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

2005-2008 Técnico - Bachiller Técnico en química Industrial
Colegio Tecnico Nacional de Encarnacion, Paraguay, Año de Obtención: 2008

Formación Complementaria

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

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 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.** C. Horaria: **48**
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**

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

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