



## 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, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas,
- 2 Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, bioproductos

#### Formación Académica/Titulación

- 2015-2017** Especialización/Perfeccionamiento - Especialidad en didáctica Universitaria  
Universidad Autonoma de Encarnación, Paraguay, Año de Obtención: 2017
- 2015-2016** Especialización/Perfeccionamiento, Año de Obtención: 2017
- 2015-2016** Especialización/Perfeccionamiento, Año de Obtención: 2017
- 2015-2018** Maestría - Maestría en Biotecnología de alimentos  
Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay, Año de Obtención: 2018  
Becario de: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
- 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

- 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, productos Bioactivos ;
- 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
- 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

## Idiomas

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

## Actuación Profesional

### Agroindustrial Ruvicha S.a - AGR

*No existen vínculos asociados con la institución*

### Universidad Autónoma del SuR - UNASUR

*Vínculos con la Institución*

2017 - 2017	<b>Profesor encargado del módulo microbiología de los alimentos</b>	C. Horaria: 4
2017 - 2017	<b>profesor encargado del módulo Microbiología y Parasitología</b>	C. Horaria: 4
2016 - 2016	<b>Profesor encargado del modulo química inorgánica</b>	C. Horaria: 4

### Universidad Nacional de Itapúa - UNI

*Vínculos con la Institución*

2018 - Actual	<b>Profesor encargado de cátedra Nutrición I</b>	C. Horaria: 3
2018 - Actual	<b>Profesor encargado de cátedra seguridad e higiene laboral</b>	C. Horaria: 3
2018 - Actual	<b>Profesor encargado de cátedra de tecnología de los alimentos IV</b>	C. Horaria: 3
2017 - 2017	<b>Profesor encargado de cátedra Nutrición I</b>	C. Horaria: 3
2017 - 2017	<b>Profesor encargado de la cátedra Nutrición II</b>	C. Horaria: 3
2017 - 2017	<b>Profesor encargado de la cátedra Química analítica II</b>	C. Horaria: 6
2017 - 2017	<b>Profesor encargado de cátedra Química de los alimentos II</b>	C. Horaria: 2
2017 - 2017	<b>Profesor encargado de cátedra toxicología de los alimentos</b>	C. Horaria: 5
2017 - 2017	<b>Profesor encargado de cátedra Nutrición I</b>	C. Horaria: 3
2016 - 2016	<b>Profesor encargado de cátedra Producción de materias prima II</b>	C. Horaria: 4
2016 - 2016	<b>Profesor encargado de cátedra de química de los alimentos I</b>	C. Horaria: 2

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

.

## Producción Técnica

## Producción Bibliográfica

## Evaluaciones

## Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

## Otras Referencias

### 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. .