

Karen Patricia Martínez Jara

Ingeniera Química

Nombre en citaciones bibliográficas: Martínez K. | Sexo: Femenino

Nacido el 31-03-1980 en Asunción, Paraguay. De nacionalidad Paraguaya.

Información de Contacto

Mail: **karen.martinezta@gmail.com**
Telefono: **0982156835**

Áreas de Actuación

1. Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos. Ciencia de los Alimentos
2. Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Microbiología Industrial y Alimentos
3. Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Inocuidad y calidad de alimenots
4. Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Innovación didáctica para la ciencia y la tecnología

Formación Académica/Titulación

2024-En Marcha Doctorado - Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Biosíntesis y caracterización de lípidos a partir de levaduras autóctonas de la región occidental de Paraguay: Producción en biorreactores y modelado matemático de procesos
Tutor: Juan Daniel Rivaldi Chávez
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioproceso en Alimentos;

2020-2025 Maestría - Maestría en Innovación Didáctica para la Ciencia y la Tecnología
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: INTEGRACIÓN DEL ENFOQUE CTSA Y JUEGO DE ROLES COMO ESTRATEGIA DIDÁCTICA INNOVADORA PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN AUDITORÍAS ALIMENTARIAS, Año de Obtención: 2026
Tutor: Mario Amílcar Smidt Ledezma
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Seguridad alimentaria, cuidado del medio ambiente y la sociedad; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Inocuidad alimentaria, Seguridad Alimentaria;

2016-En Marcha Maestría - MÁSTER INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
FACULTAD DE AGRONOMÍA, UNIVERDIDAD DE BUENOS AIRES, Argentina
Tutor: Juan Daniel Rivaldi Chávez
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Inocuidad y calidad, procesos, microbiología de alimentos;

2010-2020 Especialización/Perfeccionamiento - Ciencias de los Alimentos
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Identificación de hongos productores de aflatoxina en Yerba Mate--Ilex Paraguariensis--, Año de Obtención: 2020
Becario de: Rectorado, Universidad Nacional de Asuncion, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Ciencia de los alimentos;

2005-2011 Grado - Ingeniería Química
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Obtención de biodiesel a partir de aceite usado en frituras y aprovechamiento del subproducto glicerol como sustrato para probioticos (Saccharomyces boulardii), Año de Obtención: 2011
Tutor: Juan Daniel Rivaldi Chavez
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Microbiología Industrial y Alimentos;

1998-2005 Grado - Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Obtención de alfa ami lasa fúngica por fermentación sólida de la cascara de papa, Año de Obtención: 2005
Tutor: Juan Daniel Rivaldi Chavez
Becario de: International Cooperation and Development Fund Republic of China, China

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

Formación Complementaria

2017 Congresos IX Congreso de Ciencias Químicas
Federación de Químicos del Paraguay, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Bioprocesos; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;

2015 Congresos VIII Congreso de Ciencias Químicas
Federación de Químicos del Paraguay, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos, procesos químicos, medio ambiente;

2015 Congresos IV Congreso Paraguayo de Estudiantes de Ciencias Químicas
Facultad de Ciencias Quimicas, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Alimentos, procesos industriales, bioprocesos;

2011 Congresos Congreso de Química
Federación de Químicos del Paraguay, Paraguay

2025-2025 Cursos de corta duración
Centro para el desarrollo de la calidad, la innovación y la Sustentabilidad, Paraguay
Título: ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
Horas totales: 1
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alérgenos;

2025-2025 Cursos de corta duración
3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay
Título: Métodos de diagnóstico en microbiología de alimentos, agua y medio ambiente
Horas totales: 3
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de alimentos;

2025-2025 Cursos de corta duración
3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay
Título: PREVENCIÓN Y CONTROL EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS. NUEVAS MIRADAS PARA VIEJOS DESAFÍOS
Horas totales: 4
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, INOCUIDAD ALIMENTARIA;

2025-2025 Cursos de corta duración
Instituto Nacional de Tecnologia y Normalización, Paraguay
Título: Asistencia Técnica para la promoción de espacios de articulación con los actores del sistema nacional de calidad Paraguayo
Horas totales: 8
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Sistemas de Gestión de Calidad;

2025-2025 Cursos de corta duración
MACRO SCIENCE S.A, Paraguay
Título: USO DEL BIORREACTO GF-J2
Horas totales: 2
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, BIOPROCESO;

2025-2025 Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: USO DE HERRAMIENTAS DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL (IA) EN LA REDACCIÓN CIENTÍFICA
Horas totales: 20
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Inteligencia Artificial;

2012-2012 Cursos de corta duración
Centro Argentino Brasileño de Biotecnología, Argentina
Título: Curso: Cultivos microbianos: Principios básicos, escalado y aplicaciones tecnológicas
Horas totales: 100
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Cultivos microbianos, fermentaciones;

2012-2012 Cursos de corta duración
Centro Argentino Brasileño de Biotecnología, Argentina
Título: Cultivos Microbianos

2011-2011 Cursos de corta duración
Cámara Paraguaya de Exportadores y Comercializadores de Cereales y Oleag, Paraguay
Título: HACCP, HACCP AVANZADO. ISO 22000

2008-2008 Cursos de corta duración
Centro Argentino Brasileño de Biotecnología, Argentina
Título: Biología de Sistemas Celulares

2017 Otros Auditor HACCP
SGS Paraguay, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Inocuidad de alimentos;

2017 Otros Auditor ISO 9001 e ISO 22000
Exec Consultores, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Calidad e inocuidad de alimentos;

2017 Simposios 8º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Laboratorio Tecnológico de Uruguay, Uruguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Innovaciones en alimentos;

2010 Simposios Simposio de Microbiología
3 M, Paraguay

2018 Talleres Adecuación de la Norma ISO 17025
Organismo Nacional de Acreditación, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Otras Ciencias Naturales, Aseguramiento de calidad, validación de métodos, medición de incertidumbre;

2012 Talleres Buenas Practicas de Laboratorio
Ministerio de Industria y Comercio, Paraguay

Idiomas

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

Actuación Profesional

Carrera de Ingenieria Agronomica, Facultad de Ciencias Agrarias - UNA - FCA - UNA
Vínculos con la Institución

2021 - Actual **Profesor encargado de Cátedra** C. Horaria: **3**

Otras Informaciones: Cátedra Auditoría Agroalimentaria

2017 - Actual **Profesor Encargado de Cátedra** C. Horaria: **3**

Otras Informaciones: Docente de la Asignatura Seguridad Alimentaria

Comepar - Comepar
Vínculos con la Institución

2018 - Actual **Coordinador de calidad y del sistema de Gestión de Calidad. Director Técnico** C. Horaria: **16**

Otras Informaciones: Director Técnico

2013 - 2018 **Coordinador de Calidad y del sistema de Gestión de Calidad** C. Horaria: **20**

Otras Informaciones: Auditor líder y lider del equipo de inocuidad. Durante mi desempeño se logró la Certificación de ISO 9000 e ISO 22000

Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ, UNA
Vínculos con la Institución

2006 - Actual **Funcionario/Empleado - Docente investigador de medio tiempo** C. Horaria: **20**

Otras Informaciones: Profesor Asistente de la Cátedra de Microbiología General para el área industrial.
Profesor Asistente de la Cátedra de Ingeniería Bioquímica.
Profesor Asistente de la Cátedra de Microbiología Industrial.
Profesor encargado de Cátedra de Microbiología de Alimentos
Profesor encargado de Cátedra de Tecnología de Alimentos II.
Profesor Adscrito de la Cátedra de Análisis Microbiológico

- Actual **Actividades**

Actividades

5/2012 - Actual
Líneas de Investigación, Área Industrial, Microbiología Industrial
Microbiología Aplicada
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: - La línea de investigación esta enfocada a la microbiología aplicada a los procesos industriales.
Algunos de los eje temáticos: Aprovechamiento del glicerol subproducto del biodiesel como sustrato para procesos biotecnológicos.
- Investigación de conservantes y bioconservantes utilizados en alimentos.
Integrantes: Martínez K.(Responsable)
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Microbiología de Alimentos, productos facmaceúticos y Agua Superficial.;

2/2012 - Actual
Proyecto de Investigación y Desarrollo, Microbiología Industrial, Investigación
Optimización del proceso de producción del probiótico (Saccharomyces boulardii) utilizando el subproducto glicerol obtenido en el proceso de elaboración de biodiesel como sustrato.
Participación: Coordinador o Responsable
Descripción: Se pretende lograr una sinergia entre los conocimientos de biotecnología industrial con simulación de proceso y modelado matemático, campos muy entrelazados con las aplicaciones Industriales de la Ingeniería Química.
Integrantes: Martínez K.(Responsable)
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).
Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas - FCQ (Apoyo financiero)

8/2010 - Actual
Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-Ingeniería Bioquímica
-Microbiología de Alimentos
-Tecnología de Alimentos II

8/2010 - Actual
Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-Microbiología Industrial

8/2006 - Actual
Extensión, Microbiología Industrial, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Actividad de extensión realizada: Analisis microbiológico de Agua y alimentos para empresas externas a la Facultad de Química

Organismo Nacional de Acreditación - ONA
Vínculos con la Institución

2018 - Actual **Experto Tecnico** C. Horaria: **1**

Otras Informaciones: Experto Técnico para Laboratorio de Ensayos microbiológicos y fisicoquímicos de agua y alimentos

Universidad Autónoma del Paraguay. Facultad de Nutrición - UAP
Vínculos con la Institución

2009 - 2012 **Funcionario/Empleado - Profesor Titular. Catedra de Microbiología y Saneamiento Alimentoario y Ambiental** C. Horaria: **16**

- Actual **Actividades**

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

El análisis microbiológico en el área Industrial y en la producción de Alimentos, va tomando cada vez mayor protagonismo en los procesos productivos y en la prevención de contaminación tanto del ambiente como aquellos ocasionados por el consumo de alimentos contaminados, alterados y/o adulterados, por ello es de vital importancia, el estudio de la microbiología aplicada a la industria.
Además es importante el conocimiento y la investigación en cuanto a la utilización de subproductos agrícolas como fuente de nutrientes y energía en los procesos biotecnologías, en los que participan microorganismos. De allí, nace la importancia de la linea de investigación en el área en la que me desempeño como docente del Departamento de Microbiología Industrial de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción..

Producción Técnica

Otra producción técnica

1 **Martínez K.; E. Velazquez; J. Martínez; MANUAL DE PROCEDIMIENTOS SECADO Y ENVASADO DE NUECES DE MACADAMIA , 2018.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Conservación y secado de macadamia;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.
Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Quimicas
Finalidad: Datos cientificos y tecnicos para el procesameinto de la macadamia con calidad de exportción. Lugar: San Lorenzo. Ciudad: San Lo
Observaciones: Proyecto 14 INV 001 "Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación"

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

1 **Martínez K. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ANALÍTICOS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE NUECES DE MACADAMIA SECAS, 2017.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Analisis de alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Análisis microbiológico de alimentos;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.
Finalidad: El manual describe las metodologías para el analisis fisicoquímico y microbiológico para el control de calidad de las nueces de maca
Observaciones: 14 INV 001 "Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación"
2 **Martínez K. Manual de Laboratorio de Microbiología General - Area Industrial, 2010.**
Palabras Clave: Microbiología General;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Microbiología Industrial;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.
Finalidad: Guía práctica para el Laboratorio de Microbiología General destinado a los Alumnos de las carreras de Química Industrial y Ciencia
Observaciones: Guía practica para principiantes en microbiología
3 **Martínez K. Manual de Laboratorio de Microbiología de Alimentos, 2010.**
Palabras Clave: Microbiología de Alimentos;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos. Ciencia de los Alimentos;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.
Finalidad: Guía práctica para el Laboratorio de Microbiología de Alimentos.
Observaciones: El manual describe los medios de cultivos utilizados para la preparación de los medios. Las tecnicas de análisis microbiológico de Alimentos. Describe la toma de muestra y el transporte de los alimentos al laboratorio.
4 **Martínez K. Manual de Laboratorio de Análisis microbiológico, 2010.**
Palabras Clave: Análisis microbiológico Industrial;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Microbiología de Alimentos, productos facmaceúticos y Agua Superficial.;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.
Finalidad: Guía práctica para el Laboratorio de Análisis Microbiológico Industrial.
Observaciones: Describe las técnicas de muestreo, transporte de muestras y análisis microbiológico de Alimentos, agua potable, agua superficial y productos farmaceuticos.

Producción Bibliográfica

Trabajos en eventos

Resúmenes simples en anales de eventos

1 **Vázquez L.; Martínez K.; Rivaldi J.; Evaluación de glicerol de biodiesel como sustrato potencial para el crecimiento de Saccharomyces boulardii en reactor air-lift. In: XXV Congreso Latinoamericano de Microbiología - ALAM 2021, 2021 Luque Libro de resúmenes del XXV Congreso Latinoamericano de Microbiología - ALAM 2021. 2021.**
Medio: Internet.
2 **Martínez K.; Serafini A.; EVALUACIÓN DE LA FERMENTACIÓN LÁCTICA DEL EXTRACTO ACUOSO DE COCO NUCIFERA UTILIZANDO DIFERENTES CULTIVOS LÁCTICOS, PROBIÓTICOS Y ESTABILIZANTES. In: XXV Congreso Latinoamericano de Microbiología - ALAM 2021, 2021 Luque Libro de Resúmenes XXV Congreso Latinoamericano de Microbiología - ALAM 2021. 2021.**
Medio: Internet.
3 **Martínez K.; Avalos L.; ESTUDIO DE LA VIABILIDAD DE BACTERIAS LÁCTICAS EN YOGURES CON PROBIÓTICOS ELABORADOS EN PARAGUAY, COMERCIALIZADOS EN LA CIUDAD DE ASUNCIÓN. In: XXV Congreso Latinoamericano de Microbiología - ALAM 2021, 2021 Luque Libro de Resúmenes del XXV Congreso Latinoamericano de Microbiología - ALAM 2021. 2021.**
Medio: Internet.
4 **Martínez K. Evaluación de la capacidad degradativa asociada a la expresión enzimática del Neocallimastix frontalis y Phanerochaete chrysosporium sobre subproductos agrícolas, bagazo de caña (Saccharum officinarum) y cascara de vaina de soja (Glycine max).. In: Encuentro de Investigadores: Construyendo el Conocimiento Científico en el Paraguay, 2017 Asunción II Encuentro de Investigadores: Construyendo el Conocimiento Científico en el Paraguay. 2017.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Microbiología

Industrial;
Medio: Otros.

5 **Martínez K. INFLUENCIA DEL PROCESO DE INDUSTRIALIZACIÓN SOBRE LOS PARAMETROS DE CALIDAD DE LAS NUECES DE Macadamia integrifolia.. In: octavo Simposio de innovación y desarrollo en alimentos, Innova 2017, 2017 Montevideo octavo Simposio de innovación y desarrollo en alimentos, Innova 2017. 2017.**
Medio: Otros.

6 **Martínez K.; R. Ruiz; J. Cardozo; ANÁLISIS LONGITUDINAL DEL SECADO POR COMBINACIÓN DE MÉTODOS MICROONDAS-ESTUFA Y EVALUACIÓN DEL ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA DE LAS NUECES DE MACADAMIA -Macadamia integrifolia-. In: X Congreso de Ciencias Químicas, 2015 Asunción 2015.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Secado y envasado de alimentos;
Medio: Otros.

7 **Martínez K.; HISAOKA A.; Análisis microbiológico de Sándwich de verdura comercializados en la vía pública. In: Congreso Paraguayo de Ciencias y Tecnología de Alimentos, 2002 Asunción 2002.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos. Ciencia de los Alimentos;
Medio: Otros.
Palabras Clave: Análisis microbiológico. Sándwich;
Observaciones: Producción cientifica. Realizada en el Laboratorio de microbiología de Alimentos de la Facultad de ciencias Químicas.

Textos en publicaciones no científicas

1 **Martínez K. Virus entéricos, Revista Alimentaria, v. 18, p. 38-42, 2017.**
Medio: Otros.

2 **Martínez K. Priones, Revista Alimentaria, v. 19, p. 51-53, 2017.**
Medio: Otros.

3 **Martínez K. Provisión de Almuerzo escolar, Revista Alimentaria, v. 21, p. 41-42, 2017.**
Medio: Otros.

4 **Martínez K. Exigencias Microbiológicas de la leche para su uso en quesería, REVISTA ALIMENTARIA, v. 11, p. 24-26, 2016.**
Medio: Otros.

5 **Martínez K. Listeria monocytogenes, REVISTA ALIMENTARIA, v. 15, p. 32-34, 2016.**
Medio: Otros.

6 **Martínez K. Escherichia coli. Productor de toxina Shiga, Revista Alimentaria, v. 16, p. 38-42, 2016.**
Medio: Otros.

7 **Martínez K. Los hongos y los alimentos, Revista Alimentaria, v. 17, p. 42-46, 2016.**
Medio: Otros.

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos resumidos publicados en revistas

1 **Martínez K. Estudio del efecto bioconservante de la nisina y del cultivo Lactococcus lactis subespecie lactis en queso fresco tipo Paraguay elaborado a partir de leche pasteurizada., revista de la facultad de ciencias químicas, revista de la facultad de ciencias químicas, v. 10 f: 1, p. 46-47, 2012.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;
Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757
Palabras Clave: Nisina, bioconservante;

2 **Martínez K.; LIN, J; MONTANÍA, N.; Determinación de la calidad higiénico sanitaria de Alimentos tratados termicamente en venta en los comedores de los mercados de Asunción y gran Asunción, revista de la facultad de ciencias químicas, revista de la facultad de ciencias químicas, v. 10 f: 1, p. 47-47, 2012.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;
Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757
Palabras Clave: Microbiología. Alimentos tratados termicamente;

3 **Martínez K.; SOSA, T.; Estudio del efecto antimicrobiano del aceite esencial del Origanum vulgare sobre microorganismos de interes en la morcilla, revista de la facultad de ciencias químicas, revista de la facultad de ciencias químicas, v. 10 f: 1, p. 49-50, 2012.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;
Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757
Palabras Clave: Origanum vulgare. Morcilla. Antimicrobiano;

4 **Martínez K.; ARTINO, A.; Determinación de la calidad microbiológica de alimentos en venta en cantinas escolares., revista de la facultad de ciencias químicas, revista de la facultad de ciencias químicas, v. 8 f: 2, p. 46-46, 2010.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Microbiología de Alimentos, productos facmaceúticos y Agua Superficial.;
Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757

Palabras Clave: Microbiología, cantinas escolares;

Evaluaciones

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Concluidas

Tesis/Monografías de grado

1 **GABRIELA JAZMÍN BENÍTEZ SERAFINI y ARAMÍ JEMIMA RODRÍGUEZ SANTACRUZ, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA APLICACIÓN DE NISINA Y ÁCIDO LÁCTICO EN ARROLLADOS DE POLLO CON JAMÓN Y QUESO CONDIMENTADO Y ENVASADO AL VACÍO SOBRE EL TIEMPO DE CONSERVACIÓN, 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

2 **Andrés Ariel Aranda Covone, - Tutor Único o Principal - Evaluación técnico-económica de una planta productora de ácido acético, 2022**
Tesis/Monografa de grado (Ingeniería Química) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Observaciones: Trabajo de Grado en la modalidad de Proyecto Industrial

3 **Angélica María González Aponte y Angélica Mabel Velázquez Escobar, - Cotutor o Asesor - VARIACIÓN DE LOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y DEL CONTENIDO DE VITAMINAS HIDROSOLUBLES DE LA PULPA CONGELADA DE Sicana odorífera., 2019**
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

4 **Rodney Nicolas Ucedo, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD DEGRADATIVA ASOCIADA A LA EXPRESIÓN ENZIMATICA DEL Neocallimastix frontalis SOBRE EL BAGAZO DE CAÑA (Saccharum officinarum) Y LA CASCARA DE VAINA DE SOJA (Glycine max) COMO SUBPRODUCTOS AGRÍCOLAS, 2019**
Tesis/Monografa de grado (Ingeniería Química) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, ;
Observaciones: Investigación en el marco del Proyecto Financiado por CONACyT 14-INV-393

5 **KARINA MAGALÍ ADRIÁN FRANCO; PATRICIA ISABEL VERA GONZÁLEZ, - Tutor Único o Principal - APROVECHAMIENTO DEL EFLUENTE DE LA FABRICACIÓN DE ALMIDÓN DE MANDIOCA COMO SUSTRATO PARA EL CRECIMIENTO DE PROBIÓTICOS , 2019**
Tesis/Monografa de grado (Ingeniería Química) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Aprovechamiento biotecnológico de efluentes de la industria de alimentos;
Observaciones: Ingeniería de Alimentos

6 **Antonella Elizaur, Vanessa Resqu{in, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN FISICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA POSCOSECHA E INFLUENCIA DEL ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA SOBRE LA CALIDAD DE NUECES DE Macadamia integrifolia., 2018**
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

7 **Andrea Serafini, - Tutor Único o Principal - Evaluación de la fermentación láctica del extracto acuoso de coco nucifera utilizando diferentes cultivos lácticos, probióticos y estabilizantes, 2018**
Tesis/Monografa de grado (Ingeniería Química) , 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, Probióticos;
Observaciones: Ingeniería de Alimentos

8 **María Antonella Elizaur, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN DEL SECADO Y ESTIMACIÓN DE VIDA ÚTIL EN FUNCIÓN DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO DE LAS NUECES DE MACADAMIA INTEGRIFOLIA ENVASADAS EN ATMÓSFERA PROTECTORA, 2017**
Tesis/Monografa de grado Paraguay
Idioma: Español

9 **Fabiola María Ferreira Campos, Oscar Xavier Torres González, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE NISINA, LACTATO DE SODIO Y NITRITO DE SODIO Y LA INFLUENCIA SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES EN CHORIZO FRESCO TIPO PARRILLERO EN DOS CONDICIONES DE ENVASADO"., 2017**

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

10 **Rebeca Elizabeth Ramírez Molinas, - Tutor Único o Principal - "Evaluación de la calidad microbiológica y sensorial de huevos de codorniz cocidos y pelados en líquido de gobierno en envases de vidrio y envasados al vacío en nylon-poli"., 2017**
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

11 **Dietze Romero Jackeline Karina, - Tutor Único o Principal - Cuantificación de macronutrientes en barra energética elaborada a base de nuez de macadamia, 2013**
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: Barra de cereal, nuez de macadamia;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de Alimentos;

12 **Sanchez Torres Alicia Josefina, - Tutor Único o Principal - Estudio de la efectividad antimicrobiana del Sorbato de potasio y Benzoato de Sodio en formulaciones de una bebidaanalcohólica sabor guaraná, 2013**
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: Sorbato, benzoato, bebida analcohólica;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de Alimentos;

13 **Bogado Arnaldo, - Tutor Único o Principal - Perfil microbiológico de especias comercializadas en el área de la Gran Asunción, 2013**
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: perfil microbiologico, especias;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;

14 **Miranda Leal Diana Cecilia, - Tutor Único o Principal - Evaluación del efecto de la inoculación de nisina sobre la calidad microbiológica de hamburguezas crudas de formulación comercial, 2013**
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: bioconservación, bacteriocinas, nisina;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;

15 **Martínez centurión Cintia Milena, - Tutor Único o Principal - Evaluación de la calidad microbiológica de salsas a base de mayonesa de elaboración casera utilizadas en lomiterías de la vía pública de la ciudad de Asunción, 2012**
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: Salmonella, mayonesa, calidad microbiológica;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;
Observaciones: El trabajo busca determinar la calidad micro-biológica de las mayonesas caseras comercializadas en las lomiterías de Asunción

16 **Vega Bareiro Belén, - Cotutor o Asesor - Producción de ácido lactico por fermentación con lactobacilos aislados de leche cruda de vaca empleando lactosuero como sustrato., 2012**
Tesis/Monografa de grado (Ingeniería Química) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: fermentación, lactosuero;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación, Fermentaciones;

17 **Gomez Martínez Ana María, - Tutor Único o Principal - Elaboración de Hidromiel de frutas por fermentación alcohólica de miel de abeja con adición de jugo de pera, 2011**
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: Fermentación, miel de abeja, jugo de pera;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación, Fermentación;
Observaciones: La alumna, fue califica con calificación Excelente

18 **Velazquez Vitale, Noelia, - Tutor Único o Principal - Estudio del efecto bioconservante de la nisina y del cultivo Lactococcus lactis subespecie lactis en queso fresco tipo Paraguay elaborado a partir de leche pasteurizada., 2011**
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: Biopreservación, nisina, queso Paraguay;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Biopresenvación;
Observaciones: El trabajo, es de relevancia nacional, debido a la falta de conocimiento en cuanto a preservación de los productos que como el queso Paraguay son tratados todavía como artesanales.

19 **Sosa de Giesbrecht Tatiana Roselly, - Tutor Único o Principal - Estudio del efecto antimicrobiano del aceite esencial del Origanum vulgare sobre microorganismos de interes en la morcilla, 2011**
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: Antimicrobiano, Esencia de oregano, morcilla;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;

20 **Arevalos Almada Viviana Soledad, - Tutor Único o Principal - Perfil microbiológico e identificación de Hongos en harina integral de maiz comercializada a granel en supermercados de la Gran Asunción, 2011**
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: Hongos, harina de maiz;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;

21 **Vega Cerdán Angélica María, - Tutor Único o Principal - Perfil microbiológico y caracterización de hongos contaminantes de yerba mate comercializada a granel en supermercados de Asunción y Gran Asunción, 2011**
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: yerba mate, hongos contaminantes;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;

22 **Shirley Dominguez, - Tutor Único o Principal - Obtención de bioetanol, a partir de lactosuero, 2010**
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: Bioetanol. Lactosuero;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;

23 **Velázquez Aguirre Oscar Vidal, - Tutor Único o Principal - Bebida alcohólica a partir de mburukuya, 2010**
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: mburukuya, levadura;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de Alimentos;

Otras Referencias

Información adicional:

En proceso de defensa de Tesis de la Maestría en Tecnología de alimentos y del Doctorado en Ciencias de los alimentos

.

Indicadores

Producción Técnica	5
Otra producción técnica	1
Otra producción técnica	1
Desarrollo de material didáctico o de instrucción	4

Desarrollo de material didáctico o de instrucción 4

Producción Bibliográfica 18

Trabajos en eventos 7
Resumen 7
Textos en publicaciones no científicas 7
Revista 7
Artículos publicados en revistas científicas 4
Resumen 4

Tutorías 23

Concluidas 23
Tesis/Monografía de grado 23