



Jose Osvaldo Hermosilla Vera

Lic.

Nombre en citaciones bibliográficas:

Sexo: Masculino

Nacido el 19-03-1990 en yuty, Paraguay. De nacionalidad Paraguayo .

Información de Contacto

Áreas de Actuación

- 1 Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, bioproductos
- 2 Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Rubro yerba mate, Encapsulación de compuestos bioactivos

Formación Académica/Titulación

- 2015-2018** Maestría - Maestría en Biotecnología de alimentos
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
 Título: Encapsulacion de antioxidantes del concentrado de la yerba mate , Año de Obtención: 2019
 Tutor: Miguel Eduardo Schmalko
 Sitio web de la tesis/disertación: <https://www.conacyt.gov.py/sites/default/files/TFMaestria.pdf>
 Becario de: Conacyt - ONA, Paraguay
- 2015-2017** Especialización/Perfeccionamiento - Especialidad en didáctica Universitaria
 Universidad Autónoma de Encarnación, Paraguay, Año de Obtención: 2017
- 2009-2013** Grado - Licenciatura en Ciencia y Tecnología de la producción aplicada a los alimentos
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
 Título: Alternativa de Bioconservación del queso Paraguay, Año de Obtención: 2013
 Tutor: Patricia Martinez
 Becario de: Entidad Binacional Yacyreta, Paraguay
- 2005-2008** Técnico - Bachiller Técnico en química Industrial
 Colegio Tecnico Nacional de Encarnacion, Paraguay, Año de Obtención: 2008

Formación Complementaria

- 2025** Congresos VIII congreso de ciencias y tecnologia " unidos por la innovacion, guiado por la ciencia
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Otras Ciencias Naturales, Biotecnología ;
- 2023** Congresos Presentacion de Poster y exposición oral Encapsulacion de antioxidante de Yerba mate alternativa como ingrediente funcional.
 Centro Yerbatero Paraguayo, Paraguay
- 2018** Congresos Primer congreso Nacional de la Yerba Mate
 Centro Yerbatero Paraguayo, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Encapsulación de antioxidantes del concentrado de yerba mate: influencias del secado ;
- 2014** Congresos Tercer Congreso de Ciencias Y Tecnología
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
- 2013** Congresos Segundo Congreso de Ciencias Y tecnología
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y medio ambiente;
- 2012** Congresos Primer congreso de Ciencias y Tecnología
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
- 2011** Congresos XII Congreso Argentino de Micología
 Asociación Argentina de Micología , Argentina
- 2025-2025** Cursos de corta duración
 Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay
 Título: Diplomado en estadística básica y diseño experimental
 Horas totales: 70

2023-2023	Cursos de corta duración Escuela de Postgrado. Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay Título: Diplomado en gestión de la innovación y la Tecnología Horas totales: 120
2022-2022	Cursos de corta duración Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay Título: Técnica de Biología Molecular Horas totales: 18
2021-2021	Cursos de corta duración Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay Título: Diplomado en Entornos Virtuales de aprendizaje Moodle Horas totales: 100
2020-2021	Cursos de corta duración Universidad Nacional de ciencias y tecnología de kaohsiung, Taiwan Título: Procesamiento de alimentos y Diseño de empaque Horas totales: 250
2020-2020	Cursos de corta duración Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay Título: Curso de gestión empresarial para Mipymes del sector Yerbatero Horas totales: 60
2013-2013	Cursos de corta duración Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay Título: Diplomado en método de conservación de alimentos Horas totales: 120
2009-2009	Cursos de corta duración Centro de Capacitación de jóvenes General Bernardino Caballero , Paraguay Título: Operador Básico de computadoras Horas totales: 108
2013	Encuentros jornada Técnica de yerba mate Yerbatera Selecta , Paraguay
2012	Encuentros Jornada de Gestión de calidad en alimentos Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
2012	Encuentros Jornada sobre Microorganismos presentes en los alimentos Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
2013	Seminarios Curso de Norma ISO 22000 Sistema de gestión de la inocuidad de Alimentos Ministerio de Industria y Comercio, Paraguay
2009	Seminarios Seminario Sobre Normas Paraguaya como Herramientas para el sector Productivo y Certificación de productos Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
2025	Talleres Taller Técnico de control de calidad en yerba mate " de la canchada al blen Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
2020	Talleres Curso de actualización en análisis Sensorial en Alimentos INDUMAQ equipamientos y Flavors, Paraguay
2019	Talleres Analisis Sensorial: Métodos SENTIR DR analisis sensorial , Paraguay

Idiomas

Inglés	Comprende: regular	Habla: no	Lee: regular	Escribe: regular
Español	Comprende: muy bien	Habla: muy bien	Lee: muy bien	Escribe: bien
Guaraní	Comprende: bien	Habla: regular	Lee: bien	Escribe: regular

Institución principal donde desarrolla sus actividades

Universidad Nacional de Itapúa - UNI

Actuación Profesional

Indega S.A - I

Vínculos con la Institución

2013 - 2016

Encargado de recepción de materia prima.

C. Horaria: 48

Régimen: Dedicación total

Otras Informaciones: Analista de calidad en el rubro yerba mate

asistencia a secadero de yerba mate

asistencia a productor de hierbas

análisis de yerba mate canchanda según las normas INTN

UNIMATE S.A - UNIMATE

Vínculos con la Institución

2016 - 2024 **Encargado de produccion** C. Horaria: **40**

Universidad Nacional de Itapúa - UNI

Vínculos con la Institución

2022 - Actual **Profesor Encargado de Cátedra Biotecnología** C. Horaria: **2**

2019 - Actual **Profesor encargado de cátedra química y bioquímica I** C. Horaria: **2**

2018 - Actual **Profesor encargado de cátedra Nutrición I** C. Horaria: **3**

2018 - Actual **Profesor encargado de cátedra seguridad e higiene laboral** C. Horaria: **3**

2018 - Actual **Profesor encargado de cátedra de tecnología de los alimentos IV** C. Horaria: **3**

2017 - 2017 **Profesor encargado de cátedra Nutrición I** C. Horaria: **3**

2017 - 2017 **Profesor encargado de la cátedra Nutrición II** C. Horaria: **3**

2017 - 2017 **Profesor encargado de la cátedra Química analítica II** C. Horaria: **6**

2017 - 2017 **Profesor encargado de cátedra Química de los alimentos II** C. Horaria: **2**

2017 - 2017 **Profesor encargado de cátedra toxicología de los alimentos** C. Horaria: **5**

2017 - 2017 **Profesor encargado de cátedra Nutrición I** C. Horaria: **3**

2016 - 2016 **Profesor encargado de cátedra Producción de materias prima II** C. Horaria: **4**

Significado de su trabajo en el contexto de los principales problemas planteados en su área:

.

Producción Técnica

Cursos de corta duración dictados

1 Diplomado Manufactura e innovación en Yerba Mate , 2023. (Especialización)

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología

Participación: Docente. Duración: 2 meses. Ciudad: Encarnación.

2 Diplomado en producción de Yerba Mate, 2020. (Especialización)

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Centro Yerbatero Paraguayo

Participación: Docente. Lugar: municipalidad de bella Vista . Ciudad: Bella Vista .

Observaciones: Docente en el modulo Yerba Mate compuestas con Hierbas medicinales.

Producción Bibliográfica

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

1 (RELEVANTE) Encapsulacion de antioxidantes del concentrado de yerba mate: influencias del secado , RECYT, p. 48-55, 2019.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Productos Bioactivos ;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0329-8922

Evaluaciones

Evaluación de Eventos

2023 **VIII congreso sudamericano de la Yerba Mate (Paraguay)**

Observaciones: Evaluador en el area de industrialización y nuevos Productos

2023 **VIII CONGRESO SUDAMERICA DE YERBA MATE (Paraguay)**

- 2023 Observaciones: Miembro del comité Científico del Congreso sudamericano de Yerba Mate
Evaluacion Trabajo Final de grado (Paraguay)
 Observaciones: Denominado Pulpa congelada de Eugenia Pitanga(Ñangapiri) para la preparacion de Nectar de Fruta de la carrera de ingeniería en alimentos
- 2023 **Evaluacion Trabajo Final de grado (Paraguay)**
 Observaciones: Denominado Efecto de la osmodehidrocongelación en bastones de mandioca prefritos en la carrera de ingeniería en alimentos.
- 2022 **Trabajo final de grado (Paraguay)**
 Observaciones: Denominado Proceso Biotecnologico aplicado a la obtención de néctar de naranja con adición de probióticos Bacillus coagulans en la carrera ingeniería en alimentos.
- 2020 **I congreso de Ciencias Agropecuarias y I primera de jóvenes investigadores (Paraguay)**
 Observaciones: Miembro del comité científico.
- 2019 **Evaluador de trabajo final de grado (Paraguay)**
 Observaciones: Reconocimiento por formar parte de la mesa de evaluación de trabajo final de grado a la carrera de ingeniería en alimentos de la Facultad de ciencias y tecnología- UNI
- 2019 **Evaluacion Trabajo Final de grado (Paraguay)**
 Observaciones: Trabajo de grado denominado analisis de la incidencia de higiene en locales de comidas rápidas del mercado municipal de la ciudad de Encarnación.

Evaluación de Premios

- 2020 - 2020 **Reconocimiento (Paraguay)**
 Cantidad: Menos de 5. Observaciones: por haber dirigido trabajo de tesis denominado Encapsulamiento de aceite esencial de menta(piperita) y su aplicación en la industria alimentaria.

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Otras Referencias

Presentaciones en eventos

- 1 Encuentro - Presentación de trabajo de investigación , 2019, Brasil**
 Nombre: XXVII Jornadas de Jovens Pesquisadores. Tipo de Participación: Expositor oral
 Nombre de la institución promotora: Universidad Nacioanal de Sao Carlos

Información adicional:

Pasantia Realizada en la Cooperativa colonias Unidas planta láctea y planta industrial un total de 240 horas para acceder al titulo de bachiller técnico en química industrial
 Actualmente me encuentro trabajando en la Yerbatera indega Silos Santa Maria S.R,L Como encargado de recepción de yerba mate canchada,
 Con todo lo que implica el control de calidad para yerba canchada, elaboración de manuales de calidad para secaderos y hierbas. .

Indicadores

Producción Técnica	2
Cursos de corta duración dictados	2
Especialización	2
Producción Bibliográfica	1
Artículos publicados en revistas científicas	1
Completo en revistas arbitradas	1
Completo en revistas NO arbitradas	0
Evaluaciones	9
Eventos	8
Premios	1

Otras Referencias

1

Presentaciones en eventos

1