



Jose Osvaldo Hermosilla Vera

Lic.

Nombre en citas 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: Encapsulación de antioxidantes del concentrado de la yerba mate , Año de Obtención: 2019
 Tutor: Miguel Eduardo Schmalko
- 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 Paraguayo, 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, 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 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
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

Agroindustrial Ruvicha S.a - AGR

Vínculos con la Institución

2016 - Actual **Asesor técnico de calidad** C. Horaria: **20**

Otras Informaciones: Desarrollo de linea de yerba compuesta para la fabrica yerbatera.
control de calidad en todo lo referente a producción de yerba Mate.

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

Universidad Nacional de Itapúa - UNI

Vínculos con la Institución

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 Química 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**

2016 - 2016 **Profesor encargado de cátedra de química de los alimentos I** C. Horaria: **2**

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

Producción Técnica

Producción Bibliográfica

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

1 (RELEVANTE) Encapsulación 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

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 ingeniería en alimentos de la Facultad de ciencias y tecnología- UNI

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 Nacional de Sao Carlos

Información adicional:

Pasantía Realizada en la Cooperativa colonias Unidas planta láctea y planta industrial un total de 240 horas para acceder al título 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 Bibliográfica	1
---------------------------------	----------

Artículos publicados en revistas científicas	1
--	---

Completo en revistas arbitradas	1
---------------------------------	---

Completo en revistas NO arbitradas	0
------------------------------------	---

Evaluaciones	2
---------------------	----------

Eventos	2
---------	---

Otras Referencias	1
--------------------------	----------

Presentaciones en eventos	1
---------------------------	---