



## 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 Técnico - Bachiller Técnico en química Industrial

Colegio Tecnico Nacional de Encarnacion, Paraguay, Año de Obtención: 2008

### Formación Complementaria

2005-2008

2013

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

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 Micologia, Argentina

2023-2023 Cursos de corta duración

Escuela de Postgrado. Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay Título: Diplomado en gestión de la innnovacíon y la Tecnologia

Horas totales: 120

2022-2022 Cursos de corta duración

Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay

Título: Tecnica de Biologia 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 tecnologia 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 sobre Microorganismos presentes en los alimentos

Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay

2012 Encuentros Jornada de Gestión de calidad en 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

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 |

## Actuación Profesional

### Indega S.A - I

Vínculos con la Institución

2013 - 2016 Encargado de recepción de materia prima.

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 - Actual Asesor técnico C. Horaria: 40

Régimen: Dedicación total

Otras Informaciones: Asesor en desarrollo de línea compuesta de yerba mate, control de calidad durante todo el proceso de producción

## Universidad Nacional de Itapúa - UNI

Vínculos con la Institución

2022 - Actual Profesor Encargado de Catedra Biotecnologia

C. Horaria: 2

C. Horaria: 48



| 2019 - Actual | Profesor encargado de catedra química y bioquimica 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 Quimica 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**

Evelvesión de Eventes

| 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)  |
|            | Observaciones: Miembro del comité Cientifico del Congreso sudamericano de Yerba Mate                                 |
| 2023       | Evualuacion Trabajo Final de grado (Paraguay)  |
|            | Observaciones: Denominado Pulpa congelada de Eugenia Pitanga(Ñangapiri) para la preparacion de Nectar de Fruta de la |
|            | carrera de ingeneria en alimentos  |
| 2023       | Evualuacion Trabajo Final de grado (Paraguay)  |
|            | Observaciones: Denominado Efecto de la osmodehidrocongelación en bastones de mandioca prefritos en la carrera de     |
|            | ingerneria 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 ingeneria 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

ingenería en alimentos de la Facultad de ciencias y tecnologia- 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 |