



Brenda Abigail Veloso Paredes

Lic. Brenda Veloso

Nombre en citaciones bibliográficas: Veloso, B

Sexo: Femenino

Nacido el 31-03-1996 en Asunción, Paraguay. De nacionalidad Paraguaya.

Información de Contacto

Mail: **brevelpa@gmail.com**

Telefono: **0983595119**

Pagina Web: **https://orcid.org/0000-0001-6093-6597**

Áreas de Actuación

- 1 Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Domesticacion, Caracterizacion, Cultivo de hongos comestibles y medicinales
- 2 Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micoquímica, Bioprospeccion y Conservacion de organismos del reino Fungi
- 3 Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de Alimentos, Microbiología Industrial
- 4 Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de alimentos, Desarrollo de nuevos productos

Formación Académica/Titulación

- 2025-En Marcha** Doctorado - Doctorado en Ciencias Agropecuarias
 Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cordoba, Argentina
 Título: Potencial biotecnológico de los polisacáridos del hongo nativo Neotropical Ganoderma multiplicatum en la Industria Alimentaria
 Tutor: Gerardo Lucio Robledo
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Producción, extracción, purificación, aplicación de metabolitos en alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Biotecnología de macromicetos; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Biotecnología alimentaria;
- 2025-En Marcha** Maestría - Maestría en Bionegocios y Desarrollo Productivo
 Universidad Nacional de Jujuy, Argentina
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Bionegocios;
- 2023-2023** Especialización/Perfeccionamiento - Diplomado en Gestión de la Innovación y Proyectos Biotecnológicos
 Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay, Año de Obtención: 2023
 Becario de: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Bionegocios;
- 2022-2023** Especialización/Perfeccionamiento - Especialización en didáctica universitaria, FACEN UNA
 Especialización en Didáctica Universitaria, Paraguay
 Título: Especialista en Didáctica Universitaria, Año de Obtención: 2023
 Becario de: Rectorado UNA, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Didáctica Universitaria;
- 2015-2020** Grado - Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 Título: Desarrollo y caracterización de un encurtido del hongo comestible Oudemansiella canarii utilizando como sustrato para su cultivo residuos de maíz, Año de Obtención: 2020
 Tutor: Karen Patricia Martínez Jara y Michelle Geraldine Campi Gaona
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Hongos Comestibles; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Cultivo y caracterización de hongos comestibles;

Formación Complementaria

- 2024** Congresos II Congreso Paraguayo de Biotecnología
 Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Biotecnología;

- 2023** Congresos XI Congreso Latinoamericano de Micología
Asociación Latinoamericana de Micología , Panamá
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos comestibles y medicinales;
- 2023** Congresos VII Congreso de Conservación de la Biodiversidad
Instituto Misionero de Biodiversidad, Argentina
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología y Biología de la Evolución, Biología, Micología;
- 2023** Congresos X Congreso de Micología
Universidad Federal de Minas Gerais, Brasil
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micoquímica;
- 2023** Congresos XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Universidad Católica Argentina, Argentina
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología Industrial;
- 2022** Congresos III Reunión Argentina de Micología
CONICET, Argentina
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Macrohongos, Micorrizas;
- 2025-2025** Cursos de corta duración
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
Título: La investigación interdisciplinaria: La enseñanza por proyectos
Horas totales: 40
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Comunicación y Medios, Ciencias de la Información , Transferencia de la información científica;
- 2025-2025** Cursos de corta duración
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
Título: Ciencia Tecnología y Sociedad: El estudio social de la ciencia y tecnología
Horas totales: 40
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Sociología, Tópicos Sociales, Ciencia Tecnología y Sociedad;
- 2025-2025** Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Título: Diplomado: Uso de inteligencia artificial en la redacción científica
Horas totales: 20
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Computación e Información, Ciencias de la Computación, Uso de Inteligencia Artificial;
- 2024-2024** Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay
Título: Identificación y bioprospección de hongos degradadores de la madera de Paraguay
Horas totales: 40
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomía y bioprospección de hongos;
- 2023-2023** Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina
Título: Taxonomía, diversidad y filogenia de los hongos de la madera y su potencial en biotecnología y alimentos
Horas totales: 40
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomía, biotecnología;
- 2023-2023** Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay
Título: Aplicación Biotecnológica en la Industria de Alimentos
Horas totales: 60
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc., Biotecnología; Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación, Biotecnología; Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Biotecnología;
- 2023-2023** Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay
Título: Economía para la innovación biotecnológica y formulación de proyectos
Horas totales: 60
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Emprendedorismo;
- 2023-2023** Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay
Título: Diseño Experimental y Análisis de Datos
Horas totales: 60

- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Matemáticas, Estadística y Probabilidad, Diseño Experimental y Analisis de Datos;
- 2023-2023**
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay
Título: Diplomado en Gestión de la Innovación de Proyectos Biotecnológicos Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay
Horas totales: 60
- 2023-2023**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Biotecnología;
Cursos de corta duración
Google, Paraguay
Título: Digitaliza paso a paso tu negocio con herramientas de Google
Horas totales: 2
- 2022-2022**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Comunicación y Medios, Ciencias de la Información , Marketing, Business Development, Analytics;
Cursos de corta duración
Merck - Life in Science, Paraguay
Título: "Gestión de sustancias químicas"
Horas totales: 7
- 2022-2022**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Orgánica, Gestión de sustancias químicas, Bioseguridad y Almacenamiento de sustancias químicas;
Cursos de corta duración
EXEC Consultora, Paraguay
Título: Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos según Norma ISO 22000:2018
Horas totales: 9
- 2022-2022**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Procesamiento e inocuidad de alimentos;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Cromatografía Líquida de Alta Resolución y sus Aplicaciones
Horas totales: 40
- 2022-2022**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Cromatografía, HPLC, Química Analítica;
Cursos de corta duración
EXEC Consultora, Paraguay
Título: Buenas Practicas de Manufactura
Horas totales: 6
- 2022-2022**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Inocuidad, Producción, Alimentos;
Cursos de corta duración
EXEC Consultora, Paraguay
Título: Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos Metodología HACCP
Horas totales: 6
- 2022-2022**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Procesamiento de alimentos, inocuidad de alimentos;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Control de Calidad microbiológica de alimentos
Horas totales: 50
- 2021-2021**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de Alimentos;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones, República Argentina, Argentina
Título: I Jornadas misioneras de micología - Aplicaciones Micobiotecnológicas
Horas totales: 8
- 2020-2020**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Biotecnología de hongos superiores;
Cursos de corta duración
Fundación Hongos de Argentina, Argentina
Título: Expedición Micológica: Curso de Introducción a la Identificación de Hongos
Horas totales: 36
- 2019-2019**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, taxonmía, macrohongos;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Jornada de Microbiología Industrial y sus aplicaciones
Horas totales: 8

- 2019-2019** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Aplicación de microorganismos a nivel industrial;
Cursos de corta duración
Instituto Misionero de Biodiversidad, Argentina
Título: Hongos comestibles, producción y procesamiento
Horas totales: 4
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Cultivo y procesamiento de hongos comestibles;
- 2019-2019** Cursos de corta duración
Instituto Misionero de Biodiversidad, Argentina
Título: Hongos Comestibles: Producción y Procesamiento
Horas totales: 4
- 2019-2019** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Alimentos, Producción;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Pasantía
Horas totales: 400
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, hongos, hongos comestibles, manejo de cepas;
- 2018-2018** Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Identificación de los principales grupos de hongos macroscópicos y las relaciones que establecen con el Reino Plantae
Horas totales: 18
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Macrohongos, Taxonomía;
- 2018-2018** Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Identificación de principales grupos de hongos macroscópicos
Horas totales: 18
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Identificación de principales grupos de hongos macroscópicos;
- 2018-2018** Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Título: FSPCA precenti control for human food
Horas totales: 30
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Seguridad Alimentaria;
- 2023** Seminarios Workshop Internacional Industria de Alimentos, Forma e Investigacion y Desarrollo
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Analisis de alimentos;
- 2020** Seminarios Ciclo de charlas, Capacitación en el área agroalimentaria UNA - UNI
Centro Multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Area agroalimentaria;
- 2020** Seminarios Procesamiento de Chocolate
Instituto Tecnológico de la Producción, Perú
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Procesamiento de chocolate;
- 2020** Seminarios Análisis de Productos Naturales por Cromatografía de Capa Fina - TLC
Centro Multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de productos naturales por cromatografía de capa fina ;
- 2019** Seminarios Calidad e inocuidad basados en los comportamientos
3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Calidad e inocuidad de alimentos;
- 2019** Seminarios Tercer seminario de analisis sensorial: Innovación y tendencias en el mundo de los alimentos
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Analisis sensorial;
- 2019** Seminarios ¿Cómo resolver problemas con la ciencia?
Facultad Politecnica Universidad Nacional de Asuncion, Paraguay

- 2019

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Introducción al método científico;
 Seminarios Probióticos, Ciencia, Salud y Tecnología
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Probióticos, salud y ciencia;
- 2018

Seminarios XVII Ciclo de charlas de la semana industrial
 Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Procesos en la industria;
- 2018

Seminarios Seminario de pérdidas y desperdicios de alimentos, un desafío actual
 Carrera de Ingeniería Agronómica, Facultad de Ciencias Agrarias - UNA, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Pérdidas y desperdicios de alimentos;
- 2018

Seminarios Tecnologías para la producción de dulces y mermeladas e implementación de BPM
 Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Procesamiento de materia prima y BPM;
- 2018

Seminarios Analisis sensorial aplicado a alimentos
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Analisis sensorial de alimentos;
- 2018

Seminarios Especialidades de la gelatina, sus características y aplicaciones
 Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Aplicaciones de la gelatina;

Idiomas

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

Institución principal donde desarrolla sus actividades

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción - FaCEN

Actuación Profesional

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción - FaCEN

Vínculos con la Institución

2024 - Actual **Miembro del equipo de Investigación "Equipo de Investigación de la Funga del Paraguay"** C. Horaria: **20**

Otras Informaciones: Grupo Categorizado por el CONACYT - Código: CGIN01-33 - RES N° 108/2024

Miembros reconocidos integrantes del Grupo de Investigación del Núcleo de Investigación FACEN RES N° 885-00-2024

Líneas de investigación enfocadas en el aislamiento, conservación y desarrollo de procesos biotecnológicos destinados a la domesticación de hongos comestibles y medicinales y desarrollo de productos de interés para la industria alimenticia.

2023 - Actual **Investigador en Formación** C. Horaria: **10**

Actividades

12/2023 - Actual **Proyecto de Investigación y Desarrollo, Laboratorio de Analisis de Recursos Vegetales - Area Micologia, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales**
PINV01-218 Caracterización del potencial nutricional y perfil químico de los hongos nativos silvestres comestibles y medicinales del Paraguay y desarrollo de productos derivados para la industria alimenticia
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: El proyecto contempla la identificación, bioprospección, obtención de cepas axénicas, domesticación y cultivo de especies de hongos comestibles y nutraceuticos del Paraguay, además de determinar su composición nutricional, cuantificar metabolitos bioactivos y desarrollar productos derivados. Estas acciones resultan estratégicas para el avance del conocimiento sobre la biodiversidad fúngica del país y para su aplicación en la industria de alimentos, al promover el desarrollo de ingredientes funcionales, nutraceuticos y alimentos innovadores que potencien la soberanía alimentaria y la competitividad del sector productivo.
 Integrantes: Chegwin, C; Mancuello, C.; Campi, M.; Kurita, G; Veloso, B;Grassi, E; Cristaldo, E; Maubet, Y.; Robledo, G;
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.

Alumnos:
 12/2023 - Actual Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos comestibles y medicinales ; Proyecto de Investigación y Desarrollo, Laboratorio de Analisis de Recursos Vegetales - Area Micologia, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales
PINV01-230 Nuevos recursos endógenos del Paraguay: Bioprospección de compuestos antimicrobianos en hongos lignícolas nativos del Neotrópico
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: Este proyecto busca valorizar hongos lignícolas endógenos del Neotrópico mediante el estudio de su actividad antimicrobiana y producción de compuestos bioactivos, así como la evaluación comparativa de compuestos fenólicos, antioxidantes y polisacáridos en basidiomas y micelios cultivados. El proyecto contempla la elaboración de un catálogo impreso de hongos medicinales del Paraguay y la difusión científica de los resultados a través de publicaciones indexadas y presentaciones en eventos especializados.
 Integrantes: Campi, M.; Granados, A; Chegwin, C; Mancuello, C.; Kurita, G; Veloso, B;Marin, L; Grassi, E; Cristaldo, E; Maubet, Y.; Robledo, G;
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
 Alumnos:
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos medicinales;

2022 - Actual **Auxiliar de Enseñanza del Laboratorio de Micología del Departamento de Biología** C. Horaria: **20**
 Otras Informaciones: Me desempeño como responsable del control y mantenimiento del germoplasma de macromicetos, desarrollando e implementando sistemas de gestión de calidad para la preservación de cepas. Mis actividades incluyen la investigación sobre la domesticación de especies nativas de hongos comestibles con potencial nutracéutico, la estandarización de procesos productivos y la caracterización nutricional de estas especies. Además, participo en la formación de estudiantes en investigación aplicada al cultivo de hongos, en el desarrollo de nuevos productos derivados del Reino Fungi y en la producción y comercialización de insumos para la micocultura. Complementariamente, colaboro en actividades de extensión como instructor, orientadas a la transferencia de conocimiento científico hacia el público general interesado en el cultivo y aprovechamiento de hongos comestibles.

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

Vínculos con la Institución

2024 - Actual **Investigador ad Honorem** C. Horaria: **5**
 Otras Informaciones: Colaboracion con investigaciones de Departamentos de investigacion dependientes de la Direccion de Investigacion de la Facultad de Ciencias Quimicas.
 En el area de microbiología industrial, con experiencia en proyectos de identificación de patógenos en alimentos, bioprospección de levaduras no convencionales con potencial industrial, evaluación de vida útil y calidad microbiológica de productos. Mi trabajo se orienta a la inocuidad alimentaria, la producción sostenible y el aprovechamiento de la biodiversidad nativa, contribuyendo al fortalecimiento de la industria alimentaria paraguaya.

Actividades

8/2025 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Microbiologia Industrial, Direccion de Investigacion - Facultad de Ciencias Quimicas
Identificacion de Salmonella spp en productos carnicos utilizando metodos microbiologicos convencionales
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: El proyecto tiene como objetivo identificar Salmonella spp. en productos cárnicos mediante métodos microbiológicos convencionales, que incluyen etapas de preenriquecimiento, enriquecimiento selectivo, aislamiento y confirmación bioquímica. Esta investigación busca evaluar la presencia de cepas patógenas para contribuir al control microbiológico y a la inocuidad en la cadena alimentaria.
 Integrantes: Veloso, B(Responsable)
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
 Alumnos:
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiologia de Alimentos;

7/2025 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Microbiologia Industrial, Direccion de Investigacion - Facultad de Ciencias Quimicas
PINV01-632 Bioprospección de levaduras no convencionales del Chaco paraguayo con potencial biotecnológico: Aislamiento, caracterización y obtención de bioproductos de interés industrial.
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: Este proyecto en ejecución tiene busca el aprovechamiento de levaduras, promoviendo el uso sostenible de la biodiversidad nativa y contribuyendo al desarrollo sustentable del país.
 Integrantes: Martínez, K; Rojas, L; Rivaldi, D; Shin, H; Gayoso, E; Veloso, B;
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
 Alumnos:

- 7/2025 - 12/2024 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología Industrial, Biotecnología;
 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Microbiología Industrial, Dirección de Investigación - Facultad de Ciencias Químicas
Evaluación de la Vida Útil de Edulcorantes comercializados en Gran Asunción mediante Microbiología Predictiva
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: El proyecto evaluó la vida útil y la calidad microbiológica de edulcorantes de mesa comercializados en el Gran Asunción, empleando herramientas de microbiología predictiva. La investigación se motivó por el alto consumo de estos productos, la escasa información disponible a nivel local y reportes recientes de irregularidades sobre la calidad microbiológica. Los resultados permitieron identificar posibles riesgos para la salud y ofrecer una base científico-técnica para fortalecer los controles en la industria, promoviendo así la inocuidad alimentaria.
 Integrantes: Martínez, K; Rojas, L; Veloso, B; Silva, J; Britos, L;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.
 Alumnos:
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de alimentos;
- 7/2024 - 12/2024 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Dirección de Investigación - Facultad de Ciencias Químicas
Evaluación del potencial del etanol como solvente para la extracción asistida por ultrasonido de carotenoides a partir del mango (Mangifera indica L.)
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: El proyecto se centró en la valorización de subproductos del mango (cáscara, pulpa, fibra y semilla) mediante la extracción de carotenoides utilizando etanol como disolvente verde. Se evaluó la influencia de distintas concentraciones de etanol (20-80% v/v) sobre el rendimiento de extracción, aplicando ultrasonido para optimizar el proceso y preservar las propiedades bioactivas de los compuestos.
 Integrantes: Benitez, M; Ferreiro, O; Martínez, K; Caceres, F; Correa, L; Rojas, L; Veloso, B;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.
 Alumnos:
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Biotecnología de Alimentos;
- 7/2023 - 12/2023 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Microbiología Industrial, Dirección de Investigación - Facultad de Ciencias Químicas
Evaluación de la calidad microbiológica y fisicoquímica de productos lácteos elaborados por la industria nacional de consumo habitual comercializados en ciudades de Gran Asunción.
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: La investigación se centró en evaluar la calidad microbiológica y fisicoquímica de productos lácteos de consumo habitual en Paraguay (queso Paraguay, leche pasteurizada, yogur y helados). El estudio surge debido a la relevancia de la industria láctea nacional, tanto por su impacto económico como por su papel fundamental en la seguridad alimentaria. El objetivo fue identificar posibles riesgos microbiológicos y/o químicos, con el fin de aportar al cumplimiento de la normativa vigente y fortalecer la protección de la salud pública.
 Integrantes: Veloso, B(Responsable)
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.
 Alumnos:
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Bioquímica y Biología Molecular, Microbiología de Alimentos;

2023 - Actual	Docente Adscripto	C. Horaria: 2
<i>Actividades</i>		
2/2025 - Actual	Docencia/Enseñanza, Licenciatura en Química Industrial Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Microbiología General	
8/2023 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Microbiología de Alimentos	
8/2023 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Microbiología Industrial	

2022 - Actual	Auxiliar de la Enseñanza	C. Horaria: 24
<i>Actividades</i>		
2/2025 - Actual	Docencia/Enseñanza, Licenciatura en Química Industrial Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Microbiología General	
2/2025 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Metodología de la Investigación Científica	
2/2025 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Metodología de la Investigación Científica	
7/2024 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ciencia y Tecnología de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Microbiología General	
2/2024 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Ingeniería Bioquímica	
2/2024 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Ingeniería Bioquímica	
8/2023 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ciencia y Tecnología de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Introducción a la Ingeniería de Alimentos	
7/2023 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ciencia y Tecnología de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Biotecnología Alimentaria	
9/2022 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ciencia y Tecnología de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Microbiología de Alimentos	
8/2022 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Microbiología de Alimentos	
8/2022 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Microbiología Industrial	

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

Mi línea de investigación se centra en la bioprospección, domesticación, conservación de cepas y aprovechamiento biotecnológico de hongos comestibles y medicinales del Paraguay, con énfasis en su caracterización nutricional, la producción de metabolitos bioactivos y sus aplicaciones en la industria alimentaria. Este trabajo contribuye a la revalorización de los recursos endógenos del país, respondiendo a los desafíos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en particular aquellos vinculados a la seguridad e inocuidad alimentaria, producción sostenible e innovación tecnológica. Como integrante del grupo categorizado Funga del Paraguay, participo en proyectos que generan insumos estratégicos para fortalecer la soberanía alimentaria y promover productos innovadores de valor agregado, en consonancia con los ejes estratégicos del Plan Nacional de Desarrollo Paraguay 2030.

Mi labor científica se centra en articular la investigación con el sector productivo, desarrollo soluciones innovadoras orientadas a garantizar el acceso seguro de la población al cultivo de hongos comestibles. Como integrante del Laboratorio de Micología de la FACEN-UNA, único grupo de investigación especializado en hongos superiores en Paraguay, he contribuido a la generación de insumos estratégicos incluyendo semillas miceliadas y kits de autocultivo que responden a una demanda nacional no cubierta. Estas acciones se sustentan en una trayectoria consolidada en domesticación, caracterización nutricional y bioprospección de hongos nativos, articulando la investigación con el sector productivo.

Además de esta área, colaboro con otros grupos de investigación en las áreas de microbiología industrial, ingeniería y tecnologías de

alimentos, lo que me ha permitido consolidar una visión integral y proyectar futuras investigaciones y colaboraciones de carácter multidisciplinario. Finalmente, y no menos importante, toda la información generada es transmitida a los estudiantes, dado que me desempeño como docente en áreas estrechamente relacionadas, como microbiología industrial, microbiología de alimentos, biotecnología alimentaria e ingeniería bioquímica. De esta manera, contribuyo a la formación de profesionales capaces de aplicar el conocimiento científico a los desafíos actuales de la industria alimentaria y la biotecnología. .

Producción Técnica

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

- 1 Campi, M.; Maubet, Y.; Mancuello, C.; Kurita, G; Veloso, B; Cristaldo, E; Hongos Comestibles y Medicinales del Paraguay, 2025.**
 Palabras Clave: hongos comestibles; hongos medicinales; funga;
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos comestibles y medicinales; Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Hongos comestibles y medicinales;
 Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.
 Finalidad: Guia de identificacion rapida de Hongos Comestibles y Medicinales del Paraguay.
 Observaciones: Este material es desarrollado gracias al proyecto PINV01-218
 Caracterización del potencial nutricional y perfil químico de los hongos nativos silvestres comestibles y medicinales del Paraguay y desarrollo de productos derivados para la industria alimenticia cofinanciada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) con el apoyo del FEEI
- 2 Campi, M.; Maubet, Y.; Mancuello, C.; Kurita, G; Veloso, B; Cristaldo, E; Catalogo de hongos comestibles y medicinales del Paraguay, 2025.**
 Palabras Clave: hongos comestibles; hongos medicinales; micocultura;
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos comestibles y medicinales; Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Hongos comestibles y medicinales;
 Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.
 Finalidad: Catalogo de hongos comestibles y medicinales del Paraguay.
 Observaciones: Este material es desarrollado gracias al proyecto PINV01-230 Nuevos recursos endógenos del Paraguay: Bioprospección de compuestos antimicrobianos en hongos lignícolas nativos del Neotrópico cofinanciada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) con el apoyo del FEEI
- 3 Campi, M.; Maubet, Y.; Kurita, G; Mancuello, C.; Veloso, B; Chegwin, C; Leon, F; Identificacion y bioprospeccion de hongos degradadores de la madera de Paraguay, 2024.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomía y bioprospeccion;
 Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.
 Finalidad: Manual de procedimientos de Identificacion y bioprospeccion de hongos degradadores de la madera.
 Observaciones: Este material es realizado dentro del marco del curso de Posgrado - Identificacion y bioprespeccion de hongos degradadores de la madera de Paraguay.
- 4 Maubet, Y.; Campi, M.; Veloso, B; Cristaldo, E; Mancuello, C.; Funga del Paraguay, 2023.**
 Palabras Clave: funga; hongos nativos; setas;
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomía;
 Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.
 Finalidad: Tríptico Informativo de especies de hongos de distintas ecorregiones.
 Observaciones: Tríptico informativo sobre especies nativas del Paraguay en sus distintas ecorregiones. Este material es cofinanciado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) con el apoyo del FEEI dentro de la actividad denominada FUNGIFEST 2023
- 5 Veloso, B; Campi, M.; Maubet, Y.; Cristaldo, E; Mancuello, C.; ¿Cómo cultivar hongos en casa?, 2023.**
 Palabras Clave: hongos comestibles; produccion; cultivo de hongos; setas; fungicultura;
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, cultivo de hongos comestibles, producción artesanal de hongos comestibles; Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Micología, cultivo de hongos comestibles, producción artesanal de hongos comestibles;
 Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.
 Finalidad: Manual basico de cómo producir hongos comestibles de forma artesanal.
 Observaciones: Material destinado al público en general para incursionar en el cultivo artesanal de hongos comestibles. Este material es cofinanciado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) con el apoyo del FEEI dentro de la actividad denominada FUNGIFEST 2023
- 6 Campi, M.; Veloso, B; Maubet, Y.; Mancuello, C.; Cristaldo, E; Robledo, G; Algunos Hongos Comestibles y Medicinales del Neotropico, 2022.**
 Palabras Clave: hongos comestibles; neotropico; funga; sustentable; antioxidante;
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Alimentos, Nutraceuticos;
 Referencias adicionales: Argentina/Español; Medio: Papel.
 Finalidad: Tríptico .
 Observaciones: Primera edición de un material abierto al público referente a Algunos hongos comestibles y medicinales del neotrópico

Programas en radio o TV

1 Veloso, B Urbana 106.9, 2025. (Entrevista)

Palabras Clave: hongos comestibles; etnomicología; conservación de alimentos;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Hongos comestibles y medicinales;

Referencias adicionales: Paraguay/Español

Emisora: Urbana 106.9. Tema: Material bibliográfico Hongos comestibles y medicinales. Duración: 30 minutos. Ciudad: Asunción.

2 Veloso, B Paraguay 920, 2025. (Entrevista)

Palabras Clave: hongos comestibles; hongos medicinales; etnomicología; conservación de alimentos;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Hongos comestibles y medicinales;

Referencias adicionales: Paraguay/Español

Emisora: Radio Nacional del Paraguay. Tema: Presentación Libro de Hongos Comestibles y Medicinales del Paraguay. Duración: 30 minutos.

3 Maubet, Y.; Veloso, B; Universo Paralelo, 2025. (Entrevista)

Palabras Clave: hongos; fungi; hongos comestibles; cultivo;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Cultivo de hongos comestibles y medicinales;

Referencias adicionales: Paraguay/Español

Emisora: Gen TV. Tema: El reino Fungi. Duración: 45 minutos. Ciudad: Asunción.

Organización de eventos

1 Campi, M.; Veloso, B; Maubet, Y.; Mancuello, C.; Cristaldo, E; Kurita, G; Fungi Fest Paraguay 2023, 2023. (Otro)

Palabras Clave: hongos; setas; micología;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, hongos comestibles, cultivo, producción;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Evento itinerante: Si. Duración: 1 semana. Lugar: Salón Auditorio de Bienestar Estudiantil - Campus UNA. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: El Fungi Fest fue un evento que buscó transmitir el conocimiento científico generado durante años a la población en general a través de distintas actividades interactivas.

2 Campi, M.; Veloso, B; Maubet, Y; Mancuello, C.; Kurita, G; Cultivo Artesanal de Hongos Comestibles, 2023. (Otro)

Palabras Clave: cultivo; artesanal; hongos comestibles; fungicultura; producción;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Cultivo artesanal de hongos comestibles; Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Cultivo artesanal de hongos comestibles ;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Evento itinerante: Si. Catálogo disponible: Si. Duración: 1 semana. Lugar: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Primer taller de cultivo artesanal de hongos comestibles en el Paraguay dirigido a la población en general interesada en incursionar en la fungicultura

3 Campi, M.; Veloso, B; Maubet, Y.; Cristaldo, E; Mancuello, C.; Día del Micólogo, 2022. (Otro)

Palabras Clave: micología;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Cultivos, Producción, Procesamiento;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Lugar: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Espacio para la difusión de la información referente al Reino Fungi y el potencial de industrialización para su cultivo a mayores escalas.

4 Campi, M.; Veloso, B; Cristaldo, E; Maubet, Y.; Mancuello, C.; Fungifest, 2021. (Otro)

Palabras Clave: reino fungi; hongos; macrohongos; hongos comestibles;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Hongos Comestibles, Alimentos, Taxonomía;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción

Lugar: Palo Santo BrewinCo. Ciudad: Asunción.

Observaciones: Primer espacio de difusión ciencia-público en general que buscó transmitir la información generada en la academia con temas relacionados al Reino Fungi con temas sobre Taxonomía, Biotecnología y Alimentos.

5 Veloso, B Comprendiendo los requisitos de la norma mundial de seguridad alimentaria BRC V.8, 2019. (Otro)

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

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

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

Lugar: San Lorenzo. Ciudad: Asunción.

Observaciones: Importancia de la aplicación de normas internacionales en la industria de alimentos en busca de la inocuidad y seguridad alimentaria.

6 Veloso, B II Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos en conmemoración al día Internacional del Tecnólogo de Alimentos, 2018. (Otro)

Palabras Clave: tecnología; alimentos;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Calidad, Alimentos, Producción, Procesamiento;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

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

Lugar: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Concientización sobre la importancia del rol del Tecnólogo de Alimentos en la Industria de los Alimentos.

7 Veloso, B Mejora continúa de la calidad, 2017. (Otro)

Palabras Clave: gestión de calidad;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Gestión de calidad, Mejora continúa;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

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

Lugar: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Seminario enfocado a la difusión de la información sobre actividades para el impulso de la mejora continúa en cualquier sector de la vida laboral.

Producción Bibliográfica

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

1 Veloso, B; Campi, M.; Maubet, Y.; Mancuello, C.; Cristaldo, E; Ferreira, F.; (RELEVANTE) Primera bioprospección de la especie neotropical *Favolus rugulosus*, para su potencial uso en la industria alimenticia, *Uniciencia*, v. 39 f: 1, p. 1-16, 2025.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Cultivo de hongos comestibles; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Bioprospeccion organismos del Reino Fungi;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2215-3470

Palabras Clave: ácidos grasos esenciales; metabolitos bioactivos; compsicion proximal; domesticacion; paraguay;

Observaciones: El trabajo se baso en la domesticacion y bioprospeccion de hongos comestibles no convencionales de nuestra region para su aprovechamiento en la industria alimentaria

2 Campi, M.; Maubet, Y.; Veloso, B; Cristaldo, E; Brehm, C; (RELEVANTE) Generando cultura fungica: Hongos comestibles en el Paraguay, *Fundación Miguel Lillo - LILLOA*, v. 62 f: 1, p. 169-179, 2025.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Hongos comestibles, etnomicología; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Bioprospeccion de organismos del reino Fungi;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0075-9481

Palabras Clave: ache; etnomicología; funga; guaranies; hongos comestibles; urupe;

3 Mancuello, C.; Maubet, Y.; Cristaldo, E; Veloso, B; Robledo, G; Traba, A; Marin, L; Gayoso, E; Campi, M.; (RELEVANTE) *Oudemansiella cubensis* an edible mushroom from the Neotropics with biological and nutritional benefits, *Natural Resources for Human Health*, v. 4 f: 3, p. 257-268, 2024.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Produccion de hongos comestibles y medicinales; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Bioprospeccion de organismos del reino Fungi;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2583-1194

Palabras Clave: nutritional; mushroom; bioprospecting; edible; bioactive;

4 Campi, M.; Mancuello, C.; Maubet, Y.; Cristaldo, E; Veloso, B; Robledo, G; (RELEVANTE) Fomes: A comprehensive review of traditional and modern biotechnological applications in medicine, food, and materials, *Lilloa*, v. 61 f: 2, p. 387-413, 2024.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos medicinales;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2346-9641

Palabras Clave: antioxidant properties; core polyporoid clade; lentinus clade; medicinal fungi; multigene phylogenetic analysis;

5 Campi, M.; Maubet, Y.; Cristaldo, E; Veloso, B; Mancuello, C.; Ferreira, F.; Robledo, G.; Thornton, L.; (RELEVANTE) Biochemical, nutritional, and toxicological properties of the edible species *Phlebopus beniensis* with ethnomycological notes from Paraguay, *Brazilian journal of food technology*, v. 26 f: e2022126, p. 1-18, 2023.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Toxicología, Bromatología;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 1516-7275

Palabras Clave: antioxidantes; hongos comestibles; caracterizacion nutricional; metabolitos srcundarios;

6 Mancuello, C.; Benitez, D.; Maubet, Y.; Cristaldo, E; Veloso, B; Ferreira, F.; Campi, M.; (RELEVANTE) Explorando las propiedades de la funga neotropical: perfil químico, actividades antioxidantes y antimicrobianas de *Stiptophyllum erubescens* (Berk.) Ryvardeen, *Steviana*, v. 14(2), p. 5-16, 2022.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micoquímica;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2304-2907

Palabras Clave: antimicrobianos; compuestos fenólicos; metabolitos secundarios;

- 7 **Veloso, B; Campi, M.; Maubet, Y.; Mancuello, C.; (RELEVANTE) Evaluación del perfil químico de metabolitos secundarios del hongo silvestre comestible Oudemansiella cubensis (Berk. & M. A. Curtis) R. H. Petersen, Nova Hedwigia, Beih.; su cultivo y factibilidad de producción indoor, Revista Steviana, v. 13 f: 1, p. 50-61, 2021.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, , Micología; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Orgánica, Metabolitos secundarios;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2077-8430

Observaciones: La introducción de nuevas alternativas alimenticias de gran potencial nutricional distintas a fuentes de origen animal es una opción de gran relevancia para la población paraguaya y es una realidad que nuestras cepas nativas pueden cubrir esta necesidad

Textos en publicaciones no científicas

- 1 **Veloso, B; Campi, M.; Hongos comestibles y medicinales del Paraguay, Descubri la riqueza de los hongos paraguayos, 2025.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos comestibles y medicinales;

Medio: Internet.

Palabras Clave: hongos comestibles; etnomicología; conservacion de alimentos;

Libros y capítulos de libros publicados

Libros publicados

- 1 **Campi, M.; Veloso, B; Hongos comestibles y medicinales del Paraguay, Ed. 1, 2025, v. 500, p. 132, ISSN/ISBN: 978-99989-1-311-0**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos comestibles;

Medio: Papel.

ISSN/ISBN: 978--9998

Palabras Clave: hongos comestibles; cultura fungica; etnomicología;

Trabajos en eventos

Resúmenes simples en anales de eventos

- 1 **Ruiz-Díaz, A.; Maubet, Y.; Veloso, B; Campi, M.; El complejo Cyclocybe aegerita en Paraguay / The Cyclocybe aegerita complex in Paraguay. In: V Jornadas Paraguayas de Botánica, 2024 San Lorenzo V Jornadas Paraguayas de Botánica. 2024.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos comestibles;

Medio: Internet.

Palabras Clave: hongo; comestible; seta del chopo;

- 2 **Veloso, B; Maubet, Y.; Mancuello, C.; Ojeda, Liz; Fariña, C; Barrios, D; Campi, M.; Potencial biotecnológico preliminar de Macrocybe sp., un hongo comestible nativo del Paraguay. In: II Congreso Paraguayo de Biotecnología, 2024 Asuncion 2024.**

Medio: Papel.

Palabras Clave: hongos comestibles; nutricional; biotecnologico;

- 3 **Fariña, C; Veloso, B; Maubet, Y.; Mancuello, C.; Ojeda, Liz; Campi, M.; Potencial nutricional de Schizophyllum commune como nutraceutico: diversificación alimentaria y sostenibilidad en Paraguay. In: II Congreso Paraguayo de Biotecnología, 2024 Asuncion 2024.**

Medio: Papel.

Palabras Clave: hongos comestibles; perfil proximal; produccion;

- 4 **Mancuello, C; Maubet, Y; Veloso, B; Campi, M; Caracterização por Cromatografia GasosaEspectrometria de Massa (GC-MS) do extrato etanólico de basidioma cultivado de Oudemansiella sp.. In: X Congresso Brasileiro de Micologia, 2023 Belo Horizonte Anais 2023 - X Congresso Brasileiro de Micologia. 2023.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Quimica analitica;

Medio: Internet.

Palabras Clave: comestible; metabolitos secundarios; compuestos bioactivos;

- 5 **Gonzalez, C; Valdez, A; Veloso, B; Martínez, K; Evaluacion del potencial de la cascara de mango (Mangifera indica L.) hidrolizada, como materia prima para la elaboracion de una bebida alcoholica fermentada. In: CyTAL 2023, 2023 Buenos Aires Libro de resúmenes Congreso Cytal 2023. 2023.**

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

Medio: Internet.

Palabras Clave: mango; hidrolisis; bebidas;

- 6 **Campi, M.; Mancuello, C.; Maubet, Y.; Cristaldo, E; Veloso, B; Ferreira, F.; Bioprospección preliminar de Podaxis sp., hongo comestible del Chaco paraguayo.. In: XI Congreso Latinoamericano de Micología, 2023 Panama 2023.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomia ; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Perfil nutricional;

Medio: Papel.

Palabras Clave: taxonomia; bioprospeccion; comestible; hongo;

- 7 Campi, M.; Maubet, Y.; Veloso, B; Mancuello, C.; Describiendo las propiedades biológicas, químicas y nutricionales de los hongos Sudamerica . In: XI Congreso Latinoamericano de Micología, 2023 Panama XI Congreso Latinoamericano de Micología - Celebrando la diversidad fungica de America Latina. 2023.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos comestibles y medicinales;
 Medio: Internet.
 Palabras Clave: hongos comestibles; pueblos originarios; antioxidantes; nutricional;
- 8 Veloso, B; Campi, M.; Maubet, Y.; Mancuello, C.; Cristaldo, E; Explorando la domesticación de 5 especies de Ganodermataceae de importancia biológica del Paraguay. In: VII Congreso de Nacional de Conservacion de la Biodiversidad, 2023 Puerto Iguazu - Argentina 2023.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología; Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Produccion de hongos comestibles;
 Medio: Otros.
 Palabras Clave: hongos; produccion; domesticacion; cultivo;
 Observaciones: Estudio preliminar de la domesticación de cepas nativas de hongos de importancia biológica en Paraguay
- 9 Campi, M.; Maubet, Y.; Veloso, B; Cristaldo, E; Mancuello, C.; Ampliando el registro de especies silvestres comestibles: Morchella esculenta primera cita para Paraguay. In: VII Congreso Nacional de Conservacion de la Biodiversidad, 2023 Puerto Iguazu - Argentina 2023.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología;
 Medio: Otros.
 Palabras Clave: hongos comestibles; hongos silvestres;
 Observaciones: Registro de nuevas especies de hongos comestibles en el territorio paraguay
- 10 Campi, M.; Mancuello, C.; Maubet, Y.; Cristaldo, E; Veloso, B; Robledo, G; Notas etnomicológicas sobre el consumo de hongos alucinógenos en Colonia Independencia-Guairá-Paraguay. In: III Reunión de Micología, 2022 Cordoba - Argentina Esporulando Pospandemia. 2022.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos comestibles y medicinales, etnomicología; Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Hongos comestibles y medicinales;
 Medio: Internet.
 Palabras Clave: etnomicología; hongos comestibles; hongos medicinales;
- 11 Campi, M.; Mancuello, C.; Maubet, Y.; Cristaldo, E; Veloso, B; Ferreira, F.; Perfil químico y biológico de la especie Phellinotus sp. endémico del chaco Paraguayo. In: III Reunión de Micología, 2022 Cordoba - Argentina Esporulando Pospandemia. 2022.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micoquímica; Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Micobioteconología;
 Medio: Internet.
 Palabras Clave: micoquímica; hongos medicinales;
- 12 Veloso, B; Campi, M.; Maubet, Y.; Mancuello, C.; Cristaldo, E; Uso tradicional de hongos comestibles y antecedentes de consumo en el Paraguay. In: III Reunión de Micología, 2022 Cordoba - Argentina Esporulando Pospandemia. 2022.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Hongos comestibles y medicinales; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Etnomicología;
 Medio: Internet.
 Palabras Clave: etnomicología; hongos comestibles; hongos medicinales;
- 13 Campi, M.; Mancuello, C.; Maubet, Y.; Cristaldo, E; Veloso, B; Mereles, Y; Caracterización química, biológica y nutricional de los hongos comestibles y medicinales del Paraguay / Chemical, biological and nutritional characterization of edible and medicinal mushrooms from Paraguay. In: IV Jornadas Paraguayas de Botanica, 2021 San Lorenzo Libro de resúmenes IVJPB 2021. 2021.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, nutrición, Química, Biología;
 Medio: Internet.
 Palabras Clave: actividad antioxidante; compuestos fenolicos; triterpenos; nutraceutico;
- 14 Maubet, Y.; Campi, M.; Mancuello, C.; Cristaldo, E; Veloso, B; Mereles, Y; Diversidad de Macrohongos en Paraguay ¿Qué sabemos hasta ahora y cuánto queda por hacer? / Macrofungal diversity in Paraguay. What do we know so far and how much remains to be done?. In: IV Jornadas Paraguayas de Botanica, 2021 San Lorenzo Libro de resúmenes IVJPB 2021. 2021.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, taxonomía, molecular;
 Medio: Internet.
 Palabras Clave: Isu; its; neotropico; taxonomia;
- 15 Rojas, L; Arzamendia, L.; Silgueira, N; Gavilan, A; Veloso, B; Median, Karina; Arazari, H; Gayoso, E; Martínez, K; Calidad microbiológica de hierbas medicinales más utilizadas para tereré en la ciudad de Villeta, Paraguay. . In: XXV Congreso Latinoamericano de Microbiología, 2021 Asunción Libro de Resúmenes ALAM 2021. 2021.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de Alimentos;
 Medio: Internet.
- 16 Veloso, B; Campi, M; Maubet, Y; Mancuello, C; Mereles, Y; Cristaldo, E; Hongos comestibles de Paraguay, una opción innovadora en la alimentación. In: IV Jornadas Paraguayas de Botánica, 2021 San Lorenzo Libro de resúmenes IVJPB 2021. 2021.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Alimentos;
 Medio: Internet.

Palabras Clave: silvestre; hongos comestibles; perfil nutricional;

Observaciones: Innovación alimenticia

Resúmenes expandidos en anales de eventos

- 1 **Mancuello, C.; Campi, M.; Maubet, Y.; Benitez, D.; Cristaldo, E; Veloso, B; Ferreira, F.; Determinación de compuestos fenólicos y actividad antioxidante de extractos del micelio de *Cristatasporea flavipora*. In: III Congreso Paraguayo de Química Pura y sus Aplicaciones 1 al 3 de noviembre de 2023, 2023 San Lorenzo Memorias del III Congreso Paraguayo de Química Pura y sus Aplicaciones 1 al 3 de noviembre de 2023. 2024.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Química analítica; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micoquímica;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2222--145

Palabras Clave: metabolitos secundarios; hongos; ganodermataceae;

- 2 **Campi, M.; Mancuello, C.; Veloso, B; Cristaldo, E; Maubet, Y.; Ferreira, F.; Potencial biológico, químico y nutricional de los hongos comestibles y medicinales del Paraguay. In: Congreso Paraguayo de Química Pura y sus Aplicaciones 1 al 3 de noviembre de 2023, 2023 San Lorenzo Memorias del III Congreso Paraguayo de Química Pura y sus Aplicaciones 1 al 3 de noviembre de 2023. 2024.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Química analítica; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micoquímica;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 222-2-14

Palabras Clave: antioxidante; bioactivo; compuestos fenolicos; funga;

Evaluaciones

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Concluidas

Tesis/Monografías de grado

- 1 **Micaela Monti Fusillo, - Cotutor o Asesor - Elaboracion de biocompuestos de micelio como material material alternativo en aislaciones termicas aplicado a cerramientos superiores, 2025**

Tesis/Monografía de grado (Arquitectura) , FADA-UNA - Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte - U.N.A., Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: micelio; aislante;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología del Medio Ambiente, Biotecnología Medioambiental, Arquitectura;

Observaciones: El trabajo se enfocó en la elaboración de biocompuestos a base de micelio fúngico, destinados a ser utilizados como material alternativo con propiedades aislantes térmicas, para su aplicación en cerramientos superiores. En este caso, se empleó micelio de macromicetos por su capacidad de generar estructuras compactas, ligeras y biodegradables, adecuadas para aplicaciones con requerimientos de aislamiento térmico.

- 2 **Debora Medina, - Cotutor o Asesor - Analisis del perfil quimico, biologico y nutricional del hongo comestible *Pleurotus djamor (Fr) Boedijn, 2023***

Tesis/Monografía de grado (Biología) , FaCEN - Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: taxonomía; química analítica; micología;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Química, biología, nutrición;

- 3 **Cecilia González & Araceli Valdez, - Cotutor o Asesor - Evaluacion del potencial de la cascara de mango (*Mangifera indica L.*) hidrolizada, como materia prima para la elaboracion de una bebida alcoholica fermentada, 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

Palabras Clave: cascara; enzimas; bebidas; alimentos;

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

Iniciacin a la investigacin

- 1 **María Camila Fariña Ortellado, - Tutor Único o Principal - Domesticación y análisis del perfil nutricional de hongos comestibles y medicinales., 2024**

Trabajo de Iniciación a la investigación (Programa de Iniciación Científica) , FaCEN - Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: domesticacion; hongos comestibles; perfil nutricional;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Biotecnología Alimentaria;

- 2 **Liz Paola Ojeda , - Tutor Único o Principal - Domesticación y análisis del perfil nutricional de hongos comestibles y medicinales, 2024**

Trabajo de Iniciación a la investigación (Programa de Iniciación Científica) , FaCEN - Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: hongos comestibles; domesticación; perfil nutricional;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Cultivo de hongos comestibles y medicinales;

En Marcha

Iniciación a la investigación

1 Sol Nuñez, - Tutor Único o Principal - Detección de Salmonella spp. en productos cárnicos comercializados localmente, 2025

Trabajo de Iniciación a la investigación (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: microbiología; alimentos; carnes;

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

Otras Referencias

Presentaciones en eventos

1 Congreso - Cultivando sostenibilidad: Estrategias de Economía Circular y Aprovechamiento de Subproductos en la Producción de Hongos comestibles., 2024, Paraguay

Nombre: IX Congreso Paraguayo de Estudiantes de Ciencias Químicas. Tipo de Participación: Conferencista Invitado

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Producción de hongos comestibles; Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc., Cultivo de hongos comestibles;

2 Taller - Capacitación sobre técnicas de cultivo de hongos comestibles y medicinales, 2024, Paraguay

Nombre: Técnicas de cultivo de hongos comestibles y medicinales / Edible and medicinal mushroom cultivation techniques. Tipo de Participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Cultivo de hongos comestibles y medicinales;

3 Otra - El complejo Cyclocybe aegerita en Paraguay / The Cyclocybe aegerita complex in Paraguay, 2024, Paraguay

Nombre: V Jornadas Paraguayas de Botánica. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos comestibles;

4 Congreso - Potencial nutricional de Schizophyllum commune como nutraceutico: diversificación alimentaria y sostenibilidad en Paraguay, 2024, Paraguay

Nombre: II Congreso Paraguayo de Biotecnología. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

5 Congreso - Potencial biotecnológico preliminar de Macrocybe sp., un hongo comestible nativo del Paraguay, 2024, Paraguay

Nombre: II Congreso Paraguayo de Biotecnología. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

6 Congreso - Explorando la domesticación de 5 especies de Ganodermataceae de importancia biológica del Paraguay, 2023, Argentina

Nombre: VII Congreso de Nacional de Conservación de la Biodiversidad. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Estudios preliminares sobre la domesticación de hongos de importancia biológica del Paraguay

Nombre de la institución promotora: Instituto Misionero de Biodiversidad

7 Congreso - Ampliando el registro de especies silvestres comestibles: Morchella esculenta primera cita para Paraguay, 2023, Argentina

Nombre: VII Congreso de Conservación de la Biodiversidad. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Registro de especies de hongos comestibles en el territorio paraguayo

Nombre de la institución promotora: Instituto Misionero de Biodiversidad

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología;

8 Otra - ¿Este hongo se come? Hongos comestibles del Paraguay, 2023, Paraguay

Nombre: Fungi Fest 2023. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: El espacio brindó herramientas que permitan consumir hongos de manera segura a la población en general, dando solución a la problemática existente sobre desconocimiento de los hongos comestibles en el Paraguay

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Producción de hongos comestibles;

9 Congreso - Evaluación del potencial de la cascara de mango (Mangifera indica L.) hidrolizada, como materia prima para la elaboración de una bebida alcohólica fermentada, 2023, Argentina

Nombre: Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Universidad Católica Argentina

- 10 Congreso - II Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería de Alimentos del Paraguay, 2022, Paraguay**
Nombre: II Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería de Alimentos del Paraguay. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Espacio de difusión sobre el potencial de industrialización de hongos comestibles autóctonos del Paraguay
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Biotecnología, Alimentos, Producción;
- 11 Simposio - II Simposio Internacional de hongos comestibles y desarrollo sustentable, 2022, Argentina**
Nombre: II Simposio Internacional de hongos comestibles y desarrollo sustentable. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Difusión de los avances de la micología en el Paraguay con referente a estudios etnomicológicos, aspectos legales y sector productivo en el Paraguay.
Nombre de la institución promotora: Fungicosmos
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Producción, Etnomicológica;
- 12 Otra - Webinar día del Micólogo, 2022, Paraguay**
Nombre: Webinar día del Micólogo. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Presentación sobre hongos comestibles en el Paraguay
Nombre de la institución promotora: Centro Multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Alimentos, Cultivo;
- 13 Otra - IV Jornadas Paraguayas de Botánica: "Hongos comestibles del Paraguay, una opción innovadora para la alimentación", 2021, Paraguay**
Nombre: IV Jornadas Paraguayas de Botánica. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Difusión de la información sobre hongos comestibles del Paraguay, impulso al incentivo de visibilizar alternativas de alimentación con potencial de industrialización.
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Hongos comestibles, Producción;
- 14 Congreso - III Congreso de Estudiantes de Biología del Paraguay: "Sistema de procesamiento de cepas de hongos comestibles: ¿Cómo se cultivan los hongos?", 2021, Paraguay**
Nombre: III Congreso de Estudiantes de Biología del Paraguay . Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Difusión de la información referente al cultivo y producción de hongos comestibles como fuente innovadora de alimentación humana.
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, producción, procesamiento, alimentos;

Jurado/Integrante

Otros tipos

- 1 Correa, L; Sanchez, M; Veloso, B; Participación en comités de Olga Montserrat Vera Franco. Tesis/Monografía de grado Evaluación del efecto del método de congelación en tortas Tres leches "congeladas" sobre las características microbiológicas, fisicoquímicas y sensoriales, 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, Microbiología de Alimentos, Análisis Sensorial de Alimentos;

Información adicional:

Integrante del Laboratorio de Micología de la FACEN-UNA, con experiencia en investigación aplicada al estudio de hongos superiores y su potencial en la biotecnología alimentaria, orientada a la generación de alternativas sostenibles y al cumplimiento de los ODS. Mi labor integra investigación, docencia en microbiología de alimentos, microbiología industrial, biotecnología alimentaria e ingeniería bioquímica, así como la transferencia de conocimiento científico, contribuyendo al desarrollo de procesos innovadores para la industria y a la valorización de especies nativas con impacto productivo y socioambiental. Mi propósito dentro del equipo es hacer tangible la investigación científica, acercándola a la población en general y promoviendo que sea reconocida y valorada por su relevancia.

- Miembro del equipo de Investigación "Equipo de Investigación de la Funga del Paraguay" Grupo Categorizado por el CONACYT - Código: CGIN01-33 - RES N° 108/2024
- Miembros reconocidos integrantes del Grupo de Investigación del Núcleo de Investigación FACEN RES N° 885-00-2024
- Miembro del Equipo de Investigación del reciente proyecto adjudicado MULT01-4
- Miembro de la Red Iberoamericana de Investigadores en Micología (RIIMICO)

Indicadores

Producción Técnica

16

Desarrollo de material didáctico o de instrucción	6
Desarrollo de material didáctico o de instrucción	6
Programas en radio o TV	3
Entrevista	3
Organización de eventos	7
Otro	7

Producción Bibliográfica 27

Artículos publicados en revistas científicas	7
Completo en revistas arbitradas	7
Completo en revistas NO arbitradas	0
Textos en publicaciones no científicas	1
Revista	1
Libros y capítulos de libros publicados	1
Libro publicado	1
Trabajos en eventos	18
Resumen expandido	2
Resumen	16

Tutorías 6

Concluidas	5
Tesis/Monografía de grado	3
Iniciación a la investigación	2
En Marcha	1
Iniciación a la investigación	1

Otras Referencias 15

Presentaciones en eventos	14
Jurado/Integrante	1