ANEAES

Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior

AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR (ANEAES)

CURRICULUM NORMALIZADO PARA PARES EVALUADORES

Para el Registro Nacional de Pares Evaluadores

ANEAES
Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguái tetãyguára mba'e

CURRICULUM VITAE NORMALIZADO

DATOS PERSONALES		FOTO
Primer apellido: Martínez		
Segundo apellido: Cuevas		
Nombres: Alba Vanessa Montserrat		
N° de documento: 1190794	**Sexo: femenino**	
Fecha de nacimiento (Año/mes/día): 1973/08/28		
Nacionalidad: paraguaya		
Dirección para correspondencia: Florida 978, Barrio Jara		
Ciudad: Asunción	**País: Paraguay**	
Teléfonos: 0981926770	**Fax:**	
E-mail 1: vane_martinez_c@hotmail.com		
E-mail 2: vanessa1973@gmail.com		

FORMACIÓN ACADÉMICA		
ESTUDIOS DE GRADO		
Título obtenido: **Licenciado en Tecnología de Alimentos**		
Institución: **Facultad de Ciencias Químicas (F.C.Q) de la Universidad Nacional de Asunción (UNA)**		
Año de obtención: 1995	**Ciudad: San Lorenzo**	**País: Paraguay**
2. Título obtenido:		
Institución:		
Año de obtención:	**Ciudad:**	**País:**
ESTUDIOS DE ESPECIALIZACIÓN		
1. Título obtenido: Especialista en Didáctica Universitaria		
Institución: Rectorado de la Universidad Nacional de Asunción (UNA)		**Carga horaria: 400 horas**
Año de obtención: 2000	**Ciudad: Asunción**	**País: Paraguay**
2. Título obtenido:		
Institución:		**Carga horaria:**
Año de obtención:	**Ciudad:**	**País:**
ESTUDIOS DE MAESTRÍA		
1. Título obtenido: Magíster en Ciencia de los alimentos		
Área de estudios: Tecnología de lácteos e, Higiene y toxicología alimentaria		
Institución: Facultad de Veterinaria, Universidad Autónoma de Barcelona (UAB)		
Año de obtención: 1999	**Ciudad: Barcelona**	**País: España**
2. Título obtenido:		
Área de estudios:		
Institución:		
Año de obtención:	**Ciudad:**	**País:**
ESTUDIOS DE DOCTORADO		
1. Título obtenido:		
Área de estudios:		
Institución:		
Año de obtención:	**Ciudad:**	**País:**
2. Título obtenido:		

Área de estudios:		
Institución:		
Año de obtención:	**Ciudad:**	**País:**

OTRAS EXPERIENCIAS FORMATIVAS

Congreso y cursos de capacitación mas importantes.

- VII Congreso Paraguayo de Estudiantes de Ciencias Químicas. San Lorenzo, Paraguay – 27 al 30 de marzo 2019. "Aplicación del Sistema HACCP en industrias de alimentos del Paraguay".
- Congreso CASLAM 2018. Mesa redonda: Consenso técnico sobre Edulcorantes no calóricos, Marco regulatorio del Mercosur para Edulcorantes no calóricos. Mendoza, Argentina, 1-4 octubre 2018.
- Disertante del VI Congreso paraguayo de estudiantes de Ciencias Químicas. San Lorenzo, Paraguay – 7 de abril 2017. "Aplicación de requisitos y normas de inocuidad en servicios gastronómicos".
- Disertante en Curso de Auditoria de Buenas Prácticas de Manufactura. ASPATAL. Asunción, Octubre 2017
- Disertante del III Congreso Paraguayo de Ciencia y Tecnología de Alimentos sobre "Implementación de Sistemas de Gestión de Inocuidad de alimentos en establecimientos gastronómicos". Miembro del Comité Científico del Congreso. Mayo 2015- Asunción – Paraguay.
- Disertante del II Congresso Internacional de Inovacao aberta na industria de alimentos e bebidas. Chapeco- Brasil- 4 y 5 diciembre 2014.
- Disertante del Curso de Buenas Practicas en Servicios de Alimentación, en CEPADES. Asunción-Paraguay. Octubre 2013.
- **Disertante** del II Congreso Paraguayo de Ciencia y Tecnología de Alimentos sobre "Implementación de ISO22000 en industrias de alimentos". **Miembro del Comité Científico del Congreso. Agosto 2011- Asunción – Paraguay.**
- **Disertante** en Curso de capacitación sobre Buenas prácticas de Manufactura (GMP-SSOP) para SGS Paraguay. Asunción, Octubre 2006. 16 horas
- **Instructora** del Curso de GMP para el Convenio ANVISA (Ministerio de Salud del Brasil) / OPS (Organización Panamericana de la Salud). Florianópolis. Brasil, 5-9 de Noviembre de 2001. 40 horas
- **Disertante del VI Congreso paraguayo de estudiantes de Ciencias Químicas. San Lorenzo, Paraguay – 7 de abril 2017. "Aplicación de requisitos y normas de inocuidad en servicios gastronómicos".**
- **Disertante en Curso de Auditoria de Buenas Prácticas de Manufactura. ASPATAL. Asunción, Octubre 2017**
- **Disertante del III Congreso Paraguayo de Ciencia y Tecnología de Alimentos sobre "Implementación de Sistemas de Gestión de Inocuidad de alimentos en establecimientos gastronómicos". Miembro del Comité Científico del Congreso. Mayo 2015- Asunción – Paraguay.**
- **Disertante del II Congresso Internacional de Inovacao aberta na industria de alimentos e bebidas. Chapeco- Brasil- 4 y 5 diciembre 2014.**
- **Disertante del Curso de Buenas Practicas en Servicios de Alimentación, en CEPADES. Asunción-Paraguay. Octubre 2013.**
- **Disertante** del II Congreso Paraguayo de Ciencia y Tecnología de Alimentos sobre "Implementación de ISO22000 en industrias de alimentos". **Miembro del Comité Científico del Congreso. Agosto 2011- Asunción – Paraguay.**
- Pasantía en los Laboratorios del **INTEA (Institut de Recerca i Tecnología Alimentaria) de la Universidad de Girona- España** en la temática de procesos biotecnológicos. Noviembre 2011 a Enero de 2012.
- Curso de Metodologías para el diseño, planificación y seguimiento de los distintos sistemas de Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria**, 16 horas**. Instituto Argentino de Normalización y Certificación **IRAM**. Buenos Aires, Argentina. Septiembre 2010.
- Quality Management System Auditor/ Lead Auditor Training Course**, reconocido por el IRCA, 40 horas**. SGS. Buenos Aires, Argentina. Abril 2009.
- Curso de Aplicación de la **Norma ISO22000:2005, 16 horas**. Instituto Argentino de Normalización y Certificación **IRAM**. Buenos Aires, Argentina. Junio 2007.
- **Pasantía en Frigorífico Carnes Ñuble (Chile)** durante 4 días para implementación de sistema HACCP en faena de bovinos. Junio 2007.
- **Reunión de Instructores para Planificación de los Cursos de HACCP y Auditoría del Convenio ANVISA**

(Ministerio de Salud del Brasil)/OPS (Organización Panamericana de la Salud). Instituto Nacional de Protección de Alimentos (INPAZZ) de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), Buenos Aires, Argentina. 14-18 de Enero del año 2002. 20 horas.

- Curso de Entrenamiento de BRC v7 - British Retail Consortium, 16 horas. SGS Paraguay. 1 y 1 de Agosto 2016.
- Quality Management System Auditor FSSC22000/ Lead Auditor Training Course, reconocido por el IRCA, 40 horas. SGS Paraguay. Octubre 2015.
- Curso de Elaboración de Quesos realizado en Lactolanda. Caaguazú (Campo 9) Paraguay- Organizado por Fepale y Capainlact. 24 horas. Octubre 2015.
- Laboratorio sobre la cadena de la leche y la producción de queso de calidad. CII-UIP- FCQ-UNA. Oct 2014, 24 horas.
- Participación del 12 Congreso Panamericano de la Leche, Asunción, Paraguay, Junio 2012.
- Curso-Taller sobre Desarrollo e Implementación de los Planes HACCP en Plantas Frigoríficas de Carne Bovina y aves, 20 horas, dictado por Dr. Robert Savage de HACCP Consulting Group, con **sello del HACCP Alliance Internacional**. Asunción, Paraguay, 21 y 22 de agosto del 2007.
- Curso-Taller sobre Entrenamiento de aplicación de las reglamentaciones de FSIS, equivalencia, 8 horas, dictado por Dr. Robert Savage de HACCP Consulting Group, Asunción, Paraguay, 20 de agosto del 2007.
- Seminario Taller sobre Aplicación de HACCP en plantas faenadotas y elaboradoras de productos de origen animal, 32 horas. Dictado por el Dr. Arranz. Proyecto de la Unión europea FoCoSEP. Mayo 2007.
- Curso de Introducción y Formación de auditores internos en la Norma ISO22000 de 20 horas. Dictado por el Ing. Jose Melis. SGS Paraguay. Septiembre 2006. Asunción-Paraguay
- Seminario sobre HACCP desde el enfoque canadiense. Proyecto de Coop. Canadiense, ACDI, Cámara Paraguaya de la Carne, Asunción, Paraguay. Dictado por el Dr. David Mc Ewen, 20 horas, Mayo 2006
- Curso de Sistema de Gestión Calidad ISO 9000. Dictado por el Ing. Javier Lopez, SGS Paraguay. Junio 2006. Asunción-Paraguay. 8 horas
- Curso de Sistema de Gestión Ambiental ISO 14000. Dictado por el Ing. Enrique Galeano SGS Paraguay. Marzo 2006. Asunción-Paraguay. 16 horas
- Seminario taller de HACCP en frigorificos, realizado por proyecto canadiense. 16 horas, Año 2005, Hotel Sheraton, Asunción. Paraguay.

TRAYECTORIA ACADÉMICA Y PROFESIONAL		
DOCENCIA (Registrar su experiencia docente de los últimos diez (10) años. Si hace docencia en más de una institución de educación superior, anotar las experiencias de mayor significación)		
1. Nombre de la institución: Facultad de Ciencias Químicas (F.C.Q) de la Universidad Nacional de Asunción (UNA)		
Facultad, Departamento, Unidad, Instituto u otro:		
Categoría más alta alcanzada en el escalafón docente: Profesor asistente		
Dedicación: parcial	**Ciudad: San Lorenzo**	**País:Paraguay**
Descripción de las actividades y/o materias desarrolladas:		
a. Año 2010- Profesor Asistente de la Cátedra de Tecnología de Lácteos y derivados de la carrera de Ciencia y Tecnología de alimentos - Res Nº 0186-00-2010		
b. Año 2011- Profesor Encargado de Cátedra de Tecnología de Alimentos II de la carrera de Ciencia y Tecnología de alimentos - Resolución formal pendiente		
c. Año 2014- Profesor asistente de la cátedra de Higiene y seguridad en la industria alimentaria. - Resolución Nro 0161-00-2015, .0161-42-2015.		
d. Año 2002 - Coordinador de Tesis de la carrera de Ciencia y Tecnología de alimentos (Profesor Escalafonado)- Res Nº 3649-1 de fecha 27 febrero 2002		
e. Jefe de Trabajos Prácticos de la Facultad de Ciencias Químicas ➢ Año 2000 - Tecnología de Lácteos y Derivados -Res Nº 3471-2 de fecha 17 agosto 2000 ➢ Año 2001- Tecnología de Lácteos y Derivados - Res Nº 3514 de fecha 22 febrero 2001 ➢ Año 2002 - Tecnología de Lácteos y Derivados - Res Nº 3650-4 de fecha 27 febrero de 2002 ➢ Año 2003 - Tecnología de Lácteos y Derivados - Res Nº 3817-1 de fecha 13 de febrero de 2003 ➢ Año 2000 - Tecnología de Vegetales y Derivados – Res Nº3425-2 de fecha 24 febrero 2000		

- Año 2001- Tecnología de Vegetales y Derivados - Res Nº 3568.1 de fecha 26 julio 2001
- Año 2002 - Tecnología de Vegetales y Derivados - Res Nº Res. Nº 3713-1 de fecha 1 agosto 2002
- Año 2000 -Tecnología de Bebidas -Res Nº 3471-2 de fecha 17 agosto 2000
- Año 2001- Tecnología de Bebidas- Res Nº 3514 de fecha 22 febrero 2001
- Año 2002 - Tecnología de Bebidas y Derivados - Res Nº 3650-4 de fecha 27 febrero de 2002
- Año 2003 - Tecnología de Bebidas y Derivados - Res Nº 3817-1 de fecha 13 de febrero de 2003

f. Auxiliar de la Enseñanza graduado (Adscripto) en la Facultad
- Año 2001- Profesor Adscrito en la cátedra de Higiene y Toxicología de alimentos- Res Nº 3528-1 de fecha 22 marzo 2001
- Año 2002 - Profesor Adscrito en la cátedra de Higiene y Toxicología de alimentos - Res. Nº 3650-2 de fecha 27 febrero 2002

g. Higiene y Seguridad alimentaria II del Curso de Postgrado de la Especialización en Ciencias de los Alimentos. Resolución Nro 267/ 2015 y 2019.

Año de ingreso:	**Año de obtención del cargo actual:**	**Fecha de retiro :**
2. Nombre de la institución:		
Facultad, Departamento, Unidad, Instituto u otro:		
Categoría más alta alcanzada en el escalafón docente:		
Dedicación:	**Ciudad:**	**País:**
Descripción de las actividades y/o materias desarrolladas:		
a.		
b.		
c.		
Año de ingreso:	**Año de obtención del cargo actual:**	**Fecha de retiro :**
CARGO ACADEMICO ADMINISTRATIVO (Registrar su experiencia en el ámbito académico administrativo de los últimos cinco años. Si ejerce cargos en más de una institución de educación superior, anotar las experiencias de mayor significación)		
1. Nombre de la institución:		
Facultad, Departamento, Unidad, Instituto u otro:		
Cargo o puesto:	**Ciudad:**	**País:**
Resumen del cargo:		
a.		
b.		
c.		
Dedicación:	**Año de ingreso:**	**Fecha de retiro:**
2. Nombre de la institución:		
Facultad, Departamento, Unidad, Instituto u otro:		
Cargo o puesto:	**Ciudad:**	**País:**
Resumen del cargo:		
a.		
b.		
c.		
Dedicación:	**Año de ingreso:**	**Fecha de retiro:**
EJERCICIO PROFESIONAL (Registrar su experiencia en el ámbito profesional de los últimos diez (10) años)		
1. Nombre de la institución / empresa: VER A CONTINAUCION		
Cargo: Consultor y auditor	**Ciudad: Asunción, Chaco, Villeta, Villa Elisa, Luque**	**País:Paraguay**
Actividad principal: Consultor independiente para la implementación, capacitación y auditorias de Sistemas de Gestión de la Inocuidad y Calidad: BPM, POES, HACCP, ISO22000, FSSC22000, BRC, ISO9001,		

Lineamientos de Yum Lineamientos del SQMS. Mayo del año 2006 hasta la fecha. Empresas: ▪ NUTRIHUEVOS "LAS TACUARAS SA" (Certificación ISO22000, Certificación ISO9001). ▪ FRIGORIFICO NEULAND (Certificación HACCP, FSSC22000, ISO14000) ▪ MAZZEI INDEL S.A. Certificación HACCP ▪ POLLPAR SA, FRIGORIFICO DE AVES (Implementación HACCP) ▪ FRIGOCHORTI, COOP. CHORTIZER KOMITE LTDA. (Certificación HACCP) ▪ LA MISERICIORDA SEMILLAS DE SESAMO. (HACCP). ▪ AMIGO & ARDITI S.A. (Implementación ISO22000) ▪ NATURAL INSTANT FOODS (Certificación HACCP) ▪ CONFITERIA HONEY (Implementación SQMS Mc Donalds y Certificación HACCP). ▪ INTERPAN S.A. (Implementación SQMS Mc Donalds). ▪ PIZZA HUT (Implementación lineamientos Yum Brands Inc). ▪ LA BANDEJA SERVICIOS GASTRONIMICOS ALMUERZOS ESCOLARES (Certificación ISO9001 y Certificación HACCP). ▪ LA MISERICORDIA S.A. (Enero a septiembre 2015) Certificación HACCP. ▪ MAZZEI INDEL S.A. PLANTA DE GALLETITAS Grupo Riquelme (Certificación HACCP) ▪ LICAN. (Certificación HACCP). ▪ CEREALES, FEDEOS FEDERAL –Grupo Riquelme (Certificación HACCP). ▪ LACTEOS LOLITA CHORTIZER KOMITE LTDA (Implementación FSSC22000)		
Dedicación: parcial	**Año de ingreso: 2006**	**Fecha de retiro: hasta la fecha**
2. Nombre de la institución / empresa: Nutrihuevos Las Tacuaras S.A.		
▪ **Cargo:** Regente técnico de la Planta de Huevo Líquido.	**Ciudad:**	**País:**
▪ **Actividad principal:** Regente técnico de la Planta de Huevo Líquido, responsable de la calidad e inocuidad		
Dedicación: parcial	**Año de ingreso: 20015**	**Fecha de retiro:** hasta la fecha
3. Nombre de la institución / empresa: Frigorífico de la Cooperativa Multiactiva Neuland LTDA		
▪ **Cargo:** Gerente de Calidad	**Ciudad: Mariano Roque Alonso**	**País: Paraguay**
▪ **Actividad principal:** Encargada de la implantación y certificación del Sistema HACCP		
Dedicación: completa	**Año de ingreso: 2003**	**Fecha de retiro:** 2010

FORMACIÓN EN EVALUACIÓN		
CAPACITACIÓN ESPECIFICA (Registrar las capacitaciones más significativas y certificadas)		
1. Nombre de la institución: ANEAES		
Ciudad: Asunción	**País: Paraguay**	**Nombre del evento: Proceso de Selección y Formación de Nuevos Pares Evaluadores**
Duración en horas:200	**Año de realización:2020**	**Certificación obtenida: Par Evaluador según Resolución ANEAES N° 178/2020**
2. Nombre de la institución:		
Ciudad:	**País:**	**Nombre del evento:**
Duración en horas:	**Año de realización:**	**Certificación obtenida:**
EXPERIENCIA EN PROCESOS DE EVALUACION		
1. Nombre de la institución:		
Año de realización:	**Ciudad:**	**País:**

Tipo de Evaluación:		
Participó como:		
2. Nombre de la institución:		
Año de realización:	**Ciudad:**	**País:**
Tipo de Evaluación:		
Participó como:		
ENTRENAMIENTO ESPECÍFICO EN EL USO DE LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION EN EL MERCOSUR		
1. Nombre de la institución:		
Año de realización:	**Ciudad:**	**País:**
Duración en horas:	**Certificación obtenida:**	
2. Nombre de la institución:		
Año de realización:	**Ciudad:**	**País:**
Duración en horas:	**Certificación obtenida:**	

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	
1. Áreas de trabajo:	
Campo específico de trabajo: Investigación experimental (en ciencia de la leche) desarrollada en la Unidad de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB) correspondiente al proyecto de la Unión Europea en altas presiones en alimentos líquidos titulado: "Contribución al estudio de las propiedades funcionales de la leche de oveja tratada por altas presiones en la elaboración y características del yogur". Febrero 1997 a Diciembre de 1998.	
Responsabilidad o cargo:	**Proyecto:**
Principal publicación:	**Año de publicación:**
Ciudad:	**País:**
2. Áreas de trabajo:	
Campo específico de trabajo: Adjudicada con una Beca completa del CONACYT para actualización docente. Trabajo de investigación en los laboratorios del INTEA (Institut de Recerca i Tecnología Alimentaria) de la Universidad de Girona- España en la temática de aprovechamiento y reutilización de sangre de cerdo de mataderos por procesos biotecnológicos. Noviembre 2011 a Enero de 2012.	
Responsabilidad o cargo:	**Proyecto:**
Principal publicación:	**Año de publicación:**
Ciudad:	**País:**

PUBLICACIONES Registrar la referencia bibliográfica de sus publicaciones más significativas de los últimos cinco años, en base a normas internacionales vigentes
▪ Properties of yogurts made from whole ewe´s milk treated by high hydrostatic pressure, V. Ferragut; V.M. Martínez; A.J. Trujillo and B. Guamis. Milchwissenschaft 55 (5) 2000, Página. 267. Revista de alto impacto sobre Ciencia de Leche.
▪ HACCP, Herramienta esencial para la Inocuidad de los Alimentos. Manual de la Organización Panamericana de la Salud (OPS). Traducción y Revisión Gramatical para la lengua castellana. Mayo 2001.
▪ Caracterización del Queso tipo Paraguay. Póster presentado en el I Congreso Paraguayo de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Julio 2002. V.M. Martínez; J. Melis; A. Renna

▪ Ultraviolet Radiation and Application of Sodium hypochlorite in fresh eggs as Critical Control Points at a Poultry Establishment located in Paraguay. Póster presentado en el 16th World Congress of Food Science and Technology: "Addressing Global Food Security and Wellness through Food Science and Technology", Foz do Iguaçu, Parana, Brazil, on August 5 - 9, 2012. V.M. Martínez Cuevas; Y: Moreno Pozzoli, M.C: Rivas.
▪ IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 9001:2008 EN UN ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Póster presentado en el XIX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y de las XI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos llevado a cabo en la ciudad de Montevideo los días 7, 8, 9 y 10 de agosto del 2016. Vanessa Montserrat Martínez Cuevas, Brigitte Buhk López.
▪ Mesa redonda: Consenso técnico sobre Edulcorantes no calóricos, Marco regulatorio del Mercosur para Edulcorantes no calóricos. ICU. Revista eléctrónica de difusión científica: Investigación, Ciencia y Universidad, Año 2018, Vol 2, Nro 3.
▪ Evaluación sensorial de una bebida láctea innovadora en el Paraguay; el kéfir. Poster presentado en el XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los alimentos Cytal Alaccta 2019. Martínez Cuevas, V., Belotto, J. Viñales, R. 19 al 22 de noviembre. Buenos Aires, Argentina.

ASOCIACIONES ACADEMICAS, PROFESIONALES, CIENTIFICAS A LAS QUE PERTENECE Anotar el nombre de la asociación, en que calidad participa, año de ingreso
ASPATAL, Asociación de tecnólogos de alimentos. Miembro activo
Miembro de la Comisión permanente de la carrera de CTA en la FCQ de la UNA.
Recientemente nombrada como vicepresidenta del comité de Autoevaluación de la carrera de CTA de la FCQ de la UNA

EXTENSIÓN Y VINCULACIÓN Descripción de las principales actividades desarrolladas en los últimos cinco años
▪ Capacitación al inspectores sanitarios del INAN, año 2019
▪ Capacitación para miembros de Aspatal, año 2018

PREMIOS Y DISTINCIONES ACADEMICAS Y PROFESIONALES
▪ Premio a la "Labor Docente" en materias profesionales de la carrera de Ciencia y Tecnología de alimentos, organizado por el Centro de Estudiantes de la Facultad de Ciencias Químicas. Año 2019.
▪ Adjudicada con una beca completa del CONACYT para actualización docente. Trabajo de investigación en los laboratorios del INTEA (Institut de Recerca i Tecnología Alimentaria) de la Universidad de Girona-España. Noviembre 2011 a Enero de 2012.
▪ Adjudicada con una beca para realización del Proyecto de Investigación "*Estandarización y Normalización del Queso Tipo Paraguay*", seleccionado por la Dirección de Proyectos e Investigación (DIPRI) de la Universidad Nacional de Asunción. Julio de 2000 a Junio de 2001.
▪ Adjudicada con una beca completa de la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) para participar de las "I Jornadas Iberoamericanas sobre Calidad en el Análisis de Alimentos", organizado por el Programa del CYTED, subprograma XI "Tratamiento y Conservación de Alimentos", realizado en el Centro de

Formación de Cooperación Española (AECI) en Cartagena de Indias (Colombia). 10-14 de Septiembre de 2001.
▪ Nombrada como Miembro de la Comisión evaluadora de la Carrera de Ciencia y Tecnología de los alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA. Paraguay. Año 2018.
▪ Tutora de Tesis que ganó el 2do Lugar a la mejor Tesis de la Carrera de Ciencia y Tecnología de alimentos, premiado por la Facultad de Ciencias Químicas. Año 2016
▪ Presidenta del Comité Científico del XII Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos de América Latina y el Caribe y I Congreso Paraguayo de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Julio 2002. Asunción, Paraguay.
▪ Seleccionada como consultora externa por la Organización de Estados Iberoamericana para elaborar el Modelo Nacional de Criterios de calidad para la acreditación de la carrera de Tecnología de los Alimentos. Agosto a diciembre 2019.
▪ Evaluadora de Trabajo científicos XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Noviembre 2019. Buenos Aires, Argentina.

IDIOMAS	Nivel de conocimiento **(R)** Regular **(B)** Bueno **(E)** excelente		
Idiomas	Lee	Escribe	Habla
Español	E	E	E
Portugués	E	R	B
Inglés	B	R	R
Otros (especificar)			

INFORMACIÓN ADICIONAL RELEVANTE (Servicios a la comunidad, representaciones, etc.)

¿En qué campo o disciplina prefiere actuar como Par Evaluador?
Cualquier campo dentro de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

_____ Firma

_____**19 de agosto 2020**_____ Fecha