



## 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 Autonoma 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

- 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
- 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
- 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

<b>2009-2009</b>	Cursos de corta duración Centro de Capacitación de jóvenes General Bernardino Caballero , Paraguay Título: Operador Básico de computadoras Horas totales: 108
<b>2013</b>	Encuentros jornada Técnica de yerba mate Yerbatera Selecta , Paraguay
<b>2012</b>	Encuentros Jornada sobre Microorganismos presentes en los alimentos Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
<b>2012</b>	Encuentros Jornada de Gestión de calidad en alimentos Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
<b>2013</b>	Seminarios Curso de Norma ISO 22000 Sistema de gestión de la inocuidad de Alimentos Ministerio de Industria y Comercio, Paraguay
<b>2009</b>	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
<b>2020</b>	Talleres Curso de actualización en análisis Sensorial en Alimentos INDUMAQ equipamientos y Flavors, Paraguay
<b>2019</b>	Talleres Analisis Sensorial: Métodos SENTIR DR analisis sensorial , 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

### Indega S.A - I

Vínculos con la Institución

2013 - 2016	<b>Encargado de recepción de materia prima.</b> 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	C. Horaria: <b>48</b>
-------------	---	-----------------------

### UNIMATE S.A - UNIMATE

Vínculos con la Institución

2016 - Actual	<b>Asesor técnico</b> Régimen: Dedicación total Otras Informaciones: Asesor en desarrollo de línea compuesta de yerba mate, control de calidad durante todo el proceso de producción	C. Horaria: <b>40</b>
---------------	--	-----------------------

### Universidad Nacional de Itapúa - UNI

Vínculos con la Institución

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

2016 - 2016	<b>Profesor encargado de cátedra Producción de materias prima II</b>	C. Horaria: <b>4</b>
2016 - 2016	<b>Profesor encargado de cátedra de química de los alimentos I</b>	C. Horaria: <b>2</b>

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	<b>I congreso de Ciencias Agropecuarias y I primera de jóvenes investigadores (Paraguay)</b> Observaciones: Miembro del comité científico.
2019	<b>Evaluador de trabajo final de grado (Paraguay)</b> 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 indoga 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

<b>Producción Bibliográfica</b>	<b>1</b>
Artículos publicados en revistas científicas	1
Completo en revistas arbitradas	1
Completo en revistas NO arbitradas	0
<b>Evaluaciones</b>	<b>2</b>
Eventos	2
<b>Otras Referencias</b>	<b>1</b>

Presentaciones en eventos

1