

CURRICULUM VITAE

Nilda Doris Montes Villanueva

RESUMEN

Obtuvo los grados de: Doctora en Alimentos y Nutrición, con especialidad en Análisis Sensorial de Alimentos y Sensometría, en la Facultad de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Estadual de Campinas – Brasil, Magíster en Estadística en el Instituto de Matemática, Estadística y Ciencia de la Computación en la Universidad Estadual de Campinas - Brasil y Bachiller en Estadística en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Trabajó como docente en la Fundación Getulio Vargas y en las Universidades de Sao Paulo y Campinas, Brasil. Fue consultora estadística y de Análisis Sensorial de grandes empresas del sector alimenticio y asesoró numerosos proyectos de investigación en el Instituto de Tecnología de Alimentos - ITAL, Brasil. Publicó artículos científicos en reconocidas revistas internacionales y en el año 2002, el Institute of Food Technologists – IFT de Estados Unidos, le otorgó el premio por el mejor trabajo científico en el área de Análisis Sensorial de Alimentos. De noviembre de 2006 hasta diciembre de 2012, se desempeñó como docente e investigadora principal en CENTRUM Católica, Centro de Negocios de la Pontificia Universidad Católica del Perú. Desde octubre de 2010, viene colaborando como profesora acreditada de la Universidad de Sao Paulo en diversos proyectos de investigación en el sector agroindustrial, junto a equipos multidisciplinarios del Departamento de Agroindustrias, Alimentos y Nutrición de la ESALQ. De abril de 2013 a diciembre de 2017, se desempeñó como Directora de Investigación de la Facultad de Ingeniería Agraria de la Universidad Católica Sedes Sapientiae, siendo designada Directora General de Investigación en agosto de 2017. Actualmente, es calificada como investigadora REGINA por el CONCYTEC, se desempeña como docente principal y ocupa el cargo de Directora General de Investigación de la Universidad Católica Sedes Sapientiae, donde además de coordinar el Proyecto PROINFANT, junto a 8 países de Iberoamérica, dicta cursos de Estadística, Metodología de la Investigación y Tesis de Grado.

1. DATOS PERSONALES

- 1.1. Nombre: Nilda Doris Montes Villanueva.
- 1.2. Dirección: Calle José Sabogal 577, Dpto. 503 – Miraflores - Lima.
- 1.3. DNI: 08633219
- 1.4. Estado Civil: casada.
- 1.5. Nacionalidad: peruana.
- 1.6. Teléfonos: Casa: 0051-1-3586870, Cel. RPM: #942881184
- 1.7. E-mail personal: nildadorismv@gmail.com
- 1.8. E-mail laboral: nmontes@ucss.edu.pe

2. FORMACION ACADÉMICA

- 2.1. Doctora en Alimentos y Nutrición, Sub-área Análisis Sensorial de Alimentos, por la Facultad de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Estadual de Campinas (FEA-UNICAMP), Sao Paulo - Brasil.
- 2.2. Magíster en Estadística por el Instituto de Matemática, Estadística y Computación Científica de la Universidad Estadual de Campinas (IMECC-UNICAMP), Sao Paulo - Brasil.
- 2.3. Bachiller en Estadística por la Facultad de Ciencias Matemáticas de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima - Perú.

3. ÁREAS DE ACTUACIÓN

Análisis Exploratorio de Datos y Análisis de Datos en general
Diseño de Experimentos
Análisis de Regresión y Correlación (Lineal y no Lineal)
Análisis de Variancia
Estadística no Paramétrica
Análisis Multivariado de datos
Control Estadístico de Procesos
Análisis Sensorial de Alimentos
Estudios con consumidores e Investigación de Mercado
Calidad Total y Six Sigma
Asesoría de Proyectos de Investigación en el área de Análisis Sensorial de Alimentos y Sensometría
Consultoría Estadística a Empresas

4. EXPERIENCIA PROFESIONAL

4.1. Como Consultora/Asesora

- 4.1.1. Desarrolló actividades como Consultora Estadística en el Instituto de Investigación de Ciencias Biológicas "Antonio Raimondi" de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos en el año 1988, principalmente en el área de Bioestadística, Series Temporales, Muestreo y Análisis Multivariado.
- 4.1.2. Consultora Estadística desde marzo de 1993 hasta octubre del 2005 en el Centro de Tecnología de Carnes - CTC y Centro de Tecnología de Embalajes de Alimentos - CETEA del Instituto de Tecnología de Alimentos – ITAL de Campinas - Brasil, principalmente en las áreas de Diseño de Experimentos, Control de Calidad, Modelos de Regresión Lineal y no Lineal, Modelos de Análisis de Varianza, Análisis Multivariado, Estadística no Paramétrica y Métodos Estadísticos en general.
- 4.1.3. Consultora Estadística y de Análisis Sensorial a diversas empresas como UNILEVER; NESTLÉ, RENATA, PERDIGAO y SADIA.
- 4.1.4. Desarrolló actividades como Asesora Estadística de Tesis (Maestría/ Doctorado) y Proyectos de Investigación dando asesoría y soporte en todas las fases de la experimentación a los alumnos del Postgrado, profesores e investigadores del Instituto de Tecnología de Alimentos y de la Universidad Estadual de Campinas, desde la discusión de los objetivos, el levantamiento de informaciones, diseño de cuestionarios para colecta de datos, pruebas piloto, diseño de los experimentos, monitoreo de los experimentos, detección de fuentes de error, sesgos y variables importantes no consideradas, mejoramiento de metodologías de medición de las respuestas experimentales, calibración de aparatos, experimentos confirmatorios, análisis de datos, interpretación y discusión de resultados, análisis post-mortem y meta-análisis.

4.2. Docencia

- 4.2.1. Docente, investigadora principal y Directora General de Investigación de la Universidad Católica Sedes Sapientiae, desde agosto de 2017 al presente.
- 4.2.2. Docente, investigadora principal y Directora de Investigación de la Facultad de Ingeniería Agraria de la Universidad Católica Sedes Sapientiae, de abril de 2013 a diciembre de 2017.
- 4.2.3. Docente e investigadora principal en el Centro de Negocios (CENTRUM) de la Pontificia Universidad Católica del Perú, desde noviembre de 2006 hasta diciembre de 2012.

- 4.2.4. Docente acreditada en el Departamento de Agroindustria, Alimentos y Nutrición (LAN) de la Escuela Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ) de la Universidad de Sao Paulo – Brasil, desde octubre de 2010.
- 4.2.5. Dictó como conferencista invitada el mini curso “Importância do planejamento experimental e dos métodos estatísticos na geração, análise e interpretação de dados sensoriais”, en el XVII ENAAL e III Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, realizado em Centro de Eventos del Pantanal, Cuiabá - Mato Grosso, Brasil, entre los días 02 y 03 de julio de 2011.
- 4.2.6. Dictó como profesora invitada, el curso “**Estatística e Análise Sensorial Avançada**” a los alumnos del postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos del departamento de Agroindustria, Alimentos y Nutrición de la Universidad de Sao Paulo, entre los días 02 y 16 de agosto de 2010.
- 4.2.7. Dictó como profesora invitada, el mini-curso “**Estatística para Experimentalistas**” a los profesores de la Facultad de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (FZEA) de la Universidad de Sao Paulo, entre los días 11 y 25 noviembre de 2009.
- 4.2.8. Dictó como profesora invitada, el mini-curso “**Métodos estadísticos avançados em Análise Sensorial**” a los a los alumnos del postgrado de la Facultad de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (FZEA) de la Universidad de Sao Paulo, entre los días 11 y 25 noviembre de 2007.
- 4.2.9. Dictó el curso on-line “Estadística y Análisis de Datos” para gerentes de Recursos Humanos a través da la Académie ACCOR de Brasil, entre julio y agosto de 2006.
- 4.2.10. Dictó el curso de “Métodos Cuantitativos I” para los alumnos de Maestría en Gerencia de Industrias Agropecuarias y Pesqueras de la Escuela de Post-grado de la Universidad Nacional del Santa, Chimbote – Perú, entre marzo y mayo de 2006 y agosto a noviembre de 2006.
- 4.2.11. Dictó los cursos de “Métodos Cuantitativos I y Métodos Cuantitativos II” para los alumnos de Administración y Dirección de Empresas - MBI en la Fundación Getulio Vargas, Sao Paulo – Brasil, entre marzo de 2004 y diciembre de 2004.
- 4.2.12. Dictó el curso de “Análisis Sensorial de Alimentos” junto con el profesor Jorge Herman Behrens para los alumnos de Postgrado en Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas del Departamento de Alimentos y Nutrición Experimental de la Universidad de Sao Paulo – USP, Brasil, entre septiembre de 2003 a diciembre de 2003.
- 4.2.13. Profesora a tiempo parcial en el Departamento de Estadística de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, entre enero de 1988 y diciembre de 1988, donde dictó los cursos de “Teoría de la Estadística”, “Estadística no Paramétrica (Estadística CII)” e “Interpretación y Aplicación de datos Estadísticos”.
- 4.2.14. Ejerció labor docente en el Instituto de Comercio Exterior del Perú entre marzo de 1988 y diciembre de 1988, donde dictó los cursos de Estadística y Econometría.

4.3. MINI CURSOS DICTADOS

Dictó mini-cursos y seminarios para enseñanza de diversas metodologías estadísticas y sus aplicaciones, volcadas para el sector de investigación del Centro de Tecnología de Carnes – CTC y Centro de Tecnología de Embalajes Alimentos – CETEA del

Instituto de Tecnología de Alimentos de Campinas, Sao Paulo, dando énfasis a los conceptos, utilización e interpretación de los resultados.

5. PRACTICAS PROFESIONALES Y BECAS

- 5.1. Prácticas en el Instituto Nacional de Estadística del Perú en el Departamento de Indicadores Económicos durante el período de marzo a julio de 1987.
- 5.2. Realizó prácticas de Capacitación Docente de la CAPES (PECD), dictando el curso de "Estadística para Experimentadores" (ME-414), en el Instituto de Matemática, Estadística y Computación Científica de la Universidad Estadual de Campinas, durante el período de 01-08-1998 a 31-12-1998.
- 5.3. Beca de la Coordinación de Perfeccionamiento del Personal de Nivel Superior - CAPES, en el período 01/90 a 02/90. Para realización del curso de verano de los candidatos al programa de maestría en Estadística del Dpto. de Estadística do Instituto de Matemática, Estadística y Ciencia de la Computación - IMECC de la Universidad Estadual de Campinas.
- 5.4. Beca de la Coordinación de Perfeccionamiento del Personal de Nivel Superior - CAPES, durante el período 03/90 a 02/91. Para realización de la maestría en el Dpto. de Estadística del Instituto de Matemática, Estadística y Ciencia de la Computación - IMECC de la Universidad Estadual de Campinas.
- 5.5. Beca del Consejo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico - CNPq, durante el período 03/91 a 08/92. Para realización de la maestría junto al Dpto. de Estadística del Instituto de Matemática, Estadística y Ciencia de la Computación – IMECC de la Universidad Estadual de Campinas.
- 5.6. Beca de la Fundación de Amparo a la Investigación del Estado de Sao Paulo - FAPESP, desde 10/98 hasta 02/2003. Para realización del doctorado en el Departamento de Alimentos y Nutrición – DEPAN de la Facultad de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Estadual de Campinas.
- 5.7. Beca de la Fundación de Amparo a la Investigación del Estado de Sao Paulo - FAPESP, para participación en el 2002 IFT Annual Meeting Technical Program and Food Expo, California, USA y visita técnica a la Universidad de California - Davis, USA. Período de 13 a 30 de julio de 2002.

6. PARTICIPACION EN CURSOS, CONGRESOS Y EVENTOS CIENTÍFICOS

- 6.1. Participó del "Ciclo de Conferencias: La Estadística y sus aplicaciones" realizado en el período de 24 a 28 de marzo y 7 a 11 de abril de 1985 en el Auditorio de la Facultad de Ciencias Matemáticas de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú.
- 6.2. Participó del Seminario "Construcción, aplicación e interpretación de los indicadores económicos y sociales" realizado en el período de 15 a 21 de enero de 1985 en el Auditorio de la Facultad de Ciencias Matemáticas de la Universidad Nacional Mayor de Sano Marcos, Lima, Perú.
- 6.3. Participó en el "I Seminario Nacional de Estadística Matemática" realizado en el período de 26 a 30 de agosto de 1985 en la Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú.
- 6.4. Participó del Forum sobre: "Computación e Informática", realizado en el período del 13 al 17 de octubre de 1986 em el Auditorio de la Facultad de Ciencias Matemáticas de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú.
- 6.5. Participó del "Segundo Coloquio Nacional de Investigación Operativa" realizado en el período del 10 al 13 de diciembre de 1986 en el Centro de Convenciones del Hotel Crillon, Lima, Perú.

- 6.6. Participó del “V Coloquio de Matemáticas”, realizado en el período del 16 al 21 de noviembre de 1987 en la ciudad de Trujillo, Perú.
- 6.7. Realizó el mini curso “Algunas Técnicas Demográficas Recientes para Análisis de la Fecundidad y de la Mortalidad”, realizado del 2 al 11 de noviembre de 1987 en la Facultad de Ciencias Matemáticas de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú.
- 6.8. Realizó el curso “Tratamiento de observaciones anómalas vía Robustez” dictado por el Dr. Oscar Bustos en el período del 20 al 28 de noviembre de 1988 en el Laboratorio de Estadística de la Facultad de Ciencias e Ingeniería de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- 6.9. Participó do “IX SINAPE - Simposio Nacional de Probabilidad y Estadística” realizado de 23 a 27 de julio de 1990 en el Instituto de Matemática y Estadística - IME de la Universidad de Sao Paulo, Brasil.
- 6.10. Realizó el curso "Using Generalized Linear Models to Analyze Data From Agricultural and Horticultural Experiments", dictado por el Dr. Martin S. Ridout (Horticulture Research International, Inglaterra), en el Departamento de Matemática y Estadística de la ESALQ/USP, en Piracicaba, Sao Paulo durante el período de 8 a 12/07/91.
- 6.11. Participó da "4^o Escola de Séries Temporais e Econometria", realizada en el Instituto de Matemática Pura y Aplicada (IMPA), durante los días 17 a 20 de julio de 1991 en Río de Janeiro, Brasil.
- 6.12. Participó del “18^o Colóquio Brasileiro de Matemática” realizado en el Instituto de Matemática Pura y Aplicada (IMPA) durante los días 22 al 26 de julio de 1991 en Río de Janeiro, Brasil.
- 6.13. Participó de la “II Jornada de Biometria: A Estatística na Biotecnologia” realizado en el Instituto Agronómico de Campinas, el día 23 de marzo de 1992, Brasil.
- 6.14. Participó del “5^o Simpósio de Estatística Aplicada à Experimentação Agrônômica e 38^o Reunião Anual da Rbras (The Biometric Society)”, realizado en la Universidad Federal de Rio Grande do Sul del 18 al 23 de julio de 1993 y asistió a los mini-cursos II:Tópicos Especiais de Estatística Experimental utilizando o SANEST y III: Regressão Logística e Análise de Sobrevivência, Brasil.
- 6.15. Participó del “XXIII Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola –CONBEA”, realizado em Campinas – SP, de 18 a 22 de julho de 1994.
- 6.16. Participó de la “Jornada de Estatística Industrial” realizado en el Instituto de Pesquisa Tecnológica (IME-USP/IPT-SP) el día 25 de outubro de 1995, Brasil.
- 6.17. Realizó el curso de extensión “Proyecto de Experimentos Industriais”, dictado por el Dr. Armando Mário Infante (IMECC-UNICAMP), en la Facultad de Ingeniería Mecánica de la Universidad Estadual de Campinas durante los meses de agosto a octubre de 1995, Brasil.
- 6.18. Realizó el “Curso de Treinadores da Pastoral da Criança” organizado pelo CNBB/UNICEF, realizado en el Centro de Pastoral Pio XII - Campinas, durante el mes de marzo de 1996.
- 6.19. Participó del “I Simpósio Ibero-americano de Análise Sensorial” promovido por la Facultad de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Estadual de Campinas, en el período del 30 de junio al 03 de julio de 1996, en Campinas – SP, Brasil.
- 6.20. Participó do “1^o Workshop Brasileiro sobre Estudos de Consumidor” realizado en la Embrapa Agroind. de Alimentos, con carga horaria de 16 horas, durante el período del 12 al 13 de mayo de 1998 en la ciudad de Rio de Janeiro, Brasil.
- 6.21. Participó en el “II Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages” realizado en el período del 01 al 03/12/99 en la Facultad de Ciencias Farmacéuticas del Campus de Araraquara de la UNESP, SP - Brasil.

- 6.22.** Participó en el “XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos”, realizado en el período del 8 al 10 de agosto de 2000, en el Centro de Convenciones de Ceará, Fortaleza, Brasil.
- 6.23.** Participó del Seminario Técnico “Análise Estatística: Aplicação em Análise Sensorial e Pesquisa do Consumidor”, con carga horaria de 8 horas, organizado por la Asociación Brasileira de Ingenieros de Alimentos – ABEA, realizado el día 27 de septiembre de 2001, en Sao Paulo, Brasil.
- 6.24.** Participó del “2002 Annual Meeting Technical Program and Food Expo”, realizado en el período del 15 al 19 de junio de 2002 en California, USA.
- 6.25.** Participó en el “XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos”, realizado en el período del 04 al 07 de agosto de 2002 en Porto Alegre, RS, Brasil.
- 6.26.** Realizó el mini curso "Perfil Livre: Uma opção para Análise Sensorial Descritiva Quantitativa" dictado por la Dra. Marta de Toledo Benassi en el XVIII Congreso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, el día 05 de agosto de 2002 en Porto Alegre, Brasil.
- 6.27.** Participó del curso de “Estatística Experimental II”, dictadas por las Profesoras Doctoras Clarice G. Borges Demétrio y Rosemarie Bailey en el Departamento de Ciencias Exactas de la ESALQ/USP, durante el primer semestre de 2005, Brasil.
- 6.28.** Realizó el mini curso: “Mixed Models Analyses Using the SAS[®] System” dictado por el Dr. Jose Carvalho Filho en el Instituto de Matemática, Estadística y Ciencia Computacional (IMECC-UNICAMP), dictado en el período del 31 de octubre al 02 de noviembre de 2005.
- 6.29.** Participó del “2^o Seminário Internacional de Ciência e Tecnologia na América Latina – A Universidade como Promotora do Desenvolvimento Sustentável”, realizado los días 09 y 10 de noviembre de 2005 en el Auditorio de la Facultad de Ciencias Medicas de la UNICAMP, Campinas, Sao Paulo, Brasil.
- 6.30.** Participó del 7th Pangborn Sensory Science Symposium, realizado en el período del 12 al 17 de agosto de 2007 en Minneapolis, MN, USA.
- 6.31.** Participó del SENSOMETRICS 2008, realizado del 20 al 23 de Julio de 2008 en St. Catharines, Ontario, Canadá.
- 6.32.** Participó del “VI Simposio Ibero-americano de Análisis Sensorial – SENSIBER”, realizado del 19 al 21 de agosto de 2010 en el Centro Universitario SENAC, Sao Paulo, Brasil.
- 6.33.** Realizó el curso internacional: “Targeting the Consumer: Advanced Consumer Science for New Product Development and Choice Trials” dictado por los profesores doctores Hall MacFie (UK) y Herbert L. Meiselman (USA); organizado por el VI Simposio Ibero-americano de Análisis Sensorial – SENSIBER entre los días 17 a 19 de agosto de 2010, Sao Paulo, Brasil.
- 6.34.** Participó del “Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research”, realizado del 05 al 08 de septiembre do 2010 en el Palacio Europa, Vitoria-Gasteiz, España.
- 6.35.** Participó en el “XVII ENAAL e III Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos”, realizado del 03 al 07 de julio de 2011 en el Centro de Eventos del Pantanal, Cuiabá - Mato Grosso, Brasil.
- 6.36.** Participó del 9th Pangborn Sensory Science Symposium, realizado del 04 al 08 de septiembre de 2011 en Toronto, Canadá.
- 6.37.** Realizó el curso internacional: ¿Qué significa hacer una obra y como se vuelve útil para todos?, dictado por el Dr. Bernhard Scholz (Alemania) y organizado por la Universidad Católica Sedes Sapientiae y la Scuola d’Impresa entre los días 26 a 28 de octubre de 2012.

- 6.38. Participó del 10th Pangborn Sensory Science Symposium, realizado del 11 al 15 de agosto de 2013 en Rio de Janeiro, Brasil.
- 6.39. Participó del 12th Pangborn Sensory Science Symposium, realizado del 20-24 de agosto de 2017 en Providence, Rhode Island, USA.
- 6.40. Participó del 13th Pangborn Sensory Science Symposium, realizado del 28 de julio al 01 de agosto de 2019 en Edimburgo, Escocia, Reino Unido.
- 6.41.

7. PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN EVENTOS INTERNACIONALES

- 7.1. Mortatti, M.P.L.; Cipolli, K.M.V.A.B., Villanueva, N.D.M.; Moretti, R. H. "Avaliação sensorial e físico-química de peito de frango submetido a tratamento de imersão em solução de dimetilcarbonato". II Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos-Progresso e Ação para o ano 2000, realizado del 10 al 14 de Noviembre de 1997, Campinas, São Paulo.
- 7.2. BERGARA, S.F.; BERTOLINI, A.C.; PRADO, M.A.; TOREZAN, G.A.P.; VILLANUEVA, N.D.M.; DA SILVA, M.A.A.P. "Estudo do perfil sensorial e aceitação de cinco marcas comerciais de bebida láctea achocolatada acondicionada em embalagem Tetra Brik". II Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos - Progresso e Ação para o ano 2000, realizado del 10 al 14 de Noviembre de 1997, Campinas, SP. Libro de Resúmenes, pp.146.
- 7.3. Villanueva, N. D. M.; Da Silva, M. A. A. P.; Petenate, A. J. "Discriminating power and reliability of three scales for consumer data collection: Diagnosis of the ANOVA model". 1999 IFT Annual Meeting Technical Program and Food Expo, realizado los días 24 a 28 de julio de 1999 en Chicago, Illinois, USA. Abstract Book pp 199.
- 7.4. Villanueva, N. D. M.; Da Silva, M. A. A. P. "Desempenho de três tipos de escala, facilidade de uso e diagnóstico do modelo ANOVA em estudos com consumidores". XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado en el período del 8 al 10 de agosto de 2000, en el Centro de Convenciones de Ceará, Fortaleza, Brasil.
- 7.5. Villanueva, N. D. M.; Da Silva, M. A. A. P.; Petenate, A. J. "Self-adjusting and hybrid hedonic scales: Advantages and disadvantages with respect to traditional affective methods". 4th Pangborn Sensory Science Symposium, realizado del 22 al 26 de julio de 2001 en Dijon, Francia. Abstract Book pp 136.
- 7.6. Villanueva, N. D. M, Petenate A. J. & Da Silva, M. A. A. P "Performance of the hybrid and self-adjusting hedonic scales in the generation of Internal Preference Maps". 2002 IFT Annual Meeting Technical Program and Food Expo, realizado en el período del 15 al 19 de junio de 2002 en California, USA. Abstract Book pp 265-266.
- 7.7. Bergara Almeida, Selma; Villanueva, Nilda Doris M.; Faria, José F.A.; Bettini, Mércia De F. M.; Da Silva, Maria A. A. P. "Estabilidade de diferentes aromas cítricos naturais ao processamento térmico e impacto sobre o perfil sensorial e aceitação de suco de laranja pronto para beber". V SLACA – V Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado en el período del 3 al 6 de noviembre de 2003 en el Centro de Convenciones de la UNICAMP, Campinas, Brasil. Anales (CD-ROM) del 5º Simposio Latino Americano de Ciencia de Alimentos.
- 7.8. J.H. Behrens, N.D.M. Villanueva, M.A.A.P. da Silva. "Effect of nutritional and health claims on the acceptability of a new fermented soymilk beverage". 6th Pangborn Sensory Science Symposium, realizado en el período del 7 al 11 de agosto del 2005 en North Yorkshire, UK.
- 7.9. Juliana Moraes De Oliveira; Patricia Goldschmidt Lins; Nilda D. Montes Villanueva; Marco Antonio Trindade. *Levantamento de descritores para Análise Descritiva Quantitativa de bolo industrializado sabor cenoura com recheio de chocolate*. XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado en el período

del 8 al 10 de octubre de 2006, Curitiba - Paraná, Brasil. Anales (CD-ROM) del XX CBCTA. 2006.

- 7.10. M.R. Costa, W. Bergamin Filho, K.M.A.V.B. Cipolli, N.D.M. Villanueva, P.E. Felício, E.T.F. Silveira. "Brazilian consumer's preferences for traditional and accelerated new processing dry cured hams". 7th Pangborn Sensory Science Symposium, realizado en el período del 12 al 17 de agosto de 2007 en Minneapolis, MN, USA.
- 7.11. M.A. Trindade, N.D.M. Villanueva. "Estimating shelf-life of chocolate cakes using acceptance tests". 7th Pangborn Sensory Science Symposium, realizado en el período del 12 al 17 de agosto de 2007 en Minneapolis, MN, USA.
- 7.12. Ligianne Din Shirahigue, Nilda D. Montes Villanueva, Carmen, J. Contreras Castillo. *Composição Fenólica e Atividade Antioxidante de Extratos de Sementes de Uvas Isabel e Niágara*. 7º SLACA – 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, realizado en el período del 4 al 7 de noviembre de 2007 en el Centro de Convenciones de la UNICAMP, Campinas, Brasil. Anales (CD-ROM) del 7º Simposio Latino Americano de Ciencia de Alimentos.
- 7.13. De Marchi, Renata; McDaniel, Mina R.; Montes Villanueva, Nilda D.; Valdivia León, M. Ana; Bolini, Helena Maria A. *Sensory profile of a new ready-to-drink passion fruit juice beverage with different sweetener systems and their changes during storage at room temperature and under refrigeration*. SENSOMETRICS 2008, realizado del 20 al 23 de Julio de 2008 en St. Catharines, Ontario, Canadá.
- 7.14. Trindade M., Villanueva, N. D. M. Disinfection of broiler carcasses using ozone or chlorine: effects on microbiological and physical-chemical parameters during refrigerated storage. **10 IFT Annual Meeteng and Food Expo**. Chicago, del 17-20 de 2010, Hilton Hotel.
- 7.15. Trindade M., Villanueva, N. D. M. Sensory evaluation of the stability during refrigerated storage of broiler carcasses disinfected with ozone or chlorine. **Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research**. España, del 5-8 Septiembre 2010, Palacio Europa, Vitoria-Gasteiz.
- 7.16. Talma, S.V.; Almeida, S.B.; Montes Villanueva, N. D.; Vieira, H. D. Oglari, J. (14-17 August 2011). Avaliação da Aceitação Sensorial de Raízes de Mandioca Cultivadas na Região Noroeste Fluminense. II Congresso Brasileiro de Processamento de Frutas e Hortaliças (II CBPFH), Rio de Janeiro, Brasil.
- 7.17. Talma, S.V.; Almeida, S.B.; Montes Villanueva, N. D.; Vieira, H. D.; Lima, R.M.P.; Freitas, S.J. (14-17 August 2011). Avaliação da Textura e do Tempo De Cozimento de Raízes de Mandioca Cultivadas na Região Noroeste Fluminense. II Congresso Brasileiro de Processamento de Frutas e Hortaliças (II CBPFH), Rio de Janeiro, Brasil.
- 7.18. Talma, S.V.; Almeida, S.B.; Montes Villanueva, N. D.; Vieira, H. D.; Martins, D.R. (14-17 August 2011). Avaliação da cor de raízes de mandioca cultivadas na Região Noroeste Fluminense. II Congresso Brasileiro de Processamento de Frutas e Hortaliças (II CBPFH), Rio de Janeiro, Brasil.
- 7.19. Montes, N., Talma, S., & Almeida, S. (4-8 September 2011). *Correlation between sensory acceptance and instrumental measurements of cassava roots*. Poster presented at the 9th Pangborn Sensory Science Symposium, Toronto, Canadá.
- 7.20. Montes, N., Ruiz, J., & Contreras-Castillo, C. (4-8 September 2011). *Psycho-chemical and sensory assessment of italian salami with probiotic properties*. Poster presented at the 9th Pangborn Sensory Science Symposium, Toronto, Canadá.
- 7.21. Ruiz J., Augusto T., Contreras-Castillo, C., Montes, N., Trindade, C. S. (23-26 October 2011). Influencia do pH e da acidez na avaliação sensorial de salames tipo italiano adicionados de culturas probióticas. Poster presented at the VIII Congresso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos – CIBIA, Lima, Perú.
- 7.22. Chau LooKung, E.; Tesén Arroyo, A; Montes Villanueva, N.D.; Valdez Arana, J. (11-15 August 2013). Optimization of a Mixture of Cacao Powder Using Acceptance Tests

and Response Surface Methodology. Poster presented at the 10th Pangborn Sensory Science Symposium, Rio de Janeiro, Brasil.

- 7.23.** Jorge H. Behrens, Cecília G. Martins, Nilda D. M. Villanueva, Tatiana P. Nunes, Vanessa Bíscola, Lina C. Aragon-Alegro, Bernadette D. G. M. Franco, Maria Teresa Destro, Mariza Landgraf. (11-15 August 2013). Influence of Information on the Acceptance and Purchase Intention of Minimally Processed and Irradiated Watercress. Poster presented at the 10th Pangborn Sensory Science Symposium, Rio de Janeiro, Brasil.
- 7.24.** F.P. Spada, N.D. Montes-Villanueva, C.J. Contreras-Castillo. (11-15 August 2013). Quantitative Descriptive Analysis: comparison of sensory profiles generated by panels of three different age groups. Poster presented at the 10th Pangborn Sensory Science Symposium, Rio de Janeiro, Brasil.
- 7.25.** J.N. Ruiz, N.D. Montes-Villanueva, C.J. Contreras-Castillo, C.S. Fávaro-Trindade (11-15 August 2013). Sensory Acceptance, Physico-Chemical and Microbiological Analysis of Italian Salami Containing Free and Microencapsulated Probiotic Microorganisms. Poster presented at the 10th Pangborn Sensory Science Symposium, Rio de Janeiro, Brasil.
- 7.26.** M.A. De Almeida, C.J. Contreras Castillo, E. Saldaña, Nilda D. Montes Villanueva (23-27 August 2015). Effects of health claims on the expectation and sensory acceptance of salami elaborated with 63% reduction in sodium. Poster presented at the 11th Pangborn Sensory Science Symposium, Gotemburgo, Suecia.
- 7.27.** M.A. De Almeida, C.J. Contreras Castillo, E. Saldaña, Nilda D. Montes Villanueva (23-27 August 2015). Use of Just-About-Right scale and Penalty Analysis for the reformulation of low sodium Italian salami. Poster presented at the 11th Pangborn Sensory Science Symposium, Gotemburgo, Suecia.
- 7.28.** Erick Saldaña, Juan Rios-Mera, Jhordin Saldaña, Cathia Samán, Nilda Doris Montes Villanueva (20-24 August 2017). Consumer liking and sensory characterization of mazamorra morada with different starches. Poster presented at the 12th Pangborn Sensory Science Symposium, Providence, Rhode Island, USA.

8. CONFERENCIAS PROFERIDAS

- 8.1.** Ponente de la conferencia titulada: “Relevância do planejamento experimental como método científico na pesquisa”, proferida en la Reunión Científica para presentación de proyectos de Iniciación Científica del Programa Institucional de Becas de Iniciación Científica - PIBIC - CNPq (12-10-1997), ITAL, Campinas, SP, Brasil.
- 8.2.** Ponente de la conferencia titulada: “Mapa de preferência: uma nova ferramenta aplicada em estudos de consumidor”, proferida en el Workshop sobre Diseño de Experimentos y Análisis Estadístico de Datos, realizado en el Instituto de Tecnología de Alimentos el día 29 de septiembre de 1999 en Campinas, SP, Brasil.
- 8.3.** Ponente de la conferencia titulada: “Estatística em Análise Sensorial: Considerações básicas para seu uso adequado” en el Seminario Técnico Análisis Estadístico: Aplicación en Análisis Sensorial y Estudios de Consumidores, organizado por la Asociación Brasileira de Ingenieros de Alimentos – ABEA, realizado el día 27 de septiembre de 2001, en Sao Paulo, SP, Brasil.
- 8.4.** Ponente de la conferencia titulada: “Vantagens das Escalas Hedônica Híbrida e Auto-ajustável em relação à Escala Hedônica Tradicional em Estudos com Consumidores” en el Seminario Técnico organizado por la Asociación Brasileira de Ingenieros de Alimentos - ABEA, realizado el día 3 de septiembre de 2003, en Sao Paulo, SP, Brasil.
- 8.5.** Ponente de la conferencia titulada: “Planejamento Experimental em Análise Sensorial: Considerações básicas para seu uso adequado” realizado el 09 de Mayo de 2007 en el Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da ESALQ-USP, Piracicaba, SP, Brasil.

- 8.6. Ponente de la conferencia titulada: "Aplicaciones del Análisis Sensorial en la industria cosmética" en el II Simposio Internacional: "Desafíos y oportunidades frente a las nuevas tendencias mundiales", realizado el 16 de julio de 2009 en el hotel Melia, en Lima, Perú.
- 8.7. Ponente de la conferencia titulada: "Aplicaciones de la Estadística en Análisis Sensorial de Alimentos" en el XI Congreso Nacional de Estudiantes de Estadística, realizado el 8 de setiembre de 2009 en la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, Chiclayo, Perú.
- 8.8. Ponente de la conferencia titulada: "Desempenho da Escala Hedônica Híbrida e Autoajustável na Geração de Mapas Internos de Preferência" en **SENSIBER 2010: Sexto Simpósio Ibero Americano em Análise Sensorial**, realizado en Sao Paulo, Brasil, del 19 al 21 de agosto de 2010.
- 8.9. Ponente de la conferencia titulada: "Análisis Sensorial de Alimentos: Una herramienta poderosa para el desarrollo de la Industria de Alimentos y Agroindustria" en el **XII Congreso Nacional de Industrias Alimentarias - CONIA 2012**, realizado en Chiclayo, del 5 al 10 de noviembre de 2012.
- 8.10. Ponente de la conferencia titulada: "Aplicaciones de la Estadística en el Análisis Sensorial de Alimentos" en la celebración del día del Estadístico 2012, realizado el 29 de noviembre del 2012 en la Facultad de Ciencias Matemáticas de la UNMSM.
- 8.11. Ponente de la conferencia titulada: "Análisis Sensorial de Alimentos: Una herramienta poderosa para el desarrollo de la Industria de Alimentos y Agroindustria" en el **I Congreso Agroindustrial de Investigación y Responsabilidad Social – I CAIRS**, realizado en Trujillo, del 29 al 31 de agosto de 2013.
- 8.12. Ponente de la conferencia titulada: "Diseño de Experimentos para generación de datos sensoriales" en el **IV Seminario de Tópicos Especiales de Ingeniería – IV SEMTEING**, realizado en Trujillo, los días 19 y 20 de noviembre de 2015.

9. ARTICULOS PUBLICADOS

- 9.1. Villanueva, N. D. M., Petenate A. J. & Da Silva, M. A. A. P (2000). Performance of three affective methods and diagnosis of the ANOVA model. *Food Quality and Preference*, Vol.11, pp. 363-370. [https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(00\)00006-9](https://doi.org/10.1016/S0950-3293(00)00006-9)
- 9.2. Villanueva, N. D. M., Petenate, A. J. & Da Silva, M. A. A. P (2005). Performance of the hybrid hedonic scale as compared to the traditional hedonic, selfadjusting and ranking scales. *Food Quality and Preference*, Vol.16, pp. 691-703. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2005.03.013>
- 9.3. Venturini, A. C.; Castillo, C. C J.; Sarantópoulos, C. I. G. L.; Villanueva, N. D. M. (2006). The effects of Residual Oxygen on the Storage Life of Retail-Ready Fresh Beef Stakes Masterpackaged under a CO₂ Atmosphere. *Journal of Food Science*, Vol.71, N^o 7, pp. 560-566. DOI: [10.1111/j.1750-3841.2006.00126.x](https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2006.00126.x)
- 9.4. Behrens, J.; Villanueva, N. D. M.; Da Silva, M. A. A. (2007). Effect of Nutrition and Health Claims on the acceptability of soymilk beverages, *International Journal of Food Science & Technology*, Vol. 42, pp.50-56. DOI: [10.1111/j.1365-2621.2006.01206.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2006.01206.x)
- 9.5. Villanueva, N. D. M.; Da Silva, M. A. A. P. (2009). Comparative performance of the nine-point hedonic, hybrid and self-adjusting hedonic scales in the generation of internal preference maps. *Food Quality and Preference*, Vol. 20, pp.1-12. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2008.06.003>
- 9.6. Villanueva, N. D. M; Trindade M. (2010). Estimating sensory shelf-life of chocolate and carrot cupcakes using acceptance tests. *Journal of Sensory Studies*. Vol 25, pp. 260-279. DOI: [10.1111/j.1745-459X.2009.00256.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.2009.00256.x)

- 9.7. M. M. Selani, C. J. Contreras-Castillo, L.D. Shirahigue, C. R. Gallo, M. Plata-Oviedo, **N. D. Montes Villanueva** (2011). Wine industry residues as natural antioxidants in raw and cooked chicken meat during frozen storage. *Journal of Meat Science*. Vol. 88, pp. 397-403. DOI: [10.1016/j.meatsci.2011.01.017](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2011.01.017)
- 9.8. Marco Antonio Trindade, Marta Mitsui Kushida, **Nilda D. Montes Villanueva**, David Uenaka dos Santos Pereira, Celso Eduardo Lins de Oliveira (2012). Comparison of ozone and chlorine in low concentration as sanitizing agents of chicken carcasses in the water-immersion chiller. *Journal of Food Protection*. Vol. 75, pp. 1139-1143. DOI: [10.4315/0362-028X.JFP-11-288](https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-11-288).
- 9.9. Marco Antonio Trindade, **Nilda D. Montes Villanueva**, Catharine Vendemiatto, Antunes, Maria Teresa de Alvarenga Freire (2013). Active packaged lamb with oxygen scavenger/carbon dioxide emitter sachet: physical-chemical and microbiological stability during refrigerated storage. *Brazilian Journal of Food Technology*. v. 16, n. 3, p. 216-225, jul./set. 2013. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S1981-67232013005000027>
- 9.10. Juliana N. Ruiz, **Nilda D. Montes Villanueva**, Carmen J. Contreras-Castillo. Physicochemical assessment and sensory acceptance of Italian salami sausages with probiotic potential (2014). *Journal of the Scientia Agricola*. v. 71, n.3, p.204-211. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-90162014000300005>
- 9.11. Cecília G. Martins, Jorge H. Behrens, **Nilda D. M. Villanueva**, Tatiana P. Nunes (2015). Influence of information on the acceptance and purchase intention of an irradiated food: a study with Brazilian consumers. **Journal of Food Products Marketing**. DOI:[10.1080/10454446.2014.885861](https://doi.org/10.1080/10454446.2014.885861)
- 9.12. Marcio Aurelio de Almeida, **Nilda Doris Montes Villanueva**, José Ricardo Gonçalves, Carmen J. Contreras-Castillo (2015). Quality attributes and consumer acceptance of new ready-to-eat frozen restructured chicken. **Journal of Food Science and Technology**. DOI:[10.1007/s13197-014-1351-5](https://doi.org/10.1007/s13197-014-1351-5).
- 9.13. M.A. De Almeida, **N.D.M. Villanueva**, F.A. Ribeiro, S.G. Fadda, J.S.S. Pinto, C.J. Contreras Castillo (2015). Sensory acceptability of partial replacement of sodium chloride by potassium chloride and calcium chloride in production of salami with low sodium. *Meat Science*. V. 101, n.4, p. 104–105. [doi:10.1016/j.meatsci.2014.09.019](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.09.019)
- 9.14. V.G. Packer, P.S. Melo, K. B. Bergamaschi, M.M. Selani, **N.D.M Villanueva**, S.M. de Alencar, C.J. Contreras-Castillo (2015). Chemical characterization, antioxidant activity and application of beetroot and guava residue extracts on the preservation of cooked chicken meat. *Journal of Food Science and Technology*. V. 52, n.11, p. 7409-7416. [doi:10.1007/s.13197-015-1854-8](https://doi.org/10.1007/s.13197-015-1854-8)
- 9.15. Marcio Aurelio de Almeida, **Nilda Doris Montes Villanueva**, Jair Sebastião da Silva Pinto, Erick Saldaña¹, Carmen J. Contreras- Castillo (2016). Sensory and physicochemical characteristics of low sodium salami. *Scientia Agricola*. V.73, n.4, p.347-355. <http://dx.doi.org/10.1590/0103-9016-2015-0096>
- 9.16. Pires, M.A., Munekata, P.E.S., Villanueva, N.D.M., Tonin, F.G., Baldin, J.C., Rocha, Y.J.P., Carvalho, L.T., Rodrigues, I., Trindade, M.A. (2017). The antioxidant capacity of rosemary and green tea extracts to replace the carcinogenic antioxidant (BHA) in chicken burgers. *Journal of Food Quality*. <https://doi.org/10.1155/2017/2409527>
- 9.17. Marcio de Almeida, Nilda Montes, Erick Saldaña, Jair Pinto, Carmen J. Contreras-Castillo (2017). Are sensory attributes and acceptance influenced by nutritional and health claims of low-sodium salami? Preliminary study with Brazilian consumers. *Scientia Agropecuária*. V.8, n.4, p. 389-399. <http://dx.doi.org/10.17268/sci.agropecu.2017.04.10>

- 9.18. Erick Saldaña, Juan Ríos-Mera, Hubert Arteaga, Jhordin Saldaña, Cathia Samán, Miriam Mabel Selani, Nilda Doris Montes Villanueva (2018). How does starch affect the sensory characteristics of mazamorra morada? A study with a dessert widely consumed by Peruvians. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.01.002>

10. ARTICULOS COMPLETOS PUBLICADOS EN ANALES DE EVENTOS

- 10.1. Bergara S. A., Da Silva, M. A. A. P., Villanueva, N. D. M. & Bettini, M. F. M. "Impacto da adição de óleo essencial e essências cítricas sobre a aceitação de suco de laranja reconstituído" publicado como trabajo completo en los anales (CD-ROM) del XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado en el período del 04 al 07 de agosto de 2002 en Porto Alegre, RS, Brasil.
- 10.2. Villanueva, N. D. M. & Da Silva, M. A. A. P. "Estudo da preferência de vinhos tintos comerciais nacionais e importados no mercado consumidor brasileiro" publicado como trabajo completo en los anales (CD-ROM) del XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado en el período del 04 al 07 de agosto de 2002, Porto Alegre, RS, Brasil.
- 10.3. MOURAD, A. L.; VILLANUEVA, N. D. M.; GARCIA, A. E.; PEDROSO, S.; COIM, M.; DVORAK, M.E.; PEREIRA, J.; MOUSSA, N. "*Compression Index of papers evaluated by the RCT and Short Span methods*" publicado como trabajo completo en los anales del 22nd International Association of Packaging Institute (IAPRI) Symposium, 22 a 24 de mayo de 2005, Campinas, SP, Brasil.
- 10.4. MOURAD, A. L.; VILLANUEVA, N. D. M.; GARCIA, A. E.; FARIAS, A. M. S, ARAMAKI, E. "*Correlations between taber stiffness and other physical-mechanical properties of paperboard*" publicado como trabajo completo en los anales del 22nd International Association of Packaging Institute (IAPRI) Symposium, 22 a 24 de mayo de 2005, Campinas, SP, Brasil.
- 10.5. Mourad, A.L.; Villanueva, N.D.M.; Garcia, A.E.; Pedroso, S.; Coim, M.; Maria Eduarda Dvorak. Regmed, M.E.D.; Pereira, J.; Moussa, N. "*Avaliação das metodologias Short Span e RCT para a medida de resistência à compressão de papéis capa e miolo*", publicado como trabajo completo en los anales del 38^o Congresso e Exposição Internacional de Celulose e Papel – ABTCP-PI 2005, 17 a 20 de octubre de 2005, Sao Paulo, SP, Brasil.

11. ARTICULOS EN PROCESO DE PUBLICACIÓN

- 11.1. De Marchi, R.; McDaniel, M. R.; Villanueva, N. D.M.; Bolini, H. M. A. Sensory profile and stability of a new ready-to-drink passion fruit juice beverage with different sweetener systems. Sometido en setiembre de 2017 al *Food Quality and Preference*.
- 11.2. Vivian Lara S. Silva, Marta Mitsui Kushida, Nilda D. Montes Villanueva, Helena Fagundes, Suzana Giampaoli Vescovi. Controle de desperdícios na produção de leite: estudo de caso em um laticínio de São Paulo. Sometido en julio de 2017 a la revista *Produto e Producao*.

12. VISITAS TÉCNICAS

- 12.1. Visita técnica a los Laboratorios de Análisis Sensorial y al Centro de Investigación con Consumidores (Center for Consumer Research) del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de California, Davis – USA, para realización de convenios y trabajos de investigación conjuntas entre la UNICAMP

y la Universidad de California. Esta visita fue realizada durante el período del 20 al 26 de julio de 2002.

- 12.2. Visita técnica a la Región Vinícola de la Sierra Gaucha, realizada el día 8 de agosto de 2002 durante la realización del XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos en Porto Alegre, RS - Brasil.

13. PREMIOS

- 13.1. Primer puesto en el **Graduate Paper Competition Rose Marie Pangborn Memorial** por el trabajo científico titulado "*Performance of the hybrid and self-adjusting hedonic scales in the generation of Internal Preference Maps*", realizado el 16 de junio de 2002 y promovido por la Sensory Evaluation Division del 2002 IFT Annual Meeting and Food Expo, Anaheim, California, USA.
- 13.2. Primer puesto en el IAPRI prize best poster presentation por el trabajo científico titulado "*Compression Index of papers evaluated by the RCT and Short Span methods*", realizado el 24 de mayo de 2005 y promovido por el 22nd International Association of Packaging Institute -IAPRI Symposium, Campinas, SP, Brasil.
- 13.3. Reconocimiento en el año 2008 por el alto desempeño en el campo de la investigación en CENTRUM Católica de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- 13.4. Mención honrosa del premio Sofía Kovalevskaia a la Mujer Peruana Investigadora Senior Destacada en Ciencias Matemáticas – 2019. Tiene como uno de sus objetivos premiar a las mejores mujeres peruanas investigadoras en Ciencias Matemáticas que se destaquen en una universidad nacional.

14. REVISORA DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS DE REVISTAS INTERNACIONALES

- 14.1. Brazilian Journal of Food Technology
- 14.2. Food Quality and Preference
- 14.3. International Food Research Journal

15. IDIOMAS

- 15.1. Inglés: (Habla razonablemente, escribe razonablemente y lee bien).
- 15.2. Portugués (Habla, escribe y lee perfectamente).
- 15.3. Italiano (Habla poco, escribe poco y lee razonablemente).

16. INFORMÁTICA

- 16.1. Conocimiento y uso de los softwares estadísticos SAS, STATGRAPHIC, STATISTICA, SPSS, JMP, MINITAB y otros.
- 16.2. Conocimiento y uso de los softwares de Análisis Sensorial COMPUSENSE y FIZZ.
- 16.3. Conocimiento y uso de Windows, Microsoft Office, otros.