



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 biotecnologico de los polisacaridos del hongo nativo Neotropical Ganodema multiplicatum en la Industria Alimentaria
 Tutor: Gerardo Lucio Robledo
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Producción, extracción, purificación, aplicacion 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 Didactica 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: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Produccion y procesamiento de hongos comestibles; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Cultivo y caracterización de hongos comestibles; Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Hongos Comestibles;

Formación Complementaria

- 2025** Congresos XIX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos XIX CYTAL® 2025
 Universidad Católica Argentina, Argentina
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Biotecnología Alimentaria;
- 2025** Congresos IV Reunión Argentina de Micología - IX Congreso Latinoamericano de Micotoxicología
 Asociación Micologica Carlos Spegazzini, Argentina
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Bioprospección de hongos;
- 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 X Congreso de Micología
 Universidad Federal de Minas Gerais, Brasil
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micoquímica;
- 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 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;
- 2023** Congresos XI Congreso Latinoamericano de Micología
 Asociación Latinoamericana de Micología, Panamá
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos comestibles y medicinales;
- 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
 Facultad de Química
 Universidad de la República, Uruguay
 Título: Herramientas moleculares para la identificación de hongos y levaduras
 Horas totales: 40
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Bioquímica y Biología Molecular, Microbiología, Molecular;
- 2025-2025** Cursos de corta duración
 Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina
 Título: Metodología de la Investigación
 Horas totales: 60
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Comunicación y Medios, Ciencias de la Información, Metodología de la Investigación;
- 2025-2025** Cursos de corta duración
 Asociación Micologica Carlos Spegazzini, Argentina
 Título: Biología de hongos de la madera: cultivo, sexualidad y comportamiento nuclear
 Horas totales: 8
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomía;
- 2025-2025** Cursos de corta duración
 Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
 Título: Percepción pública de la ciencia, indicadores y percepción de la ciencia en Paraguay
 Horas totales: 40
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Comunicación y Medios, Comunicación de Medios y Socio-cultural, Transferencia de la Información Científica;
- 2025-2025** Cursos de corta duración
 Ciencia y Tecnología para el Desarrollo - Red IBEROCIRCULAR, Argentina
 Título: Compuestos Bioactivos a partir de Residuos Agrícolas para la Producción de Alimentos con Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales
 Horas totales: 14
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Metabolitos bioactivos, economía circular;
- 2025-2025** Cursos de corta duración
 Instituto Nacional de la Administración Pública del Paraguay, Paraguay
 Título: LEY N° 7239/2024, De emergencia social ante la violencia contra las mujeres, niñas, niños y adolescentes
 Horas totales: 40

- 2025-2025** Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Derecho, ;
Cursos de corta duración
Universidad de la Republica Uruguay
Facultad de Ingeniería, Uruguay
Título: Repensando Sistemas Alimentarios
Horas totales: 60
- 2025-2025** Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Economía Circular;
Cursos de corta duración
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
Título: La investigación interdisciplinaria: La enseñanza por proyectos
Horas totales: 40
- 2025-2025** Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Comunicación y Medios, Ciencias de la Información , Transferencia de la información científica;
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
- 2025-2025** Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Sociología, Tópicos Sociales, Ciencia Tecnología y Sociedad;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Título: Diplomado: Uso de inteligencia artificial en la redacción científica
Horas totales: 20
- 2024-2024** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Computación e Información, Ciencias de la Computación, Uso de Inteligencia Artificial;
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
- 2023-2023** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomía y bioprospección de hongos;
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
- 2023-2023** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomía, biotecnología;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay
Título: Aplicación Biotecnológica en la Industria de Alimentos
Horas totales: 60
- 2023-2023** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc., Biotecnología; Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación, Biotecnología; Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Biotecnología;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay
Título: Economía para la innovación biotecnológica y formulación de proyectos
Horas totales: 60
- 2023-2023** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Emprendedorismo;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay
Título: Diseño Experimental y Análisis de Datos
Horas totales: 60
- 2023-2023** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Matemáticas, Estadística y Probabilidad, Diseño Experimental y Análisis de Datos;
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
- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Biotecnología;

- 2023-2023** Cursos de corta duración
 Google, Paraguay
 Título: Digitaliza paso a paso tu negocio con herramientas de Google
 Horas totales: 2
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Comunicación y Medios, Ciencias de la Información , Marketing, Business Development, Analytics;
- 2022-2022** Cursos de corta duración
 Merck - Life in Science, Paraguay
 Título: "Gestión de sustancias químicas"
 Horas totales: 7
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Orgánica, Gestión de sustancias químicas, Bioseguridad y Almacenamiento de sustancias químicas;
- 2022-2022** Cursos de corta duración
 EXEC Consultora, Paraguay
 Título: Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos según Norma ISO 22000:2018
 Horas totales: 9
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Procesamiento e inocuidad de alimentos;
- 2022-2022** 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
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Cromatografía, HPLC, Química Analítica;
- 2022-2022** Cursos de corta duración
 EXEC Consultora, Paraguay
 Título: Buenas Practicas de Manufactura
 Horas totales: 6
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Inocuidad, Producción, Alimentos;
- 2022-2022** Cursos de corta duración
 EXEC Consultora, Paraguay
 Título: Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos Metodología HACCP
 Horas totales: 6
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Procesamiento de alimentos, inocuidad de alimentos;
- 2022-2022** 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
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de Alimentos;
- 2021-2021** 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
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Biotecnología de hongos superiores;
- 2020-2020** Cursos de corta duración
 Fundación Hongos de Argentina, Argentina
 Título: Expedición Micológica: Curso de Introducción a la Identificación de Hongos
 Horas totales: 36
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, taxonomía, macrohongos;
- 2019-2019** Cursos de corta duración
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 Título: Jornada de Microbiología Industrial y sus aplicaciones
 Horas totales: 8
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Aplicación de microorganismos a nivel industrial;
- 2019-2019** 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
- 2018-2018** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, hongos, hongos comestibles, manejo de cepas;
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
- 2018-2018** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Identificación de principales grupos de hongos macroscópicos;
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
- 2018-2018** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Macrohongos, Taxonomía;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Título: FSPCA precenti control for human food
Horas totales: 30
- 2023** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Seguridad Alimentaria;
Seminarios Workshop Internacional Industria de Alimentos, Forma e Investigacion y Desarrollo
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
- 2020** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Analisis de alimentos;
Seminarios Procesamiento de Chocolate
Instituto Tecnológico de la Producción, Perú
- 2020** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Procesamiento de chocolate;
Seminarios Análisis de Productos Naturales por Cromatografía de Capa Fina - TLC
Centro Multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas, Paraguay
- 2020** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de productos naturales por cromatografía de capa fina ;
Seminarios Ciclo de charlas, Capacitación en el área agroalimentaria UNA - UNI
Centro Multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas, Paraguay
- 2019** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Area agroalimentaria;
Seminarios Calidad e inocuidad basados en los comportamientos
3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay
- 2019** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Calidad e inocuidad de alimentos;
Seminarios Tercer seminario de analisis sensorial: Innovación y tendencias en el mundo de los alimentos
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
- 2019** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Analisis sensorial;
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, Probioticos, 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 - 2026 **Miembro del equipo de Investigacion "Equipo de Investigacion de la Funga del Paraguay"** C. Horaria: **20**

Otras Informaciones: Grupo Categorizado por el CONACYT - Codigo: CGIN01-33 - RES N° 108/2024 (2024-2025)

Miembros reconocidos integrantes del Grupo de Investigacion del Nucleo de Investigacion FACEN RES N° 885-00-2024 (2024-2025)

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

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

Actividades

12/2023 - 2/2026 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:

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

12/2023 - 2/2026 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 - 2026

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 nutraceutico, 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

Identificación 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: Martínez, K; Veloso, B;

Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.

Alumnos:

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

12/2024 - 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:

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

7/2025 - 12/2024

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Microbiologia Industrial, Direccion de Investigacion - Facultad de Ciencias Quimicas

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-técnico 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: Investigacion.

Alumnos:

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

7/2024 - 12/2024 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Direccion de Investigacion - Facultad de Ciencias Quimicas

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: Investigacion.

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 Microbiologia Industrial, Direccion de Investigacion - Facultad de Ciencias Quimicas

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: Martínez, K; Rojas, L; Veloso, B;Elizaur, A.; Guillen, K.;

Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.

Alumnos:

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Bioquímica y Biología Molecular, Microbiologia de Alimentos;

2023 - Actual **Docente Adscripto** C. Horaria: **2**

Actividades

2/2025 - Actual Docencia/Enseñanza, Licenciatura en Química Industrial

Nivel: Grado

Disciplinas dictadas:

-Microbiologia General

8/2023 - Actual Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos

Nivel: Grado

Disciplinas dictadas:

-Microbiologia de Alimentos

8/2023 - Actual Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química

Nivel: Grado

Disciplinas dictadas:

-Microbiologia Industrial

2022 - Actual **Auxiliar de la Enseñanza** C. Horaria: **24**

Actividades

2/2025 - Actual Docencia/Enseñanza, Licenciatura en Química Industrial

Nivel: Grado

Disciplinas dictadas:

-Microbiologia General

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
2/2025 - 3/2025	Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Metodología de la Investigación Científica
2/2025 - 3/2025	Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Metodología de la Investigación Científica
3/2024 - 3/2025	Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Conservación y Envasado de Alimentos

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. 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

Cursos de corta duración dictados

- 1 Veloso, B; Campi, M.; Maubet, Y.; El Reino Fungi en Paraguay: Producción y consumo seguro de hongos comestibles y medicinales de Paraguay, 2025. (Extensión extracurricular)**

Palabras Clave: hongos comestibles; produccion; legislacion; inocuidad;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Produccion de hongos comestibles y medicinales; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomía;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Participación: Organizador. Lugar: Universidad Nacional de Asuncion. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Este curso se desarrolló en respuesta al creciente interés del público por el conocimiento del Reino Fungi, abarcando su identificación, producción y consumo. Asimismo, se respondieron dudas de interconsultas del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social como organismo clave en la protección y salvaguarda de la salud de la población.
- 2 Veloso, B Taller de produccion de Hongos Comestibles y Medicinales, 2024. (Extensión extracurricular)**

Palabras Clave: produccion; hongos comestibles;

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

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

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

Observaciones: La actividad se centro en la transferencia de informacion cientifica sobre el cultivo artesanal de hongos comestibles y medicinales

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.; Mancuello, C.; Kurita, G; Veloso, B; Phlebopus beniensis y algunas recetas, 2025.**

Palabras Clave: hongo comestible; seguridad alimentaria; gastronomía;

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

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Hongos comestibles del Paraguay.

Observaciones: Este material se enfoca en la transferencia de la información científica sobre los hongos comestibles del Paraguay y su potencial uso gastronómico.
- 4 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.

5 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

6 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

7 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, Nutracéuticos;

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; conservacion 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 bibliografico Hongos comestibles y medicinales. Duración: 30 minutos. Ciudad: Asuncion.

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

Palabras Clave: hongos comestibles; hongos medicinales; etnomicología; conservacion 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: Presentacion 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: Asuncion.

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, produccion;

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; produccion;

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-publico 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 continua 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 continua;

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 continua en cualquier sector de la vida laboral.

Producción Bibliográfica

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

1 Campi, M.; Mancuello, C.; Kurita, G; Veloso, B; Maubet, Y.; Cristaldo, E; Ferreira, F.; Herrera, E; (RELEVANTE) First bioprospecting of *Fomes fasciatus*: evaluation, selection, domestication, and biotechnological profiling of strains from Paraguay, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, p. 1-12, 2026.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Domesticación de hongos; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Biotecnología de hongos superiores;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 1750-3841

Palabras Clave: domesticación; biotecnología; poliporal;

2 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, Bioprospección organismos del Reino Fungi;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2215-3470

Palabras Clave: ácidos grasos esenciales; metabolitos bioactivos; compisicion 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

- 3 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 organsmos del reino Fungi;
 Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0075-9481
 Palabras Clave: ache; etnomicología; funga; guaranies; hongos comestibles; urupe;
- 4 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;
- 5 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;
- 6 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;
- 7 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;
- 8 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;

Trabajos en eventos

Resúmenes simples en anales de eventos

- 1 Veloso, B; Maubet, Y.; Leon, F; Gamarra, J; Mancuello, C.; Ferreira, F.; Campi, M.; Caracterizacion química y nutricional de una cepa nativa de Cyclocybe sp obtenida mediante bioconversion de residuos agricolas lignocelulosicos. In: IV Reunión Argentina de Micología - IX Congreso Latinoamericano de Micotoxicología, 2025 San Carlos Bariloche Micologia y micotoxicologia: Desde el conosur al mundo. 2025.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Domesticacion y bioprospeccion de hongos comestibles;
 Medio: Internet.
 Palabras Clave: bioprospeccion; metabolitos; bioactivo; perfil quimico;
- 2 Mancuello, C.; Campi, M.; Veloso, B; Maubet, Y; Leon, F; Gamarra, J; Ferreira, F.; Explorando el potencial biologico de las setas nativas del Neotropico: Phellinus sp. el grande del Chaco. In: IV Reunión Argentina de Micología - IX Congreso Latinoamericano de Micotoxicología, 2025 San Carlos Bariloche Micologia y micotoxicologia: Desde el conosur al mundo. 2025.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Bioprospeccion de hongos;

Medio: Internet.

Palabras Clave: bioprospeccion; quimica; hongos medicinales;

- 3 **Kurita, G; Mancuello, C.; Gamarra, J; Veloso, B; Maubet, Y.; Campi, M; Evaluacion preliminar de la toxicidad de macrohongos paraguayos en embriones de pez cebra. In: IV Reunión Argentina de Micología - IX Congreso Latinoamericano de Micotoxicología, 2025 San Carlos Bariloche Micologia y micotoxicologia: Desde el conosur al mundo. 2025.**

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

Medio: Internet.

Palabras Clave: toxicidad; macrohongo; hongos comestibles;

- 4 **Mancuello, C.; Campi, M.; Veloso, B; Maubet, Y.; Cristaldo, E; Robledo, G; Boticario del Neotropico: Revelando el potencial quimico, biologico y nutricional de los hongos nativos de sudamerica. In: IV Reunión Argentina de Micología - IX Congreso Latinoamericano de Micotoxicología, 2025 San Carlos Bariloche Micologia y micotoxicologia: Desde el conosur al mundo. 2025.**

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

Medio: Internet.

Palabras Clave: nutraceutico; medicinal; hongos;

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

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

Medio: Internet.

Palabras Clave: hongo; comestible; seta del chopo;

- 6 **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;

- 7 **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;

- 8 **Mancuello, C; Maubet, Y; Veloso, B; Campi, M; Caracterización por Cromatografía GasosaEspectrometria de Masa (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, Química analítica;

Medio: Internet.

Palabras Clave: comestible; metabolitos secundarios; compuestos bioactivos;

- 9 **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, Biotecnología Alimentaria;

Medio: Internet.

Palabras Clave: mango; hidrolisis; bebidas;

- 10 **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 Micologia, 2023 Panama 2023.**

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

Medio: Papel.

Palabras Clave: taxonomia; bioprospeccion; comestible; hongo;

- 11 **Campi, M.; Maubet, Y.; Veloso, B; Mancuello, C.; Describiendo las propiedades biologicas, quimicas y nutricionales de los hongos Sudamerica . In: XI Congreso Latinoamericano de Micologia, 2023 Panama XI Congreso Latinoamericano de Micologia - 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;

- 12 **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, Micologia; 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

- 13 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 paraguayo

- 14 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;

- 15 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, Micobiotecnología;

Medio: Internet.

Palabras Clave: micoquímica; hongos medicinales;

- 16 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;

- 17 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 Botánica, 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;

- 18 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 Botánica, 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;

- 19 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.

- 20 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;

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; etnomicologia;

Evaluaciones

Evaluación de Eventos

- 2025 **XIX Jornadas de Jóvenes Investigadores e Innovadores (Paraguay)**

Observaciones: Evaluadora de trabajos de investigacion

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Concluidas

Tesis/Monografías de grado

- 1 **Hanna Song Kim, - Tutor Único o Principal - Potencial antimicrobiano de films biodegradables enriquecidos con hidrolato de cascara de pomelo blanco (Citrus maxima (Burm.) Merr.), 2025**
 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: antimicrobiano; bioplásticos; hidrolato;
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de Alimentos, Microbiología Industrial;
- 2 **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.
- 3 **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;
- 4 **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; domesticacion; 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

Premiaciones

1 2026 "Premio Mujeres Paraguayas en la Ciencia - Edición 2025" - Primer Puesto en el área Ciencias Agrícolas y Veterinarias en la categoría Estimulo (nacional), Dirección General de Investigación Científica y Tecnológica

El Premio Mujeres Paraguayas en la Ciencia - Edición 2025, una iniciativa orientada a reconocer la excelencia científica y el impacto de las investigaciones desarrolladas por mujeres en Paraguay

2 2025 Interés científico - Libro "Hongos Comestibles y Medicinales del Paraguay" (nacional), Sociedad Científica del Paraguay

Declaración de Interés científico del libro "Hongos Comestibles y Medicinales del Paraguay"

Presentaciones en eventos

1 Taller - Curso de capacitación, 2025, Paraguay

Nombre: El reino Fungi en Paraguay: producción y consumo de hongos comestibles. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Este curso de capacitación forma parte del proceso de transferencia de conocimiento científico a DINAVISA (institución estatal con poder de toma de decisiones), con el objetivo de capacitar sobre la producción de hongos comestibles y fortalecer la inocuidad alimentaria. Esta instancia de formación se enmarca en los proyectos PINV01-218 y PINV01-230, financiados por el CONACYT, y constituye un hito significativo para el desarrollo y posicionamiento del conocimiento sobre hongos comestibles en la industria nacional.

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

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

2 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;

3 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;

4 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;

5 Congreso - Potencial nutricional de Schizophyllum commune como nutracéutico: 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
- 6 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
- 7 Congreso - Explorando la domesticación de 5 especies de Ganodermataceae de importancia biológica del Paraguay, 2023, Argentina**
 Nombre: VII Congreso de Nacional de Conservacion 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
- 8 Congreso - Ampliando el registro de especies silvestres comestibles: Morchela esculenta primera cita para Paraguay, 2023, Argentina**
 Nombre: VII Congreso de Conservacion 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;
- 9 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, Produccion de hongos comestibles;
- 10 Congreso - Evaluacion del potencial de la cascara de mango (Mangifera indica L.) hidrolizada, como materia prima para la elaboracion de una bebida alcoholica fermentada, 2023, Argentina**
 Nombre: Congreso Argentino de Ciencia y Tecnologia de Alimentos. Tipo de Participación: Poster
 Nombre de la institución promotora: Universidad Católica Argentina
- 11 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;
- 12 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 etnomicologicos, aspectos legales y sector productivo en el Paraguay.
 Nombre de la institución promotora: Fungicosmos
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, Producción, Etnomicología;
- 13 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;
- 14 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;
- 15 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 (2024-2026)
- Miembros reconocidos integrantes del Grupo de Investigación del Núcleo de Investigación FACEN RES N° 885-00-2024 (2024-2026)
- Miembro del Equipo de Investigación del reciente proyecto adjudicado MULT01-4 (2025-2026)
- Miembro de la Red Iberoamericana de Investigadores en Micología (RIIMICO)
- Miembro del Comité de Autoevaluación de la carrera de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas Sede Central

Indicadores

Producción Técnica 19

Cursos de corta duración dictados	2
Extensión extracurricular	2
Desarrollo de material didáctico o de instrucción	7
Desarrollo de material didáctico o de instrucción	7
Programas en radio o TV	3
Entrevista	3
Organización de eventos	7
Otro	7

Producción Bibliográfica 32

Artículos publicados en revistas científicas	8
Completo en revistas arbitradas	8
Completo en revistas NO arbitradas	0
Textos en publicaciones no científicas	1
Revista	1
Trabajos en eventos	22
Resumen	20
Resumen expandido	2
Libros y capítulos de libros publicados	1
Libro publicado	1

Tutorías 7

Concluidas	6
------------	---

Tesis/Monografía de grado	4
Iniciación a la investigación	2
En Marcha	1
Iniciación a la investigación	1
Evaluaciones	1
Eventos	1
Otras Referencias	18
Otros datos Relevantes	2
Presentaciones en eventos	15
Jurado/Integrante	1