



MARIA ANTONELLA ELIZUR GAUNA

Ing.

Nombre en citaciones bibliográficas:

Sexo: Femenino

Nacido el 11-12-1989 en Asunción, Paraguay. De nacionalidad Paraguaya.

Información de Contacto

Áreas de Actuación

- 1 Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas,

Formación Académica/Titulación

2019-2020	Especialización/Perfeccionamiento - Especialización en Didáctica Universitaria Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, Paraguay, Año de Obtención: 2026
2010-2017	Grado - Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay Título: INFLUENCIA DEL ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA SOBRE LA CALIDAD DE NUECES DE MACADAMIA, Año de Obtención: 2017 Tutor: Ing. Quím. KAREN PATRICIA MARTINEZ JARA Becario de: Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ;
2008-2017	Grado - Ingeniería en Alimentos Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay Título: ESTIMACIÓN DE LA VIDA ÚTIL EN FUNCIÓN DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO DE LAS NUECES DE MACADAMIA , Año de Obtención: 2017 Tutor: Ing. Quím. KAREN PATRICIA MARTINEZ JARA Becario de: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ;

Formación Complementaria

2017	Congresos "IX Congreso de Ciencias Químicas" Federación de Químicos del Paraguay, Paraguay
2014	Congresos "XX Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ingeniería Química y Carreras Afines" Asociación Latinoamericana de Estudiantes de Ingeniería Química, Paraguay
2018-2018	Cursos de corta duración Instituto Nacional de Tecnología y Normalización, Paraguay Título: Norma ISO 22000:2005. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos Horas totales: 20
2017-2017	Cursos de corta duración Asociación Paraguaya para la Calidad, Paraguay Título: Programa de Pre-Requisitos según la norma ISO/TS 22002 Horas totales: 20
2017-2017	Cursos de corta duración Asociación Paraguaya para la Calidad, Paraguay Título: Control de peligros e inocuidad de alimentos Horas totales: 16
2017-2017	Cursos de corta duración SGS Paraguay, Paraguay Título: Introducción + Auditoría Interna BRC V.7 Horas totales: 24
2014-2014	Cursos de corta duración Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay Título: Fitoquímica y aprovechamiento industrial de compuestos vegetales Horas totales: 8

2018	Otros Diplomado en Gestión de la la calidad ISO 9001
2017	Asociación Paraguaya para la Calidad, Paraguay
2017	Seminarios Procesos de la industrialización de nueces de Macadamia: Transferencia tecnológica de la Universidad a la empresa
2017	Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
2018	Simposios 8va. Edición del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, Innova 2017
	Fundación del Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
	Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ;
2018	Talleres Buenas Prácticas para la manipulación de alimentos
	Asociación Paraguaya para la Calidad, Paraguay

Idiomas

Inglés	Comprende: bien	Habla: bien	Lee: bien	Escribe: bien
--------	-----------------	-------------	-----------	---------------

Institución principal donde desarrolla sus actividades

Amandau S.A - Amandau

Actuación Profesional

Amandau S.A - Amandau

Vínculos con la Institución

2017 - 2017	Pasante, pasantía curricular (IA).	C. Horaria: 48
-------------	---	----------------

Otras Informaciones: Actividad principal: Supervisar la producción de la fábrica de Chocolates y Analista de calidad.

Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte - U.N.A. - FADA-UNA

Vínculos con la Institución

2019 - Actual	Docente de Lógica Matemáticas y Lógica Física en el cursillo probatorio de ingreso, FADA-UNA	C. Horaria: 10
---------------	---	----------------

2017 - 2017	Auxiliar de las Asignaturas Lógica Física y Lógica Matemáticas	C. Horaria: 4
-------------	---	---------------

Indel S.A. - Mazzei

Vínculos con la Institución

2017 - 2017	Pasante, pasantía curricular (CTA)	C. Horaria: 48
-------------	---	----------------

Otras Informaciones: Actividad principal: Auxiliar de Gestión de Calidad.

Plasma S.A. - Comepar

Vínculos con la Institución

2018 - 2018	Analista de Calidad - Departamento de control de Calidad	C. Horaria: 48
-------------	---	----------------

Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas - FCQ

Vínculos con la Institución

2026 - 2026	Docente Encargado de Cátedra	C. Horaria: 2
-------------	-------------------------------------	---------------

Otras Informaciones: Resolución N° 9085-00-2026 -Computación y Algoritmia para Ingeniería de Alimentos

2025 - 2025	Docente Encargado de Cátedra	C. Horaria: 3
-------------	-------------------------------------	---------------

Otras Informaciones: Resolución N°. 8783-00-2025 Asignatura/Cátedra: Computación y Algoritmia para Ingeniería de Alimentos

2024 - 2024	Docente Encargado de Cátedra	C. Horaria: 3
-------------	-------------------------------------	---------------

Otras Informaciones: Resolución N°. 8525-00-2024 Asignatura/Cátedra: Computación y Algoritmia para Ingeniería de Alimentos

2023 - 2023	Docente Encargado de Cátedra	C. Horaria: 3
-------------	-------------------------------------	---------------

Otras Informaciones: Resolución N°. 8218-00-2023 Asignatura/Cátedra: Computación y Algoritmia para Ingeniería de Alimentos

2020 - 2020	Docente Encargado de Cátedra	C. Horaria: 3
-------------	-------------------------------------	---------------

Otras Informaciones: Resolución N°. 7205-00-2020 Asignatura/Cátedra: Computación y Algoritmia para Ingeniería de Alimentos

2018 - 2019 **Auxiliar de docencia (Adscriptos)** C. Horaria: **1**

Otras Informaciones: Cátedra: Microbiología Industrial y Microbiología de Alimentos, Resolución N°6689-00-2018

2018 - 2019 **JTPA** C. Horaria: **16**

Otras Informaciones: Cátedra: Química Inorgánica y Química Analítica II, Resolución 6657-00-2018

2017 - 2017 **Pasantía de investigación en el Departamento de Aplicaciones Industriales y Microbiología Industrial** C. Horaria: **25**

Otras Informaciones: Proyecto 14-INV-001

Producción Técnica

Producción Bibliográfica

Evaluaciones

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Otras Referencias

Premiaciones

- 2018 Mejor trabajo de grado de la carrera Ciencia y Tecnología de Alimentos (nacional), Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas**
- 2018 Mejor Tesis de Investigación de la carrera Ing. de Alimentos (nacional), Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas**

Presentaciones en eventos

- Congreso - Variables de secado que influyen en la obtención de nueces de macadamia con calidad de exportación, 2017, Colombia**
Nombre: XVII Congreso Colombiano de Química "Aportes de la Química a los desafíos del siglo XXI". Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Asociación Química Colombia
- Congreso - Influencia de la temperatura de almacenamiento de las nueces de Macadamia integrifolia envasadas en atmósfera protectora sobre parámetros fisicoquímicos, 2017, Paraguay**
Nombre: IX Congreso de Ciencias Químicas. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Federación de Químicos del Paraguay
- Congreso - Composición y características fisicoquímicas de las nueces de Macadamia integrifolia sometidas a un proceso experimental de secado con miras a la exportación, 2017, Paraguay**
Nombre: IX Congreso de Ciencias Químicas- . Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Federación de Químicos del Paraguay
- Congreso - Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia con calidad de exportación, 2017, Paraguay**
Nombre: II Encuentro de Investigadores: Construyendo el Conocimiento Científico en el Paraguay . Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay
- Simpósio - Influencia del proceso de industrialización sobre los parámetros de calidad de las nueces de Macadamia integrifolia, 2017, Uruguay**
Nombre: 8va. Edición del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, Innova 2017. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Fundación del Laboratorio Tecnológico del Uruguay
- Simpósio - Desarrollo de un método de análisis de imagen digital para medición de color L*, a*, b* en nueces de macadamia, 2017, Uruguay**
Nombre: 8va. Edición del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, Innova 2017. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Fundación del Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Indicadores

Otras Referencias	8
Otros datos Relevantes	2
Presentaciones en eventos	6