

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, Micoquimica, Bioprospeccion y Conservacion de organismos del reino Fungi
3. Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiologia de Alimentos, Microbiologia 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, Biotecnologia de macromicetos; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Biotecnologia 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 Tecnologia, 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 IV Reunión Argentina de Micología - IX Congreso Latinoamericano de Micotoxicología
Asociacion Micologica Carlos Spegazzini, Argentina
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Bioprospeccion de hongos;

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, Biotecnologia Alimentaria;

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

2023 Congresos XI Congreso Latinoamericano de Micologia
Asociación Latinoamericana de Micología , Panamá
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Hongos comestibles y medicinales;

2023 Congresos X Congreso de Micologia
Universidad Federal de Minas Gerais, Brasil
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micoquimica;

2023 Congresos XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnologia de Alimentos
Universidad Católica Argentina, Argentina
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiologia Industrial;

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, Biologia, Micologia;

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 Quimica
Universidad de la Republica, 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, Microbiologia, Molecular;

2025-2025 Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cordoba, Argentina
Título: Metodologia de la Investigacion
Horas totales: 60
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Comunicación y Medios, Ciencias de la Información , Metodologia de la Investigacion;

2025-2025 Cursos de corta duración
Asociacion Micologica Carlos Spegazzini, Argentina
Título: Biologia de hongos de la madera: cultivo, sexualidad y comportamiento nuclear
Horas totales: 8
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomia;

2025-2025 Cursos de corta duración
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnologia, 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 Informacion Cientifica;

2025-2025 Cursos de corta duración
Ciencia y Tecnologia 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, Metabololitos bioactivos, economia circular;

2025-2025 Cursos de corta duración
Instituto Nacional de la Administración Pública del Paraguay, Paraguay
Título: LEY Nº 7239/2024, De emergencia social ante la violencia contra las mujeres, ninas, ninos y adolescentes
Horas totales: 40

Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Derecho, ;

2025-2025 Cursos de corta duración
Universidad de la Republica Uruguay
Facultad de Ingenieria, Uruguay
Título: Repensando Sistemas Alimentarios
Horas totales: 60
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Economia Circular;

2025-2025 Cursos de corta duración
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnologia, Paraguay
Título: La investigacion interdisciplinaria: La ensenanza por proyectos
Horas totales: 40
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Comunicación y Medios, Ciencias de la Información , Transferencia de la informacion cientifica;

2025-2025 Cursos de corta duración
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnologia, Paraguay
Título: Ciencia Tecnologia y Sociedad: El estudio social de la ciencia y tecnologia
Horas totales: 40
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Sociología, Tópicos Sociales, Ciencia Tecnologia y Sociedad;

2025-2025 Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Quimicas, Paraguay
Título: Diplomado: Uso de inteligencia artificial en la redaccion cientifica
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: Identificacion y bioprespeccion de hongos degradadores de la madera de Paraguay
Horas totales: 40
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomia y bioprospeccion de hongos;

2023-2023 Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cordoba, Argentina
Título: Taxonomia, diversidad y filogenia de los hongos de la madera y su potencial en biotecnologia y alimentos
Horas totales: 40
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomia, biotecnologia;

2023-2023 Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay
Título: Aplicacion Biotecnologica en la Industria de Alimentos
Horas totales: 60
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc., Biotecnologia; Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación, Biotecnologia; Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Biotecnologia;

2023-2023 Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Paraguay
Título: Economia para la innovacion biotecnologica y formulacion 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 Analisis 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
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Biotecnologia;

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, taxonmía, 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, Micología, Alimentos, Producción;

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
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 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 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 Quimicas, 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 Quimicas, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Analisis de alimentos;

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 ;

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;

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 Quimicas, 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
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Introducción al método científico;

2019 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 Seminario de pérdidas y desperdicios de alimentos, un desafío actual
Carrera de Ingenieria Agronomica, 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 Quimicas, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Aplicaciones de la gelatina;

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

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 Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ, UNA

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 Nº 108/2024 (2024-2025)
Miembros reconocidos integrantes del Grupo de Investigacion del Nucleo de Investigacion FACEN RES Nº 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 nutracéuticos 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, nutracéuticos 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 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: 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, Biotecnologia;

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 Ingenieria y Tecnologia 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, Biotecnologia 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

2/2026 - Actual Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-Ingenieria Bioquimica

2/2026 - Actual Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-Ingenieria Bioquimica

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: -Microbiologia General
2/2024 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Ingenieria Bioquimica
2/2024 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Ingenieria Bioquimica
8/2023 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ciencia y Tecnología de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Introduccion a la Ingenieria de Alimentos
7/2023 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ciencia y Tecnología de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Biotecnologia Alimentaria
9/2022 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ciencia y Tecnología de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Microbiologia de Alimentos
8/2022 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Microbiologia de Alimentos
8/2022 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Microbiologia Industrial
2/2025 - 3/2025	Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Metodologia de la Investigacion Cientifica
2/2025 - 3/2025	Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Metodologia de la Investicion Cientifica
3/2024 - 3/2025	Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Conservacion 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, conservacion 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. 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 areas 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, Prduccion de hongos comestibles y medicinales; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomia;
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; gastronomia;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Micologia; 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, Taxonomia 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: Triptico 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; etnomicologia; 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; etnomicologia; 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: micologia;
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: Asuncion.
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 Tecnologia de Alimentos en conmemoración al día Internacional del Tecnólogo de Alimentos, 2018. (Otro)**
Palabras Clave: tecnologia; 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 contínua 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 contínua;
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 **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, Domesticacion de hongos; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Biotecnologia de hongos superiores;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 1750-3841
Palabras Clave: domesticacion; biotecnologia; 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, Biopropeccion 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

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, etnomicologia; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Bioprospeccion de organsmos del reino Fungi;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0075-9481
Palabras Clave: ache; etnomicologia; 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.) Ryvarden, Steviana, v. 14(2), p. 5-16, 2022.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micoquimica;
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; etnomicologia; 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 quimica 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, Toxicologia;
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 Biotecnologia, 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 nutracéutico: diversificación alimentaria y sostenibilidad en Paraguay. In: II Congreso Paraguayo de Biotecnologia, 2024 Asuncion 2024.**
Medio: Papel.
Palabras Clave: hongos comestibles; perfil proximal; produccion;

8 **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;

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, Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación, Biotecnologia 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, Taxonomia ; 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, etnomicologia; Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Hongos comestibles y medicinales;
Medio: Internet.
Palabras Clave: etnomicologia; 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 Pospantdemia. 2022.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micoquimica; Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Micobiotecnologia;
Medio: Internet.
Palabras Clave: micoquimica; 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, Etnomicologia;
Medio: Internet.
Palabras Clave: etnomicologia; 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 Botanica, 2021 San Lorenzo Libro de resumenes 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 Botanica, 2021 San Lorenzo Libro de resumenes IVJPB 2021. 2021.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micología, taxonomía, molecular;
Medio: Internet.
Palabras Clave: lsu; 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 Latinoameriano de Microbiología, 2021 Asunción Libro de Resúmenes ALAM 2021. 2021.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiologia 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 resumenes 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 **Martínez, K; Veloso, B; Cabral, P; Moreno, P; Evaluacion microbiologica de carne molida en puntos de venta del Gran Asuncion: Prevalencia de Salmonella spp. y conformidad con las normativas sanitarias. In: XIX CYTAL® 2025 ALIMENTOS DEL FUTURO: INNOVACIÓN, SOSTENIBILIDAD Y SALUD, 2025 Buenos Aires XIX CYTAL® 2025 ALIMENTOS DEL FUTURO: INNOVACIÓN, SOSTENIBILIDAD Y SALUD LIBRO DE TRABAJOS COMPLETOS. 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiologia de Alimentos;
Medio: Internet.
Palabras Clave: salmonella spp.; carne molida; vigilancia microbiologica;

2 **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 Cristataspora 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, Quimica analitica; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micoquimica;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2222--145
Palabras Clave: metabolitos secundarios; hongos; ganodermataceae;

3 **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, Quimica analitica; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Micoquimica;
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 **Leyla Nahir Girala Figueredo; Maria Cecilia Moran Benitez, - Cotutor o Asesor - Evaluación de los parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de cuatro formulaciones de licor a base de Limón (Citrus x limonia) con extracto de Remolacha (Beta vulgaris)., 2026**
Tesis/Monografa de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: licor; bebida;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Desarrollo de bebidas;

2 **Nadia Teresita Maria Hermosa Zaracho; Gustavo Nicolas Rios Ferreira, - Tutor Único o Principal - Perfil microbiológico y fisicoquímico de kombuchas comercializadas en el área metropolitana de Asunción, 2026**
Tesis/Monografa de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: kombucha; calidad; microbiologia;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiologia de Alimentos;

3 **Mariela del Pilar Gomes Arrua, - Tutor Único o Principal - Efecto de la sustitucion de la azucar blanca por miel de caña en el contenido de compuestos fenolicos totales y la aceptabilidad sensorial del cocido quemado tradicional, 2026**
Tesis/Monografa de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: tradicion; cultura; patrimonio;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Bebidas tradicionales;

4 **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/Monografa de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: antimicrobiano; bioplasticos; hidrolato;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiologia de Alimentos, Microbiologia Industrial;

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

6 **Debora Medina, - Cotutor o Asesor - Analisis del perfil quimico, biologico y nutricional del hongo comestible Pleurotus djamor (Fr) Boedijn, 2023**
Tesis/Monografa de grado (Biologia) , FaCEN - Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: taxonomia; quimica analitica; micologia;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Quimica, biologia, nutricion;

7 **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/Monografa de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: 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, Biotecnologia 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; domesticion; perfil nutricional;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Cultivo de hongos comestibles y medicinales;

En Marcha

Iniciacin a la investigacin

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

Otras Referencias

Premiaciones

1 **2026** **"Premio Mujeres Paraguayas en la Ciencia - Edicion 2025" - Primer Puesto en el area Ciencias Agricolas y Veterinarias en la categoria 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 **2026** **Segundo Puesto - Categoría Ponencia Oral - Área Biotecnología Industrial - Tercer Encuentro de la REDBIO Paraguay (nacional), Universidad Nacional de Asunacion**
Optimización de medios de cultivo para la producción de biomasa y exopolisacáridos en Ganoderma sp

3 **2025** **Interes cientifico - Libro "Hongos Comestibles y Medicinales del Paraguay" (nacional), Sociedad Científica del Paraguay**
Declacion de Interes cientifico del libro "Hongos Comestibles y Medicinales del Paraguay"

Presentaciones en eventos

1 **Otra - El auge de los hongos en la alimentacion del futuro, 2026, Paraguay**
Nombre: Semana del Quimico. Tipo de Participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Federación de Químicos del Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Cultivo de hongos comestibles y medicinales; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Cultivo de hongos comestibles y medicinales;

2 **Congreso - El rol de los hongos en los sistemas alimentarios sostenibles, 2026, Paraguay**
Nombre: IV Congreso Nacional de Estudiantes de Ingenieria de Alimentos. Tipo de Participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Quimicas
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Cultivo de hongos comestibles y medicinales; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Cultivo de hongos comestibles y medicinales;

3 **Encuentro - Tercer Encuentro de la REDBIO Paraguay, 2026, Paraguay**
Nombre: Tercer Encuentro de la REDBIO Paraguay. Tipo de Participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Asuncion
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Biotecnologia de hongos superiores;

4 **Taller - Curso de capacitacion, 2025, Paraguay**
Nombre: El reino Fungi en Paraguay: produccion 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, Produccion de hongos comestibles; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Taxonomia;

5 **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 Quimicas. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Quimicas
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Micología, Produccion de hongos comestibles; Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc., Cultivo de hongos comestibles;

6 **Taller - Capacitacion 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;

7 **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;

8 **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

9 **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

10 **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

11 **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;

12 **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;

13 **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

14 **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;

15 **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;

16 **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;

17 **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;

18 **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 **Duarte, S; Correa, L; Veloso, B; Participación en comités de Laura Cecilia Arguello Fernandez. Tesis/Monografía de grado Evaluación de la estabilidad del extracto antociano de la cáscara del kurugua (Sicana odorifera) bajo diferentes condiciones de pH y temperatura, 2026, Paraguay/Español**
Otra participación (Ingenieria Quimica), FCQ - Facultad de Ciencias Quimicas
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Extraccion y caracterizacion de pigmentos; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Extraccion y evaluacion de pigmentos;

2 **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, Microbiologia de Alimentos, Analisis Sensorial de Alimentos;

Información adicional:

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 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 Investigacion "Equipo de Investigacion de la Funga del Paraguay" Grupo Categorizado por el CONACYT - Codigo: CGIN01-33 - RES Nº 108/2024 (2024-2026)
- Miembros reconocidos integrantes del Grupo de Investigacion del Nucleo de Investigacion FACEN RES Nº 885-00-2024 (2024-2026)
- Miembro del Equipo de Investigacion del reciente proyecto adjudicado MULT01-4 (2025-2026)
- Miembro de la Red Iberoamericana de Investigadores en Micología (RIIMICO)
- Miembro del Comite de Autoevaluacion de la carrera de Ciencia y Tecnologia de Alimentos de la Facultad de Ciencias Quimicas 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 33

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	23
Resumen	20
Resumen expandido	3
Libros y capítulos de libros publicados	1
Libro publicado	1

Tutorías 10

Concluidas	9

Tesis/Monografía de grado	7
Iniciación a la investigación	2
En Marcha	1
Iniciación a la investigación	1

Evaluaciones 1

Eventos	1

Otras Referencias 23

Otros datos Relevantes	3
Presentaciones en eventos	18
Jurado/Integrante	2