



Elsa María Graffton Insaurralde

Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Nombre en citaciones bibliográficas:

Sexo: Femenino

Nacido el 20-05-1978 en Asunción, Paraguay. De nacionalidad Paraguaya.

Información de Contacto

Áreas de Actuación

- Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Ciencia y Tecnología de Alimentos

Formación Académica/Titulación

- 2009-2010** Especialización/Perfeccionamiento - Didáctica Universitaria
Universidad Nacional de Asunción, Paraguay, Año de Obtención: 2010
- 1997-2003** Grado - Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay, Año de Obtención: 2003

Formación Complementaria

- 2015** Congresos Mejorando la Competitividad del Sector Lácteo Paraguayo
Federación de Cooperativas de Producción, Paraguay
- 2019-2019** Cursos de corta duración
Agencia de Cooperación Internacional del Japón, Japón
Título: Capacitación a Mujeres Rurales del Paraguay - Universidad Nacional de Yokohama, Japón
Horas totales: 80
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de Alimentos;
- 2018-2018** Cursos de corta duración
Agencia de Cooperación Internacional del Japón, Japón
Título: Desarrollo Rural Sostenible mediante el Enfoque de Mejoramiento de Vida para países Latinoamericanos
Horas totales: 136
- 2018-2018** Cursos de corta duración
3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay
Título: Aplicaciones del Colágeno y la Gelatina en la Ind. Alimenticia y Farmacéutica
Horas totales: 4
- 2018-2018** Cursos de corta duración
Food Safety Preventive Controls Alliance, Paraguay
Título: FSPCA Preventive Controls for Human Food
Horas totales: 20
- 2017-2017** Cursos de corta duración
INTN, Paraguay
Título: Evaluación y Gestión de Riesgos de Inocuidad en el Sector Productivo
Horas totales: 16
- 2015-2015** Cursos de corta duración
Cámara Paraguaya de Industriales Lácteos, Paraguay
Título: Tecnología de Elaboración de Quesos; Rendimiento, Calidad e Inocuidad
Horas totales: 24
- 2015-2015** Cursos de corta duración
Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo, Paraguay
Título: Importancia de la Leche y los Productos Lácteos para el Fomento de la Salud de la Población Latinoamericana
Horas totales: 30
- 2015-2015** Cursos de corta duración
Thailand International Cooperation Agency, Tailandia
Título: Seguridad Alimentaria

2014-2014	Cursos de corta duración Federación de Cooperativas de Producción, Paraguay Título: Lácteos: alimentos indispensables para el ser humano, beneficios del consumo, últimas evidencias científicas Horas totales: 8
2015	Encuentros VI Jornadas de Innovación Docente de la UNA Dirección General Académica-Rectorado-Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
2014	Encuentros V Jornadas de Innovación Docente de la UNA Dirección General Académica-Rectorado-Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
2008	Otros Programa de estudio de Inglés Avanzado Centro Cultural Paraguay Americano, Paraguay
2018	Seminarios Seminario de Análisis Sensorial: Innovación y Tendencias en el mundo de los Alimentos. 3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay
2017	Seminarios Proceso de Industrialización de nueces de Macadamia Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
2014	Seminarios ISO 9001 y Sistemas de Gestión de la Calidad CEPADES, Paraguay
2019	Talleres Análisis Sensorial: Conceptos y prácticas Dua Rodas, Paraguay
2018	Talleres Oratoria y Presentaciones eficaces Universidad Nacional de Asunción. Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
2018	Talleres Calidad e Inocuidad de Alimentos - BPM Proyecto FO AR INTN, Paraguay
2018	Talleres Elaboración de rúbricas Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
2018	Talleres Vida Útil Sensorial de los Alimentos INDUMAQ, Paraguay
2014	Talleres Laboratorio sobre la cadena de la leche y la producción de queso de calidad. UIP, Paraguay
2014	Talleres Tecnología e Industrialización de la leche Federación de Cooperativas de Producción, Paraguay

Idiomas

Inglés	Comprende: bien	Habla: regular	Lee: bien	Escribe: regular
Español	Comprende: muy bien	Habla: muy bien	Lee: muy bien	Escribe: muy bien
Guaraní	Comprende: bien	Habla: bien	Lee: bien	Escribe: bien

Institución principal donde desarrolla sus actividades

Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ, UNA

Actuación Profesional

Facultad de Ciencias Agrarias - UNA - Ingeniería Agroalimentaria - IAAL

Vínculos con la Institución

2018 - 2018 **Profesor encargado - Carrera de Ingeniería Agroalimentaria** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Cátedra: Industrias Agroalimentarias II
Resolución N° 608-00-2018

2018 - 2018 **Jefe de Trabajos Prácticos - Carrera Ingeniería Agroalimentaria** C. Horaria: **1**

Otras Informaciones: Cátedra: Materias Primas Pecuarias
Resolución N° 097-00-2018

Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ, UNA

Vínculos con la Institución

2021 - Actual **Auxiliar de la enseñanza I** C. Horaria: **20**

Otras Informaciones: Docente de la FCQ - UNA. Auxiliar de la enseñanza I. 1er y 2do semestre. Cátedras: Tecnología de Lácteos y derivados, Tecnología de Bebidas y afines, Tecnología de Vegetales y derivados, Química y Bioquímica de alimentos

2021 - Actual **Docente investigador** C. Horaria: **16**

Otras Informaciones: Docente investigador de la FCQ - UNA

2020 - 2020 **Docente investigador** C. Horaria: **16**

Otras Informaciones: Docente investigador de la FCQ - UNA

2020 - 2020 **Auxiliar de la enseñanza I** C. Horaria: **20**

Otras Informaciones: 2do semestre de 2020. Docente de la FCQ - UNA. Auxiliar de la enseñanza I, Cátedras: Tecnología de Vegetales y derivados, Química y Bioquímica de Alimentos

2020 - 2020 **Auxiliar de la enseñanza I** C. Horaria: **20**

Otras Informaciones: 1er semestre de 2020. Docente de la FCQ - UNA, Auxiliar de la enseñanza I. Cátedras: Tecnología de Lácteos y derivados, Tecnología de Bebidas y afines

2019 - 2019 **Jefe de Trabajos Prácticos de área - 1er semestre de 2019** C. Horaria: **17**

Otras Informaciones: Cátedras: Tecnología de lácteos y derivados
Tecnología de Bebidas y afines
Tutorías de iniciación científica
Resolución N° 6851-00-2019

2019 - 2019 **Docente Adscripto** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Cátedras:
Tecnología de Lácteos y derivados
Tecnología de Bebidas y afines
Resolución N° 6864-00-2019

2018 - 2018 **Docente Adscripto** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Cátedra: Tecnología de Vegetales y derivados
Resolución N° 6689-00-2018

2018 - 2018 **Jefe de Trabajos Prácticos de área - 2do semestre de 2018** C. Horaria: **17**

Otras Informaciones: Cátedras:
Química y Bioquímica de Alimentos (Carreras de CTA/IA)
Tecnología de Vegetales y afines
Resolución N° 6657-00-2018

2018 - 2018 **Jefe de Trabajos Prácticos de área - 1er semestre de 2018** C. Horaria: **17**

Otras Informaciones: Cátedras:
Tecnología de Lácteos y derivados
Tecnología de Bebidas y afines
Tutoría de Trabajo de Grado
Resolución N° 6532-00-2018

2018 - 2018 **Docente Adscripto** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Cátedras:
Tecnología de Lácteos y derivados
Tecnología de Bebidas y afines
Resolución N° 6542-00-2018

2017 - 2017 **Jefe de Trabajos Prácticos de área - 2do semestre de 2017** C. Horaria: **17**

Otras Informaciones: Cátedras:
Química y Bioquímica de Alimentos (carreras de CTA e IA)
Tecnología de Vegetales y derivados
Resolución N° 6391-00-2017

2017 - 2017	Docente Adscripto	C. Horaria: 2
	Otras Informaciones: Cátedra: Tecnología de Vegetales y derivados Resolución N° 6420-00-2017	
2017 - 2017	Jefe de Trabajos Prácticos de área - 1er semestre de 2017	C. Horaria: 17
	Otras Informaciones: Cátedras: Tecnología de Lácteos y derivados Tecnología de Bebidas y afines Trabajo de Grado Resolución N° 6291-00-2017	
2017 - 2017	Docente Adscripto	C. Horaria: 2
	Otras Informaciones: Cátedras: Tecnología de Lácteos y derivados Tecnología de Bebidas y afines Resolución N° 6290-00-2017	
2016 - 2016	Jefe de Trabajos Prácticos de área - 2do semestre de 2016	C. Horaria: 20
	Otras Informaciones: Cátedras: Química y Bioquímica de Alimentos (CTA/IA) Tecnología de Vegetales y derivados Resolución N° 6129-00-2016	
2016 - 2016	Docente Adscripto	C. Horaria: 2
	Otras Informaciones: Cátedra: Tecnología de Vegetales y derivados Resolución N° 6167-00-2016	
2016 - 2016	Docente Adscripto	C. Horaria: 2
	Otras Informaciones: Cátedras: Tecnología de Lácteos y derivados Tecnología de Bebidas y afines Resolución N° 6023-00-2016	
2016 - 2016	Jefe de Trabajos Prácticos de área - 1er semestre 2016	C. Horaria: 20
	Otras Informaciones: Cátedras: Tecnología de Lácteos y derivados Tecnología de Bebidas y afines Adscripción a la coordinación de carrera de CTA Resolución N° 6005-00-2016	
2015 - Actual	Coordinador de Laboratorio del área de Ciencia y Tecnología de Alimentos	C. Horaria: 16
2015 - 2015	Docente Adscripto	C. Horaria: 2
	Otras Informaciones: Cátedras: Tecnología de Alimentos I Tecnología de Vegetales y derivados Resolución N° 5890-00-2015	
2015 - 2015	Jefe de Trabajos Prácticos de área - 2do semestre de 2015	C. Horaria: 20
	Otras Informaciones: Cátedras: Química y Bioquímica de Alimentos (CTA/IA) Tecnología de Vegetales y derivados Resolución N° 5874-00-2015	

2015 - 2015	Docente Adscripto Otras Informaciones: Cátedras: Tecnología de Lácteos y derivados Tecnología de Bebidas y afines Resolución N° 5732-00-2015	C. Horaria: 2
2015 - 2015	Jefe de Trabajos Prácticos de área - 1er semestre de 2015 Otras Informaciones: Cátedras: Tecnología de lácteos y derivados Tecnología de Bebidas y afines Adscripción a la Corrdinación - Seminario II Resolución N° 5686-00-2015	C. Horaria: 20
2014 - 2014	Docente Adscripto Otras Informaciones: Cátedras: Tecnología de Alimentos I Tecnología de Vegetales y derivados Resolución N° 5573	C. Horaria: 2
2014 - 2014	Jefe de Trabajos prácticos de área - 2do Semestre del 2014 Otras Informaciones: Cátedras: Química y Bioquímica de Alimentos (CTA/IA) Tecnología de Vegetales y derivados Resolución N° 5554	C. Horaria: 20
2014 - 2014	Jefe de Trabajos Prácticos de Área - 1er Semestre del 2014 Otras Informaciones: Cátedras: Tecnología de Lácteos Tecnología de Bebidas Trabajo de Grado Seminario II Resolución N° 5474	C. Horaria: 20

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

Experiencia en el rubro de Lácteos y derivados
 Empresa: Saprocal
 Período: 2003-2007
 Cargo: Jefe de Control de Calidad y Coordinadora del equipo HACCP

Experiencia en el rubro de Mermeladas, Dulces y coberturas para helados.
 Empresa: F & F SA - Sabores de Areguá
 Período: 2010 - 2014
 Cargo: Asesora de Calidad y Desarrollo de nuevos productos

Experiencia en el rubro de Bebidas - Jugo natural de Naranja y Pomelo
 Empresa: Frutalia SA
 Período: 2008 - actualidad
 Cargo: Responsable técnico - Asesora de calidad.

Producción Técnica

Productos tecnológicos

1 Empoderamiento de Mujeres Rurales y periurbanas del Distrito de Coronel Oviedo, departamento de Caaguazu, mediante la optimización del proceso de producción de dulces y mermeladas elaborados con materia prima de la finca familiar., 2021.

Palabras Clave: empoderamiento; mermeladas; dulces;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Desarrollo de productos - Mermeladas;
Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Otros.
Finalidad: Empoderar a mujeres rurales . Disponibilidad: irrestricta.
Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción.

Producción Bibliográfica

Evaluaciones

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Concluidas

Tesis/Monografías de grado

- 1 **Nidia Araceli González Duarte, María Cecilia Casaut Ruiz Díaz, - Tutor Único o Principal - Evaluación de las características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de un embutido pre-cocido reducido en grasa mediante el uso de fibra soluble (Inulina), 2022**
Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: inulina; embutido pre-cocido;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de Carnes y derivados;
- 2 **Jasmina Belén Irala Delvalle, Araceli Noemí Servín González, - Tutor Único o Principal - DESARROLLO Y DETERMINACIÓN FISICOQUÍMICA, MICROBIOLÓGICA Y SENSORIAL DE UN ALIMENTO ENERGIZANTE A BASE DE MIEL DE ABEJA CON AGREGADO DE EXTRACTO NATURAL DE GUARANÁ - PAULLINIA CUPANA, 2022**
Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de Bebidas y Afines, Tecnología de Vegetales y derivados;
- 3 **Katerine Alejandra González, Ruth Ruiz Díaz, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES DE LA MERMELEDA DE POMELO Y BANANA ELABORADA EN EL DISTRITO DE CORONEL OVIEDO, DEPARTAMENTO DE CAAGUAZÚ, 2021**
Tesis/Monografía de grado Paraguay
Idioma: Español
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ;
Observaciones: Parte del proyecto BPIN20-200
- 4 **Evelyn Oviedo, - Cotutor o Asesor - Mejoramiento del proceso de elaboración de la Mermelada de Pomelo y Banana elaborada en el Distrito de Coronel Oviedo, Departamento de Caaguazu de, 2021**
Tesis/Monografía de grado Paraguay
Idioma: Español
- 5 **Evanhy Sanabria, Benigno Florentín, - Tutor Único o Principal - Estandarización Del Proceso De Producción y Adecuación de Formulación de Yogur Batido - Un Estudio de Caso en la Cooperativa CLAF., 2020**
Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
- 6 **Alba Raquel Escobar, - Tutor Único o Principal - Comparación del uso del ácido fumárico como acidulante en una bebida analcohólica con 10% de concentrado de jugo de naranja sobre una bebida acidulada con ácido cítrico, 2017**
Tesis/Monografía de grado Paraguay
Idioma: Español
- 7 **Karina Servián, - Tutor Único o Principal - Evaluación de la Estabilidad de los Helados Artesanales Base Crema en un Tiempo Determinado, 2016**
Tesis/Monografía de grado Paraguay
Idioma: Español
- 8 **Carina Bogado, - Tutor Único o Principal - Evaluación del grado alcohólico de una bebida fermentada a base de Uva (viitis vinífera) con agregado de sacarosa, 2016**
Tesis/Monografía de grado Paraguay
Idioma: Español
- 9 **Anahí Alfonso, - Tutor Único o Principal - Desarrollo de un helado cremoso a base de nfusión de yerba mate torrada y la evaluación de su aceptabilidad sensorial, 2016**
Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

- 10 Marcos Mendoza, - Tutor Único o Principal - Estudio de la estabilidad de una bebida sin alcohol desarrollada a base de jugo de naranja con agregado de semillas de Chia (Salvia Hispánica L.), 2016**

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

- 11 Amelia Machuca, - Tutor Único o Principal - Determinación microbiológica de la vida útil del queso Mascarpone clásico elaborado artesanalmente y envasado al vacío, 2015**

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

- 12 Daisy Braun, Delcy Palacios, - Tutor Único o Principal - Determinación de las características fisicoquímicas y nutricionales de una galletita destinada a la población infantil, elaborada a partir de harina caracterizada de Kumanda yvyra'i (Cajanus Cajan), 2015**

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Otras Referencias

Información adicional:

Indicadores

Producción Técnica	1
Productos tecnológicos	1
Proyecto	1

Tutorías	12
Concluidas	12
Tesis/Monografía de grado	12