mejora de sistemas productivos que involucran materia y/o energía de carácter biológico. Con habilidades para el desarrollo de trabajos multidisciplinarios adaptándose a la dinámica de la industria biotecnológica. Cuenta con conocimientos en ingeniería de procesos ambientales en el desarrollo de sistema de tratamiento aerobios y anaerobios para aguas residuales. De igual manera, en industria alimentaria cuenta con experiencia en la coordinación, formulación y desarrollo de prototipos alimentarios, además de conocimiento en control de calidad, BPM y HACCP, junto con la utilización de equipos como liofilizadores, secador spray, secador a vacío, secados IR, concentrador a vacío, drum drying, autoclaves y equipamiento menor requerido para la generación de prototipo alimentarios.

Experiencia laboral

Gestor de Proyectos, Centro regional de estudio en alimentos saludables.

Septiembre 2019 – Actualidad  Valparaíso, Chile

- Profesional a cargo de ejecutar actividad de gestión, coordinación y liderazgo de equipos de trabajos, en la ejecución de proyectos de I+D+i, junto con la formulación de proyectos de innovación a fondos concursables tipo: CORFO, FIA, FIC-R y privados.

Ingeniero de Proyectos y Desarrollo, Centro regional de estudio en alimentos saludables.

Mayo 2017 – Septiembre 2019  Valparaíso, Chile

- Profesional técnico a cargo de la ejecución de proyectos del I+D+i y del desarrollo de prototipos alimentarios, desde la formulación hasta la validación comercial. Evaluando el uso de distintas estrategias tecnológicas que permitan la obtención de productos alimentarios saludables, acorde a las tendencias del mercado. Participando en el desarrollo de más de 15 prototipos alimentarios.
- Participación en actividades de control de calidad, revisión y evaluación de procesos en planta piloto, con resolución sanitaria y HACCP.
- Manipulación y operación de equipamiento como liofilizadores, secador spray, secador a vacío, secados IR, concentrador a vacío, drum drying y autoclaves a escala piloto.

Práctica profesional, Centro regional de estudio en alimentos saludables.

Abril 2017 – Mayo 2017  Valparaíso, Chile

- Desarrollo de estrategia de microencapsulación de extractos con potenciales antioxidantes utilizando la tecnología de secado Spray

- Determinación de capacidad antioxidante de ingredientes pulverizados generados.

Práctica profesional, Prodalyssa Spa.

Enero 2017 – Marzo 2017  Quilpué, Chile

- Desarrollo de actividades ligadas a la revisión y evaluación de registros de trazabilidad, PC, PCC y procedimientos en el área de control de cálida.
- Implementación de capacitaciones de buenas prácticas manufactureras (BPM) - POES y prevención de riesgos a operarios de la empresa.
- Control y operación de equipo de secado Spray en líneas de producción.
- Ejecución de análisis químicos.

Formación Profesional

Diplomado Internacional de Envases y Embalajes, Universidad de Santiago de Chile.

Abri 2018 – Octubre 2018  Santiago, Chile

Ingeniero Civil Bioquímico, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

Marzo 2011 – Diciembre 2017  Valparaíso, Chile

- Proyecto de Título: “Incorporación de un reactor tipo UASB a una planta de tratamiento de aguas residuales domésticas diseñada bajo el concepto de biorefinería”
Diseño en detalle de un sistema compuesto de tratamiento de aguas residuales para la planta el Trebal-Mapochko desde el diseño y construcción, sistema de organización, estrategias de control P&ID, evaluación técnica-económica y análisis de sensibilidad para determinar la factibilidad de implementar el proceso diseñado.

Licenciado en Ciencias de la Ingeniería, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

Marzo 2011 – Diciembre 2016  Valparaíso, Chile

Capacitaciones, Seminarios y Ferias

CREAS “Curso de etiquetado nutricional, desarrollo e innovación en alimentos”. (Expositor).  Valparaíso, Chile
Enero, 2020

XV Edition of the International Processing and Packaging Exhibition for the Food, Pharma and Cosmetic Industry.  Bogotá, Colombia
Noviembre, 2019

VIII Seminario Internacional “Tendencias nacionales e internacionales en la industria alimentaria”.  Valparaíso, Chile
Octubre, 2019

V Seminario TecFOOD 2019. "Evolución y Revolución de la Industria de alimentos.  Santiago, Chile
Agosto, 2019

Curso de inglés, Wall Street English.  Viña del mar, Chile
Junio, 2019 - Actualidad

VII Congreso Mundial de la Quinua y Otros Granos Andinos.
(Expositor).  Iquique, Chile
Marzo, 2019

Certificación, “Operador de Calderas de baja, mediana y alta presión”,
MINSAL.  Valparaíso, Chile
2018

Curso, “Food formulation and structuring -roles of components, state
and phase transitions and water”, CIBIA.  Valparaíso, Chile
2018

Información adicional

Rut: 18.381.837-6

Fecha de Nacimiento: 16 de junio de 1993.

Nacionalidad: Chilena

Estado Civil: Soltero

Computación: Microsoft Office (nivel avanzado), Bigelow, Matlab,
Scilab, Octave, Aspen Plus, Auto CAD

