

CURRICULUM VITAE

A.- DATOS PERSONALES

Datos personales

Apellidos y Nombre: NIMUBONA RUKUNDO DIEUDONNE	
DNI/NIF: 71175077J	
Fecha nacimiento: 12-12-1973	Localidad y provincia: RUTANA (BURUNDI)

Domicilio

Domicilio: C/MONASTERIO DEL PAULAR Nº12, 5ºA		
Localidad: Valladolid	Código Postal: 47015	Provincia: Valladolid
Teléfono/s: 609654659 - 983354888		
Observaciones:		

B.- TITULACIONES Y EXPEDIENTE ACADÉMICO¹

B.1.-Grado/Licenciatura/Diplomatura:

Título: INGENIERO AGRÓNOMO Fecha: 2002
Centro: Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria, Universidad de León Universidad: Universidad de León
Título de Proyecto fin de carrera: Proyecto de construcción de una fábrica de harina de mandioca (Manihot esculenta Crantz) con capacidad para procesar 120 toneladas de mandioca en 24 horas en Medina del Campo (Valladolid).

Título: Ingeniero Técnico Agrícola en Explotaciones Agropecuarias Fecha: 1999
Centro: Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola INEA, Universidad: Universidad de Valladolid
Título de Proyecto fin de carrera: "Study on cassava cropping (Manihot esculenta CRANTZ) in East África.

Título: Diploma de Técnico en dirección de empresas agrarias
Fecha: 1999

Centro: Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola
INEA, Universidad: Universidad de Valladolid

B.2.- Otros

Acreditación Profesor Ayudante Doctor

Resolución : Evaluación positiva

Figura: Profesor Ayudante Doctor

Campo 4: Enseñanzas técnicas

Área 780: Tecnología de Alimentos.

Fecha: 31 de marzo de 2022

Doctorado en Tecnología de Alimentos

Título de la tesis: Estimación de la estabilidad y valor sensorial de la cerveza lager mediante el control de los iso-alfa-ácidos

Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia **Universidad:** Universidad de Valladolid

Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal

Programa: Gestión Sostenible de los Recursos Agrarios, Forestales y Alimentarios en Castilla y León

Calificación: SOBRESALIENTE "CUM LAUDE"

Fecha: 29 de septiembre de 2010

B.3.- Becas durante el período de licenciatura o doctorado

Organismo convocante/contratante: Escuela universitaria de ingeniería agrícola "INEA" - Universidad de Valladolid

Fecha de inicio: 30/06/1998 Fecha de finalización: 30/07/1998

Duración (meses): 1

Organismo receptor (si es distinto del que concede la beca o contrato): S.C.E.A MUSTI FRUITS

Organismo convocante/contratante: Escuela universitaria de ingeniería agrícola "INEA" - Universidad de Valladolid Fecha de inicio: 01/05/1999 Fecha de finalización: 12/05/1999 Duración (meses): 1 Organismo receptor (si es distinto del que concede la beca o contrato): Escuela superior d'agriculture Rhone-Alpes
Organismo convocante/contratante: Universidad de Valladolid Fecha de inicio: 26/09/2003 Fecha de finalización: 25/11/2003 Duración (meses): 3
Organismo convocante/contratante: Agencia de inversiones y servicios de Castilla y León - Junta de Castilla y León Fecha de inicio: 19/01/2007 Fecha de finalización: 31/08/2007 Duración (meses): 8 Organismo receptor (si es distinto del que concede la beca o contrato): Bodega Matarromera S.L

C.- EXPERIENCIA DOCENTE

Tipo profesor: Profesor asociado
Fechas: 2013 - 2014 Cursos: 4º
Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia
Organismo: Universidad de Valladolid
Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal
Asignatura: Industrias Azucareras. Horas: 30
Titulación: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias

Tipo profesor: Profesor asociado
Fechas: 2020 - 2021 Cursos: 4º
Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia
Organismo: Universidad de Valladolid

Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal
Asignatura: Bases Nutricionales del Desarrollo de Nuevos Alimentos Horas: 30
Titulación: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias

Tipo profesor: Profesor asociado
Fechas: 2020 - 2021 Cursos: 3º
Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia
Organismo: Universidad de Valladolid
Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal
Asignatura: Operaciones Básicas. Horas: 20
Titulación: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias

Tipo profesor: Profesor asociado
Fechas: 2020 - 2021 Cursos: 3º
Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia
Organismo: Universidad de Valladolid
Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal
Asignatura: Práctica Integrada Horas: 5
Titulación: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias

Tipo profesor: Profesor asociado
Fechas: 2021 - 2022 Cursos: 4º
Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia
Organismo: Universidad de Valladolid
Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal
Asignatura: Fundamentos de la Industrialización de Cereales. Horas: 10
Titulación: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias

Tipo profesor: Profesor asociado
Fechas: 2021 - 2022 Cursos: 1º
Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia

Organismo: Universidad de Valladolid
Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal
Asignatura: Iniciación a la Investigación. Horas: 6
Titulación: Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

Tipo profesor: Profesor asociado
Fechas: 2021 - 2022 Cursos: 3º
Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia
Organismo: Universidad de Valladolid
Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal
Asignatura: Operaciones básicas. Horas: 20
Titulación: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias

Tipo profesor: Profesor asociado
Fechas: 2021 - 2022 Cursos: 1º
Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia
Organismo: Universidad de Valladolid
Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal
Asignatura: Sistemas Productivos de la Industria Agroalimentaria. Horas: 20
Titulación: Máster Universitario en Ingeniería Agronómica

Tipo profesor: Profesor asociado
Fechas: 2023 - 2024 Cursos: 3º
Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia
Organismo: Universidad de Valladolid
Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal
Asignatura: Operaciones básicas. Horas: 20
Titulación: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias

Tipo profesor: Profesor asociado
Fechas: 2023 - 2024 Cursos: 1º

Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia
Organismo: Universidad de Valladolid
Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal
Asignatura: Sistemas Productivos de la Industria Agroalimentaria. Horas: 20
Titulación: Máster Universitario en Ingeniería Agronómica

Tipo profesor: Profesor asociado
Fechas: 2023 - 2024 Cursos: 1º
Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia
Organismo: Universidad de Valladolid
Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal
Asignatura: Procesos en la Industria agroalimentaria. Horas: 45
Titulación: Máster Universitario de profesor de secundaria

Tipo profesor: Profesor asociado
Fechas: 2023 - 2024 Cursos: 2º
Centro: E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia
Organismo: Universidad de Valladolid
Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal
Asignatura: Operaciones básicas en la Industria enológica. Horas: 45
Titulación: Grado en Enología

D.- EXPERIENCIA INVESTIGADORA

Publicaciones²

Autores: Blanco, Carlos A ; Rojas, Antonio ; Nimubona, Dieudonné
Título: Effects of acidity and molecular size on bacteriostatic properties of beer hop derivatives.
Revista/libro: Trends in food science & technology
Volumen: 18 (3) Págs: 144 -149 Fecha: 2007

Autores: Álvaro A. Arrieta, María L. Rodríguez-Méndez, José A. de Saja, Carlos A. Blanco, Dieudonné Nimubona.		
Título: Prediction of bitterness and alcoholic strength in beer using an electronic tongue		
Revista/libro: Food Chemistry		
Volumen: 123 (3)	Págs: 642-646	Fecha: 2010

Autores: Dieudonné Nimubona, Carlos A. Blanco, Isabel Caballero, Antonio Rojas, Cristina Andrés-Iglesias		
Título: An approximate shelf life prediction of elaborated lager beer in terms of degradation of its iso- α -acids.		
Revista/libro: Journal of Food Engineering		
Volumen: 116, Issue 1	Págs: 138-143	Fecha: 2013

Autores: Blanco C.A., Nimubona D., Caballero I.		
Título: Prediction of the ageing of commercial lager beer during storage based on the degradation of iso- α -acids.		
Revista/libro: Journal of the Science of Food and Agriculture		
Volumen: 94	Págs: 1988-1993	Fecha: 2014

Autores: Cadenas,R.; Caballero,I.; Nimubona, D.; Blanco, C.A		
Título: Brewing with Starchy Adjuncts: Its Influence on the Sensory and Nutritional Properties of Beer		
Revista/libro: Foods		
Volumen: 10	Págs: 1726 - 1747	Fecha: 2021

Capítulos de libros

Autores: Dieudonne Nimubona Rukundo		
Título: La cerveza artesana y ecológica para frenar la despoblación rural		
Revista/libro: La aportación del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Castilla y León y Cantabria al sector agrario español.		
Volumen: -	Págs: 326 - 329	Fecha: 2021

E.- ACTIVIDAD PROFESIONAL

E.1.- Actividad Profesional actual:

- **Jefe de Turno de fabricación (4 años 4 meses 4 días) de alimentos refrigerados y ultracongelados (lasañas, canelones, croquetas, empanadillas, Nuggets de pollo, san Jacobos, hamburguesas, cordon bleu, cremas, sopas, masas de hojaldre, bases de pizza, delicias, crepes, masas de empanadillas)** en Fábrica de Valladolid, Nestlé España S.A desde 15 de Noviembre de 2007 a 11 de Marzo de 2012
- **Trabajador por cuenta propia o autónomo (4 años, 0 meses 23 días):** Como profesional autónomo, he desarrollado e implementado una plataforma educativa online propia, dedicada a la **formación en áreas como agricultura, ganadería y sectores agroalimentarios**. Mi labor docente incluye el diseño y la impartición de cursos, junto con el uso de metodologías de enseñanza actualizadas y efectivas. Paralelamente, proporciono **asesoramiento técnico en la selección de maquinaria para industrias agroalimentarias y la planificación de proyectos dentro de estos sectores**. Como parte de mis servicios integrales, también estoy involucrado en el diseño y programación de sitios web y plataformas relacionadas con el ámbito agroalimentario, combinando mis habilidades técnicas y mi conocimiento sectorial para crear soluciones digitales orientadas y efectivas. Desde 10/09/2020 hasta hoy.
- **Fundador y Administrador de NIRUDI (11 años 8 meses) -** Food Eco Sustainable Digital B2B - B2C Platform - <https://www.nirudi.com> . Implementación de la plataforma de formación virtual NIRUDI eLearning y asesoramiento de industrias agroalimentarias (<https://www.nirudi.com/moodle30>). (Desde Diciembre 2012 hasta Hoy)

• **Profesor de cursos que se imparten en la modalidad on-line** de forma ininterrumpida:

✓ dentro del programa de Máster y Especialista en Innovación en Viticultura, Enología y Economía del Vino:

* Comercialización y marketing del vino, de 30 horas, desde agosto de 2018 hasta hoy.

* Promoción de vino y Enoturismo, de 15 horas, desde agosto de 2018 hasta hoy.

✓ dentro de los programas de Máster y Especialista en Producción Agraria Ecológica:

* Comercialización y Marketing de productos ecológicos, 30 horas, desde septiembre de 2018 hasta hoy.

✓ dentro del programa de Especialista en Gestión de Empresas Agroalimentarias:

* Planificación Estratégica en la Empresa Agroalimentaria, de 30 horas, desde agosto de 2018 hasta hoy.

E.2.- Otra/s actividad/es Profesional/es anterior/es

• **Profesor del curso "Cerveza: elaboración artesanal e industrial y cata" (12 horas)** organizado por el Centro Tecnológico Agrario y Agroalimentaria (Itagra.ct) en Palencia. Modulo 4. Elaboración artesanal de cerveza, Julio de 2009.

• **Profesor del curso "Cerveza: elaboración artesanal e industrial y cata" (12 horas)** organizado por el Centro Tecnológico Agrario y Agroalimentaria (Itagra.ct) en Palencia. Modulo 4. Elaboración artesanal de cerveza, Julio de 2008.

• **Técnico de I+D+i en Bodegas familiares Matarromera (2 meses 11 días)** en Valbuena , Valladolid (desde Enero 2007 hasta Octubre 2007):

• Implantación de sistema de gestión global (ERP) (MICROSOFT DYNAMICS NAV - VINOTEC) y de trazabilidad (SisTAC CARTIF).

***Técnico de laboratorio químico (2 meses 29 días) en la Fábrica azucarera ACOR I (Sociedad Cooperativa General Agropecuaria ACOR) en Valladolid (desde Octubre de 2002 hasta Enero de 2003):**

Control de la toma y la realización del análisis de muestras de remolacha durante la fabricación de azúcar de remolacha.

F.- OTROS MÉRITOS Y CIRCUNSTANCIAS: (Oposiciones o concursos realizados -en docencia y no docencia-, idiomas, estancias en extranjero, congresos, conferencias, etc.)

Comunicaciones a Congresos

Autores: Blanco, C.A; Nimubona D.; Ronda F.; Caballero, P.A.; Gómez, M. y Rojas, A

Título: Influencia de la temperatura sobre el contenido de isohumulonas en cervezas elaboradas en España

Nombre congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Organismo/Institución que lo organiza: Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos - Facultad de Ciencias - Universidad de Burgos.

Lugar y año de celebración: Burgos. 2005

Tipo de aportación (ponencia invitada, comunicación oral, poster...): Poster

Autores: Blanco, C.A; Nimubona D.; Ronda F.; Caballero, P.A.; Gómez, M.; Oliete B. y Sancho D.

Título: Modelo Arrhenius para la degradación térmica de los iso-alfa-ácidos de cervezas comerciales tipo Lager

Nombre congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Organismo/Institución que lo organiza: Facultad de Farmacia - Universidad de la Laguna.

Lugar y año de celebración: Tenerife, 2007

Tipo de aportación (ponencia invitada, comunicación oral, poster...): Poster

Cursos y jornadas técnicas

Título: Curso sobre normativa fitosanitaria básica relativa a la exportación Horas: 6,5...

Organismo/Institución que lo organiza: Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera - Director General de Sanidad de la Producción Agraria - Ministerio de Agricultura, pesca y Alimentación - España

Lugar y año de celebración: Madrid, 16/02/2022

Título: Recepción y liberación de materias primas frescas 1...
--

Horas:

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A
--

Lugar y año de celebración: Valladolid, del 22/04/2008

Título: Recordatorio BBS

Horas: 1,30...

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A
--

Lugar y año de celebración: Valladolid, del 08/05/2008

Título: Interfase SAM-SAP

Horas: 2...

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A
--

Lugar y año de celebración: Valladolid, del 18/02/2009

Título: Sensibilizacion Ambiental Para MandosY Mandos Intermedios Horas: 2...
--

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A
--

Lugar y año de celebración: Valladolid, del 23/03/2009

Título: Análisis sensorial (iniciación)	Horas: 2,5...
--	----------------------

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A
--

Lugar y año de celebración: Valladolid, del 26/03/2008

Título: Refresco BBS.	Horas: 4...
------------------------------	--------------------

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A
--

Lugar y año de celebración: Valladolid, del 15/04/2010

Título: Refresco sobre análisis sensorial.	Horas: 4...
---	--------------------

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A
--

Lugar y año de celebración: Valladolid, del 15/04/2008

REFresco SOBRE EL ANALISIS SENSORIAL

Título: Formación en Estación de trabajo Snow
--

Horas: 6...

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A
--

Lugar y año de celebración: Valladolid, del 12/04/2010 al 16/04/2010

Título: Alcance Alto Rendimiento y Bienestar - Mandos Intermedios
--

Horas: 16...

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A
--

Lugar y año de celebración: Valladolid, del 02/02/2011 al 23/02/2011

Título: Alcance Alto Rendimiento y Bienestar - Mandos Intermedios
--

Horas: 16...

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A
--

Lugar y año de celebración: Valladolid, del 02/02/2011 al 23/02/2011

Título: Formacion De Formadores Goal Alignment **Horas:** 24...

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A

Lugar y año de celebración: Valladolid, del 23-25-29/06/2009

Título: ES Actualización HACCP **Horas:** 16...

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A

Lugar y año de celebración: Barcelona, del 10/03 al 12/03/2008

Título: ES Inteligencia Emocional
. **Horas:** 24...

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A

Lugar y año de celebración: Barcelona, del 09/06 al 11/06/2009

Título: Curso Basico Prevencionde Riesgos Laboraces Nivel Basico
. **Horas:** 50...

Organismo/Institución que lo organiza: Nestle S:A

Lugar y año de celebración: Valladolid, 10/12/2008

Título: Control estadística en la industria alimentaria. **Horas:** 30

Organismo/Institución que lo organiza: Centro Tecnológico Agrario y Agroalimentaria (Itagra.ct)

Lugar y año de celebración: Palencia, 10 al 15/04/2008

Título: Formación de Técnicos Asesores de Explotaciones Agrarias **Horas:** 30

Organismo/Institución que lo organiza: Centro Nacional de Capacitación de San Fernando de Henares

Lugar y año de celebración: Madrid, 13 al 17/12/2004

Título: III Jornadas Técnicas sobre industrias Agroalimentarias: Técnicas avanzadas de procesado y conservación de alimentos. Horas: 16
Organismo/Institución que lo organiza: Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Valladolid
Lugar y año de celebración: Palencia, 5 y 6/10/2004

Título: Produits agricoles et agro-alimentaires traditionnels de l'Europe du sud. Horas: 50
Organismo/Institución que lo organiza: Institut Supérieur d'Agriculture Rhône-Alpes - ISARA(Francia)
Lugar y año de celebración: Lyon, 01-12/05/1999

Título: Creación de una empresa agroalimentaria. Horas: 30
Organismo/Institución que lo organiza: Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola, "INEA", Universidad de Valladolid
Lugar y año de celebración: Valladolid, 13,14,20,21/11/1998

Título: Windows 95 Office 97 Horas: 45
Organismo/Institución que lo organiza: Escuela. Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola, "INEA", Universidad de Valladolid
Lugar y año de celebración: Valladolid , 07/11 - 13/12/1997

Idiomas:

Idioma	Nivel
Español	conversación, lectura, traducción y escritura
Inglés	conversación, lectura, traducción y escritura
Francés	Lengua materna
Kirundi	Lengua materna
Swahili	conversación, lectura, traducción y escritura
Kinyarwanda	conversación, lectura, traducción y escritura

Otros:**Informática:**

- Plataforma: macOS (15); UNIX/Linux.
- Aplicaciones de videoconferencias y mensajería instantánea: Moodle, Microsoft Teams, Zoom, Google Meet y Jitsi.
- Servicios Cloud: Amazon AWS (EC2, RDS, S3) , Apple iCloud.
- Conocimiento de administración de base de datos (MySQL), Lenguaje de programación (PHP, CSS3, HTML5, JAVA, SQL...)
- SAP Business Suite
- Programador de páginas web mediante Drupal CMS.
- IBM-PC compatible, conocimientos de procesador de textos (Word), Hoja de cálculo (Excel), presentación (PowerPoint y Prezi) y base de datos (Access), Microsoft visio.
- AutoCAD 2013
- Software para Arquitectura, Ingeniería y Construcción: Cype Ingenieros (CYPE 2012) (Cypecad, Elementos de aislamiento, cimentación, contención y estructural, gestión y metal).
- Data Software de Waters "Empower Chromatography".
- Statistical software package SPSS 13.0 for Windows.
- Conocimiento de utilización de internet y correo electrónica (e-mail), Redes sociales (LinkedIn, Facebook, Twitter, Google+....).

***Equipos de laboratorio de uso científico manejados:**

- HPLC de marca Waters para análisis con aplicación a derivados de la cerveza.
- Espectrofotómetro de marca SpectronicTM GENESYSTTM 20 para análisis de cerveza.
- Bioreactor para la elaboración de cerveza.

Otros datos de interés:

- Presidente fundador de la Asociación de Amigos de Burundi "ABAGENZI".
- Colegiado número 1536 del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Castilla y León y Cantabria.
- Director de la revista NGOMA de la Asociación de Estudiantes Africanos en Castilla y León (1998).