



## Maria Belén Maidana Castelnuovo

Belén Maidana

Nombre en citaciones bibliográficas: Belén Maidana

Sexo: Femenino

Nacido el 01-02-1989 en Encarnación, Paraguay. De nacionalidad Paraguaya.

### Información de Contacto

Mail: **belenmaidana\_@hotmail.com**

### Áreas de Actuación

- 1 Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Control de Calidad
- 2 Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Yerba Mate
- 3 Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Hierbas Medicinales
- 4 Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Docencia Universitaria
- 5 Ciencias Sociales, Comunicación y Medios, Ciencias de la Información, Disertación y Capacitación
- 6 Ciencias Sociales, Economía y Negocios, Organización Industrial, Salud, Seguridad e Higiene Industrial
- 7 Ciencias Naturales, Ciencias de la Computación e Información, Ciencias de la Computación,
- 8 Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agronomía, reproducción y protección de plantas, Asesoramientos producción hierbas medicinales

### Formación Académica/Titulación

- 2015-En Marcha** Maestría - Maestría en Biotecnología de Alimentos.  
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay  
 Título: Microencapsulación de omega 3 a partir de semillas de chia.  
 Becario de: Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Alimentos;
- 2013-2013** Especialización/Perfeccionamiento - Diplomado en Producción de Yerba Mate  
 Universidad Nacional de Itapúa. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Paraguay, Año de Obtención: 2013  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agronomía, reproducción y protección de plantas, Producción de Yerba Mate;
- 2012-2013** Especialización/Perfeccionamiento - Especialización en Didáctica Superior Universitaria  
 Universidad Autónoma de Encarnación, Paraguay, Año de Obtención: 2013  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Didáctica Superior Universitaria;
- 2007-2011** Grado - Licenciatura en Ciencias y tecnología de la Producción Aplicada a los Alimentos  
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay  
 Título: Determinación de Coliformes totales en Yerba Mate compuesta Menta-Boldo pertenecientes a dos marcas Nacionales por el método del Número más Probable (NMP), Año de Obtención: 2011  
 Tutor: Claudia Elena González de Caneva  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Control de calidad, inocuidad, alimentos, seguridad alimentaria;

### Formación Complementaria

- 2011-2011** Cursos de corta duración  
 Indega S.A, Paraguay  
 Título: Bioseguridad en Planta Industrial  
 Horas totales: 2  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Ocupacional, Bioseguridad Industrial;
- 2011-2011** Cursos de corta duración  
 Indega S.A, Paraguay  
 Título: Buenas Prácticas de Manufactura - Yerba Mate  
 Horas totales: 2  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Ocupacional, Yerba Mate, Buenas Prácticas;

- 2011-2011** Cursos de corta duración  
Indega S.A, Paraguay  
Título: Buenas Practicas de Manufactura - Higiene Personal  
Horas totales: 4  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Ocupacional, higiene personal, Buenas Practicas de manufactura;
- 2008-2008** Cursos de corta duración  
Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay  
Título: Comunicación en Lengua Castellana  
Horas totales: 50  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Comunicación y Medios, Comunicación de Medios y Socio-cultural, Comunicación ;
- 2004-2005** Cursos de corta duración  
Instituto de Capacitación Informatica, Paraguay  
Título: Programa para Diseño Grafico Corel Draw  
Horas totales: 40  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Computación e Información, Ciencias de la Computación, Informática ;
- 2004-2004** Cursos de corta duración  
Instituto de Capacitación Informatica, Paraguay  
Título: Publicaciones Microsoft Publiaher 2000  
Horas totales: 40  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Computación e Información, Ciencias de la Computación, Informática;
- 2004-2004** Cursos de corta duración  
Instituto de Capacitación Informatica, Paraguay  
Título: Nivel I- Ingles Básico  
Horas totales: 90  
Áreas de Conocimiento: Humanidades, Lengua y Literatura, Lenguajes Específicos, Ingles Básico ;
- 2004-2004** Cursos de corta duración  
Instituto de Capacitación Informatica, Paraguay  
Título: Sierra  
Horas totales: 40  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Computación e Información, Ciencias de la Computación, Informática ;
- 2004-2004** Cursos de corta duración  
Instituto de Capacitación Informatica, Paraguay  
Título: Sierra  
Horas totales: 40  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Computación e Información, Ciencias de la Computación, Informática ;
- 2003-2003** Cursos de corta duración  
Instituto de Capacitación Informatica, Paraguay  
Título: Planilla Electrónica Microsoft Excel 2000  
Horas totales: 40  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Computación e Información, Ciencias de la Computación, Informática ;
- 2003-2003** Cursos de corta duración  
Instituto de Capacitación Informatica, Paraguay  
Título: Procesador de textos Microsoft Word 2000  
Horas totales: 40  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Computación e Información, Informática ;
- 2003-2003** Cursos de corta duración  
Instituto de Capacitación Informatica, Paraguay  
Título: Windows  
Horas totales: 40  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Computación e Información, Ciencias de la Computación, Informática ;
- 2016** Encuentros Encuentro de Biotecnología  
Instituto Paraguayo de Tecnología Agraria IPTA (ex MAG/DIA) , Paraguay  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Biotecnología Agraria. ;

- 2012** Encuentros Jornada de Actualización sobre Registros de Alimentos Nacionales  
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
- 2012** Encuentros Jornada Tecnológica de la Yerba Mate - Calidad en la Cadena Productiva  
 Centro Yerbatero Paraguayo, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Yerba Mate;
- 2011** Encuentros XIX Jornada de Jóvenes Investigadores  
 Universidad Nacional del Este - UNE, Paraguay
- 2010** Encuentros Jornada de Tecnológica sobre Yerba Mate  
 Centro Yerbatero Paraguayo, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agronomía, reproducción y protección de plantas , Yerba Mate;
- 2016** Seminarios Biotecnología Agrícola  
 Instituto de Biotecnología Agrícola, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Biotecnología Agrícola ;
- 2012** Seminarios Buenas Practicas de Laboratorio  
 Ministerio de Industria y Comercio, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Buenas Practicas Laboratoriales ;
- 2011** Seminarios Seminario Nacional de Hierbas y Té  
 Cámara Paraguaya de Hierbas y Té, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agronomía, reproducción y protección de plantas , Hierbas Medicinales ;
- 2010** Seminarios Experiencias en el Procesamiento de Cítricos en el Paraguay  
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
- 2009** Seminarios seminario sobre Conservación de Alimentos e Inocuidad y Seguridad Alimentaria - BPM y La Yerba Mate, Propiedades  
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, , Yerba Mate;
- 2008** Seminarios Procesamiento de los Alimentos y Los Alimentos Funcionales, un Nuevo Aliado para una Vida Saludable  
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Ciencias y Servicios de Cuidado de la Salud , Alimentos funcionales;
- 2016** Talleres Taller de Biotecnología Agrícola  
 Instituto Paraguayo de Tecnología Agraria IPTA (ex MAG/DIA) , Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Biotecnología Agrícola;
- 2013** Talleres Actualización en Normas Vigentes  
 Cámara de Empresas Paraguayas de la Alimentación , Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Economía y Negocios, Negocios y Administración, Normas Vigentes;
- 2013** Talleres Taller Conjunto CEPALI - INAN  
 Actualización de Normas  
 Cámara de Empresas Paraguayas de la Alimentación , Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Normas Paraguayas ;
- 2013** Talleres Taller de Trabajo CEPALI-INAN  
 Cámara de Empresas Paraguayas de la Alimentación , Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Normas Paraguayas ;
- 2011** Talleres Diagnostico Bacteriológico - Como Identificar Entero Bacterias  
 COMEDI - Dr. Esteban Riera, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Microbiología;

## Idiomas

<b>Inglés</b>	Comprende: bien	Habla: regular	Lee: regular	Escribe: regular
<b>Español</b>	Comprende: muy bien	Habla: muy bien	Lee: muy bien	Escribe: muy bien
<b>Guaraní</b>	Comprende: muy bien	Habla: regular	Lee: muy bien	Escribe: muy bien
<b>Portugués</b>	Comprende: bien	Habla: regular	Lee: regular	Escribe: no

## Actuación Profesional

### Asesoría en Producción y Manipulación de Alimentos - APROMALI

*Vínculos con la Institución*

2014 - Actual **Director** C. Horaria: 6

Otras Informaciones: Empresa dedicada a la Asesoría a Empresas del Rubro Alimentario, gestoria de Documentos INAN, INTN, SEAM, SENAVE, MIC.

**Indega S.A - Indega S.A**

*Vínculos con la Institución*

2011 - 2014 **Analista de Calidad Sección Yerba Mate** C. Horaria: 48

Régimen: Dedicación total

Otras Informaciones: Analista de calidad del Área de Yerba mate, control de las características organolépticas, físicas, químicas, microbiológicas y de genuinidad.

**Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología - INTN**

*Vínculos con la Institución*

2013 - 2013 **Integrante del Comité Técnico yerba Mate NP 35001/02** C. Horaria: 4

Otras Informaciones: Recopilación de datos para trabajos de investigación en el área microbiológica, para modificación de parámetros microbiológicos en yerba mate.

2011 - 2014 **Integrante del Comité Técnico Yerba Mate 35001/02** C. Horaria: 4

Otras Informaciones: Integrante del Comité Técnico de Yerba mate, en representación de la Empresa Indega S.A. Áreas de competencias a análisis físicos, químicos, microbiológicos, genuinidad y organolépticos.

**Universidad Autónoma de Encarnación - UNAE**

*Vínculos con la Institución*

2015 - Actual **Docente Titular** C. Horaria: 10

Otras Informaciones: Docente de Agroindustrias II y Maquinarias y Construcciones Industriales.

**Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología - FACYTEC**

*Vínculos con la Institución*

2016 - 2016 **Profesor titular** C. Horaria: 4

Otras Informaciones: Docente de la Materia Materias Primas I, de la Facultad de Ciencias y Tecnología.

2015 - 2015 **Profesora Titular** C. Horaria: 3

Otras Informaciones: Docente titular de Química III de la carrera de ciencias y Tecnología de la Producción Aplicada a los Alimentos.

2014 - 2014 **Profesora Titular** C. Horaria: 4

Otras Informaciones: Profesora Titular de Química General primer Semestre de Lic. en Tecnología de Los Alimentos

2010 - 2010 **Profesora Auxiliar** C. Horaria: 4

Otras Informaciones: Profesora auxiliar de Microbiología de los Alimentos II

2010 - 2010 **Profesora Auxiliar** C. Horaria: 4

Otras Informaciones: Profesora Auxiliar de Microbiología de los Alimentos I de Lic. en Tecnología de los Alimentos

**Producción Técnica**

Cursos de corta duración dictados

**1 Belén Maidana Buenas Practicas de Manufactura - Higiene y Seguridad Alimentaria, 2015. (Otro)**

Palabras Clave: buenas practicas;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Buenas Practicas de Manipulación en Alimentos ;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Asesoría en Producción y Manipulación de Alimentos

Participación: Otros. Lugar: APROMALI. Ciudad: Encarnación .

Observaciones: Las buenas practicas de manufactura dentro de las empresas alimentarias, son indispensables para la obtención de productos seguros para los consumidores. La finalidad del curso es obtener los conocimientos necesarios referentes al área para luego ser aplicados a las industrias don se desarrollan como operarios.

**2 Belén Maidana Curso de Buenas Practicas de Manufacturas en industria alimentaria, 2011. (Otro)**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Buenas Practicas de Manufactura;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Indega S.A

Participación: Otros. Lugar: Silos Santa María S.R.L. Ciudad: Encarnación .

Observaciones: Las Buenas Practicas de manufactura son indispensables para la elaboración de productos en al industria alimenticia, gracias estas se obtienen productos inocuos y libres de contaminación evitando de esta manera toxi-infecciones alimentarias.

#### Productos tecnológicos

##### **1 Belén Maidana Yerba Mate compuesta con Hierbas Medicinales. Manzanilla y Anís, 2014.**

Palabras Clave: hierbas medicinales; manzanilla; anís;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, yerba mate, hierbas medicinales ;

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Finalidad: Formulación y Producción de Mezclas de Hierbas medicinales (Manzanilla y Anís) para la posterior venta del producto a nivel nacional e internacional.. Disponibilidad: restringida.

Institución promotora/financiadora: Indega S.A.

Observaciones: Las hierbas medicinales utilizadas para la elaboración de este producto son cultivadas siguiendo directivas técnicas escritas exclusivamente para el producto y aplicando las BPA y las BPM. Los productores de estas hierbas son seleccionadas segun la calidad del producto que cosechan, y de esta manera se garantiza que el producto obtenido es de una excelente calidad.

##### **2 Belén Maidana Mate cocido Quemado con Azúcar y Extracto de Limon, 2013.**

Palabras Clave: extracto de limon; cocido quemado; microparticulas;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Yerba Mate;

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Finalidad: Metodología de Aplicación del Extracto de Limón en microparticulas a Yerba Mate tostada . Disponibilidad: restringida.

Institución promotora/financiadora: Indega S.A.

Observaciones: Preparación de muestras de cocido quemado con diferentes proporciones de azúcar y extracto de limón, para la realización de de gustaciones y análisis sensoriales a panelistas para comprobar aceptabilidad del producto para su posterior comercialización.

##### **3 Belén Maidana Yerba Mate Compuesta con Hierbas Medicinales Siempre Vive, 2013.**

Palabras Clave: siempre vive; yerba mate; hierbas medicinales;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Yerba Mate compuesta con Hierbas ;

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Finalidad: Formulación de Mezclas de Hierbas Medicinales para obtención de un nuevo producto para el mercado nacional e internacional. Disponibilidad: restringida.

Institución promotora/financiadora: Indega S.A.

Observaciones: Elaboración de yerba mate compuesta con hierbas medicinales Siempre vive, las cuales son cultivadas siguiendo directivas técnicas de la empresa y aplicando las BPA y BPM.

## Producción Bibliográfica

#### Documentos de trabajo

##### **1 Belén Maidana Buenas Practicas de Manufactura en Supermercados, 2015.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, , Buenas Practicas de Manufactura ;

Medio: Papel.

Palabras Clave: buenas practicas; supermercados;

Observaciones: Elaboración de manual de procedimientos de Buenas Practicas de manufactura en Supermercados para empresa Los Hermanitos S.R.L. El manual fue elaborado para uso exclusivo de la Empresa.

##### **2 Belén Maidana Buenas Practicas de Manufactura en Panaderías, 2015.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Buenas Practicas en Panaderías;

Medio: Papel.

Palabras Clave: buenas practicas;

Observaciones: Elaboración de Manuales de procedimientos con implementacion de BPM en panaderías, la misma fue escrita y es de uso exclusivo para la empresa Los Hermanitos S.R.L

##### **3 Belén Maidana Buenas Practicas de Manufactura en Carnicería, 2015.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Buenas Practicas ;

Medio: Papel.

Palabras Clave: buenas practicas; carnicería;

Observaciones: Elaboración de manual de procedimientos de Buenas Practicas de Manufactura para carnicería, la misma fue elaborada y es de uso exclusivo de la Empresa Los Hermanitos S.R.L

##### **4 Belén Maidana Buenas Practicas de Manufactura en Fabrica de Hielos, 2014.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Buenas Practicas, Hielos;

Medio: Papel.

Palabras Clave: hielos; buenas practicas;

Observaciones: Elaboración de manuales de procedimientos de Buenas Practicas de Manufactura para la Empresa Tu Bodega, la misma fue elaborada y es de uso exclusivo de la misma.

##### **5 Belén Maidana Buenas Practicas de Manufactura en Elaboración de Jugos Naturales, 2014.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Buenas Practicas;

Medio: Papel.

Palabras Clave: jugos naturales; buenas practicas;

Observaciones: Elaboración de manuales de Procedimientos para la Empresa C-Natural de Jugos naturales, la misma fue escrita yes para uso exclusivo de dicha Empresa.

**6 Belén Maidana Manual de Procedimientos sector Yerba Mate Silos Santa Maria S.R.L - Indega S.A, 2012.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Manuales de Procedimientos;

Medio: Papel.

Palabras Clave: yerba mate;

Observaciones: Elaboración de manuales de procedimiento de análisis de Yerba mate Canchada, control de genuinidad, físico, químico y microbiológico.

Artículos publicados en revistas científicas

**Artículos resumidos publicados en revistas**

**1 Belén Maidana (RELEVANTE) Determinación de microorganismos Colioformes totales de dos Marcas de yerba mate compuesta con Mata y boldo de Consumo masivo en Paraguay, IXI Jornadas de Jovenes Investigadores, v. 1, p. 561-561, 2011.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Microbiología, yerba mate;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 4321-4321

Palabras Clave: microorganismos; coliformes; yerba mate;

Evaluaciones

Evaluación de Eventos

2014 **EXPOCIENTEC 2014 (Paraguay)**

Observaciones: Jurado en la 10ª Feria Nacional e Internacional de Ciencia y Tecnología

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Otras Referencias

Indicadores

**Producción Técnica 5**

Cursos de corta duración dictados 2

Otro 2

Productos tecnológicos 3

Otro 2

Proyecto 1

**Producción Bibliográfica 7**

Documentos de trabajo 6

Completo 6

Artículos publicados en revistas científicas 1

Resumen 1

**Evaluaciones 1**

Eventos 1