



Liz Carolina Ríos Duarte

Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos

Nombre en citaciones bibliográficas: Liz Ríos o Liz Ríos Duarte

Sexo: Femenino

Nacido el 14-04-1980 en Asunción, Paraguay. De nacionalidad Paraguaya.

Datos del PRONII

Área: **Ingeniería y Tecnología - Activo**
 Categorización Actual: **Nivel Candidato a Investigador - Res.: 570/2022**
 Ingreso al PRONII: **Nivel Candidato a Investigador - Res.: 570/2022**

Información de Contacto

Pagina Web: <https://orcid.org/0000-0001-6388-7524>
 Mail: **Dirección de contacto: lrios@qui.una.py**

Áreas de Actuación

- 1 Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Procesamiento de Alimentos
- 2 Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación de Alimentos y Fermentación de Bebidas
- 3 Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Calidad e Inocuidad de Alimentos

Formación Académica/Titulación

- 2024-En Marcha** Doctorado - Doctorado en Ciencias de los Alimentos
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 Título: Doctor en Ciencias de los Alimentos
 Tutor: Omayra Beatriz Ferreiro
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Proteínas -Alimentos funcionales ;
- 2020-En Marcha** Maestría - Maestría en Metodología de la Investigación
 Universidad Iberoamericana, Paraguay
 Título: Master en Metodología de la Investigación Científica
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Optimización de procesos productivos en comunidades;
- 2020-2021** Especialización/Perfeccionamiento - Especialización en Metodología de la Investigación Científica
 Universidad Iberoamericana, Paraguay
 Título: Evaluación de la calidad fisicoquímica, microbiológica y sensorial de la harina de maíz obtenida por cocción seca , Año de Obtención: 2021
 Tutor: Dr. Carlos Velazquez
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Cereales;
- 2015-2018** Maestría - Maestría en Biotecnología en Alimentos
 Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay
 Título: Mejoramiento de la conservación de la mezcla de sopa Paraguaya lista para hornear mediante la utilización de nisina., Año de Obtención: 2018
 Tutor: Juliana Moura Mendes Arrua
 Becario de: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación;
- 2014-2014** Especialización/Perfeccionamiento - Improvement of Management and Productive Efficiency of SMES in Mercosur
 Central Japan Industries Association , Japón
 Título: Plan de Mejoramiento de la Productiva y Calidad del Proceso de Elaboración de la Masa de Sopa Paraguaya, Año de Obtención: 2014
 Tutor: Hashimoto Yutaka
 Sitio web de la tesis/disertación: No aplica
 Becario de: Japan International Cooperation Agency, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Productividad y Calidad;

- 2010-2011** Especialización/Perfeccionamiento - Formación de Consultores en Productividad y Calidad
CEPPROCAL, Paraguay
Título: Implementación de Organización y Método en la Producción de Elaboración de Mezcla de Sopa Paraguaya,
Año de Obtención: 2011
Tutor: Carlos Fariña
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2007-2008** Especialización/Perfeccionamiento - Didáctica Universitaria
Universidad Nacional de Asunción, Paraguay, Año de Obtención: 2008
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Educación Universitaria;
- 2000-2006** Grado - Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Título: Determinación de la concentración de Nitrato de Sodio adicionado a los embutidos escaladados, Año de Obtención: 2006
Tutor: Ingeniera Elizabeth Elizeche
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;

Formación Complementaria

- 2024** Congresos VII Congreso Internacional de Estudios de Desarrollo
Universidad Complutense de Madrid, España
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Recuperación de residuos en la industria láctea;
- 2023** Congresos Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos, Argentina
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, biotecnología, compuestos bioactivos, aprovechamiento de residuos;
- 2022** Congresos Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos- Córdoba
Ministerio de Ciencia y Tecnología, Argentina
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Mermeladas de frutas;
- 2018** Congresos Latin Food 2018
Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos, México
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Bioconservación;
- 2015** Congresos Congreso de Ciencias Químicas, Expo Química y Alimentaria
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química, Química;
- 2013** Congresos Congreso Paraguayo de Estudiantes de Ciencias Químicas
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2012** Congresos 16th World Congress of Food Science and Technology
Asociación Internacional de Tecnólogos de Alimentos, Brasil
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2017-2017** Cursos de corta duración
Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires, Argentina
Título: Tecnología de Bebidas Alcohólicas
Horas totales: 16
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Bebidas;
- 2014-2014** Cursos de corta duración
Comité Ejecutivo FITHEP, Argentina
Título: Soluciones Tecnológicas, Sistemas de Producción y Diseño Gastronómico
Horas totales: 6
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y bebidas;
- 2011-2011** Cursos de corta duración
3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay
Título: Patógenos Emergentes en la Industria de Alimentos
Horas totales: 4
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2011-2011** Cursos de corta duración
3M, Paraguay
Título: Importancia del Control y Análisis Microbiológico del Agua
Horas totales: 4

- 2009-2009** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Agua;
Cursos de corta duración
CEPPROCAL, Paraguay
Título: Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos -ISO 22000
Horas totales: 24
- 2009-2009** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
Cursos de corta duración
Proquitec S.A, Paraguay
Título: Control de Calidad y Formulación de Alimentos Funcionales
Horas totales: 3
- 2009-2009** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas;
Cursos de corta duración
UNIÓN INDUSTRIAL DEL PARAGUAY/CEPROCAL, Paraguay
Título: Supervisor de Calidad
Horas totales: 10
- 2008-2008** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Producción;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Título: Curso Internacional Actualización Reglamentos Americanos sobre productos Carnicos y Avícolas
Horas totales: 4
- 2007-2007** Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Producción Animal y Lechería, Ciencia Animal y Lechería , Cárnicos y Avícolas;
Cursos de corta duración
Facultad Politecnica Universidad Nacional de Asuncion, Paraguay
Título: Educación Superior en el Paraguay
Horas totales: 15
- 2007-2007** Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Educación Superior;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Título: Alimentacion Antienvjecimiento
Horas totales: 2
- 2007-2007** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Nutrición;
Cursos de corta duración
Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Título: Los Alimentos y su Papel en la Alimentación Humana
Horas totales: 21
- 2007-2007** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Nuevas Fuentes de Proteinas
Horas totales: 2
- 2006-2006** Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Biotecnología de la Salud, Biotecnología relacionada con la Salud, Nutricion;
Cursos de corta duración
UNIÓN INDUSTRIAL DEL PARAGUAY/CEPROCAL, Paraguay
Título: Calidad en la Industria Alimenticia
Horas totales: 7
- 2006-2006** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
Cursos de corta duración
3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay
Título: Tendencias en controles Micobiológicos
Horas totales: 4
- 2006-2006** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
Cursos de corta duración
Rotaract Club, Paraguay
Título: Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2000
Horas totales: 6

- Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Sistema de Gestión de Calidad;
- 2003-2003** Cursos de corta duración
 Asociación Paraguaya de Analistas Industriales y Químicos Analíticos, Paraguay
 Título: Analisis de Agua Industriales
 Horas totales: 2
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Aguas Residuales;
- 2021** Encuentros XV Jornada de Jóvenes Investigadores de la UNA
 Universidad Nacional de Asunción - Rectorado, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Energía, Agua, Alimentos;
- 2023** Otros Preparación de Membranas Poliméricas para el Tratamiento de Aguas y Efluentes
 Asociación Paraguaya de Materiales, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, tratamiento de residuos en la industria de alimentos;
- 2023** Otros Transformación genética de embriones inmaduros de trigo por biobalística
 Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Mejoramiento genético ;
- 2021** Otros I Semana del Investigador
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimento ;
- 2020** Otros Análisis de riesgos y herramientas para el monitoreo y validación de riesgos
 3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2020** Otros Día Internacional del Microorganismo
 Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Bioconservación en alimentos;
- 2017** Otros Visita técnica realizado a la Biofábrica Misiones S.A
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Otras Ciencias Agrícolas, Mejoramiento de plantas;
- 2017** Otros Capacitación sobre Web of Science Core Collection, EndNote& Journal Citation Reports
 Clarivate Analytics, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Informática;
- 2016** Otros Visita Técnica al Instituto Paraguayo de Tecnología(IPTA) Caacupé
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Ciencias de las Plantas, Botánica, Plantas;
- 2016** Otros Visita Técnica Instituto Paraguayo de Tecnología(IPTA)
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Ciencias de las Plantas, Botánica, Plantas;
- 2015** Otros Expo FACTyTE Muestra
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Conservación;
- 2022** Seminarios I Seminario Internacional de la Red ENVABIO100 -Obtención de Films Biodegradables de Origen 100% natural para la industria alimenticia
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería de los Materiales, Ingeniería de los Materiales, Envases para industria de alimentos;
- 2020** Seminarios Como escribir una buena propuesta para obtener financiamiento
 EURAXESS America Latina y el Caribe, Brasil
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, PROYECTOS;
- 2020** Seminarios Ciclo de Charlas de Capacitación en el Área Agroalimentaria UNA-UNI
 Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2017** Seminarios Análisis Sensorial de Alimentos
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;

2016	Seminarios Biotecnología en plantas Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Mejoramiento de plantas;
2014	Seminarios Primer FITHEP NORDESTE EXPOALIMNETARIA Publitec S.A, Argentina Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Gastronómico;
2008	Seminarios Pautas para el Mejoramiento de la calidad de la carne Bovina Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Argentina Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos ;
2008	Seminarios Técnicas Innovadoras en Control Microbiológico de superficie y Ambiente 3M, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
2007	Seminarios Desempeño, Visión y Estrategia de los Servicios Nacionales de Inocuidad de Alimentos Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos ;
2006	Seminarios Buenas Practicas de Manufactura Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
2021	Simposios Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos-Innova 2021 Fundación del Laboratorio Tecnológico de Uruguay, Uruguay Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
2020	Simposios Encuentro universitario virtual Japón- Paraguay Universidad Nihon Gakko, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Empoderamiento Mujeres;
2007	Simposios Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Argentina Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
2018	Talleres ISO 22000 Corporación Interamericana de Inversiones, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Alimentos;
2014	Talleres Innovación en la gestión de las pymes Dirección General Académica-Rectorado-Universidad Nacional de Asunción, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Innovación;

Idiomas

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

Institución principal donde desarrolla sus actividades

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

Actuación Profesional

Agua Mineral Ysati - Ysati

Vínculos con la Institución

2020 - 2016	Director Tecnico	C. Horaria: 2
2012 - 2016	Asesora Técnica	C. Horaria: 2

Otras Informaciones: Encargada de Verificar los procedimientos de Saneados del Circuito de elaboración.
Propuestas de Mejoras continuas

Agua SELTZ S.A. - SELTZ

Vínculos con la Institución

2020 - 2015	Jefatura de Control de Calidad	C. Horaria: 8
-------------	---------------------------------------	----------------------

2008 - 2012	Jefe de Control de Calidad & Director Técnico	C. Horaria: 35
	Otras Informaciones: Funciones Adicionales: Encargada de Formulación de productos. Implementación de la ISO 9001	
CEPPROCAL - CEPPROCAL		
<i>Vínculos con la Institución</i>		
2013 - 2015	Consultor	C. Horaria: 6
	Otras Informaciones: BPM, POES, HACCP & ISO 22000	
Embotelladora Sureño S.A.C.I. - Cántaro		
<i>Vínculos con la Institución</i>		
2013 - 2015	Consultor	C. Horaria: 6
	Otras Informaciones: Implementación de Pilares del Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos	
Fabrica de Embutidos Mutti SRL - Mutti		
<i>Vínculos con la Institución</i>		
2006 - 2008	Encargada de Control de Calidad	C. Horaria: 48
	Régimen: Dedicación total Otras Informaciones: Formulación y desarrollo de productos 1. Hamburguesa 2. Chorizo de viena con agregado de plasma	
Facultad de Ciencias Agrarias / UNA - FCA/UNA		
<i>Vínculos con la Institución</i>		
2019 - Actual	Encargada de Catedra asignatura Biotecnología Agroalimentaria	C. Horaria: 2
	Otras Informaciones: Carrera: Ingeniería Agroalimentaria (FCA-UNA)	
2019 - 2022	Encargada de la catedra Trazabilidad	C. Horaria: 2
	Otras Informaciones: Carrera: Ingeniería Agroalimentaria (FCA-UNA)	
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ, UNA		
<i>Vínculos con la Institución</i>		
2022 - Actual	Miembro del Comité de ética de investigación	C. Horaria: 1
2022 - Actual	Jefatura del Dpto. de Investigación de Ingeniería y Tec. de Alimentos	C. Horaria: 16
<i>Actividades</i>		
1/2021 - Actual	Líneas de Investigación, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción Procesamiento de alimentos Participación: Coordinador o Responsable Descripción: Esta línea se basa en el desarrollo de alimentos innovadores Integrantes: Liz Ríos(Responsable) Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Elaboración de alimentos innovadores;	
1/2021 - Actual	Líneas de Investigación, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción Biotecnología aplicada a alimentos Participación: Coordinador o Responsable Descripción: Esta línea se basa en dos áreas de investigación 1. Fermentación de bebidas 2. Bioconservación de alimentos Integrantes: Liz Ríos(Responsable) Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación y Fermentación de los alimentos;	
3/2024 - Actual	Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Investigación de Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción Procesamiento de subproducto del sector piscícola paraguayo para la extracción de colágeno como biomaterial de alto valor agregado para su uso en la industria de alimentos Participación: Integrante del Equipo	

3/2024 - Actual	<p>Integrantes: Liz Ríos;Ferreiro, O.B.; Elsa Graffton; Diaz Fátima; Juan Rivaldi; L. García - Fernández ; M.C García - Payo;</p> <p>Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.</p> <p>Alumnos:</p> <p>Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Valorización de los residuos del sector piscícola ;</p> <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Investigación de Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción</p> <p>Diseño de membranas para la recuperación de compuestos de interés presentes en el suero de quesería de la industria láctea del Paraguay</p> <p>Participación: Integrante del Equipo</p> <p>Descripción: El objetivo del proyecto es aprovechar el lactosuero obtenido de la producción de quesos para la obtención de proteínas y carbohidratos de interés para la industria.</p> <p>Integrantes: Liz Ríos;Ferreiro, O.B.; Elsa Graffton; Diaz Fátima; Magna Monteiro; Velázquez Edelira; Juan Rivaldi; L. García - Fernández ; M.C García - Payo;</p> <p>Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.</p> <p>Alumnos: Pregrado (2);</p> <p>Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Aprovechamiento de Subproductos de la industria láctea;</p>
5/2022 - 12/2022	<p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción</p> <p>Evaluación de las características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de un embutido escaldado tipo chorizo de viena reducido parcialmente en grasa mediante el uso de inulina</p> <p>Participación: Coordinador o Responsable</p> <p>Descripción: Tuvo por objetivo desarrollar un chorizo de viena reducido en grasa mediante el uso de la fibra (inulina)y luego caracterizarlo</p> <p>Integrantes: Liz Ríos(Responsable)</p> <p>Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.</p> <p>Alumnos: Pregrado (2);</p> <p>Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Elaboración de embutido escaldado;</p>
1/2021 - 12/2021	<p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción</p> <p>Empoderamiento de mujeres rurales y periurbanas del distrito de Coronel Oviedo, Departamento de Caaguazú, mediante la optimización de la producción de dulces y mermeladas obtenidos con materias primas de la finca familiar</p> <p>Participación: Coordinador o Responsable</p> <p>Descripción: Este proyecto tuvo como objetivo mejorar la producción de dulces y mermeladas obtenidos con materias primas de la finca familiar, a fin de impulsar el desarrollo de las mujeres de las comunidades de Tuju Pucu, Plácido y Laguna Piri del distrito de Coronel Oviedo, Departamento de Caaguazú.</p> <p>Integrantes: Liz Ríos(Responsable)</p> <p>Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.</p> <p>Alumnos: Pregrado (4); Especialización (1);</p> <p>Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Optimización del proceso de elaboración y caracterización;</p>

2021 - Actual	<p>Profesor Asistente de la Asignatura Tecnología de Carnes y Derivados</p> <p>Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)</p>	C. Horaria: 3
2020 - Actual	<p>Profesora Adjunta de la asignatura Tecnología de Bebidas y Afines</p> <p>Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)</p>	C. Horaria: 2
2013 - 2021	<p>Profesor Asistente de la asignatura Tecnología de Bebidas y Afines</p> <p>Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)</p>	C. Horaria: 2
2013 - 2013	<p>Jefe de Trabajos Prácticos de la cátedra Tecnología de Bebidas y afines</p> <p>Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)</p>	C. Horaria: 2

2012 - 2012	Jefe de Trabajos Prácticos en Tecnología de Bebidas y Afines	C. Horaria: 2
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)	
2011 - 2011	Jefe de Trabajos Prácticos en la Asignatura de Tecnología de Carnes y Derivados	C. Horaria: 3
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)	
2010 - 2010	Jefe de Trabajo Prácticos en Tecnología de Carnes y Derivados	C. Horaria: 3
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos	
2009 - 2009	Adscripta en la cátedra de Tecnología de Bebidas y Afines	C. Horaria: 2
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)	
2009 - 2009	Jefe de Trabajo Prácticos en Tecnología de Carnes y Derivados	C. Horaria: 3
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)	

Granopar - Granopar

Vínculos con la Institución

2012 - Actual	Consultor Interno & Director Técnico	C. Horaria: 6
	Otras Informaciones: Formulación y Desarrollo de producto innovador: Mezcla de Sopa Paraguaya lista para Horneear	

Nevado S.A - Nevado

Vínculos con la Institución

2014 - 2017	Asesora Técnica & Director Técnico	C. Horaria: 4
	Otras Informaciones: Verificación del cumplimiento de cronograma de saneado de Instalaciones	

Velute SRL - Landau

Vínculos con la Institución

2012 - 2017	Asesoría Técnica & Director Técnico	C. Horaria: 5
-------------	--	----------------------

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

La ciencia y tecnología de alimentos se encuentra en constante evolución, enfocado en optimizar los métodos de procesamiento, conservación y distribución, a fin de lograr que el consumidor pueda acceder a los alimentos con calidad e inocuidad. Además, la ciencia de los alimentos busca involucrar a todos los sectores que inciden sobre la elaboración de los alimentos, desde la producción primaria hasta el consumidor final.

Desde la perspectiva de la investigación se busca aprovechar los residuos generados en la industria de los alimentos, así como también las materias primas disponibles en los hogares, de manera a lograr mejorar su calidad de vida mediante el desarrollo de nuevos productos, optimización de procesos de elaboración, capacitaciones, etc. .

Producción Técnica

Programas en radio o TV

1 Liz Ríos Hablemos de Ciencia, 2023. (Entrevista)

Palabras Clave: mermeladas; dulces; calidad; mujeres rurales;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Optimización de calidad de mermeladas y dulces;

Referencias adicionales: Paraguay/Español

Emisora: Paraguay TV. Tema: Optimización de producción de dulces y mermeladas obtenidos con materias primas de la finca familiar. Fecha

Observaciones: Proyecto financiado por CONACYT

Organización de eventos

1 Liz Ríos Trigésima Edición de las Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo, 2023. (Otro)

Palabras Clave: jóvenes investigadores; ciencia y tecnología; ingeniería;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos; Equipos electrónicos, Innovación;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Institución promotora/financiadora: Universidad Nacional de Asunción / DGPA

Evento itinerante: Si. Catálogo disponible: Si. Duración: 1 semana. Lugar: Campus Universitario . Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Coordinadora

2 Liz Ríos **CONVERSATORIO SOBRE INVESTIGACIÓN EN EL AREA DE MATERIALES, 2023. (Otro)**

Palabras Clave: materiales; ingeniería; química;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería de los Materiales, Ingeniería de los Materiales, materiales utilizados en el área de alimentos y la construcción ;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas

Evento itinerante: No. Catálogo disponible: No. Duración: 1 semana. Lugar: FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS (UNA). Ciudad: SAN LORENZO

Observaciones: Conversatorio con alumnos de la Facultad de Politécnica y Facultad de Ciencias Químicas.

Trabajos técnicos

1 Liz Ríos **Aprovechamiento del agua de cocción de granos de maíz como nutriente para la alimentación de bovinos, 2022.**

Palabras Clave: desperdicio; alimento; nutrientes; animales;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, , aprovechamiento del agua de cocción (desperdicio) ;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Uso más eficiente de los recursos que aporten una transformación hacia una ciudad resiliente; Disponibilidad: irrestricta;

Duración: 6 meses.; Ciudad: Luque;

Institución promotora/financiadora: Fundación Moisés Bertoni

Observaciones: Proyecto ganador del llamado Asunción Resiliente 2022, con el apoyo de la Unión industrial Paraguaya y la Fundación Avina.

2 Liz Ríos **Empoderamiento de Mujeres Rurales y Peri-Urbana del Distrito de Coronel Oviedo, Departamento de Caaguazú ,mediante la optimización del proceso de elaboración de dulces y mermeladas utilizando frutas de la finca familiar, 2021.**

Palabras Clave: dulces; mermeladas; mujeres rurales;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Frutas;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Finalidad: Mejoramiento de la Calidad de Vida de la Mujeres; Disponibilidad: irrestricta; Duración: 4 meses.; Ciudad: Caaguazú;

Institución promotora/financiadora: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

3 Liz Ríos **Desarrollo de productos tradicionales del Paraguay a base de Harina de Maíz, 2012.**

Palabras Clave: harina de maiz; sopa paraguaya; chipa; mbeju;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Desarrollo de productos tradicionales;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Finalidad: Industrialización de productos típicos del Paraguay; Disponibilidad: restricta; Duración: 12 meses.; Número de páginas: 10;

Ciudad: Luque;

Institución promotora/financiadora: Eulalio Garcete

Observaciones: La empresa Granopar fue la pionera en comercializar productos tradicionales a base de harina de maíz precocida.

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

1 Liz Ríos **Protocolo de desinfección de superficies inertes, Frutas y Hortalizas , Manipulación de alimentos, 2020.**

Palabras Clave: desinfección; covid 19; alimentos;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Prevención de enfermedades ;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Finalidad: Materiales educativos frente a la lucha contra el COVID-19.

Producción Bibliográfica

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

1 Liz Ríos; Cynthia Guerrero; **(RELEVANTE) Métodos utilizados para verificar el saneado en la industria de alimentos: Una revisión de la literatura científica, Revista de la Sociedad Científica del Paraguay, v. 29 f: 1, p. 172-195, 2024.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Métodos de saneado aplicados en la industria de alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 379-9123

Palabras Clave: limpieza; desinfección; bioluminiscencia;

Observaciones: Investigación realizada en la Especialización en Ciencias de los Alimentos - Facultad de Ciencias Químicas

2 Liz Ríos **(RELEVANTE) Reformulación y caracterización de la mermelada de pomelo y banana elaborada en el distrito de Coronel Oviedo, departamento de Caaguazú, Paraguay, Revista de la Sociedad Científica del Paraguay, v. 28 f: 2, p. 250-268, 2023.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Desarrollo y caracterización

de mermelada;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 379-9123

Palabras Clave: banana; pomelo; mermelada; caracterización; análisis sensorial;

Observaciones: Proyecto Financiado por el CONACYT

3 Liz Ríos (RELEVANTE) Calidad microbiológica de las fórmulas enterales y las superficies de una unidad de cuidados intensivos, Revista chilena de nutrición, v. 48 f: 6, p. 874-883, 2021.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0716-1549

4 Liz Ríos (RELEVANTE) Evaluación de la estabilidad microbiológica del pan de molde integral mediante el uso de natamicina, Revista de la Sociedad Científica del Paraguay, v. 25 f: 2, p. 144-154, 2020.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Bioconservación de Alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 379-9123

Artículos resumidos publicados en revistas

1 Liz Ríos (RELEVANTE) Systematic Literature Review of the Water-Energy- Food Nexus: An Overview of the Field, IEEE Internet computing, v. 1 f: 1, p. 1-8, 2020.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Nexo Agua-Energía- Alimento;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 1089-7801

Palabras Clave: nexo agua energía alimento;

Textos en publicaciones no científicas

1 Liz Ríos Emprendedoras de Coronel Oviedo mejoran calidad de mermeladas, Revista 5 Días, p. 22-22, 2023.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Optimización de mermeladas;

Medio: Internet.

Palabras Clave: mermeladas; mujeres rurales; calidad;

Observaciones: Proyecto Financiado: CONACYT

Trabajos en eventos

Resúmenes simples en anales de eventos

1 Liz Ríos; Camila Villalba; Marlon Vázquez; Evaluación de la pulpa de Kuruguá (Sicana odorífera naud.) como adjunto cervecero sobre las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de una cerveza artesanal. In: XVIII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , 2023 Buenos Aires Resúmenes Cytal 2023. 2023.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, bebida fermentada;

Medio: Internet.

Palabras Clave: cerveza artesanal; kuruguá; calidad; atributos sensoriales;

2 Liz Ríos; Elsa Graffton; Cecilia Casaut; EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES DE UN EMBUTIDO ESCALDADO TIPO CHORIZO DE VIENA REDUCIDO EN GRASA MEDIANTE EL USO DE FIBRA SOLUBLE (INULINA). In: INNOVACIÓN, SUSTENTABILIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN LA TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA ALIMENTARIO -CYTAL 2023, 2023 BUENOS AIRES INNOVACIÓN, SUSTENTABILIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN LA TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA ALIMENTARIO. 2023.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimento funcional;

Medio: Otros.

Palabras Clave: fibra soluble; embutido escladado; análisis sensorial; análisis fisicoquímico;

Observaciones: Proyecto de investigación financiado PUBIABM

3 Liz Ríos Empoderamiento de Mujeres Rurales del distrito de Coronel Oviedo, departamento de Caaguazú, mediante la caracterización fisicoquímica y sensorial de la mermelada de pomelo y banana. In: VII Encuentro de Investigadores, 2022 Asunción VII Encuentro de Investigadores. 2022.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Mermeladas ;

Medio: Otros.

Palabras Clave: mermelada; calidad; mujeres rurales;

4 Liz Ríos Optimización de la conservación de la mezcla de sopa paraguaya lista para hornear mediante el uso de nisina. In: VII Encuentro de Investigadores, 2022 Asunción 2022.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación ;

Medio: Otros.

Palabras Clave: sopa paraguaya; bioconservante; vida útil;

5 Liz Ríos Empoderamiento de mujeres rurales del Paraguay mediante la caracterización fisicoquímica y sensorial de la mermelada de pomelo y banana. In: viii Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos- Córdoba, 2022 Cordoba 2022.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Mermeladas de Frutas;

Medio: Otros.

Palabras Clave: mermeladas de frutas; calidad; vida útil;

Observaciones: Proyecto Financiado por el CONACYT

- 6 Liz Ríos Mejoramiento del proceso de producción de mermelada de pomelo y banana . In: Innova 2021, Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, 2021 Montevideo Mejoramiento del proceso de producción de mermelada de pomelo y banana . 2021.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Mermeladas;

Medio: Internet.

Palabras Clave: mermelada; pomelo; banana; diseño factorial;

Observaciones: Trabajo de investigación financiado por el CONACYT

- 7 Liz Ríos Mejoramiento del proceso de elaboración de la mezcla de sopa paraguaya lista para hornear mediante la utilización de nisina. In: Latin Food 2018, 8th Food Science, Biotechnology & Safety Congress., 2018 Puerto Vallarta 2018.**

Medio: Otros.

Resúmenes expandidos en anales de eventos

- 1 Liz Ríos Systematic Literature Review of the Water-Energy- Food Nexus: An Overview of the Field. In: IEEE Biennial Congress of Argentina (ARGENCON), 2020 Resistencia <https://ieeexplore.ieee.org/xpl/conhome/9505316/proceeding>. 2021.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Nexo Agua -Energía- Alimento;

Medio: Internet.

Palabras Clave: agua; energía; alimento; nexo;

Observaciones: Trabajo ejecutado en convenio con la Facultad de Politécnica (UNA)

- 2 Liz Ríos Systematic Literature Review of the Water-Energy- Food Nexus: An Overview of the Field. In: 6 Gran Encuentro de Investigadores, 2021 Asunción 6 Gran Encuentro de Investigadores. 2021.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimento- Energía- Agua;

Medio: Internet.

Palabras Clave: nexos agua-energía- alimentos;

Observaciones: Tercer mención de honor en exposición oral

- 3 Liz Ríos Calidad microbiológica de las fórmulas enterales y las superficies de una unidad de cuidados intensivos. In: 30º Congreso Argentino e Internacional de Terapia Intensiva - eSATI , 2020 Buenos Aires 2º Suplemento 30º Congreso Argentino e Internacional de Terapia Intensiva . 2020.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2591--338

Palabras Clave: microbiología; nutrición enteral;

Evaluaciones

Evaluación de Convocatorias Concursables

- 2022 - 2022 **Concurso de títulos, méritos y aptitud docente, para el acceso y ascenso de categoría de Profesor Encargado de cátedra (Paraguay)**
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Catedra: Biotecnología alimentaria
Presidente de mesa de la comisión dictaminadora
- 2022 - 2022 **Concurso de títulos, méritos y aptitud docente de la Facultad de Ciencias Químicas (Paraguay)**
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Encargado de Cátedra de la asignatura Biotecnología Alimentaria
- 2021 - 2021 **Trabajo Final de la Especialización en Ciencias de los Alimentos, de Postgrado (Paraguay)**
Cantidad: De 5 a 20. Observaciones: Presidenta de Mesa Examinadora: Resolución Número 0822.2021 Facultad de Ciencias Químicas ,UNA.
- 2021 - 2022 **Mesa Examinadora para la pre defensa y defensa publica de tesis de la maestría en química industrial (Paraguay)**
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Miembro de la mesa: Alumna Lic. Celeste Aquino
- 2019 - 2019 **Concurso de Títulos, Méritos y Aptitud para Docente Encargado (Paraguay)**
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Catedra: Tecnología de Carnes y Derivados
- 2015 - 2015 **Llamado a Profesor Asistente de Envases y Embalajes (Paraguay)**
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Parte de la Mesa Examinadora
- 2015 - 2015 **Llamado a Profesor Asistente en Microbiología General (Paraguay)**
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Miembro de la Mesa Examinadora

Evaluación de Eventos

- 2023 **Trigésima Edición de las Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo (Paraguay)**
Observaciones: Sala Temática
Ciencia, tecnología e innovación
- 2022 **XVI Jornadas de Jóvenes Investigadores de la UNA (Paraguay)**
- 2021 **Acreditación de la Carrera de Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA) (Paraguay)**
Observaciones: Secretaria del Comité Evaluador

2019 **Jornada de Jóvenes Investigadores AUGM (Brasil)**
 Observaciones: Miembro del comité científico en el área de poster

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Concluidas

Tesis de maestra

- Lic. Cristel Kennedy, - Tutor Único o Principal - Calidad Microbiológica de las Formulas Enterales y las Superficies de una Unidad de Terapia Intensiva en un Hospital Publico de Paraguay , 2020**
 Disertación (Maestría en Ciencias de los Alimentos) , FCQ - Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
 País: Paraguay / Idioma: Español
 Palabras Clave: formulas enterales; superficies vivas;
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología ;

Tesis/Monografías de grado

- Marlon Osmanm Vazquez De la Cruz ; Camila Arami Villalba Cabral, - Tutor Único o Principal - Evaluación del potencial de la pulpa de kuruguá (Sicana odorífera Naud.) como adjunto cervecero en una cerveza artesanal estilo american pale ale dosificado con miel de abeja en la carbonatación natural, 2023**
 Tesis/Monografa 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: adjunto cervecero; kurugua; fermentación;
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación, Bebidas Fermentadas;
 Observaciones: Revalorización del Kuruguá
- Lourdes Martínez; Evelin Benega, - Tutor Único o Principal - Validación de la eficacia del proceso de saneado del área de producción de una cervecería artesanal , 2022**
 Tesis/Monografa 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: cerveza; limpieza; desinfección; validación;
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Control de calidad de alimentos;
- Tatiana Silva, - Tutor Único o Principal - Calidad microbiológica y fisicoquímica del agua mineral envasada en presentación de 20 litros comercializada en la ciudad de Asunción , 2022**
 Tesis/Monografa de grado Paraguay
 Idioma: Español
 Palabras Clave: agua mineral natural; microbiología; fisicoquimico; calidad;
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de alimentos;
- Evelyn Carolina Oviedo Recalde, - Cotutor o Asesor - Mejoramiento del proceso de elaboración de mermelada de pomelo y banana, 2021**
 Tesis/Monografa de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ - Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
 País: Paraguay / Idioma: Español
 Palabras Clave: mermelada; banana; pomelo; calidad;
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Frutas;
- Alejandra González y Ruth Ruiz Diaz, - Cotutor o Asesor - Caracterización física, microbiológica y sensorial de la mermelada de pomelo y banana elaborada en el Distrito de Coronel Oviedo, Departamento de Caaguazú , 2021**
 Tesis/Monografa 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: analisis; mermelada; sensorial; microbiologico; solidos solubles;
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Frutas;
- Rocío Jazmín Cáceres Adorno, - Tutor Único o Principal - Análisis Multicriterio del Nexo Agua-Energía-Alimentos Caso de Estudio de la República del Paraguay, 2021**
 Tesis/Monografa de grado Paraguay
 Idioma: Español
 Palabras Clave: nexos; wef; ahp;
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Agua, Energía , Alimentos;
- Hugo Caballero y Maria Paz Rojas Diaz de Vivar, - Tutor Único o Principal - Optimización del proceso de fermentación de la Caña Paraguaya, mediante la aplicación de diferentes fuentes de nitrógeno a, 2020**
 Tesis/Monografa 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: caña paraguaya; fuentes de nitrógeno;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación, Fermentación;

8 Silvia Alderete Arzamendia y Briam Steven Nuñez Toledo, - Tutor Único o Principal - Valor nutricional del poroto indígena Cynohallia retura bajo procedimientos de cocción tradicional en la ciudad de fuerte Olimpo , 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

Palabras Clave: poroto; valor nutricional;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Granos de poroto;

9 Claudia Meza, - Tutor Único o Principal - Estabilidad Microbiológica del pan molde integral mediante el uso de Natamicina, 2019

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: bioconservación; natamicina;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Alimentos;

10 Julio Ríos y Tobías Sebastian Salinas, - Cotutor o Asesor - Estandarización del proceso de obtención de una cerveza a base de almidón de mandioca (Manihot sculenta) saborizada con cedrón Paraguayo., 2018

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: cerveza; almidón de mandioca;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Desarrollo de Bebidas;

11 Florencia Aracely Insaurralde Maldonado , - Tutor Único o Principal - Bioconservación de la carne de res refrigerada mediante la utilización de nisina, 2018

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: carne de res; bioconservación;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación;

12 Cecilia Alejandra Duarte Vallejos, - Tutor Único o Principal - Análisis microbiológico del agua de consumo de las viviendas del eje habitacional barrio San Francisco, 2018

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: agua potable; microbiología;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología;

13 Claudia Rolon, - Tutor Único o Principal - Elaboración de Chorizo de Viena con agregado de Plasma , 2009

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, Alimentos;

Otras tutoras/orientaciones

1 Lic. Cynthia Guerrero, - Tutor Único o Principal - Métodos utilizados para la verificación de los procesos de saneados en industrias de alimentos, 2020

Otras tutorías/orientaciones (Especialización en Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de Alimentos, Biotecnología ;

Otras Referencias

Premiaciones

1 2023 Mención de Honor Modalidad Oral: Mejoramiento del proceso fermentativo de la caña paraguaya mediante la aplicación de diferentes fuentes de nitrógeno (nacional), Sociedad Científica de Docentes Investigadores

Área temática: Ciencias Naturales. Agrarias y Ambientales

2 2022 Primer Concurso Nacional de Jóvenes Investigadores (nacional), Universidad Iberoamericana

Mención de Honor al trabajo Análisis Multicriterio del Nexo Agua- Energía_ Alimentos: Caso de Estudio de la Republica del Paraguay

3 2021 Tercera Mención de Honor 6Gran Encuentro de Investigadores (nacional), Sociedad Científica del Paraguay

Tema: Análisis multicriterio del Nexo Agua_ Energía _Alimento: Caso de Estudio del Paraguay

Línea: Ciencias Físico -Matemáticas e Ingenierías-Modalidad Oral

Presentaciones en eventos

- 1 Encuentro - Coordinación de Investigación sobre Innovación en el Procesamiento por Radiación de Alimentos con Baja Energía, 2024, Argentina**
Nombre: Innovación en el Procesamiento por Radiación de Alimentos con Baja Energía. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional: Proyecto financiado por la FAO y la OIEA
Nombre de la institución promotora: Organización Internacional de Energía Atómica
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Irradiación de alimentos;
- 2 Congreso - Innovación y Tecnología de Alimentos, 2022, Paraguay**
Nombre: Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería de Alimentos del Paraguay. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Mermeladas de Frutas;
- 3 Simposio - Innovación y Desarrollo de Alimentos, 2021, Uruguay**
Nombre: 11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: FUNDACIÓN DEL LATU
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Mermeladas de Frutas;
- 4 Encuentro - Microorganismos y elaboración de bebidas, 2020, Paraguay**
Nombre: Día Internacional del Microorganismo. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Fermentación de bebidas;
- 5 Seminario - Tendencias en la Industria de los Alimentos, 2019, Paraguay**
Nombre: III Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tipo de Participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Preservación natural de alimentos;
- 6 Encuentro - Bioconservación en alimentos, 2019, Paraguay**
Nombre: Día Internacional del Microorganismo. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Conservación natural de alimentos;
- 7 Seminario - Día Internacional del Tecnólogo de Alimentos, 2018, Paraguay**
Nombre: II Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 8 Encuentro - Bionservación de productos tradicionales, 2018, Paraguay**
Nombre: XV Encuentro Nacional de Estudiantes de Ciencias Agrarias y Ciencias Afines. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Carrera de Ingeniería Agronómica, Facultad de Ciencias Agrarias - UNA
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Conservación natural de productos tradicionales del Paraguay;

Jurado/Integrante

Disertaciones

- 1 Liz Ríos Participación en comités de Lourdes Wiszovaty Ramírez. Tesis de Maestría Evaluación del Potencial Nutritivo y antioxidante de los frutos de Plinia peruviana silvestre de Emboscada, Paraguay., 2023, Paraguay/Español**
Disertación (Maestría en Ciencias de los Alimentos), FCQ - Facultad de Ciencias Químicas
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, composición nutricional de frutos nativos;

Otros tipos

- 1 Liz Ríos; Rojas, Laura; Santacruz, Lourdes; Participación en comités de Carlos Rodolfo Fernández Recalde. Tesis/Monografía de grado Evaluación de la calidad fisicoquímica y microbiológica del agua de consumo en los centros educativos del bañado norte y sur de la ciudad de Asunción, asistidos por la Asociación FE y ALEGRIA , 2024, Paraguay/Español**
Otra participación (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, control de calidad;
Obs: Investigación de apoyo para la Asociación de FE y ALEGRIA
- 2 Liz Ríos; González, Nidia; Participación en comités de Isabel Mara Vanina Escobar Saldivar , Analia Mariel Orrego Pino . Tesis/Monografía de grado Evaluación del efecto de las características sensoriales y fisicoquímicas del pan molde con el agregado de harina de cascara de huevo como enriquecimiento de calcio, 2024, Paraguay/Español**
Otra participación (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Valor nutricional;

Monografía de curso de perfeccionamiento/especialización

- 1 Liz Ríos Participación en comités de Gloria Mariela Sanabria Martínez. Trabajos de especialización Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal, panorama actual en Paraguay, 2023, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

- Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Medicina Básica, Toxicología, residuos veterinarios en alimentos;
- 2 Liz Ríos; Caballero, Silvia; Báez, Fatima; Participación en comités de Grisell Anabel Gonzáles Vera. Trabajos de especialización CALIDAD DEL AGUA EMBOTELLADA QUE SE COMERCIALIZA EN LA CIUDAD DE CAAGUAZÚ, AÑO 2023, 2023, Paraguay/Español**

Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Análisis de agua de consumo;
 - 3 Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; María Elena Sánchez; Participación en comités de Lauren Mariela Tischler Da Silva. Trabajos de especialización Estudio de la influencia de la deshidratación osmótica en la conservación de frutas y verduras, 2021, Paraguay/Español**

Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Deshidratación de frutas y verduras;
 - 4 Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; María Elena Sánchez; Participación en comités de Fátima Cabral Alvarez. Trabajos de especialización Análisis de las propiedades nutricionales, sensoriales y la utilización en las industrial del aceite de palma, 2021, Paraguay/Español**

Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Caracterización de aceite;
 - 5 Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; María Elena Sánchez; Participación en comités de Rocío Andrea Villalba Salas. Trabajos de especialización Evaluación del potencial nutritivo y antioxidante de mermeladas de frutos silvestres (tuna, molle negro y mistol) como aporte a la cadena de valor de recursos alimenticios del chaco paraguayo, 2021, Paraguay/Español**

Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Caracterización de frutos;
 - 6 Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; María Elena Sánchez; Participación en comités de Yannie Romina Irala Benítez. Trabajos de especialización Percepción de los consumidores de agua embotellada con relación a su calidad, 2021, Paraguay/Español**

Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Agua ;
 - 7 Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; María Elena Sánchez; Participación en comités de Maria Isabel Melgarejo. Trabajos de especialización CARACTERÍSTICAS DE CONSUMIDORES DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA DE PARAGUAY, 2021, Paraguay/Español**

Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Calidad de los Alimentos ;
 - 8 Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; Participación en comités de Karen Patricia Martínez Jara. Trabajos de especialización Identificación de hongos productores de Aflatoxina en Yerba Mate - Ilex Paraguariensis, 2020, Paraguay/Español**

Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de alimentos;

Información adicional:

Miembro de la Red ENVABIO100 https://www.cytet.org/?q=es/detalle_proyecto&un=1011

Miembro del Grupo de Investigación categorizada en formación por el CONACYT - Código: CGIN01-50 .

Indicadores

Producción Técnica

Programas en radio o TV	1
Entrevista	1
Organización de eventos	2
Otro	2

Trabajos técnicos	3
Consultoría	2
Asesoramiento	1
Desarrollo de material didáctico o de instrucción	1
Desarrollo de material didáctico o de instrucción	1

Producción Bibliográfica 16

Artículos publicados en revistas científicas	5
Completo en revistas arbitradas	4
Completo en revistas NO arbitradas	0
Resumen	1
Textos en publicaciones no científicas	1
Revista	1
Trabajos en eventos	10
Resumen	7
Resumen expandido	3

Tutorías 15

Concluidas	15
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	13
Otras tutorías/orientaciones	1

Evaluaciones 11

Convocatorias Concursables	7
Eventos	4

Otras Referencias 22

Otros datos Relevantes	3
Presentaciones en eventos	8
Jurado/Integrante	11