



Liz Carolina Ríos Duarte

Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos

Nombre en citaciones bibliográficas: Liz Ríos o Liz Carolina 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: Irios@qui.una.py**
 Mail: **Irios@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
- 4 Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica, Nanopartículas
- 5 Ciencias Agrícolas, Otras Ciencias Agrícolas, Procesamiento Frutihortícola

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
- 2007-2008** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
Especialización/Perfeccionamiento - Didactica Universitaria
Universidad Nacional de Asunción, Paraguay, Año de Obtención: 2008
- 2000-2006** Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Educación Universitaria;
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

- 2025** Congresos Congreso SOCHITAL -ALACCTA
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Ciencia y Tecnología de Alimentos;
- 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;
- 2024** Congresos Congreso Brasileiro de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Universidad Federal de Santa Catarina, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Innovación y sustentabilidad en la cadena de alimentos;
- 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

- 2011-2011**
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: 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
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Agua;
- 2009-2009**
Cursos de corta duración
CEPPROCAL, Paraguay
Título: Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos -ISO 22000
Horas totales: 24
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2009-2009**
Cursos de corta duración
Proquitec S.A, Paraguay
Título: Control de Calidad y Formulación de Alimentos Funcionales
Horas totales: 3
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas;
- 2009-2009**
Cursos de corta duración
UNIÓN INDUSTRIAL DEL PARAGUAY/CEPROCAL, Paraguay
Título: Supervisor de Calidad
Horas totales: 10
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Producción;
- 2008-2008**
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Título: Curso Internacional Actualización Reglamentos Americanos sobre productos Carnicos y Avicolas
Horas totales: 4
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Producción Animal y Lechería, Ciencia Animal y Lechería , Cárnicos y Avicolas;
- 2007-2007**
Cursos de corta duración
Facultad Politecnica Universidad Nacional de Asuncion, Paraguay
Título: Educación Superior en el Paraguay
Horas totales: 15
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Educación Superior;
- 2007-2007**
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Nuevas Fuentes de Proteinas
Horas totales: 2
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Biotecnología de la Salud, Biotecnología relacionada con la Salud, Nutrición;
- 2007-2007**
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Título: Alimentacion Antienvjecimiento
Horas totales: 2
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Nutrición;
- 2007-2007**
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
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2006-2006**
Cursos de corta duración
UNIÓN INDUSTRIAL DEL PARAGUAY/CEPROCAL, Paraguay
Título: Calidad en la Industria Alimenticia
Horas totales: 7

- Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2006-2006** Cursos de corta duración
 3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay
 Título: Tendencias en controles Micobiológicos
 Horas totales: 4
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2006-2006** 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;
- 2024** Encuentros Encuentro con expertos en producción y tecnología cárnica
 NEOGEN, Argentina
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Control de proceso ;
- 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

- 2022** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Conservación;
 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;
- 2024** Talleres Seguridad e Inocuidad de Alimentos en América Latina -Uso pacífico de Irradiación
 Dirección General Académica-Rectorado-Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Irradiación de 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 Tecnico	C. Horaria: 35

Otras Informaciones: Funciones Adicionales: Encargada de Formulación de productos.
Implementación de la ISO 9001

CEPPROCAL - CEPPROCAL

Vínculos con la Institución

2013 - 2015	Consultor	C. Horaria: 6
-------------	------------------	----------------------

Otras Informaciones: BPM, POES, HACCP & ISO 22000

Embotelladora Sureño S.A.C.I. - Cántaro

Vínculos con la Institución

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

Vínculos con la Institución

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

Vínculos con la Institución

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

Vínculos con la Institución

2022 - Actual	Miembro del Comite de etica de investigación	C. Horaria: 1
---------------	---	----------------------

2022 - Actual	Jefatura del Dpto. de Investigación de Ingeniería y Tec. de Alimentos	C. Horaria: 16
---------------	--	-----------------------

Actividades

- 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;
- 4/2024 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones de la Facultad de Ciencias Químicas, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Desarrollo sostenible en tecnología de membranas para el tratamiento y valorización de efluentes de la industria quesera paraguaya
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: XX PROGRAMA DE SELECCIÓN DE PROYECTOS DE COOPERACIÓN QUE CONTRIBUYAN A LA CONSECUCCIÓN DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE, DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID - 2024
Integrantes: Elsa Graffton; Ferreiro, O.B.; Liz Ríos;M.C García - Payo;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (3); Maestría Académica (1);
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Tecnología de membranas para la industria alimentaria;
- 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
Integrantes: Liz Ríos;Ferreiro, O.B.; Elsa Graffton; Diaz Fátima; Juan Rivaldi; L. García - Fernández ; M.C García - Payo;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos:
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Valorización de los residuos del sector piscícola ;
- 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
Diseño de membranas para la recuperación de compuestos de interés presentes en el suero de quesería de la industria láctea del Paraguay
Participación: Integrante del Equipo
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.
Integrantes: Liz Ríos;Ferreiro, O.B.; Elsa Graffton; Diaz Fátima; Magna Monteiro; Velázquez Edelira; Juan Rivaldi; L. García - Fernández ; M.C García - Payo;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (2);
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Aprovechamiento de Subproductos de la industria láctea;
- 8/2024 - 12/2023 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones de la Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
Concentración de suero de leche utilizando destilación de membrana
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: El suero es el principal subproducto de la producción de queso y es utilizado principalmente para producir bebidas lácteas y ricota. Durante la producción de ricota, se produce un suero de segunda extracción en una proporción de 18 L por kilogramo de suero de queso. Debido al gran volumen producido, una etapa de concentración previa al fraccionamiento de los compuestos de gran interés presentes en este efluente (lactosa y proteínas) es importante para un mayor rendimiento global del proceso de recuperación. La destilación en membrana es una tecnología de membranas

emergente con alto potencial de ser una alternativa a los procesos convencionales de concentración. Este proyecto propone la concentración del suero de segunda extracción utilizando la destilación en membrana, para ello primeramente fue realizada la caracterización fisicoquímica del suero.

Integrantes: Liz Ríos(Responsable)

Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.

Alumnos: Pregrado (1);

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Destilación por membrana;

5/2022 - 12/2022

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

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

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: Tuvo por objetivo desarrollar un chorizo de viena reducido en grasa mediante el uso de la fibra (inulina)y luego caracterizarlo

Integrantes: Liz Ríos(Responsable)

Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.

Alumnos: Pregrado (2);

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Elaboración de embutido escaldado;

1/2021 - 12/2021

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

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

Participación: Coordinador o Responsable

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.

Integrantes: Liz Ríos(Responsable)

Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.

Alumnos: Pregrado (4); Especialización (1);

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Optimización del proceso de elaboración y caracterización;

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

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 Hornear

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 investigación en el área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos constituye un pilar estratégico para el desarrollo de sociedades más seguras, sostenibles e innovadoras. Su campo de acción abarca desde la mejora de los procesos de producción y conservación hasta la creación de tecnologías que prolonguen la vida útil de los alimentos sin comprometer su calidad sensorial o seguridad.

Uno de los aportes más relevantes de esta disciplina es la prevención de riesgos mediante sistemas avanzados de control de calidad y seguridad alimentaria. Gracias a estos desarrollos, es posible identificar y mitigar la presencia de contaminantes físicos, químicos y biológicos en la cadena productiva, fortaleciendo la confianza del consumidor y protegiendo la salud pública.

La sostenibilidad también se ha convertido en eje central de las investigaciones en este ámbito. Se promueve la valorización de subproductos agroindustriales, el diseño de envases biodegradables y la optimización de recursos como el agua y la energía. Estos avances no solo benefician al medio ambiente, sino que también representan oportunidades para una economía circular más resiliente.

Desde la perspectiva académica, esta área impulsa la generación de conocimiento interdisciplinario y el desarrollo de soluciones aplicables a nivel industrial. Universidades, centros de investigación y empresas trabajan en sinergia para acelerar la innovación, traduciendo los descubrimientos científicos en tecnologías accesibles y eficientes que impactan positivamente en la vida cotidiana.

Producción Técnica

Otra producción técnica

1 Liz Ríos Entrevista 5DÍAS. Descubrimiento puede revolucionar la conservación de la sopa paraguaya, 2025.

Palabras Clave: innovación; sopa paraguaya; conservación;

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

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Institución promotora/financiadora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Finalidad: Paraguaya fue Premiada en Chile con Innovación en la conservación de la sopa paraguaya. Lugar: Chile. Ciudad: Valparaíso.

2 Liz Ríos Revista Alimentaria. Investigación sobre Sopa Paraguaya recibe el primer premio en congreso internacional, 2025.

Palabras Clave: innovación; bioconservación;

C. Horaria: **3**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Bioconservación de alimentos;
 Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Institución promotora/financiadora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Finalidad: Entrevista . Lugar: Congreso SOCHITAL /ALACCTA. Ciudad: Valparaíso.

3 Liz Ríos Entrevista ABC: Paraguaya gana Premio Internacional en el área de Ciencia de los Alimentos, 2025.

Palabras Clave: sopa paraguaya; vida útil; nisina;

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

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Institución promotora/financiadora: Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Finalidad: Entrevista por adjudicación de Premio Internacional a Mejor Presentación Oral. Lugar: Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

Observaciones: La Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (IUFOST), organización integrada por países miembros, es la voz global de la ciencia y la tecnología de los alimentos. Es el único representante de la disciplina de Ciencia y Tecnología de los Alimentos elegido para el Consejo Científico Internacional (ISC) por sus homólogos interdisciplinarios.

4 Liz Ríos Entrevista CONACYT: Investigación sobre sopa paraguaya es premiada en congreso internacional, 2025.

Palabras Clave: sopa paraguaya; bioconservación; vida útil;

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

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Institución promotora/financiadora: Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Finalidad: Investigación sobre Conservación de la Sopa Paraguaya. Lugar: Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. Ciudad: Valparaíso.

Programas en radio o TV

1 Liz Ríos Elaboración de productos tradicionales del Paraguay, 2024. (Entrevista)

Palabras Clave: vori vori; chipa guazú; harina de arroz;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Proceso de elaboración de Vori vori y Chipa Guazú;

Referencias adicionales: Paraguay/Español

Emisora: Programa Sello Nacional. Tema: Descripción de las etapas de elaboración de productos tradicionales del Paraguay-Granopar. Fecha

Observaciones: Programa emitido por Canal 5 días

https://www.youtube.com/results?search_query=sello+nacional+capitulo+3

2 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; Elsa Graffton; Ferreiro, O.B.; Conversatorio de Aplicación de Microondas en el Procesamiento de Alimentos, 2024. (Otro)

Palabras Clave: frutas; deshidratación; microondas;

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

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Evento itinerante: No. Duración: 1 semana. Lugar: Facultad de Ciencias Químicas. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Disertante: Dra. Laura Campañone de la Universidad Nacional de la Plata (Argentina).

2 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

3 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 LORE
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 maíz; 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

Textos en publicaciones no científicas

- 1 **Liz Ríos Paraguay-gana-premio-por-investigacion-cientifica-sobre-la-sopa-paraguaya, ABC COLOR, 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Biotecnología de Alimentos;
Medio: Internet.
Palabras Clave: innovación; sopa paraguaya;
- 2 **Liz Ríos Conservación de productos tradicionales, 5DIAS, p. 37-37, 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Biotecnología de Alimentos;
Medio: Papel.
Palabras Clave: productos tradicionales; sopa paraguaya;
- 3 **Liz Ríos Producción y Conservación de Alimentos Tradicionales, 5Días, p. 17-17, 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Ciencia y Tecnología de Alimentos;
Medio: Papel.
Palabras Clave: sopa paraguaya; nisina;
- 4 **Liz Ríos Investigación sobre Sopa Paraguaya recibe Premio en Congreso Internacional, Revista Alimentaria Paraguay, p. 1-1, 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Ciencia y Tecnología de Alimentos;
Medio: Internet.
Palabras Clave: sopa paraguaya; nisina; alimentos tradicionales; conservación;
- 5 **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

Libros y capítulos de libros publicados

Capítulos de libros publicados

- Liz Ríos; Vega Baudrit, J.R; Filomena Barreiro, M.; Lopretti, M.; Rentería, M.; Rojas Alfaro, L. A.; Batista, D.; Biorrefinería de la biomasa de la piña para el potencial desarrollo de biomateriales para ser empleados en componentes electrónicos.. In: Universidad de Guadalajara(Org.). Innovación en biomateriales sustentables para un mundo mejor: un enfoque multidisciplinar, Guadalajara, D. R. Universidad de Guadalajara, Ed. 1, 2024, v. 1, p. 133-151, ISSN/ISBN: 9786075990972**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información, Ingeniería Eléctrica y Electrónica, Componentes eléctricos;
Medio: Internet.
ISSN/ISBN: 9786-0759
Palabras Clave: biorrefenería; piña; electrónica;
Observaciones: Capítulo 6

Libro organizado o edición

- Liz Ríos I Seminario Internacional de la Red ENVABIO100. Obtención de films biodegradables de origen 100% natural para la industria alimenticia (en prensa), Asunción, Ed. 1, 2023, v. 1, p. 54**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Envases a partir de residuos ;
Medio: Internet.
Palabras Clave: bioplásticos; envasado en alimentos; materias primas; biodegradable;

Trabajos en eventos

Resúmenes simples en anales de eventos

- Liz Ríos; Elsa Graffton; Ibarrola Rocío; Nuñez Liz; Caracterización Físicoquímica y composición centesimal de harina de pulpa y cáscara de banana. In: Congreso Brasileiro de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2024 Florianópolis 2024.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Desarrollo y caracterización de harina a base de banana;
Medio: Otros.
Palabras Clave: residuo; banana; sostenibilidad; mejora de calidad;
Observaciones: Trabajo realizado con productores de banana de la ciudad de La Pastora, Departamento de Caaguazú
- Liz Ríos; Ferreira, O.B.; Elsa Graffton; Diaz Fátima; L. García - Fernández ; M.C García - Payo; Características del permeado del proceso de concentración de suero. In: Red AMARU-CYTED Tecnologías innovadoras e inteligentes para el agua del futuro y la vida sustentable , 2024 San Lorenzo Tecnologías innovadoras e inteligentes para el agua del futuro y la vida sustentable . 2024.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente, Oceanografía, Hidrología, Recursos Acuáticos, Recuperación de agua ;
Medio: Internet.
Palabras Clave: permeado; destilación de membranas;
- Liz Ríos; Ferreira, O.B.; Elsa Graffton; L. García - Fernández ; M.C García - Payo; Diaz Fátima; Cintora Yaiza; Guerrero Rodrigo; García Cándido; García-Merino; Julio Sanmartino Rodríguez; Tecnología de membranas de fibra hueca aplicada a la industria láctea. In: RED AMARU-CYTED-Tecnología innovadoras e inteligentes para el agua del futuro y la vida sustentable, 2024 San Lorenzo Tecnología innovadoras e inteligentes para el agua del futuro y la vida sustentable. 2024.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Destilación de membranas ;
Medio: Internet.
- Liz Ríos; Camila Villalba; Marlon Vázquez; Evaluación de la pulpa de Kuruguá (Sicana odorífera naud.) como adjunto cervecero sobre las propiedades físicoquímicas 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;
- Liz Ríos; Elsa Graffton; Cecilia Casaut; EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, 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

- 6 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;

- 7 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;

- 8 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

- 9 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

- 10 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; Ferreira, O.B.; Elsa Graffton; L. García - Fernández ; Cintora Yaiza; Guerrero Rodrigo; M.C García - Payo; Tecnología de membranas de fibra hueca aplicada a la industria láctea. In: VII Congreso Internacional de Estudio del Desarrollo, 2024 España 2024.**

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

Medio: Otros.

Palabras Clave: tecnología de membrana; industria láctea; fibra hueca;

Observaciones: Trabajo realizado con investigadores de la Universidad Complutense, España

- 2 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, Nexa Agua -Energía- Alimento;

Medio: Internet.

Palabras Clave: agua; energía; alimento; nexa;

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

- 3 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: nexa agua-energía- alimentos;

Observaciones: Tercer mención de honor en exposición oral

- 4 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;

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

- 1 **Liz Ríos; Rosvin Des Bouillons -Gamboa ; Gabriela Montes De la Oca -Vasquez; Vega Baudrit, J.R; Lopretti, M.; Renteria Urquiza, M.; Juan Miguel Zuñiga -Umaña; Filomena Barreiro, M.; Vazquez, P.; (RELEVANTE) Synthesis of chitosan nanoparticles (CSNP): Effect of CH-CH-TPP ratio on size and stability of NPs, *Frontiers in Chemistry*, v. 12, p. 1-14, 2024.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Nanopartículas ;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2296-2646
Observaciones: Investigación realizada en conjunto con LANOTEC, Costa Rica, Universidad Nacional de la Plata, Argentina
 - 2 **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
 - 3 **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
 - 4 **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
 - 5 **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;

Evaluaciones

Evaluación de Convocatorias Concursables

- | | |
|-------------|--|
| 2025 - 2025 | Comisión dictaminadora de escalafón docente (Paraguay)
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Comisión de evaluación de la Carrera de Ciencia y Tecnología de Alimentos |
| 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

- 2024 **XVIII Jornadas de Jóvenes Investigadores de la UNA (Paraguay)**
Observaciones: Temática: Ingeniería y Tecnología
- 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

- 1 **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

- 1 **Marlon Osmanm Vazquez De la Cruz ; Camila Arami Villalba Cabral, - Tutor Único o Principal - Evaluación del potencial de la pulpa de kurugú (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/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: adjunto cervecero; kurugua; fermentación;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioprosesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación, Bebidas Fermentadas;
Observaciones: Revalorización del Kurugú
- 2 **Rocío Ibarrola y Liz Nuñez, - Tutor Único o Principal - Obtención de harinas de pulpa y cascara de banana de descarte del distrito de La Pastora, Departamento de Caaguazú, 2023**
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, Reutilización de residuos;
- 3 **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/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, Control de calidad de alimentos;
- 4 **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/Monografía de grado Paraguay
Idioma: Español
Palabras Clave: agua mineral natural; microbiología; fisicoquímico; calidad;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de alimentos;
- 5 **Evelyn Carolina Oviedo Recalde, - Cotutor o Asesor - Mejoramiento del proceso de elaboración de mermelada de pomelo y banana, 2021**
Tesis/Monografía 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;
- 6 **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/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: analisis; mermelada; sensorial; microbiologico; solidos solubles;

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

7 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/Monografía 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;

8 Hugo Caballero y María Paz Rojas Díaz 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/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: caña paraguaya; fuentes de nitrógeno;

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

9 Silvia Alderete Arzamendia y Briam Steven Nuñez Toledo, - Tutor Único o Principal - Valor nutricional del poroto indígena Cynnohallia 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;

10 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;

11 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;

12 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;

13 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;

14 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;

En Marcha

Tesis de maestra

- 1 Julio Olmedo, - Tutor Único o Principal - Evaluación de la aplicación de lactosa sobre las características sensoriales de la cerveza artesanal, 2024**
Disertación (Maestría en Ciencias de los Alimentos) , FCQ - Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: lactosa; lactosuero; sensorial; cerveza artesanal;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Aprovechamiento del lactosuero para la obtención de lactosa ;

Tesis/Monografías de grado

- 1 Nazarena Victoria Ocampos Ramos, - Cotutor o Asesor - Caracterización fisicoquímica del lactosuero de segunda extracción obtenido a partir de la elaboración de queso ricota concentrado por destilación, 2024**
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: residuo; suero;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Procesamiento de residuos de la industria láctea ;
- 2 Leonardo Cuevas/ Juan Serafini, - Cotutor o Asesor - Evaluación de la eficacia de tres membranas comerciales diferentes para fraccionamiento de suero de ricota concentrado, 2024**
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: membranas; ultrafiltración; suero;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Procesamiento del suero láctea ;

Otras Referencias

Premiaciones

- 1 2025 Mejor Presentación Oral - Congreso SOCHITAL-ALACCTA (internacional), Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos**
Premio que destaca la excelencia en la investigación científica en el área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos
- 2 2025 Reconocimiento Internacional por Mejor Trabajo Científico - IUFoST (internacional), Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos**
Diploma de Adjudicación de Beca IUFoST por Mejor trabajo científico en el marco del Congreso SOCHITAL-ALACCTA
- 3 2025 Reconocimiento por Asociación Paraguaya de Tecnólogos de Alimentos (internacional), Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos**
- 4 2024 Mejor póster AMARU- CYTED- 2024 (nacional), Facultad Politecnica Universidad Nacional de Asuncion**
Jornada Internacional de Curso de Especialización AMARU-CYTED celebrado en el periodo agosto 2024.
Mejor póster: Tecnología de membranas de fibra hueca aplicada a la industria láctea.
- 5 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
- 6 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
- 7 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

Linea: Ciencias Físico -Matemáticas e Ingenierías-Modalidad Oral

Presentaciones en eventos

- 1 Congreso - Congreso Internacional SOCHITAL-ALACCTA , 2025, Chile**
Nombre: Congreso Alimentos para el Manana . Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Efecto de la nisina sobre la estabilidad microbiológica y sensorial de la sopa paraguaya
Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Ciencia y Tecnología de Alimentos;
- 2 Congreso - Congreso Internacional SOCHITAL-ALACCTA, 2025, Chile**
Nombre: Congreso Internacional - Alimentos para el manana . Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Concentración por el proceso de destilación en membranas de suero de leche de quesería para la recuperación de compuestos de interés
Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

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

3 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;

4 Taller - Taller enfocado a la mejora de la agricultura familiar mediante el procesamiento de frutas e hortalizas, 2024, Paraguay

Nombre: Procesamiento de alimentos de América Latina y el Caribe. Tipo de Participación: Conferencista Invitado

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Otras Ciencias Naturales, "Procesamiento de frutas e hortalizas;

5 Encuentro - Ciclo de charlas organizado por Paraguayan Student Association sobre sostenibilidad, 2024, Australia

Nombre: Paraguay Speaks: Construcción de una Economía Circular en la Industria Alimentaria y de Envases en Paraguay. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional: Encuentro de charlas apoyado The University of Melbourne - Becas Don Carlos Antonio López

Nombre de la institución promotora: Paraguayan Student Association

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Sostenibilidad en la industria de los alimentos;

6 Encuentro - Third Research Coordination Meeting on Innovating Radiation Processing of Food with Low Energy Beams from Machine Sources, 2024, Argentina

Nombre: Third Research Coordination Meeting on Innovating Radiation Processing of Food with Low Energy Beams from Machine Sources. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Representación de Paraguay - Disertante

Nombre de la institución promotora: AGENCIA INTERNACIONAL DE ENERGIA ATOMICA

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Irradiación en alimentos;

7 Encuentro - III Cumbre de Emprendedores -Empoderamiento de Mujeres Rurales , 2024, Paraguay

Nombre: Empre Fest 2024. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Trabajo realizado en el Departamento de Caaguazú

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Industria y Comercio

Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Reformulación de productos frutihortícolas ;

8 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;

9 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;

10 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;

11 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;

12 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;

13 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;

14 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 María 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.cytod.org/?q=es/detalle_proyecto&un=1011

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

Miembro de la Sociedad Paraguaya de Tecnólogos de Alimentos (ASPATAL).

Indicadores

Producción Técnica		13
Otra producción técnica		4
Otra producción técnica		4
Programas en radio o TV		2
Entrevista		2
Organización de eventos		3
Otro		3
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		27
Textos en publicaciones no científicas		5
Periodicos		3
Revista		2
Libros y capítulos de libros publicados		2
Capítulo de libro publicado		1
Libro compilado		1
Trabajos en eventos		14
Resumen		10
Resumen expandido		4
Artículos publicados en revistas científicas		6
Completo en revistas arbitradas		5
Completo en revistas NO arbitradas		0
Resumen		1

Tutorías	19
Concluidas	16
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	14
Otras tutorías/orientaciones	1
En Marcha	3
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	2
Evaluaciones	13
Convocatorias Concursables	8
Eventos	5
Otras Referencias	32
Otros datos Relevantes	7
Presentaciones en eventos	14
Jurado/Integrante	11