



Paola Angélica Gamón Ubeda

MSc. Scienze e Tecnologie Alimentari

Nombre en citaciones bibliográficas:

Sexo: Femenino

Nacido el 31-05-1987 en Encarnación, Paraguay. De nacionalidad paraguaya.

Información de Contacto

Áreas de Actuación

Formación Académica/Titulación

- 2017-2017** Especialización/Perfeccionamiento - Especialización en Docencia Universitaria
 Escuela de Postgrado. Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay, Año de Obtención: 2018
- 2014-2016** Maestría - Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
 UNIVERSITÀ DI BOLOGNA, Italia
 Título: CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DI PETTI DI POLLO CON ANOMALIE "WHITE STRIPING" E DI DESTRUTTURAZIONE, Año de Obtención: 2016
 Tutor: Prof. Massimiliano Petracci
 Becario de: Union Europea (Canalizada por el Rectorado). Programa ERASMUS MUNDUS., Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ;
- 2007-2011** Grado - LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN APLICADA A LOS ALIMENTOS
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
 Título: CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA DE LA MIEL DE ABEJA (Apis mellífera) PRODUCIDA EN EL DISTRITO DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA, Año de Obtención: 2017
 Tutor: BIOQ. LUCÍA MÜLLER
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ;

Formación Complementaria

- 2017** Congresos Global Biotechnology Congress 2017 Boston, MA, USA
 Eureka Conferences, Inc., Estados Unidos
- 2012** Congresos III CONGRESO PARAGUAYO DE RECURSOS HÍDRICOS
 Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay
- 2011** Congresos XII CONGRESO ARGENTINO DE MICOLOGÍA
 Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNAM, Argentina
- 2011** Congresos IX CONGRESO DE LA ASOCIACIÓN DE UNIVERSIDADES PÚBLICAS DEL PARAGUAY
 Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay
- 2019-2019** Cursos de corta duración
 Universidad Politécnica de Valencia, España
 Título: Estancia de Investigación por el Programa de Científicos y Tecnólogas CONACYT
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Ciencias y Tecnología de los Alimentos;
- 2019-2019** Cursos de corta duración
 Escuela de Postgrado. Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay
 Título: Metodología de la Investigación
 Horas totales: 50
- 2018-2018** Cursos de corta duración
 Universidad Nacional de Itapúa, Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
 Título: Curso de Actualización en Análisis Sensorial de Alimentos
 Horas totales: 7
- 2018-2018** Cursos de corta duración
 Conacyt - ONA, Paraguay
 Título: Formación de evaluadores sobre actualización de la Norma NO-ISO/IEC 17025:2018
 Horas totales: 14

2014-2014	Cursos de corta duración Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay Título: CURSO DE CAPACITACIÓN DE FICOLOGÍA Horas totales: 50
2013-2013	Cursos de corta duración Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay Título: DIPLOMADO EN MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Horas totales: 240
2013-2013	Cursos de corta duración Universidad Nacional de Itapúa, Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay Título: Diplomado en Estrategias Básicas de Laboratorio Horas totales: 240
2012	Encuentros PRIMERA JORNADA DE GESTIÓN DE CALIDAD EN ALIMENTOS Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
2012	Encuentros XX JORNADA DE JÓVENES INVESTIGADORES DE LA ASOCIACIÓN DE UNIVERSIDADES DEL GRUPO MONTEVIDEO Universidade Federal do Paraná, Brasil
2023	Otros Diplomado Gestión de la Innovación y la Tecnología Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay
2022	Otros Conferenciasde"Yerba mate, Desarrollo e Innovación de Productos Alimenticios y Alimentos Funcionales e Inocuidad Alimentaria Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
2022	Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ; Otros TOEFL IBT Certification ETS TOEFL IBT, Estados Unidos
2022	Otros "GESTIÓN DE PROYECTOS CON ENFOQUE EN I+D" Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
2022	Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, ; Otros Minicurso "Elaboración de cervezas artesanales" Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
2021	Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ; Otros First certificate B2 Asociación Cultural Paraguayo Británica, Paraguay
2020	Otros Diplomado en Entornos virtuales de aprendizaje con Moodle Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
2019	Áreas de Conocimiento: Humanidades, Otras Humanidades, ; Otros Capacitación en Innovación y Desarrollo de Producto Empresa INDUMAQ, Paraguay
2019	Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, innovacion de alimentos; Otros Estancia de investigación en la Universidad Politécnica de Valencia mediante el Programa de Vinculación de Científicos y Tecnólogos Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
2019	Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Ciencias y Tecnología de los Alimentos; Otros Microbiología Ambiental aplicada a sistemas acuáticos y de tratamiento Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental, Paraguay
2018	Otros Curso de Redacción Científica UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES , Argentina
2018	Otros Microbiología Ambiental aplicada a sistemas acuáticos y de tratamiento Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental, Paraguay
2022	Seminarios AZÚCAR Y EDULCORANTES: ¿QUÉ ALTERNATIVAS RESPONDEN A LAS TENDENCIAS DE CONSUMO? The Food Tech, México
2022	Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ; Seminarios Kjeldahl Master Academy - Tercera Edición BÜCHI Latinoamérica, México
2022	Seminarios EMPAQUES FUNCIONALES Y AMIGABLES CON EL MEDIO AMBIENTE: CUANDO MENOS ES MÁS The Food Tech, México
	Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ;

2022	Seminarios INOCUIDAD ALIMENTARIA EN LA REALIDAD DE LA INNOVACIÓN ÁGIL The Food Tech, México
2010	Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ; Seminarios EXPERIENCIAS EN EL PROCESAMIENTO DE CÍTRICOS DEL PARAGUAY Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
2007	Seminarios YOUNG LEADERSHIP DALE CARNEGIE & ASSOCIATES INC, Estados Unidos
2020	Simposios Food Structure & Functionality Online Mini Symposium Researcher Academy, Irlanda
2019	Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ; Talleres Capacitación sobre Innovación y Desarrollo de Producto - Empresa INDUMAQ Empresa INDUMAQ, Paraguay
2018	Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Innovación de alimentos;
2018	Talleres Taller de Elaboración y Actualización de Proyectos Académicos de Grado y Postgrado Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay
2018	Talleres Documentos del ONA para personal de los laboratorios acreditados y en proceso Conacyt - ONA, Paraguay
2017	Talleres Taller intensivo para el Desarrollo de Patentes Tecnológicas Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
2013	Talleres NORMA ISO 22000 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Apoyo a la Integración Económica del Paraguay, Paraguay
2009	Talleres BUENAS PRÁCTICAS EN COSECHA DE YERBA MATE Cooperativa Colonias Unidas, Paraguay
2007	Talleres SEMINARIO TALLER PARA PROFESORES DE INGLÉS SOBRE METODOLOGÍA Y TÉCNICAS MODERNAS DE LA ENSEÑANZA DE INGLÉS COMO LENGUA EXTRANJERA ASOCIACIÓN DE PROFESORES DE INGLÉS DEL PARAGUAY, Paraguay
2003	Talleres TALLER SOBRE ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍA HUMANISTA EN LA ENSEÑANZA DEL INGLÉS Eurosur Centro de Formación Empresarial, Paraguay

Idiomas

Inglés	Comprende: muy bien	Habla: bien	Lee: muy bien	Escribe: muy bien
Italiano	Comprende: muy bien	Habla: muy bien	Lee: muy bien	Escribe: muy bien

Institución principal donde desarrolla sus actividades

Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología - FACYTEC

Actuación Profesional

Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología - FACYTEC

Vínculos con la Institución

2022 - Actual	Asesor de tesis - Asistente de Docente de tiempo completo	C. Horaria: 40
2018 - 2021	Encargada de Laboratorio - Docente	C. Horaria: 40
2011 - 2017	Encargada de Laboratorio	C. Horaria: 8

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

- PROYECTO FINAL DE GRADO: CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICA DE MIEL DE ABEJA (APIS MELLIFERA) PRODUCIDA EN EL DISTRITO DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA
- ARTÍCULO PUBLICADO EN XX JORNADA DE JÓVENES INVESTIGADORES DE LA ASOCIACIÓN DE UNIVERSIDADES GRUPO MONTEVIDEO, CURITIVA, BRASIL, 2012: CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICA DE MIEL DE ABEJA (APIS MELLIFERA) PRODUCIDA EN EL DISTRITO DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA
- PROYECTO DE TESIS DE MAESTRÍA: -CARACTERIZACIÓN CUALITATIVA DE PECHUGAS DE POLLO CON ANOMALÍAS WHITE-STRIPING Y DESESTRUCTURACIÓN
- PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: OBTENCIÓN Y ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA DE PIÑAS DESHIDRATADAS ENRIQUECIDAS CON HIERRO
- PROYECTO DE INVESTIGACIÓN (Artículo de revisión): ESTUDIO DE PROCESOS DE DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS. .

Producción Técnica

Producción Bibliográfica

Evaluaciones

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Concluidas

Tesis/Monografías de grado

1 Yanina Diana Beatriz Bareiro Acuña, - Tutor Único o Principal - Aprovechamiento de Harina de Soja Desgrasada a través de la obtención de Aislado Proteínico para su uso como ingrediente alimentario, 2018

Tesis/Monografía de grado (Ingeniería en Alimentos) , FaCyT - Universidad Nacional de Itapúa, Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: harina de soja desgrasada; aislado proteínico; ingrediente alimentario;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Alimentos;

Iniciación a la investigación

1 Adolfo Vera, - Cotutor o Asesor - VII Jornada de Jóvenes Investigadores de la UNI, 2022

Trabajo de Iniciación a la investigación Paraguay

Idioma: Español

Observaciones: He participado como evaluadora en la VII Jornada de Jóvenes investigadores de la UNI

2 Varios , - Cotutor o Asesor - XVI Expocientec, 2022

Trabajo de Iniciación a la investigación Paraguay

Idioma: Español

Observaciones: He participado como Jurado evaluador en la XVI Expocientec, actividad científica y tecnológica, del Colegio Técnico Nacional.

Otras tutorías/orientaciones

1 Sofía Raquel Alvarenga Palmerola y Natalia Bustamante Godoy, - Cotutor o Asesor - Proceso de malteado de granos de sorgo (Sorghum bicolor L. Moench) y su utilización en una bebida fermentada con adición de cáscara de naranja (Citrus sinensis), 2022

Otras tutorías/orientaciones Paraguay

Idioma: Español

Observaciones: Me desempeñé como evaluador del Trabajo Final de Grado "Obtención de harina a partir de subproductos agroindustriales de la naranja, piña y pulpa de mango para su uso en pan de molde"

2 Sani Raquel Agüero y Luz María Brítez, - Cotutor o Asesor - Obtención de harina a partir de subproductos agroindustriales de la naranja, piña y pulpa de mango para su uso en pan de molde, 2020

Otras tutorías/orientaciones Paraguay

Idioma: Español

Observaciones: Me desempeñé como evaluador del trabajo "Obtención de harina a partir de subproductos agroindustriales de la naranja, piña y pulpa de mango para su uso en pan de molde"

Otras Referencias

Información adicional:

Actualmente me encuentro cursando la Maestría en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos en la Universidad de Valladolid, España (Periodo 2023-2024).

Indicadores

Tutorías

Concluidas	5
Tesis/Monografía de grado	1
Iniciación a la investigación	2
Otras tutorías/orientaciones	2

