



Vanessa Alejandra Resquin Barrios

Lic. en Ciencias y Tecnología de Alimentos

Nombre en citaciones bibliográficas:

Sexo: Femenino

Nacido el 21-07-1989 en Asuncion, Paraguay. De nacionalidad paraguaya.

Información de Contacto

Áreas de Actuación

Formación Académica/Titulación

2024-En Marcha	Maestría - Ciencias de los Alimentos Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
2018-2022	Especialización/Perfeccionamiento - Ciencias de los Alimentos Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay Título: "Métodos de extracción de pigmentos carotenoides a partir de frutas, consideraciones estructurales, fisicoquímicas y función antioxidantes", Año de Obtención: 2022 Tutor: Prof. Ing. Fátima Díaz
2018-2019	Especialización/Perfeccionamiento - Capacitación Didáctica Facultad Politécnica Universidad Nacional de Asunción, Paraguay, Año de Obtención: 2023 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Didáctica Superior;
2013-2017	Grado - Licenciatura de Ciencias y Tecnología de Alimentos Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay Título: INFLUENCIA DEL ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA SOBRE LA CALIDAD DE NUECES DE MACADAMIA, Año de Obtención: 2017 Tutor: Ing. Quím. KAREN PATRICIA MARTINEZ JARA Becario de: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ;
2005-2007	Técnico - Bachillerato técnico en Química Industrial Colegio Técnico Nacional de la Capital, Paraguay, Año de Obtención: 2007

Formación Complementaria

2017	Congresos IX congreso de Ciencias Químicas Federación de Químicos del Paraguay, Paraguay
2018-2018	Cursos de corta duración Asociación Paraguaya para la Calidad, Paraguay Título: Auditoría de Sistema de Gestión de la Inocuidad de Alimentos Horas totales: 20
2018-2018	Cursos de corta duración Asociación Paraguaya para la Calidad, Paraguay Título: Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control Horas totales: 20
2017-2017	Cursos de corta duración Asociación Paraguaya para la Calidad, Paraguay Título: Documentación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos Horas totales: 20
2017-2017	Cursos de corta duración Asociación Paraguaya para la Calidad, Paraguay Título: Norma ISO 22000:2005- Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos Horas totales: 20
2017-2017	Cursos de corta duración Asociación Paraguaya para la Calidad, Paraguay Título: Programas de Pre- requisitos según la Norma ISO/Ts 22002 Horas totales: 20

2017-2017	Cursos de corta duración Asociación Paraguaya para la Calidad, Paraguay Título: Control de Peligros e Inocuidad de Alimentos Horas totales: 16
2016-2016	Cursos de corta duración Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay Título: Procesamiento Industrial y sistema de producción agrícola del coco Mbocaya Acrocomia Culeata. Horas totales: 15
2017	Simposios Octavo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
2016	Simposios sexto Simposio en Ciencia e Tecnología de Alimentos do Mercosul Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Brasil Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Higienización en la Industria de alimentos;

Idiomas

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

Actuación Profesional

Comepar SA - CSA

Vínculos con la Institución

2018 - 2018	Analista de Calidad	C. Horaria: 48
-------------	----------------------------	-----------------------

Otras Informaciones: Analista encargada de la parte Operativa, Control de Bpm, Sistema de Calibración, Desarrollo de Trazabilidad, Análisis Microbiológicos. Gestión de inocuidad

Costa Colon - LPM

Vínculos con la Institución

2025 - Actual	Director Técnico	C. Horaria: 2
---------------	-------------------------	----------------------

Facultad de Ciencias Químicas - FCQ

Vínculos con la Institución

2018 - 2018	Ayudante de Pasantía	C. Horaria: 4
-------------	-----------------------------	----------------------

Otras Informaciones: Ayudante de cátedras de las materias: Química y bioquímica de Alimentos, Alimentación y Nutrición, Microbiología General

2016 - 2017	Colaborador del proyecto	C. Horaria: 40
-------------	---------------------------------	-----------------------

Otras Informaciones: 10/2015 - 12/2017 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción

Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia con calidad de exportación.

Participación: Integrante del Equipo

Descripción: Proyecto Asociativo entre la Fundación Facultad de Ciencias Químicas, MACPAR S.A. y la Facultad.

Adjudicado por Resolución 437/2014 del CONACYT, bajo el código INV-014-001

Integrantes: Velázquez E.; Mereles L.; Martínez, J.C. ; Martínez K.; Elizaur, A.; Resquin, V.; Smidt, M.; CABALLERO

S; MICHAJLUK J; PIRIS P; WISZOVTY L; Correa, L.;

FARMEDIS SA - FSA

Vínculos con la Institución

2022 - 2022	Director Técnico	C. Horaria: 10
-------------	-------------------------	-----------------------

Otras Informaciones: Responsable técnico del sector alimentario en importación y exportación de suplementos alimentarios.

Flor de Coco SA - FCSA

Vínculos con la Institución

2020 - Actual	Director Técnico en el Café de Acá	C. Horaria: 10
---------------	---	-----------------------

Otras Informaciones: La implementación de Buenas prácticas de Manufactura, desarrollo de productos, capacitación de personal, elaboración de documentos para la implementación de procedimientos operativos, control de productos terminados, gestión de documentación frente al ente regulatorio.

Los conocimientos técnicos adquiridos en la academia permiten optimizar tiempo en el desarrollo y/o elaboración de productos por lo cual tiene un impacto en el tiempo de producción, las tecnologías implementadas y las innovaciones en el rubro para el aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria, están a cargo del Director Técnico

Importadora Doba SA - IDSA

Vínculos con la Institución

2024 - Actual **Director tecnico**

C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Otras Informaciones: La implementación de Buenas practicas de Manufactura, desarrollo de productos, capacitación de personal, elaboración de documentos para la implementación de procedimientos operativos, control de productos terminados, gestión de documentación frente al ente regulatorio. Los conocimientos técnicos adquiridos en la academia permiten optimizar tiempo en el desarrollo y/o elaboración de productos por lo cual tiene un impacto en la tiempo de producción, las tecnologías implementadas y las innovaciones en el rubro para el aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria, están a cargo del Director Técnico

Instituto Privado del Niño - IPN

Vínculos con la Institución

2018 - Actual **Director Tecnico**

C. Horaria: **2**

Misiones Ñu - MSJB

Vínculos con la Institución

2024 - Actual **Director Tecnico**

C. Horaria: **1**

Nutre Py SRL - NPSRL

Vínculos con la Institución

2019 - 2023 **Jefe de Produccion**

C. Horaria: **40**

Panaderia Colon SRL - pcSRL

Vínculos con la Institución

2019 - Actual **Director Tecnico**

C. Horaria: **30**

Panaderia y Confiteria San pedro SA - PSP

Vínculos con la Institución

2019 - Actual **Director Tecnico**

C. Horaria: **30**

Otras Informaciones: La implementación de Buenas practicas de Manufactura, desarrollo de productos, capacitación de personal, elaboración de documentos para la implementación de procedimientos operativos, control de productos terminados, gestión de documentación frente al ente regulatorio. Los conocimientos técnicos adquiridos en la academia permiten optimizar tiempo en el desarrollo y/o elaboración de productos por lo cual tiene un impacto en la tiempo de producción, las tecnologías implementadas y las innovaciones en el rubro para el aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria, están a cargo del Director Técnico

Serranito - S.HG

Vínculos con la Institución

2024 - Actual **Director tecnico**

C. Horaria: **2**

Universidad Hispano Guarani - UHG

Vínculos con la Institución

2024 - Actual **Profesor de Introduccion a la quimica**

C. Horaria: **5**

2023 - 2024 **Profesor de Quimica inorganica**

C. Horaria: **5**

Victoria Food Company - VFC

Vínculos con la Institución

2025 - Actual **Auditor**

C. Horaria: **2**

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

Como profesional me he desempeñado en:

Dirección Técnica:

Dirección técnica en asuntos regulatorios de industrias alimenticias frente al INAN, de diferentes empresas en el rubro alimentario, que me ha facilitado conocer la industria, sus complejidades, mejoras y limitaciones como MiPymes, medianas y grandes empresas.

Laboratorio:

He desempeñado un papel de analista en laboratorio en proyectos de ciencias y desarrollo de Conacyt para la elaboración de guías y manuales publicados como parte de proyectos que han beneficiado a los pobladores de las distintas zonas de producción de Macadamia en Paraguay. A nivel profesional es realizado análisis microbiológicos y fisicoquímicos en industrias alimenticias o afines.

Control de Calidad e inocuidad Alimentaria.

Como analista de calidad e inocuidad en el rubro de almuerzos escolares e industrias alimentarias, realizando la redacción y

estandarización de procedimientos. La inocuidad alimentaria es un eje principal para garantizar la buena nutrición de los niños en edad escolar que son parte del plan de proyectos de políticas públicas del país, por lo tanto como profesional quedo a mi cargo cumplir con los requerimientos técnicos para la entrega de los alimentos de manera inocua y segura.

Docente en la Universidad Hispano Guaraní de cátedras como:

1. Microbiología y parasitología.
2. Introducción a la Química
3. Fisicoquímica
4. Química inorgánica

La enseñanza, el aprendizaje continuo y la formación constante son fundamentales para el desarrollo del país, la oportunidad de retribuir las oportunidades recibidas a través de la formación de otros estudiantes es un recurso que me gusta dedicar como tiempo de inversión de calidad, apostando a un Paraguay con ventajas competitivas en el Mercosur.

Actualmente soy especialista en Ciencias de los Alimentos enfocada en el desarrollo de productos de innovación y Director Técnico en empresas del rubro alimenticio que optan en la inversión de técnicos capacitados para el mejoramiento de sus procesos operativos.

Producción Técnica

Producción Bibliográfica

Evaluaciones

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Otras Referencias

Premiaciones

- 1 **2018 Mejor trabajo de grado de la carrera Ciencia y Tecnología de Alimentos (nacional), Facultad de Ciencias Químicas**
Trabajo de Grado con enfoque investigador en el Marco del proyecto 14- INV-001 Estudio del proceso de industrialización de Nueces de Macadamia integrifolia.

Presentaciones en eventos

- 1 **Congreso - Variables de secado que influyen en la obtención de nueces de macadamia con calidad de exportación, 2017, Colombia**
Nombre: XVII Congreso Colombiano de Química "Aportes de la Química a los desafíos del siglo XXI. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Asociación Química
- 2 **Congreso - Influencia de la temperatura de almacenamiento de las nueces de Macadamia integrifolia envasadas en atmósfera protectora sobre parámetros fisicoquímicos., 2017, Paraguay**
Nombre: IX Congreso de Ciencias Químicas. . Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Federación de Químicos del Paraguay
- 3 **Congreso - Composición y características fisicoquímicas de las nueces de Macadamia integrifolia sometidas a un proceso experimental de secado con miras a la exportación, 2017, Paraguay**
Nombre: IX Congreso de Ciencias Químicas. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Federación de Químicos del Paraguay
- 4 **Congreso - Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia con calidad de exportación, 2017, Paraguay**
Nombre: II Encuentro de Investigadores: Construyendo el Conocimiento Científico en el . Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay
- 5 **Congreso - Influencia del proceso de industrialización sobre los parámetros de calidad de las nueces de Macadamia integrifolia, 2017, Uruguay**
Nombre: 8va. Edición del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, Innova 2017.. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay
- 6 **Congreso - Desarrollo de un método de análisis de imagen digital para medición de color L*, a*, b* en nueces de macadamia, 2017, Uruguay**
Nombre: 8va. Edición del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, Innova 2017.. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Indicadores

Otras Referencias	7
Otros datos Relevantes	1
Presentaciones en eventos	6