



## Laura Graciela Mereles Ceuppens

Prof. Dra.

Nombre en citaciones bibliográficas: Mereles L. o Mereles Graciela, o Mereles C., L.G.

Sexo: Femenino

Nacido el 01-12-1979 en Asunción, Paraguay. De nacionalidad Paraguaya.

### Datos del PRONII

Área: Ciencias Médicas y de la Salud - Activo

Categorización Actual: Nivel II - Res.: 74/2024

Ingreso al PRONII: Nivel Candidato a Investigador - Res.: 364/11

### Información de Contacto

Direccion: Río Ypané 1826 casi Aca Caraya. Fernando de la Mora. Paraguay

Mail: lgmereles@gmail.com

Telefono: 595981757121

Pagina Web: <https://orcid.org/0000-0002-4195-8958>

### Áreas de Actuación

1 Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de Alimentos, calidad e inocuidad alimentaria.

2 Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos y Seguridad Alimentaria.

3 Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos con propiedades saludables y aprovechamiento de bioresiduos

### Formación Académica/Titulación

2024-2025

Especialización/Perfeccionamiento - Diplomatura Universitaria Superior en Alimentación Saludable en Sistemas Alimentarios Sostenibles

Pontificia Universidad Católica Argentina Santa María de los Buenos Aires , Argentina, Año de Obtención: 2025

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente, Ciencias Medioambientales , Sostenibilidad de sistemas alimentarios; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;

2011-2015

Doctorado - Ciencias de los Alimentos

Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

Título: Valor nutritivo y características de la nuez y el aceite de Macadamia integrifolia Maiden y Betche, cosechadas en el Departamento de Cordillera, Paraguay, Año de Obtención: 2015

Tutor: Esteban Antonio Ferro Bertolotto

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;

2011-2012

Maestría - Magister Internacional en Toxicología

Ilustre Colegio Oficial de Químicos de Sevilla, España, Año de Obtención: 2012

Tutor: Prof. Dr. Guillermo Repetto

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología ; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología;

2010-2010

Especialización/Perfeccionamiento - Experto Internacional de Toxicología

Ilustre Colegio Oficial de Químicos de Sevilla, España, Año de Obtención: 2010

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología ;

2005-2008

Especialización/Perfeccionamiento - Ciencias de los Alimentos

Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

Título: Estudio Preliminar de los hábitos alimentarios de personas con Diabetes Mellitus tipo 2 que acuden a la Fundación Paraguaya de Diabetes (FUPADI) , Año de Obtención: 2008

Tutor: Esteban Antonio Ferro Bertolotto

Becario de: Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>2005-2005</b> | Especialización/Perfeccionamiento - Postgrado en Didáctica Universitaria<br>Facultad de Ingeniería, Paraguay, Año de Obtención: 2005<br>Áreas de Conocimiento: Humanidades, , Didáctica Universitaria;  |
| <b>1998-2004</b> | Grado - Bioquímica<br>Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay, Año de Obtención: 2004<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Bioquímica; |

### Formación Complementaria

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>2022</b>      | Congresos VII Encuentro de Investigadores.<br>Sociedad Científica del Paraguay, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Seguridad Alimentaria;                         |
| <b>2022</b>      | Congresos IV Conferencia Internacional del Grupo laValse Food CYTED y VII Simposio Chía-Link<br>Programa Ibero-American de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, España<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;                        |
| <b>2021</b>      | Congresos XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición (SLAN)<br>Sociedad Latinoamericana de Nutrición, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;   |
| <b>2021</b>      | Congresos 8th Latin American Pesticide Residue Workshop. Food and Environment 2021.<br>Latin American Pesticide Residue Workshop , Panamá<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Ciencia Forense, Toxicología de alimentos; |
| <b>2020</b>      | Congresos X Congreso IPNI 2020 Nutrición Clínica.<br>Instituto Privado de Nutrición Integral, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;  |
| <b>2019</b>      | Congresos 7th Latin American Pesticide Residue Workshop - Food and Environment<br>Federal University of Santa Maria/CEPARC, Brasil<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;  |
| <b>2017</b>      | Congresos 21st International Congress of Nutrition IUNS 21st ICN<br>International Union of Nutritional Sciences, Bélgica<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;  |
| <b>2017</b>      | Congresos IX Congreso de Ciencias Químicas<br>Federación de Químicos del Paraguay, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;   |
| <b>2017</b>      | Congresos 21st International Congress of Nutrition IUNS 21st ICN<br>International Union of Nutritional Sciences, Bélgica<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;  |
| <b>2014</b>      | Congresos XIV Congreso de la FELANPE 2014<br>Federación Latinoamericana de Terapia Nutricional, Nutrición Clínica y Metabolismo, Argentina<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;   |
| <b>2011</b>      | Congresos VII Congreso de Ciencias Químicas<br>Federación de Químicos del Paraguay, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Bioquímica y Nutrición;   |
| <b>2010</b>      | Congresos 6to. Congreso Regional Sudamericano de Toxicología Forense TIAFT.<br>TIAFT, Paraguay   |
| <b>2005</b>      | Congresos Congreso Ininternacional Baires Biotec 2005<br>Red InBio Argentina, Paraguay   |
| <b>2004</b>      | Congresos International ICLAS Regional Scientific Meeting. Avances en el cuidado y uso de animales de Laboratorio Asoc. Argentina para la Ciencia y Tecnología de animales de laboratorio, Paraguay  |
| <b>2000</b>      | Congresos IX Encontro Estadual de Farmaceuticos e Bioquímicos<br>SINDFAR-SC, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Bioquímica;  |
| <b>2022-2022</b> | Cursos de corta duración<br>Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Jujuy, Argentina<br>Título: Curso online 2022: Propiedades Nutricionales, Bio y Tecnofuncionales de Cultivos Latinoamericanos. Su Importancia en el Desarrollo de Nuevos Alimentos<br>Horas totales: 50   |

|                  |   |
|------------------|---|
|                  | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de alimentos;   |
| <b>2022-2022</b> | Cursos de corta duración<br>Charpentier S.R.L., Paraguay<br>Título: Curso de Capacitación en el Equipo Digestor Micro-Kjeldhal<br>Horas totales: 16   |
| <b>2022-2022</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Jujuy, Argentina<br>Título: Curso -Taller en línea: "CAPACITACIÓN EN COMPILACIÓN DE DATOS SOBRE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS -2022"<br>Horas totales: 40   |
| <b>2021-2021</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;<br>Cursos de corta duración<br>Universidad Autónoma de Yucatán, México<br>Título: Curso-Taller "Herramientas para la Investigación Científica"<br>Horas totales: 20   |
| <b>2021-2021</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Metodología de la investigación.; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Metodología de la investigación biomédica;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción<br>Título: Determinación de Arsénico por método de EAA con generador de hidruro.<br>Horas totales: 40 |
| <b>2021-2021</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de Alimentos;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción<br>Título: Uso y manejo del Horno digestor microondas MARS 2<br>Horas totales: 2   |
| <b>2021-2021</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de Alimentos;<br>Cursos de corta duración<br>Red Analítica de Latinoamérica y el Caribe, Paraguay<br>Título: Introducción al análisis de residuos y contaminantes químicos<br>Horas totales: 8   |
| <b>2020-2020</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología;<br>Cursos de corta duración<br>Centro Subregional para Latinoamérica de la Red Internacional de Sistemas de Datos Sobre Alimentos (INFOODS)., Brasil<br>Título: Principios básicos para el estudio de la composición de alimentos y la generación de BDCA<br>Horas totales: 68  |
| <b>2020-2020</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Políticas públicas de alimentación y salud.;<br>Cursos de corta duración<br>Centro Nacional de Computación de la UNA, Paraguay<br>Título: Uso y Gestión de Moodle 3.6.<br>Horas totales: 40  |
| <b>2020-2020</b> | Áreas de Conocimiento: Humanidades, Otras Humanidades, Docencia;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción<br>Título: CURSO DE HERRAMIENTAS PARA GENERAR CONTENIDOS DIGITALES, USO DE GOOGLE CLASSROOM, WHATSAPP WEB Y GOOGLE DRIVE<br>Horas totales: 25  |
| <b>2019-2019</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Creación de contenidos digitales.;<br>Cursos de corta duración<br>Food and Agricultural Organization, Paraguay<br>Título: Taller Regional "Comercialización de Legumbres Locales - Retos y oportunidades"<br>Horas totales: 16  |
| <b>2018-2018</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición ;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas. Dirección de Postgrado., Paraguay<br>Título: Introducción a la Tutoría Virtual<br>Horas totales: 40  |

|                  |   |
|------------------|---|
|                  | Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Educación a Distancia en Química;   |
| <b>2018-2018</b> | Cursos de corta duración<br>Food and Agricultural Organization, Paraguay<br>Título: Políticas públicas de Seguridad Alimentaria y Nutricional y derecho a la alimentación.<br>Horas totales: 60   |
|                  | Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ; Ciencias Sociales, , Derecho a la Alimentación.; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Seguridad Alimentaria;  |
| <b>2018-2018</b> | Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas. Dirección de Postgrado., Paraguay<br>Título: Target vs. non target analysis<br>Horas totales: 15   |
| <b>2018-2018</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología;<br>Cursos de corta duración<br>Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnologicas-DGICT-UNA, Paraguay<br>Título: Determinación de Plaguicidas OCI y PCBs por GC/MS-MS<br>Horas totales: 40   |
| <b>2018-2018</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de Alimentos;<br>Cursos de corta duración<br>Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnologicas-DGICT-UNA, Paraguay<br>Título: Validación de métodos por cromatografía de gases y líquidos.<br>Horas totales: 40  |
| <b>2017-2017</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de residuos de contaminantes;<br>Cursos de corta duración<br>International Atomic Energy Agency, Austria<br>Título: Regional training course on sampling strategies<br>Horas totales: 48  |
| <b>2017-2017</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de contaminantes.;<br>Cursos de corta duración<br>Universidad de Costa Rica, Costa Rica<br>Título: Curso Regional de Capacitación sobre estrategias de muestreo<br>Horas totales: 48  |
| <b>2016-2016</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Toxicología de Alimentos;<br>Cursos de corta duración<br>Dir. de Investigación, Paraguay<br>Título: Procesamiento industrial y sistema de producción agrícola del coco mbocaya - Acrocomia aculeata.<br>Horas totales: 15 |
| <b>2016-2016</b> | Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Producción de alimentos.;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción<br>Título: Curso internacional Procesamiento industrial y sistema de producción agrícola del coco "Mbocaya" - Acrocomia aculeata.<br>Horas totales: 15                               |
| <b>2016-2016</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, ; Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , ;<br>Cursos de corta duración<br>Waters Corporation, Brasil<br>Título: Capacitación en UPLC/MS/MS<br>Horas totales: 40   |
| <b>2015-2015</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;<br>Cursos de corta duración<br>Instituto de Investigacion de Ciencias de la Salud, UNA, Paraguay<br>Título: Curso de Formación de Comités de Ética en Investigación<br>Horas totales: 40  |
| <b>2015-2015</b> | Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Epidemiología, Ética en investigación;<br>Cursos de corta duración<br>Sociedad Científica del Paraguay, Paraguay<br>Título: Curso Pre-Simposio: Redacciones Científicas.<br>Horas totales: 17  |

|           |   |
|-----------|---|
| 2015-2015 | Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ; Humanidades, Lengua y Literatura, Literaturas Específicas, ;<br>Cursos de corta duración<br>International Atomic Energy Agency, Paraguay<br>Título: Validación de Métodos Analíticos por Absorción Atómica e ICP<br>Horas totales: 60  |
| 2015-2015 | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de Alimentos;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción<br>Título: Análisis de Residuos de Pesticidas en Alimentos por LC/MS/MS<br>Horas totales: 65  |
| 2014-2014 | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;<br>Cursos de corta duración<br>V y T Farma, Paraguay<br>Título: Capacitación en sistemas UPLC/MS/MS y APGC/MS/MS de Waters<br>Horas totales: 40   |
| 2014-2014 | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay<br>Título: Importancia de la Validación de metodología analítica y los cálculos en incertidumbre de las mediciones<br>Horas totales: 24   |
| 2014-2014 | Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;<br>Cursos de corta duración<br>Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Paraguay<br>Título: Análisis de Pesticidas por LC-MS/MS, Quechers, ICP/MS y EEA<br>Horas totales: 16  |
| 2010-2010 | Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, análisis de pesticidas; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay<br>Título: Curso internacional sobre metodologías de muestreo y detección aplicadas a cultivos transgénicos |
| 2009-2009 | Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Biotecnología;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay<br>Título: Química Analítica del Medio Ambiente  |
| 2009-2009 | Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias Químicas;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay<br>Título: Control de Calidad en Laboratorios Analíticos   |
| 2008-2008 | Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias Químicas;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay<br>Título: Cromatografía Gaseosa   |
| 2008-2008 | Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias Químicas;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay<br>Título: Curso Internacional de Química Ambiental  |
| 2007-2007 | Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología Ambiental;<br>Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay<br>Título: Geoprocесamiento de imágenes satelitales  |
| 2007-2007 | Cursos de corta duración<br>Organismo Nacional de Acreditación, Paraguay<br>Título: Curso internacional Gestión de la Calidad y competencia técnica en laboratorios de ensayo según ISO 17025   |
| 2007-2007 | Cursos de corta duración<br>Universidad Nacional de San Martín, Argentina<br>Título: Curso Internacional de Ecotoxicología  |

|           |   |
|-----------|---|
| 2006-2006 | Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay<br>Título: Curso Internacional de Medio Ambiente. Análisis de Riesgo Ecológico<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología Ambiental;   |
| 2005-2005 | Cursos de corta duración<br>Fac de Medicina, Chile<br>Título: Curso Internacional de gestion innovacion y comercializacion de la Biotecnología  |
| 2005-2005 | Cursos de corta duración<br>Universidad de la República - Facultad de Química, Uruguay<br>Título: Curso internacional de geología médica, metales, salud y ambiente   |
| 2004-2004 | Cursos de corta duración<br>Inst.Investig.Ciencias de la Salud -Centro para el desarrollo.Investig Cientif, Paraguay<br>Título: Epidemiología Molecular y biología celular<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Medicina Tropical;   |
| 2004-2004 | Cursos de corta duración<br>Universidad de Buenos Aires, Argentina<br>Título: Curso internacional de diseño experimental y determinacion del tamaño de muestra en experimentos con animales   |
| 2004-2004 | Cursos de corta duración<br>Inst.Investig.Ciencias de la Salud -Centro para el desarrollo.Investig Cientif, Paraguay<br>Título: Curso teórico práctico Introducción a la biología y epidemiología molecular de triatomos y trypanosoma cruzi<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Medicina Tropical; |
| 2004-2004 | Cursos de corta duración<br>Ministerio de Agricultura y Ganadería, Paraguay<br>Título: Evaluación de Impacto Ambiental  |
| 2003-2003 | Cursos de corta duración<br>Ministerio de Agricultura y Ganadería, Paraguay<br>Título: Sistemas de Gestión Ambiental  |
| 2002-2002 | Cursos de corta duración<br>Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay<br>Título: Curso teórico práctico sobre VIH/ITS<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Bioquímica;   |
| 2005      | Encuentros Jornadas internacionales Rioplatenses de Toxicología y Ecotoxicología<br>ATA y Soc. Uruguaya de Toxicología , Paraguay   |
| 2023      | Seminarios Actualización sobre alimentos procesados y ultraprocesados: nutrientes críticos y etiquetado frontal<br>Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;  |
| 2016      | Seminarios Seminario ELSEVIER Day: tendencias y perspectivas<br>Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ; Ciencias Sociales, Comunicación y Medios, Ciencias de la Información , ;   |
| 2013      | Seminarios IV Seminario Internacional Universidad Sociedad Estado<br>Asociación de Universidades Grupo Montevideo, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Ciencias de los alimentos;  |
| 2008      | Seminarios IXV Seminario sobre Armonización del Registro y Control de Medicamentos Veterinarios<br>CAMEVET, Paraguay  |
| 2006      | Seminarios Seminario Internacional 2006 El mundo de las normas.<br>Federación de Químicos del Paraguay, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias Químicas;   |
| 2015      | Simposios 7th International Macadamia Symposium<br>The Southern African Macadamia Growers' Association , Sudáfrica<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, ;  |
| 2015      | Simposios XV Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica<br>Sociedad Científica del Paraguay, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ; Ciencias Sociales, Sociología, Tópicos Sociales, ;   |

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 2021 | Talleres Taller de Análisis de Riesgos en Sistemas para la Inocuidad de Alimentos.<br>Servicio Nacional de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica, Costa Rica<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Inocuidad alimentaria;               |  |  |  |
| 2012 | Talleres Radiotracer Techniques for Food and Contaminant Control<br>Organismo Internacional de Energía Atómica OIEA, Austria<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología de Alimentos y Química Analítica;   |  |  |  |
| 2012 | Talleres Validación y metodología específica en micotoxinas (RLA5060 - GFE1)<br>Agencia Internacional de Energía Atómica IAEA, Brasil<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología de Alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología; |  |  |  |
| 2012 | Talleres Jornada Tecnológica de la Yerba Mate, calidad en la cadena productiva<br>Centro Yerbatero Paraguayo, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Composición Química;   |  |  |  |
| 2011 | Talleres Formación por Competencias<br>Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Humanidades, Otras Humanidades, Didáctica;  |  |  |  |
| 2009 | Talleres VI Latin American Workshop on Doping Analysis.<br>Asociacion Latinoamericana de Antidopaje, Paraguay  |  |  |  |
| 2008 | Talleres Taller sobre PCBs: Introducción a la Gestión y Opciones de Muestreo, Screening y análisis<br>Secretaria del Ambiente SEAM, Paraguay<br>Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Toxicología de los Alimentos;   |  |  |  |
| 2008 | Talleres Taller nacional de capacitacion para el control de las importaciones y exportaciones de sustancias agotadoras de la capa de ozono<br>Secretaria del Medio Ambiente. PNUMA, Paraguay   |  |  |  |
| 2008 | Talleres Actualizacion de requisitos para la aprobacion de medicamentos veterinarios antimicrobianos en relacion a la inocuidad de residuos en los alimentos.<br>Food and Drug Administration FDA, Paraguay  |  |  |  |

## Idiomas

|           |                     |                 |               |                   |
|-----------|---------------------|-----------------|---------------|-------------------|
| Ingles    | Comprende: bien     | Habla: regular  | Lee: bien     | Escribe: bien     |
| Español   | Comprende: muy bien | Habla: muy bien | Lee: muy bien | Escribe: muy bien |
| Guaraní   | Comprende: muy bien | Habla: bien     | Lee: bien     | Escribe: bien     |
| Portugués | Comprende: bien     | Habla: bien     | Lee: bien     | Escribe: regular  |

## Actuación Profesional

### Carrera de Ingeniería Agronómica, Facultad de Ciencias Agrarias - UNA - FCA - UNA

#### Vínculos con la Institución

|             |  |               |
|-------------|--|---------------|
| 2017 - 2020 | Encargado de Cátedra, Asignatura Toxicología Agroalimentaria | C. Horaria: 4 |
|-------------|--|---------------|

Otras Informaciones: Resolución No. 494-002017

### Centro Multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas - CEMIT

#### Vínculos con la Institución

|             |   |                |
|-------------|---|----------------|
| 2021 - 2024 | Responsable Técnico del Proyecto SERT 20-54 PROINNOVA | C. Horaria: 10 |
|-------------|---|----------------|

Otras Informaciones: Como responsable técnico en el Proyecto de Innovación "Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado de alimentos en Paraguay SERT 20-54", el CEMIT es un aliado estratégico.

|             |                       |               |
|-------------|-----------------------|---------------|
| 2019 - 2022 | Investigador Asociado | C. Horaria: 1 |
|-------------|-----------------------|---------------|

Otras Informaciones: Proyecto de Fortalecimiento de equipamiento tecnológico titulado Unidad de Laboratorio Móvil para colecta, conservación y/o procesamiento de muestras biológicas y ambientes para detección de infecciones/marcadores de importancia en salud en zonas rurales del Paraguay sin acceso tecnológico próximo, Adjudicado por CONACYT (LABO18-137).

## Actividades

|                 |  |
|-----------------|--|
| 1/2005 - 8/2005 | Extensión, Laboratorio de control de calidad de medicamentos, Departamento de análisis instrumental<br>Actividad de extensión realizada: Analista de Control de calidad de medicamentos            |
| 1/2005 - 8/2005 | Extensión, Departamento de Biotecnología, Centro Multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas<br>Actividad de extensión realizada: Técnico Analista de alimentos y productos biotecnológicos |

|   |  |                |
|---|--|----------------|
| 2018 - 2021   | <b>Investigador Asociado</b>   | C. Horaria: 4  |
| Otras Informaciones: Trabajos colaborativos en el marco del Proyecto IAEA RLA/5/069 "Mejorando la gestión de la contaminación por Contaminantes orgánicos persistentes para reducir el impacto sobre las personas y el medio ambiente" (ARCAL CXLII).   |  |                |
| 2005 - 2005   | <b>Funcionario/Empleado - Técnico</b>  | C. Horaria: 30 |
| <b>Centro Subregional para Latinoamérica de la Red Internacional de Sistemas de Datos Sobre Alimentos (INFOODS). - LATINFOODS - In</b>  |  |                |
| <i>Vínculos con la Institución</i>  |  |                |
| 2022 - Actual   | <b>Representante alterno del Capítulo Nacional Paraguay ante LATINFOODS</b>  | C. Horaria: 2  |
| Otras Informaciones: LATINFOODS: Red Internacional de Sistemas de Datos sobre Alimentos.<br><a href="http://latinfoods.inta.cl/organizacion/comites/">http://latinfoods.inta.cl/organizacion/comites/</a>   |  |                |
| <b>Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología - CONACYT</b>   |  |                |
| <i>Vínculos con la Institución</i>  |  |                |
| 2022 - Actual   | <b>MIEMBRO DE LA COMISIÓN CIENTÍFICA HONORARIA DEL PRONII (CCH)</b>  | C. Horaria: 2  |
| Otras Informaciones: Res. CONACYT No. 461/22 - "POR LA CUAL SE APRUEBA LA ELECCIÓN DE LA DRA. LAURA GRACIELA MERELES CEUPPENS, COMO MIEMBRO DEL ÁREA DE CIENCIAS DE LA SALUD, BIOLOGÍA ANIMAL Y QUÍMICA DE LA COMISIÓN CIENTÍFICA HONORARIA DEL PRONII"<br>Programa Nacional de Incentivo a Investigadores.   |  |                |
| <b>Cooperazione Internazionale - COOPI</b>  |  |                |
| <i>Vínculos con la Institución</i>  |  |                |
| 2017 - 2022   | <b>Investigador Responsable</b>  | C. Horaria: 4  |
| Otras Informaciones: Investigador Responsable en el marco del Proyecto Internacional "Proyecto Por Nuestro Gran Chaco Sustentable: Participación activa en modelos de gestión territorial para la conservación ambiental integrada con la producción sostenible", presentada por el CENTRO DE ESTUDIOS REGIONALES PARA EL DESARROLLO DE TARIJA - CERDET en consorcio con otras organizaciones de la sociedad civil, entre las cuales COOPI-Cooperazione Internazionale, en el marco de la convocatoria de la Unión Europea "Conservación, uso sostenible y buen gobierno de la biodiversidad en cuatro biomas vulnerables en el centro de América del Sur" (EuropeAid/154653/DD/ACT/Multi). |  |                |
| <b>Actividades</b>  |  |                |
| 11/2017 - 7/2022  | Proyecto de Investigación y Desarrollo, Cooperazione Internazionale Italiana, Cooperazione Internazionale Italiana                       |                |
| <b>Por Nuestro Gran Chaco Sustentable: Participación activa en modelos de gestión territorial para la conservación ambiental integrada con la producción sostenible.</b>  |  |                |
| Participación: Coordinador o Responsable  |  |                |
| Descripción: Proyecto financiado por la Unión Europea, llevado adelante en Paraguay, Bolivia y Argentina. La acción fue impulsada por el Centro de Estudios Regionales para el Desarrollo de Tarija, CERDET, de Bolivia, con la colaboración de la Fundación de la Cordillera, FUNDECOR, en dicho país, Fundapaz en Argentina, Tierraviva en Paraguay, Cooperazione Internazionale (COOPI) en Argentina y Paraguay e ICCO Cooperation en los tres países. Dentro de la Convocatoria de la Unión Europea "Conservación, uso sostenible y buen gobierno de la biodiversidad en cuatro biomas vulnerables en el centro de América del Sur" (EuropeAid/154653/DD/ACT/Multi).                    |  |                |
| Integrantes: Mereles L.(Responsable)  |  |                |
| Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.  |  |                |
| Alumnos: Pregrado (6); Maestría Académica (1);  |  |                |
| Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Otras Ciencias Sociales, Otras Ciencias Sociales, Seguridad Alimentaria; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;   |  |                |
| <b>Fac de Ciencias Químicas Y Farmaceutica - UCH</b>  |  |                |
| <i>Vínculos con la Institución</i>  |  |                |
| 2006 - 2006   | <b>Becario - Pasante, como becaria del Programa de Pasantías Regionales de la Red Amsud Pasteur</b>                                      | C. Horaria: 8  |
| <b>- Actual</b>   | <b>Actividades</b>   |                |
| <b>Actividades</b>  |  |                |
| 5/2006 - 5/2006   | Pasantía, Centro de Investigación y desarrollo en grasas y aceites CIDGRA, Departamento de Ciencia de los alimentos y Tecnología Química |                |
| Pasantía realizada: Pasantía de Investigación, utilizando metodologías de determinación del perfil de ácidos grasos y análisis de materias grasas en alimentos.   |  |                |

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

2023 - Actual

**Docente Investigador con Dedicación Completa - DIDCom**C. Horaria: **40**

Régimen: Dedicación total

Otras Informaciones: ACTA N° 1329 (C.D.F.C.Q.U.N.A. N° 1329/05/12/2023)

Resolución N° 8482-00-2023 "POR LA CUAL SE NOMBRA EN EL CARGO DE DOCENTE INVESTIGADOR CON DEDICACIÓN COMPLETA (DIDCom), DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS, ED LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN"

**Actividades**

2/2024 - Actual

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento Bioquímica de Alimentos.

Grupo Biodiversidad, Alimentos y Salud., Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción

**PINV01-168 Estudio del aprovechamiento integral de diferentes especies de algarrobos del Chaco Paraguayo enfocados en el proceso de elaboración de harina y otros derivados de la algarroba.**

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: Proyecto de Investigación - Modalidad Investigación aplicada.

Como investigador principal. Gs. 500.000.000.

Convocatoria 2022 del Subcomponente 1 Fondos concursantes de I+D. PROCIENCIA II.

Integrantes: Mereles L.(Responsable)

Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.

Alumnos: Pregrado (3); Maestría Académica (1);

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Seguridad Alimentaria; Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Secado y procesado de harina ; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Orgánica, Composición de alimentos;

2/2024 - Actual

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento Bioquímica de Alimentos.

Grupo Biodiversidad, Alimentos y Salud., Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

**PINV01-698 Frutos de kurugua (Sicana odorifera) como fuente de ingredientes bioactivos para la alimentación saludable: desarrollo y puesta en valor.**

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: Investigador Principal. Proyecto de investigación de la Modalidad Aplicada, Gs. 500.000.000.- Convocatoria 2022 del Subcomponente 1 Fondos concursantes de I+D. PROCIENCIA II.

Integrantes: Mereles L.;Martínez K.; Ferreiro, O.; CABALLERO S; Mendez, E.; Villalba, R.; Benítez, M.; Calandri, E.;

Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.

Alumnos: Pregrado (3); Especialización (1); Maestría Académica (2);

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Secado ; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de antioxidantes en alimentos;

2/2024 - Actual

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento Bioquímica de Alimentos.

Grupo Biodiversidad Alimentos y Salud, Dir. de Investigación

**INIC01-221 Estudio in vitro del efecto de extractos de semillas oleaginosas del Paraguay sobre las enzimas digestivas clave en el desarrollo del Síndrome Metabólico.**

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: Proyecto de Iniciación científica, como Investigador tutor de la MSc. BQ. Eva Eugenia Soledad Coronel Mendez.

Integrantes: Mereles L.;CABALLERO S; Mendez, E.; Burgos-Edwards; Schmeda-Hirschmann G.; Villalba, R.; Piris, P.; López, J.;

Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.

Alumnos: Doctorado (1).

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Bioactividad de alimentos;

8/2021 - 9/2024

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento Bioquímica de Alimentos.

Grupo Biodiversidad, Alimentos y Salud., Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción

**SERT20-54. Fortalecimiento del Servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a nivel nacional.**

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: Responsable Técnico.

Convocatoria 2020 del instrumento "Proyectos de fortalecimiento de Servicios Tecnológicos" del Proyecto de Innovación

de Empresas Paraguayas (PROINNOVA) del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

Integrantes: Mereles L.;CABALLERO S; Coronel, E.; Méndez, C.; Wiszovaty L. ; PIRIS P; Ucedo, H.; Ovelar, E.; Villalba, R.; López, J.; Suárez, A.; Viveros, G.; Carvajal, MB;

Situación: Concluido; Tipo/Clase: Extension.

Alumnos: Pregrado (2); Especialización (2);  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Vigilancia de la inocuidad de Alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Composición de alimentos;

|               |  |                       |
|---------------|--|-----------------------|
| 2022 - Actual | <b>Miembro del Comité de ética de la Investigación</b>   | C. Horaria: <b>2</b>  |
| 2022 - 2022   | <b>Dirección de Investigaciones. Encargada de Despacho.</b><br><br>Otras Informaciones: Resolución FCQ-UNA No. 1045/2022.  | C. Horaria: <b>20</b> |
| 2022 - 2022   | <b>Jefa Interina. Departamento Bioquímica de alimentos.</b><br><br>Otras Informaciones: Resolución FCQ-UNA No. 1045/2022.  | C. Horaria: <b>20</b> |
| 2022 - 2022   | <b>Jefa Interina, Departamento Bioquímica de Alimentos.</b><br>Régimen: Dedicación total<br>Otras Informaciones: Designada por Resolución FCQ No. 0470/2022.   | C. Horaria: <b>25</b> |
| 2022 - 2022   | <b>Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho.</b><br>Régimen: Dedicación total<br>Otras Informaciones: Designada por Resolución FCQ No. 0470/2022.   | C. Horaria: <b>25</b> |
| 2021 - 2021   | <b>Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho</b><br>Régimen: Dedicación total<br>Otras Informaciones: Designación por Resolución FCQ No. 629/2021  | C. Horaria: <b>20</b> |
| 2021 - 2021   | <b>Jefa interina del Departamento Bioquímica de Alimentos</b><br>Régimen: Dedicación total<br>Otras Informaciones: Designación por Resolución No. 0629/2021  | C. Horaria: <b>20</b> |
| 2021 - 2022   | <b>Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho.</b><br>Régimen: Dedicación total<br>Otras Informaciones: Jefa interina del Departamento Bioquímica de Alimentos y de la Dirección de investigaciones por Resolución FCQ No. 0050/2022.                               | C. Horaria: <b>20</b> |
| 2019 - 2020   | <b>Directora Interina de Postgrado de la Facultad de Ciencias Químicas.</b><br>Régimen: Dedicación total<br>Otras Informaciones: Resolución No. 577/2019 por la cual se CONFIRMA a la Prof. Dra. Laura Mereles en el cargo de Directora interina de Postgrado de la FCQ-UNA. | C. Horaria: <b>25</b> |
| 2019 - 2019   | <b>Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho</b><br>Régimen: Dedicación total<br>Otras Informaciones: Designada por Resolución No. 494/2019  | C. Horaria: <b>25</b> |
| 2018 - 2018   | <b>Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho.</b><br>Régimen: Dedicación total<br>Otras Informaciones: Designada por Resolución FCQ No. 1594/2018.   | C. Horaria: <b>25</b> |
| 2018 - 2018   | <b>Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho.</b><br>Régimen: Dedicación total<br>Otras Informaciones: Designada por Resolución FCQ No. 214/2018.  | C. Horaria: <b>25</b> |
| 2017 - 2017   | <b>Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho.</b><br><br>Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución N° 1446/2017 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.   | C. Horaria: <b>25</b> |
| 2017 - 2017   | <b>Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho.</b><br><br>Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución N° 1323/2017 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.   | C. Horaria: <b>25</b> |
| 2017 - 2017   | <b>Directora interina de la Dirección de Investigaciones.</b>  |                       |

Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución Nº 1323/2017 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.

|  |   |                       |
|--|---|-----------------------|
| 2017 - 2017  | <b>Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho.</b>   | C. Horaria: <b>25</b> |
| Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución Nº 1054/2017 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.  |   |                       |
| 2017 - 2017  | <b>Jefa interina del Departamento Bioquímica de Alimentos</b> | C. Horaria: <b>25</b> |
| Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución Nº 1054/2017 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.  |   |                       |
| 2017 - 2020  | <b>Dirección de Postgrado.</b>                                | C. Horaria: <b>10</b> |
| Otras Informaciones: Resolución FCQ No. 1553/2017 por la cual se nombra como Directora interina de la Dirección de Postgrado de la Facultad de Ciencias Químicas a la Prof. Dra. Laura Mereles Ceuppens. |   |                       |
| 2017 - 2024  | <b>Miembro del Comité permanente de Carrera de Nutrición</b>  | C. Horaria: <b>2</b>  |
| Otras Informaciones: Resolución de nombramiento Nº 254/2017.   |   |                       |

**Actividades**

|                 |  |   |
|-----------------|--|---|
| 2/2019 - Actual | Gestión Académica, Universidad Nacional de Asunción. Facultad de Ciencias Químicas<br>Cargo o función: Miembro del Comité permanente de Carrera de Nutrición   |   |
| 2016 - 2016     | <b>Jefa interina del Dpto. de Bioquímica de Alimentos.</b>   | C. Horaria: <b>30</b>                         |
|                 | Otras Informaciones: Nombramiento por Resolución de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción.   |   |
| 2016 - 2016     | <b>Jefa interina del Departamento de Bioquímica de Alimentos</b>   | C. Horaria: <b>25</b>                         |
| 2016 - 2016     | <b>Docente de Posgrado, asignatura "Transformaciones químicas y Bioquímicas de los alimentos"</b>  | C. Horaria: <b>40</b>                         |
|                 | Otras Informaciones: Nombramiento como Docente para el desarrollo de la asignatura "Transformaciones químicas y Bioquímicas de los alimentos" del Programa de Especialización en Ciencias de los Alimentos. RES.Nº 554/2016. |   |
| 2016 - 2016     | <b>Jefa interina del Departamento de Bioquímica de alimentos</b>   | C. Horaria: <b>30</b>                         |
|                 | Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución Nº 204/2016 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.   |   |
| 2015 - 2015     | <b>Miembro de Comisión examinadora en el Concurso de Cátedras</b>  | C. Horaria: <b>1</b>                          |
|                 | Otras Informaciones: Evaluación en el Concurso de Títulos y Méritos docentes para el cargo de Encargado de Cátedra de Evaluación de Riesgos Ambientales de la carrera de Bioquímica.   |   |
| 2015 - 2022     | <b>Presidente del Comité de Ética de Investigación (CEI) de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA</b>   | C. Horaria: <b>2</b>                          |
|                 | Otras Informaciones: Nombramiento de Miembro por Resolución Nº 562/2015<br>Nombramiento de Presidente por Resolución 2018.   |   |
| 2013 - 2015     | <b>Profesor Adscripto de la asignatura Química de suelos y Agroquímicos</b>  | C. Horaria: <b>4</b>                          |
|                 | Otras Informaciones: Resolución No. 5890-00-2015.  |   |
| 2013 - 2013     | <b>Docente de POSGRADO, asignatura "Alimentos"</b>   | C. Horaria: <b>40</b>                         |
|                 | Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución Nº 880/2013 de la Facultad de Ciencias Químicas, en el Postgrado de Especialización en Dietética Clínica y Soporte Nutricional.  |   |
| 2013 - 2014     | <b>Miembro del Comité de Bioseguridad de la Facultad de Ciencias Químicas.</b>   | C. Horaria: <b>2</b><br>C. Horaria: <b>25</b> |

|               |   |                |
|---------------|---|----------------|
| 2012 - Actual | <b>Docente de Posgrado, asignatura "Análisis y Control de Calidad de Alimentos".</b>  | C. Horaria: 2  |
|               | Otras Informaciones: Resolución N° 943/2012.<br>Posgrado en Ciencias de los Alimentos.  |                |
| 2012 - Actual | <b>Profesor Adjunto de Bromatología y tecnología de Alimentos.</b>  | C. Horaria: 4  |
|               | Otras Informaciones: Por Resolución 2021<br>Carrera de Nutrición.   |                |
| 2012 - 2014   | <b>Jefe de Trabajos prácticos, asignatura Toxicología.</b>  | C. Horaria: 8  |
|               | Otras Informaciones: Carrera Bioquímica y Farmacia.<br>Resolución N°5171/2012- 5352/2013 - 5554/2014.   |                |
| 2011 - Actual | <b>Profesor adscrito, asignatura Toxicología de Alimentos.</b>  | C. Horaria: 4  |
|               | Otras Informaciones: Nombramientos anuales mediante Resoluciones N° 994/2011-5182/2012, 5378/2013, 5558/2013, 5573/2014, 5890-00-2015, 6420-002017, 6167/2017.I           |                |
| 2011 - 2014   | <b>Profesor Adscripto de las asignaturas Toxicología Ambiental.</b>   | C. Horaria: 4  |
|               | Otras Informaciones: carrera de Bioquímica.<br>Resolución No. 5328/2013.  |                |
| 2011 - 2011   | <b>Docente de Posgrado, asignatura Análisis y Control de Alimentos.</b>   | C. Horaria: 60 |
|               | Otras Informaciones: Resolución N° 662/2011. Posgrado en Ciencias De los Alimentos.   |                |
| 2011 - 2016   | <b>Jefe de trabajos prácticos. Toxicología de Alimentos.</b>  | C. Horaria: 4  |
|               | Otras Informaciones: Carrera Ciencia y Tecnología de alimentos.<br>Resoluciones No. 5874-00-2015, 6129-00-2016  |                |
| 2010 - Actual | <b>Staff permanente como Docente de Postgrado, asignatura "Compuestos nutritivos y no nutritivos"</b>   | C. Horaria: 2  |
|               | Otras Informaciones: Resolución FCQ N°724/2010  |                |
| 2010 - 2011   | <b>Jefe de Trabajos Prácticos, asignatura Toxicología Ambiental.</b>  | C. Horaria: 4  |
|               | Otras Informaciones: Resolución FCQ N° 4735/2010.   |                |
| 2007 - Actual | <b>Profesor Adscripto de la asignatura Toxicología.</b>   | C. Horaria: 4  |
|               | Otras Informaciones: Carreras Bioquímica y Farmacia.<br>Resolución N° 5182/2012.<br>Resolución No. 5890-00-2015.<br>Resolución N° 6167/2016.<br>Resolución No. 6420/2017. |                |
| 2007 - 2023   | <b>Docente investigador</b>   | C. Horaria: 20 |
|               | Otras Informaciones: Resolución N° 4173/2007 del Rectorado de la UNA<br>Docente investigador del Departamento de Bioquímica de Alimentos.                                 |                |

**Actividades**

|                 |  |
|-----------------|--|
| 7/2018 - Actual | Líneas de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, Dirección de Investigación<br><b>Bioprospección de recursos alimenticios regionales subutilizados con potencial antioxidante, para su aprovechamiento integral en la industria de alimentos saludables.</b><br>Participación: Coordinador o Responsable |
|-----------------|--|

2/2016 - Actual

Descripción: Se busca la re-valorización de recursos fitogenéticos alimenticios regionales en el marco de la seguridad alimentaria y sostenibilidad ambiental a través del estudio de la composición, usos tradicionales y aplicaciones potenciales en la alimentación e industria alimentaria. Se busca sentar bases para el desarrollo tecnológico en la industria alimentaria y nutracéutica, que aporten al tratamiento dietético de enfermedades crónicas no transmisibles, la parasitosis y la promoción de la salud.

Integrantes: Mereles L.; CABALLERO S; Wiszovaty L.; Michajluk, J.;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;

Líneas de Investigación, Departamento de Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones

**Estudio de la composición de alimentos con énfasis en semillas, granos, materias grasas y aceites para evaluar su valor nutritivo y su aplicación en nutracéutica.**

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: La línea busca describir el perfil ácidos grasos de alimentos y recursos alimentarios autóctonos, regionales o bioresiduos del procesamiento de alimentos como nueva fuente de materias grasas y aceites saludables y nuevas fuentes de ácidos grasos esenciales.

Palabras Clave: antioxidantes; frutas ; vegetales;

Integrantes: Mereles L.; CABALLERO S; WISZOVATY L.;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición;

2/2015 - Actual

Líneas de Investigación, Departamento de Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigación

**Inocuidad de alimentos: desarrollo y validación de metodologías analíticas para la evaluación de tóxicos contaminantes y metabolitos secundarios de actividad tóxica.**

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: Estudios sobre la contaminación de alimentos en relación al establecimiento de métodos confiables para la detección y valoración de la inocuidad desde la química analítica.

Palabras Clave: Toxicología; Alimentos;

Integrantes: Mereles L.; CABALLERO S; WISZOVATY, L.; Piris, P.; Ferreira F.; Avalos, C.;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología de Alimentos; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Toxicología de Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición y Seguridad Alimentaria;

2/2013 - Actual

Líneas de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, Dirección de Investigación

**Caracterización de frutos nativos, composición y propiedades.**

Participación: Integrante del Equipo

Palabras Clave: Valor nutricional; Alimentos autoctonos;

Integrantes: CABALLERO S; Mereles L.; PIRIS P; WISZOVATY L; Mendez, E.;

1/2022 - 12/2023

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción

**Mejora de la producción y calidad de hojas de moringa en Paraguay para contribuir al aporte nutricional de grupos desfavorecidos (Mornupay)**

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: Responsable Nacional del Proyecto internacional ejecutado con la Universitat Politècnica de València, en el marco del programa ADSIDEO - Cooperación 2021, con una duración de 2 años.

Integrantes: Mereles L. (Responsable)

Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.

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

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Seguridad alimentaria; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Propiedades de los alimentos.;

12/2019 - 7/2022

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción

**Por Nuestro Gran Chaco Sustentable: Participación activa en modelos de gestión territorial para la conservación ambiental integrada con la producción Sostenible ENV/2017/392-609**

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: Proyecto internacional liderado a nivel regional por el CENTRO DE ESTUDIOS REGIONALES PARA EL DESARROLLO DE TARIJA CERDET en consorcio con otras cinco organizaciones de la sociedad civil de Bolivia, Argentina y Paraguay, entre las cuales la ONG COOPI-Cooperazione Internazionale (COOPI), financiado por la Unión Europea mediante el programa de Conservación, uso sostenible y buen gobierno de la biodiversidad en cuatro biomas vulnerables en el centro de América del Sur (EuropeAid/154653/DD/ACT/Multi). El trabajo de investigación (Actividad 1.2.2.) se desarrolló dentro de la línea de investigación del Dpto. Bioquímica de Alimentos de la FCQ-UNA, donde soy responsable.

Integrantes: Mereles L.; CABALLERO S; PIRIS P; Mendez, E.; Villalba, R.; López, J.; Friesen, A.; Delmas, G.;

Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.

|                   |  |
|-------------------|--|
| 9/2018 - 12/2021  | <p>Alumnos: Pregrado (6); Maestría Académica (1);<br/>Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;<br/>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Bioquímica de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción<br/><b>Distribución de Arsénico total en la biosfera de la cuenca del río Tebicuary, Paraguay.</b><br/>Participación: Integrante del Equipo<br/>Descripción: Proyecto de investigación y desarrollo financiado por PROCIENCIA Componente I "Fomento a la investigación científica"<br/>Integrantes: Mereles L.(Responsable)<br/>Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.<br/>Alumnos: Pregrado (2); Maestría Académica (1);<br/>Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de alimentos, contaminantes en alimentos.;</p>  |
| 10/2016 - 10/2021 | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones<br/><b>PINV15-110. Variabilidad en la composición química y bioquímica de semillas de diferentes variedades de sésamo (Sésamum indicum) de interés socio-económico para el Paraguay.</b><br/>Participación: Coordinador o Responsable<br/>Descripción: Elaboración y ejecución del Proyecto Asociativo FUNDAQUIM-FCQ-UDELAR-IICA. Aprobado por Resolución CONACYT Nº 310/2016- Programa PROCIENCIA - Convocatoria 2015.<br/>Integrantes: Mereles L.(Responsable)<br/>Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.<br/>Alumnos: Pregrado (3); Especialización (1); Maestría Académica (1);<br/>Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos; Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agronomía, reproducción y protección de plantas , Biología molecular;</p>  |
| 3/2018 - 10/2020  | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Bioquímica de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción<br/><b>Bioprospección de recursos alimenticios de interés para la conservación, alimentación y la nutracéutica (BRAICAN)</b><br/>Participación: Coordinador o Responsable<br/>Descripción: Proyecto presentado a la Convocatoria CONACYT 2018 Componente I Fomento a la Investigación Científica Fondos Concursables de Proyectos de I + D. Actualmente la propuesta presentada fue admitida y se remitió al proceso de evaluación.<br/>Integrantes: Mereles L.;Alvarenga N; Mendez, E.; Bazán, D.; CABALLERO S; PIRIS P; WISZOVATY L; Schmeda-Hirschmann G.; González, W.; Villalba, D.;<br/>Situación: En Marcha; Tipo/Clase: .<br/>Alumnos: Pregrado (4); Especialización (1); Maestría Académica (1);<br/>Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ; Ciencias Sociales, Otras Ciencias Sociales, Ciencias Sociales Interdisciplinarias, ; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;</p> |
| 1/2015 - 10/2020  | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dir. de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos<br/><b>Caracterización de los tipos de aflatoxinas y hongos aflatoxigénicos presentes en yerba mate elaborada (Ilex paraguariensis).</b><br/>Participación: Integrante del Equipo<br/>Descripción: Proyecto Asociativo, entre la Facultad de Ciencias Químicas y el INTN Instituto Nacional de Normalización y Tecnología, adjudicado por el CONACYT en RES. 437/2014.<br/>Integrantes: Mereles L.;CABALLERO S; PIRIS P; WISZOVATY L;<br/>Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.<br/>Alumnos:</p>  |
| 3/2017 - 12/2017  | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción<br/><b>Validación de un método para la determinación de arsénico inorgánico en muestras de arroz (Oryza sativa) pulido y descascarillado, basada en la detección por espectroscopia de absorción atómica con generador de hidruros"</b><br/>Participación: Coordinador o Responsable<br/>Descripción: El proyecto pretende validar un método estandarizado para laboratorios nacionales que realicen monitoreo de contaminación de arsénico en arroz de producción nacional. Fue apoyado por Instituciones regulatorias como SENAVE y SENACSA y el Sub-Comité de Contaminantes del Codex Alimentarius Capítulo Paraguay (CONACAP).<br/>Integrantes: Mereles L.;PIRIS P; CABALLERO S; Cano, P.;<br/>Situación: Concluido; Tipo/Clase: Desarrollo.<br/>Alumnos: Pregrado (1);</p>  |

1/2017 - 12/2017

Financiadores: Dirección General de Investigación Científica y Tecnológica - DGICT (Apoyo financiero)  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología de Alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos; Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones  
**Validación de un método de análisis de aflatoxinas B1, G1, B2 y G2 en nuez de macadamia (Macadamia Integrifolia, Maiden & Betché) por UPLC-MS/MS.**

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: Trabajo realizado en el marco del proyecto Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación (14-INV-001).

Integrantes: Mereles L.(Responsable)

Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.

Alumnos: Pregrado (1);

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología y análisis de alimentos;

1/2017 - 12/2017

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones

**Validación de un método de análisis de plaguicidas mediante purificación por QUECHERS® y detección por cromatografía líquida de ultra alta presión con detector de masas en tandem (UPLC-MS/MS) en matriz granos de soja (Glycine max).**

Participación: Coordinador o Responsable

Integrantes: Mereles L.;Pedrozo, L.; CABALLERO S; Wiszovaty L. ;

Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.

Alumnos: Pregrado (1);

8/2016 - 12/2017

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones

**Evaluación del contenido de ácidos grasos trans totales de origen industrial en alimentos frecuentemente consumidos por jóvenes universitarios de la FCQ-UNA**

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: Proyecto de financiación institucional.

Integrantes: Mereles L.;Mendez, E.; CABALLERO S;

Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.

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

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;

10/2015 - 12/2017

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción

**Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia con calidad de exportación.**

Participación: Integrante del Equipo

Descripción: Proyecto Asociativo entre la Fundación Facultad de Ciencias Químicas, MACPAR S.A. y la Facultad. Adjudicado por Resolución 437/2014 del CONACYT, bajo el código INV-014-001

Integrantes: Velázquez E.; Mereles L.;Martínez, J.C. ; Martínez K.; Elizaur, A.; Resquin, V.; Smidt, M.; CABALLERO S; MICHAJLUK J; PIRIS P; WISZOVATY L; Correa, L.;

Situación: Concluido; Tipo/Clase: .

Alumnos: Pregrado (6); Maestría Académica (8); Doctorado (1).

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos. Envasado.; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos, Grasas y aceites.;

8/2016 - 12/2016

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones

**Potencial antioxidante de extractos acuosos de Ilex paraguariensis «yerba mate» y Camellia sinensis «té verde y negro, de producción nacional.**

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: Proyecto realizado en el marco de un "convenio de Cooperación" entre la Facultad de Ciencias Químicas y la empresa AQUA FREE S.R.L

Integrantes: Mereles L.(Responsable)

Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.

Alumnos: Pregrado (1);

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;

3/2012 - 12/2015

Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones

**Valor nutritivo y características del aceite de nuez de macadamia, Macadamia integrifolia Maiden & Betché cosechada en Paraguay**

Participación: Coordinador o Responsable

Descripción: Proyecto de investigación de tesis para optar al Doctorado en Ciencias de los Alimentos en la Facultad de Ciencias Químicas.

Integrantes: MERELES L; FERRO E; Mereles L.;

Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.

- Alumnos: Pregrado (3); Especialización (0); Maestría Académica (1); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (1).  
Financiadores: Sociedad Paraguaya de Macadamia - SPM (Cooperacion)  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Composición nutricional de alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Bioquímica Nutricional;
- 1/2012 - 1/2014 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones  
**Armonización y validación de métodos analíticos para la vigilancia del riesgo para la salud humana de los residuos y contaminantes químicos presentes en los alimentos**  
Participación: Integrante del Equipo  
Descripción: Proyecto de Cooperación Internacional, organizado por la OIEA  
Integrantes: MERELES L; CABALLERO S; WISZOVATY L; PIRIS P; Mereles L.;  
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Desarrollo.  
Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (4).  
Financiadores: Organismo Internacional de Energía Atómica - OIEA (Apoyo financiero)  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Seguridad alimentaria; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 3/2013 - 12/2013 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones  
**PUESTA A PUNTO Y PRE-VALIDACIÓN DE UN METODO DE ANALISIS DE AFLATOXINAS EN MUESTRAS DE MANÍ .**  
Participación: Integrante del Equipo  
Integrantes: MERELES L; CABALLERO S; WISZOVATY L; PIRIS P; Mereles L.;  
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.  
Alumnos: Pregrado (1); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (1).  
Financiadores: Dirección General de Investigación científica y tecnológica del Rectorado d - DGICT (Apoyo financiero)  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Control de calidad; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología de Alimentos;
- 3/2012 - 8/2012 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones  
**COMPOSICIÓN QUÍMICA Y VALOR NUTRICIONAL DEL KUMANDA YVYRAÍ (Cajanus cajan)**  
Participación: Integrante del Equipo  
Integrantes: MERELES L; CABALLERO S; WISZOVATY L; PIRIS P; Mereles L.;  
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.  
Alumnos: Pregrado (0); Especialización (6); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).  
Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción - FCQ (Apoyo financiero)  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Composición nutricional de alimentos;
- 8/2011 - 1/2012 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones  
**RELACIÓN ANTINUTRITIVA ÁCIDO OXÁLICO/CALCIO EN ACELGA DE PENCA BLANCA (*Beta vulgaris* L., variedad *cycla*) FRESCA Y ESCALDADA, CULTIVADAS EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO DE LA UNA**  
Participación: Coordinador o Responsable  
Integrantes: MERELES L; CABALLERO S; Mereles L.;  
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.  
Alumnos: Pregrado (2); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).  
Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción - FCQ (Apoyo financiero)  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Control de calidad; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Antinutrientes;
- 1/2010 - 12/2010 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. Bioquímica de Alimentos, Dir. de Investigaciones  
**Presencia de Aflatoxina M1 en leche cruda comercializada en la ciudad de San Lorenzo.**  
Participación: Integrante del Equipo  
Descripción: Estudio preliminar descriptivo de los niveles de aflatoxina M1 en leches, como una medida de la contaminación de alimentos de alto consumo por micotoxinas.  
Integrantes: Mereles L.(Responsable)  
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.  
Alumnos: Pregrado (0); Especialización (3); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).  
Financiadores: Dirección de Investigacion Científica y Tecnológica del Rectorado de la UNA - DGICT (Apoyo financiero)  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Seguridad Alimentaria;
- 1/2010 - 12/2010 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de Alimentos, Dir. de Investigación  
**Composición Nutricional de alimentos tradicionales del Paraguay; chipa, sopa, pastel mandio.**  
Participación: Integrante del Equipo

|                  |  |
|------------------|--|
|                  | <p>Integrantes: MERELES L; CABALLERO S; WISZOVATY L; PIRIS P; Mereles L.;<br/> Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.<br/> Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).<br/> Financiadores: Dirección General de Investigaciones Científicas y Tecnológicas del Rectora - DGICT (Apoyo financiero)<br/> Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;</p>  |
| 3/2009 - 12/2009 | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de Alimentos, Dir. de Investigación<br/> <b>Evaluación preliminar del perfil de ácidos grasos y el valor nutricional de dos especies de pescados de consumo del río Paraguay</b><br/> Participación: Integrante del Equipo<br/> Integrantes: MERELES L; CABALLERO S; WISZOVATY L; MICHAJLUK J; PIRIS P; Mereles L.;<br/> Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.<br/> Alumnos: Pregrado (2); Especialización (2); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).<br/> Financiadores: Dir. de Investigaciones Científicas y Tecnológicas. Rectorado UNA - DGICT (Apoyo financiero)<br/> Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;</p>  |
| 1/2009 - 12/2009 | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de Alimentos, Dir. de Investigación<br/> <b>Valor nutricional de vainas de Prosopis alba y Prosopis chilensis, cuultivadas en el Chaco Paraguayo</b><br/> Participación: Integrante del Equipo<br/> Integrantes: MERELES L; CABALLERO S; WISZOVATY L; MICHAJLUK J; PIRIS P; Mereles L.;<br/> Situación: Concluido; Tipo/Clase: Desarrollo.<br/> Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).<br/> Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción - FCQ (Apoyo financiero)<br/> Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;</p>  |
| 1/2008 - 12/2009 | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de Alimentos, Dir. de Investigación<br/> <b>Evaluación del contenido de ácidos grasos trans en alimentos elaborados, consumidos en el Paraguay.</b><br/> Participación: Coordinador o Responsable<br/> Descripción: Estudio preliminar del contenido de ácidos grasos trans en alimentos elaborados, como control de los niveles significativos de éstos de acuerdo a las disposiciones del MERCOSUR, a fin de contar con una base de datos para evaluar los niveles de ingesta en la población.<br/> Integrantes: Mereles L.(Responsable)<br/> Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.<br/> Alumnos: Pregrado (0); Especialización (2); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).<br/> Financiadores: Dirección de Investigacion Científica y Tecnológica del Rectorado de la UNA - DGICT (Apoyo financiero)<br/> Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;</p> |
| 1/2008 - 12/2009 | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquimiica de Alimentos, Dir. de Investigación<br/> <b>Estudio del contenido de aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) y fumonisinas en granos enteros y productos derivados de maíz y maní; empleados para consumo humano y animal.</b><br/> Participación: Integrante del Equipo<br/> Integrantes: Mereles L.(Responsable)<br/> Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.<br/> Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).<br/> Financiadores: Dirección General de Investigación Científica y Tecnológica del Rectorado d - DGICT (Apoyo financiero)<br/> Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;</p>  |
| 8/2008 - 11/2009 | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de alimentos, Dir. Investigaciones<br/> <b>Valor calórico de panificados llamados de bajas calorías</b><br/> Participación: Coordinador o Responsable<br/> Integrantes: Mereles L.(Responsable)<br/> Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.<br/> Alumnos: Pregrado (1);<br/> Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción - FCQ (Apoyo financiero)<br/> Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;</p>   |
| 3/2008 - 3/2009  | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones<br/> <b>Estudio preliminar del valor nutricional de cinco especies de pescados frescos del río Paraguay.</b><br/> Participación: Coordinador o Responsable</p>  |

|                  |   |
|------------------|---|
|                  | <p>Descripción: Evaluación de Macro y micronutrientes de especies de pescados comestibles de la fauna del río Paraguay.</p> <p>Integrantes: MERELES L(Responsable);CABALLERO S; WISZOVATY L; MICHAJLUK J; PIRIS P; Mereles L.;</p> <p>Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.</p> <p>Alumnos: Pregrado (2); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (1).</p> <p>Financiadores: Dirección General de Investigación Científica y Tecnológica del Rectorado d - DGICT (Apoyo financiero)</p> <p>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición nutricional de alimentos; Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Pesca, Composición nutricional de alimentos;</p>   |
| 1/2008 - 12/2008 | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Dir. de Investigación</p> <p><b>Determinación del valor nutricional de harinas comerasiales de venta en la zona del Gran Asunción</b></p> <p>Participación: Integrante del Equipo</p> <p>Integrantes: CABALLERO S; WISZOVATY L; Mereles L.;</p> <p>Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.</p> <p>Alumnos: Pregrado (0); Especialización (3); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).</p> <p>Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción - FCQ (Apoyo financiero)</p> <p>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;</p>   |
| 1/2008 - 12/2008 | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigación</p> <p><b>Evaluacion del contenido de Humedad, grasa total e índice de Acidez en semillas de sésamo cultivados en el Dpto. de San Pedro, Paraguay.</b></p> <p>Participación: Integrante del Equipo</p> <p>Integrantes: Mereles L.(Responsable)</p> <p>Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.</p> <p>Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).</p> <p>Financiadores: Dir. de Investigación Científica y Tecnológica, Rectorado de la UNA - DGICT (Apoyo financiero)</p> <p>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;</p>  |
| 1/2005 - 12/2007 | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Dir. de Investigación</p> <p><b>Estabilidad de productos elaborados a base de Acerola</b></p> <p>Participación: Integrante del Equipo</p> <p>Descripción: Estudios de estabilidad de productos envasados a base de acerola, sometidos a pasteurización y supercongelamiento.</p> <p>Integrantes: Mereles L.(Responsable)</p> <p>Situación: Concluido; Tipo/Clase: Desarrollo.</p> <p>Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).</p> <p>Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción - FCQ (Apoyo financiero)</p> <p>Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Valor nutricional;</p> |
| 8/2021 - 9/2024  | <p>Servicio Técnico Especializado, Departamento de Bioquímica de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción</p> <p>Servicio realizado: Responsable técnico del Proyecto de Innovación de Servicios tecnológicos PROINNOVA SERT 20-54</p>   |

2005 - 2022 **Profesor Adscripto, Bioquímica Nutricional.**

C. Horaria: 4

Otras Informaciones: Resolución FCQ Nº 4826/2010  
Resolución FCQ Nº 4996/2011.

#### Food and Agriculture Organization - FAO

Vínculos con la Institución

2023 - Actual **Especialista en Ciencias de los Alimentos (Consultor PSA).**

C. Horaria: 2

Otras Informaciones: Consultor Especialista en Ciencia de los Alimentos, para la Oficina Subregional de Latinoamérica y el Caribe, FAO SLM IR1, Better Nutrition.

#### Actividades

|                 |   |
|-----------------|---|
| 1/2023 - Actual | Servicio Técnico Especializado, Food and Agriculture Organization, Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe |
|                 | Servicio realizado: Especialista en Ciencia de los Alimentos. Proyecto AFOLU FMM/GLO/173/MUL                                  |

**Fundación Facultad de Ciencias Químicas - FUNDAQUIM**
**Vínculos con la Institución**

2012 - Actual    **Miembro - Investigador**

C. Horaria: 5

Otras Informaciones: Socio de la Fundación Facultad de Ciencias Químicas - FUNDAQUIM

**Actividades**

|                 |  |
|-----------------|--|
| 3/2024 - Actual | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Grupo de Investigación Biodiversidad, Alimentos y Salud, Fundación Facultad de Ciencias Químicas</p> <p><b>TCP/INT/3905. Fortalecimiento de las Capacidades de los países para facilitar la contribución de los bosques a sistemas agroalimentarios sanos y sostenibles.</b></p> <p>Participación: Coordinador o Responsable</p> <p>Descripción: Evaluación rápida de productos forestales no madereros comestibles prioritarios para Paraguay</p> <p>Integrantes: Mereles L.; CABALLERO S; Mendez, E.; Villalba, R.; Wiszovaty L.; Piris, P.; Vera, M.; Pérez, L.;</p> <p>Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.</p> <p>Alumnos: Pregrado (1); Maestría Académica (1); Doctorado (1).</p> <p>Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Conservación de la Biodiversidad, Sistemas forestales; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Seguridad Alimentaria;</p> |
|-----------------|--|

**Ministerio de Industria y Comercio - MIC**
**Vínculos con la Institución**

2022 - Actual    **Colaborador del Proyecto Fortalecimiento de Servicios Tecnológicos**

C. Horaria: 2

Otras Informaciones: Proyecto REEMUJERPY-MIC Centro de Servicios Tecnológicos de Alimentos en la Facultad de Ciencias Químicas  
<https://www.mipymes.gov.py/reemujerpy/>
**Actividades**

|                 |  |
|-----------------|--|
| 8/2022 - Actual | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción</p> <p><b>Proyecto de asistencia a la recuperación económica y empoderamiento de las mujeres de América Latina y el Caribe post-pandemia.</b></p> <p>Participación: Coordinador o Responsable</p> <p>Descripción: Elaboración del Proyecto de "Fortalecimiento del análisis de perfil de azúcares para el etiquetado nutricional de alimentos envasados por el método de HPLC-RID" en el marco de REEMUJERPY-MIC con el apoyo de la Embajada de Taiwán.</p> <p>Proyecto Adjudicado y en Ejecución Actual.</p> <p><a href="https://informatepy.com/2022/2023/08/09/inauguraron-un-centro-de-servicios-tecnologicos-de-alimentos-en-la-facultad-de-ciencias-quimicas/?fbclid=IwAR1IDaTcZLsIMXbMND24qwcBci9TeTd8baFw1BNiL6Ht1GKnJtUAjy-sdEE">https://informatepy.com/2022/2023/08/09/inauguraron-un-centro-de-servicios-tecnologicos-de-alimentos-en-la-facultad-de-ciencias-quimicas/?fbclid=IwAR1IDaTcZLsIMXbMND24qwcBci9TeTd8baFw1BNiL6Ht1GKnJtUAjy-sdEE</a></p> <p>Integrantes: Mereles L.; CABALLERO S; Medina, K.; Piris, P.; Villalba, R.;</p> <p>Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Desarrollo.</p> <p>Alumnos:</p> <p>Financiadores: Ministerio de Industria y Comercio - MIC (Apoyo financiero)</p> <p>Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;</p> |
|-----------------|--|

**Ministerio Público - MP**
**Vínculos con la Institución**

2005 - 2008    **Funcionario/Empleado - Técnico Investigador de la Dirección de Medio Ambiente de la Fiscalía de Delitos Ambientales**    C. Horaria: 30

**Organismo Internacional de Energía Atómica y Facultad de Ciencias Químicas - OIEA - FCQ**
**Vínculos con la Institución**

2016 - 2018    **Investigador colaborador.**

C. Horaria: 4

Otras Informaciones: IAEA RLA 7019. ARCAL CXXXIX.

Devepoling Indicators to determine the effect of pesticides, heavy metals and emerging contaminants on Continental Aquatic Ecosystems important to Agriculture and Agroindustry.

**Actividades**

|                  |  |
|------------------|--|
| 2/2016 - 12/2018 | <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción</p> <p><b>IAEA RLA 7019. ARCAL CXXXIX. Devepoling Indicators to determine the effect of pesticides, heavy metals and emerging contaminants on Continental Aquatic Ecosystems important to Agriculture and Agroindustry.</b></p> <p>Participación: Integrante del Equipo</p> <p>Integrantes: Mereles L.(Responsable)</p> <p>Situación: Concluido; Tipo/Clase: .</p> |
|------------------|--|

Alumnos: Pregrado (2);

|  |  |                |
|--|--|----------------|
| 2016 - 2021  | <b>Investigador</b>  | C. Horaria: 10 |
| <p>Otras Informaciones: Proyecto IAEA RLA/5/069 "Mejorando la gestión de la contaminación por Contaminantes orgánicos persistentes para reducir el impacto sobre las personas y el medio ambiente" (ARCAL CXLII).</p> <p>Perfil site: <a href="https://intouchplus.iaea.org/ITP/faces/MyProfile?Adf-Window-Id=hpk7vyb6j&amp;Adf-Page-Id=11">https://intouchplus.iaea.org/ITP/faces/MyProfile?Adf-Window-Id=hpk7vyb6j&amp;Adf-Page-Id=11</a></p>  |  |                |
| 2014 - Actual  | <b>Colaborador - Investigador Asociado, representante FCQ-UNA</b>    | C. Horaria: 5  |
| <p>Otras Informaciones: Proyecto PAR 5010 " Fortalecimiento de la Red Nacional de Laboratorios que han participado en el análisis de riesgos químicos para garantizar la seguridad alimentaria a través del uso de técnicas no nucleares, nucleares y complementarias" financiado por el Organismo Internacional de Energía Atómica</p>  |  |                |
| <p><b>Actividades</b></p> <p>2/2016 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigación, Departamento de Bioquímica de Alimentos<br/> <b>Proyecto PAR 5010 " Fortalecimiento de la Red Nacional de Laboratorios que han participado en el análisis de riesgos químicos para garantizar la seguridad alimentaria a través del uso de técnicas no nucleares, nucleares y complementarias" financiado por el Organismo Internacional de Energía Atómica</b><br/> Participación: Integrante del Equipo<br/> Integrantes: Mereles L.(Responsable)<br/> Situación: ; Tipo/Clase: Extension.<br/> Alumnos:</p>  |  |                |
| 2012 - 2012  | <b>Investigador y Experto científico en el proyecto ARCAL 5/060.</b> | C. Horaria: 30 |
| <p>Otras Informaciones: IAEA RLA 5/060/ARCAL CXXVIII "Harmonizing and validating analytical methods to monitor the risk of chemical residues and contaminants in foods to human health.</p>  |  |                |
| <p><b>Actividades</b></p> <p>12/2011 - 2/2013 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dir. Investigaciones, Dirección de Investigaciones<br/> <b>IAEA RLA 5/060/ARCAL CXXVIII "Harmonizing and validating analytical methods to monitor the risk of chemical residues and contaminants in foods to human health.</b><br/> Participación: Integrante del Equipo<br/> Integrantes: Mereles L.;CABALLERO S; PIRIS P; WISZOVATY L;<br/> Situación: Concluido; Tipo/Clase: .<br/> Alumnos:</p>  |  |                |
| <p><b>Programa Ibero-Americanano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo - CYTED</b></p> <p><b>Vínculos con la Institución</b></p> <p>2018 - Actual <b>Investigador Responsable del Grupo UNA-Paraguay en la RED laValse Food.</b> C. Horaria: 4</p>  |  |                |
| <p>Otras Informaciones: Proyecto: DESARROLLO DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS A PARTIR DE CULTIVOS ANCESTRALES IBEROAMERICANOS (ACRÓNIMO: la ValSe-Food, Iberoamerican Valuable Seeds o Valiosas Semillas Iberoamericanas) del Programa CYTED Redes Temáticas 2018, del área Agroalimentación, Línea Reemplazo de ingredientes críticos en la formulación de alimentos. Referencia: P118RT0072</p>   |  |                |
| <p><b>Actividades</b></p> <p>2/2019 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Programa Ibero-Americanano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, Programa Ibero-Americanano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo<br/> <b>DESARROLLO DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS A PARTIR DE CULTIVOS ANCESTRALES IBEROAMERICANOS (ACRÓNIMO: la ValSe-Food, Iberoamerican Valuable Seeds o Valiosas Semillas Iberoamericanas)</b><br/> Participación: Coordinador o Responsable<br/> Descripción: Este proyecto es parte del Programa CYTED Redes Temáticas 2018, del área Agroalimentación, Línea Reemplazo de ingredientes críticos en la formulación de alimentos. Referencia: P118RT0072. <a href="http://www.conacyt.gov.py/Redes-tematicas-CYTED-iniciarán-2019-contarán-investigadores-paraguayos">http://www.conacyt.gov.py/Redes-tematicas-CYTED-iniciarán-2019-contarán-investigadores-paraguayos</a><br/> Integrantes: Mereles L.;Alvarenga N; CABALLERO S; Degen, R.; Bazán, D.; WISZOVATY L; Haros, CM; Mereles, F;<br/> Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.<br/> Alumnos: Pregrado (4); Maestría Académica (1);<br/> Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;</p> |  |                |

Universidad del Norte - UNINORTE

**Vínculos con la Institución**

2005 - 2008 **Funcionario/Empleado - Jefe de Cátedra de "Toxicología" de las carreras Bioquímica y Farmacia** C. Horaria: 3

| - Actual        | <b>Actividades</b>  |
|-----------------|---|
| 3/2005 - Actual | Docencia/Enseñanza, Bioquímica<br>Nivel: Grado<br>Disciplinas dictadas:<br>-Toxicología |

**Universidad del Pacífico Privada - UP**
**Vínculos con la Institución**

2007 - 2012 **Funcionario/Empleado - Jefe de Cátedra Análisis de Alimentos. Carrera de Nutrición Humana.** C. Horaria: 3

Otras Informaciones: Facultad de Ciencias

**Universidad Politécnica de Valencia - UPV**
**Vínculos con la Institución**

2022 - Actual **Investigador Asociado al Proyecto MORNUPAY como responsable del Grupo Paraguay.** C. Horaria: 2

Otras Informaciones: Proyecto: "Mejora de la producción y calidad de hojas de moringa en Paraguay para contribuir al aporte nutricional de grupos desfavorecidos (Mornupay)" en el marco del programa ADSIDEO - Cooperación 2021, que se desarrolla desde enero de 2022, con una duración de 2 años.

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

Trabajo en investigación y docencia en el Área de la Salud, específicamente en las Ciencias de los Alimentos, alimentación saludable y la promoción de sistemas alimentarios sostenibles.

Docente Investigador DIDCOM del Departamento de Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción.

Líneas de investigación:

- Bioprospección de recursos alimenticios regionales sub-utilizados con potencial antioxidante, para su aprovechamiento integral en la industria de alimentos saludables.
- Estudio de la composición de alimentos con énfasis en semillas, granos, materias grasas y aceites para evaluar su valor nutritivo y su aplicación en nutracéutica.
- Inocuidad de alimentos: desarrollo y validación de metodologías analíticas para la evaluación de tóxicos contaminantes y metabolitos secundarios de actividad tóxica.

Temas de gran vinculación con los problemas que se plantean en salud "One health"; seguridad alimentaria, inocuidad, producción de alimentos y medio ambiente sostenible, con enfoque multidisciplinario.

Se promueve la creación de capacidades institucionales a través de la Dirección de Postgrado, como Presidente del Comité de Ética de la Investigación y la Dirección de Investigación de la FCQ-UNA. Se crean capacidades para iniciación científica y de investigación, como Coordinador del Doctorado en Ciencias de los alimentos (DCA-FCQ), formación de recursos humanos través de tutorías de grado y postgrado. El objetivo de mi labor profesional es apoyar, por medio de la investigación en Ciencias de los alimentos, a las políticas de salud pública relacionadas con la alimentación saludable (Guías alimentarias a nivel nacional, desarrollo de normativas de calidad, revalorización de alimentos regionales, promoción de su conservación, explotación racional y producción sostenible), el apoyo a los sistemas alimentarios indígenas, aprovechamiento de bioresiduos con potencial nutracéutico, para la prevención de Enfermedades Crónicas No Transmisibles, la producción de alimentos saludables y la reducción de la inseguridad alimentaria y el hambre en poblaciones vulnerables. Eventualmente, realizo consultorías en mi área de actuación a organismos internacionales como IAEA, FAO.

El trabajo en el área incluye la producción de artículos científicos, libros y capítulos, evaluaciones como revisor y editor asociado en revistas científicas, evaluación de tesis, proyectos, becas, concursos y trabajos en eventos. La integración de Redes de investigación (laValseFood-CYTED, LATINFOODS, Chía-Link), proyectos colaborativos (COOPI, MORNUPAY, REEMUJERPy, PROCIENCIA-CONACYT, DGICT-UNA), la creación de capacidades a través de Eventos internacionales (Congresos, cursos, webinarios, talleres), las estrategias de transferencia tecnológica a Empresas (AQUAFREE, MACPAR, Tucos Factory, PROINNOVA), a Fundaciones de productores (Kurugua Poty), Agencias Internacionales (IAEA, FAO, UE, RALACA), y los programas de movilidad (AMSUD-PASTEUR, AUGM, VENTUS), permiten el intercambio de conocimientos y el fortalecimiento de mis áreas de actuación a nivel nacional e internacional.

**Producción Técnica**

## Organización de eventos

**1 Mereles L. VI Congreso de la Red la Valse Food, 2024. (Congreso)**

Referencias adicionales: Perú/Inglés; Medio: Otros.

Institución promotora/financiadora: Universidad de Lima

Evento itinerante: Si. Catálogo disponible: Si. Duración: 2 semanas. Lugar: Perú. Ciudad: Lima.

Observaciones: Prefacio de la publicación de Proceedings:  
[https://mdpi-res.com/d\\_attachment/blsf/blsf-37-00024/article\\_deploy/blsf-37-00024.pdf?versi](https://mdpi-res.com/d_attachment/blsf/blsf-37-00024/article_deploy/blsf-37-00024.pdf?versi)

**2 Mereles L. Coordinador, en el XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición: Congreso Virtual SLAN 2021, 2021. (Congreso)**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los Alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Institución promotora/financiadora: Sociedad Latinoamericana de Nutrición

Evento itinerante: Si. Catálogo disponible: Si. Duración: 1 semana. Lugar: Paraguay. Ciudad: Asunción.

**3 Mereles L. Actualización sobre Normativas sobre Etiquetado de Alimentos en Paraguay., 2021. (Otro)**

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

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

Evento itinerante: No. Catálogo disponible: No. Duración: 1 semana. Lugar: Campus Universitario. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Webinar abierto a todo público, organizado en el Marco del Proyecto SERT 20-54 el 15 de Diciembre de 2021 con una duración de 4 horas.

**4 Mereles L. V Jornadas de Alimentos. Legumbres, granos y soberanía alimentaria del Paraguay., 2019. (Congreso)**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Institución promotora/financiadora: Dirección de Postgrado. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Asunción.

Evento itinerante: Si. Duración: 1 semana. Lugar: Auditorio de la FCQ-UNA. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Resolución No 6992-00-2019.

"POR LA CUAL SE DECLARA DE INTERÉS INSTITUCIONAL LAS V JORNADAS DE ALIMENTOS. LEGUMBRES, GRANOS Y SOBERANÍA ALIMENTARIA DEL PARAGUAY, ORGANIZADAS POR LAS DIRECCIONES DE POSTGRADO Y DE INVESTIGACIONES, DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA, LLEVADO A CABO LOS DÍAS 09 Y 10 DE OCTUBRE DE 2019"

**5 Mereles L. Curso Seminario "Proceso de Industrialización de Nueces de Macadamia: Transferencia tecnológica de la Universidad a la empresa., 2017. (Otro)**

Palabras Clave: macadamia integrifolia; secado; industrialización;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

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

Evento itinerante: No. Catálogo disponible: No. Duración: 1 semana. Lugar: Campus Universitario. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Este curso fue financiado por el Programa PROCIENCIA en el marco del Proyecto 14INV-001.

**6 Mereles L. Congreso Regional Sudamericano de Toxicología Forense, 2010. (Congreso)**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología ;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Institución promotora/financiadora: The International Association of Forensic Toxicologists: TIAFT

Evento itinerante: Si. Catálogo disponible: Si. Duración: 1 semana. Lugar: Hotel Granados Park. Ciudad: Asunción.

**7 Mereles L. III Semana del Bioquímico. Ciclo de Charlas, 2003. (Congreso)**

Palabras Clave: Bioquímica;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;

Referencias adicionales: Paraguay/

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas. Estudiantes de Bioquímica Asociados del Paraguay

Evento itinerante: No. Duración: 1 semana. Lugar: Campus Universitario de la UNA. Ciudad: San Lorenzo.

**8 Mereles L. II Semana del Bioquímico. II Foro Nacional de Estudiantes de Bioquímica., 2002. (Congreso)**

Palabras Clave: Bioquímica;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas. Estudiantes de Bioquímica Asociados del Paraguay

Evento itinerante: No. Catálogo disponible: No. Duración: 0 semanas. Lugar: Campus Universitario de la UNA. Ciudad: San Lorenzo.

## Edición o revisión

**1 Mereles L. Editor Asociado. Revista Científica Investigación Agraria, 2023.**

Palabras Clave: alimentos; composición; propiedades; aplicaciones; salud; industria alimentaria; nutracéutica; conservación; tecnología de alimentos; antioxidantes; biodiversidad;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, , Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Agrarias

Editorial: Investigación Agraria, Facultad de Ciencias Agrarias de la UNA. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Investigación Agraria

e-ISSN 2305-0683 ISSN 1684-9086

Manuscritos aceptados en English, Spanish, Portuguese.

Indexación en Scielo, Latindex, DOAJ y otros.

**2 Mereles L. Vídeo Publicado. Hacia la Revalorización de Frutas y Verduras del Chaco Central. Paraguay., 2021.**

Palabras Clave: chaco central; recursos autoctonos; alimentos; seguridad alimentaria; frutas y verduras; sostenibilidad;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Instiución promotora/financiadora: Food and Agricultural Organization

Editorial: FAO. Ciudad: Panamá.

Observaciones: Edición, conceptualización, y diseño del Video Técnico de Difusión de las Actividades de Investigación de la Facultad de Ciencias Químicas en el marco del Año Internacional de las Frutas y Verduras 2021. Vídeo Hacia la Revalorización de Frutas y Verduras del Chaco Central. Paraguay.

**3 Mereles L.; Rodriguez, S.; Compuestos nutritivos de la Acrocomia aculeata y su potencial como materia prima para la producción de alimentos, 2017.**

Palabras Clave: acrocomia aculeata; alimentos funcionales; composición;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Orgánica, ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Instiución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción

Nro. de páginas: 50. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Evaluación de trabajos para optar al título de Especialista en Ciencias de los Alimentos.

**4 Mereles L.; Rodas, C.; Pérez, L.; Quintana, M.; Miranda, L.; Torres, L.; INFORME NACIONAL SOBRE EL ESTADO DE LA BIODIVERSIDAD PARA ALIMENTACION Y LA AGRICULTURA, 2017.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agronomía, reproducción y protección de plantas , ;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Instiución promotora/financiadora: Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

Nro. de páginas: 69. Editorial: MAG 2017. Ciudad: Asunción..

Observaciones: Miembro del Comité Nacional para la Elaboración del informe nacional.

Miembro del Comité Editor.

**5 Mereles L. Interesterificación como procedimiento para elaborar margarina sin ácidos grasos trans, 2016.**

Palabras Clave: ácidos grasos trans; margarinas; interesterificación;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Instiución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción

Nro. de páginas: 50. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Evaluación de trabajos para optar al título de Especialista en Ciencias de los Alimentos.

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

**1 Mereles L.; Carvajal, MB; Suárez, A.; Procedimiento analítico estandarizado para ácidos grasos en panificados, 2023.**

Palabras Clave: ácidos grasos; cromatografía; análisis; alimentos; panificados;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Perfil de ácidos grasos en panificados o similares.

Observaciones: Material de instrucción para el análisis de alimentos procesados. Estandarización y validación de metodologías analíticas.

**2 Mereles L.; CABALLERO S; Procedimiento Instructivo de Equipo Cromatógrafo Gaseoso , 2022.**

Palabras Clave: cromatografía; análisis; ácidos grasos;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Instructivo de Uso y Mantenimiento para GC FID .

Observaciones: Instructivo de procedimiento de personal analista en laboratorio. Sistemas de Gestión de Calidad Analítica.

**3 Mereles L. Manual de Laboratorio de Toxicología de Alimentos, 2012.**

Palabras Clave: Toxicología; Alimentos;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Material didáctico redactado en el marco del desarrollo de clases prácticas de laboratorio de la asignatura Toxicología de alimentos

**4 Mereles L. Manual de Laboratorio de Toxicología, 2012.**

Palabras Clave: Toxicología;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología ;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Material didáctico para el desarrollo de las clases prácticas de la cátedra de Toxicología de las carreras de Bioquímica y Farmacia

**5 Mereles L. Guía de Prácticas de Toxicología Ambiental, 2010.**

Palabras Clave: Toxicología;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología ;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Material didáctico para el desarrollo de las clases prácticas de la Asignatura Toxicología Ambiental de la carrera de Bioquímica de la

**Procesos o técnicas****1 Mereles L.; Carvajal, MB; Suárez, A.; Procedimiento analítico. Perfil de ácidos grasos en panificados o similares, 2023.**

Palabras Clave: ácidos grasos; panificados; estandarización; vigilancia alimentos;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Finalidad: Obtención de esteres metílicos de ácidos grasos de alimentos panificados.. Disponibilidad: restricta.

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

**2 Mereles L. PATENTE. Proceso de obtención de colorante en polvo, rico en antocianinas, 2022.**

Palabras Clave: colorante; natural; antioxidante; antocianinas; sicana odorifera; kurugua; obtención; membranas; liofilización;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica, Ciencias de los alimentos; Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Desarrollo de productos alimentarios;

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Finalidad: Patente de invención para aprovechamiento de biorresiduos con propiedades bioactivas.. Disponibilidad: restricta.

Institución promotora/financiadora: Dirección Nacional de Propiedad Intelectual.

Observaciones: Solicitud de Patente mediante Formulario de Declaración de Invención (Disclosure Form) con mesa de entrada en DINAPI-MIC-Paraguay. Recibo de pago de tasa No. 31828. Título de la Patente: Proceso de obtención de colorante en polvo, rico en antocianinas a partir de la cáscara del fruto Sicana odorifera "Kurugua"

**3 Mereles L. Estandarización del análisis de ácidos grasos., 2022.**

Palabras Clave: análisis; ácidos grasos; alimentos;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Internet.

Finalidad: Descripción de parámetros de desempeño instrumental. Disponibilidad: restricta.

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

Observaciones: Resultado del Proyecto Fortalecimiento del Servicio de Análisis para el Etiquetado Nutricional de Alimentos a nivel Nacional. Código PROINNOVA: SERT20-54

**4 Mereles L.; Diez Perez, D.; Torres, O.; Procedimiento Analítico Estandarizado para análisis de Arsénico, 2021.**

Palabras Clave: arroz; cuantificación; arsénico; aa-gh;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Finalidad: Análisis toxicológico de arsénico muestras de arroz pulido y descascarillado . Disponibilidad: restricta.

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

Observaciones: Documento: CUANTIFICACIÓN DE ARSÉNICO TOTAL EN ARROZ

DIGESTIÓN ASISTIDA POR MICROONDAS Y MEDICIÓN POR ESPECTROSCOPIA DE ABSORCIÓN ATÓMICA ACOPLADA A GENERADOR DE HIDRUROS (EAA-GH)

**5 Mereles L. SISTEMA DE CONTINGENCIA DE ACTIVIDADES A DISTANCIA PARA PROGRAMAS DE POSTGRADO, DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA, 2020.**

Palabras Clave: didactica universitaria; educación a distancia; covid 19; plan contingencia;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Didáctica universitaria ;

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Finalidad: Contingencia en el marco de la pandemia por Covid-19.. Disponibilidad: restricta.

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

Observaciones: ACTA N° 1235 (C.D.F.C.Q.U.N.A. N° 1235/31/03/2020) Resolución N° 7228-00-2020. "POR LA CUAL SE APRUEBA EL SISTEMA DE CONTINGENCIA DE ACTIVIDADES A DISTANCIA PARA PROGRAMAS DE POSTGRADO, DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA"

**6 CABALLERO S; WISZOVATY L; PIRIS P; Mereles L.; Puesta a punto y pre-validación de un método para la determinación de aflatoxinas en maní por UPLC, 2013.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Finalidad: Implementación de técnicas eficientes e innovadoras para la seguridad alimentaria.. Disponibilidad: restricta.

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

**Trabajos técnicos****1 Mereles L. Especialista en Ciencias de los alimentos FAO SLM, 2023.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Producción de alimentos;

Referencias adicionales: Panamá/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Elaboración de Notas conceptuales de proyectos de Innovación.; Disponibilidad: restricta; Duración: 3 meses.; Número de páginas: 20; Ciudad: Panamá;

Institución promotora/financiadora: Food and Agriculture Organization

**2 Mereles L. Fortalecimiento del análisis de perfil de azúcares para el etiquetado nutricional de alimentos envasados por el método HPLC-RID, 2022.**

Palabras Clave: azúcares; etiquetado; alimentos; seguridad alimentaria; regulación;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Seguridad alimentaria; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Postulación al llamado de Proyecto REEMUJERPY-MIC; Disponibilidad: restricta; Duración: 6 meses.; Número de páginas: 35; Ciudad: Asunción;

Institución promotora/financiadora: Ministerio de Industria y Comercio

Observaciones: Elaboración del Proyecto como Responsable técnico, presentado en el marco del Proyecto de asistencia a la recuperación y empoderamiento de las mujeres de América Latina y el Caribe post-pandemia a la Misión técnica de Taiwán y el Ministerio de Industria y Comercio, a la fecha Adjudicado.

**3 Mereles L. Miembro Suplente del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Químicas, 2022.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Gestión en investigación desde el Consejo Directivo de la FCQ de la Universidad Nacional de Asunción; Disponibilidad: restricta; Duración: 72 meses.; Ciudad: San Lorenzo;

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

Observaciones: Resolución N° 032-00-2022. "POR LA CUAL SE PROCLAMA A LOS DOCENTES ELECTOS (TITULARES Y SUPLENTES) PARA INTEGRAR LA ASAMBLEA UNIVERSITARIA, EL CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO DE LA UNA, EL CONSEJO DIRECTIVO Y EL TRIBUNAL ELECTORAL INDEPENDIENTE (TEI) DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN, PERÍODO 2022-2025"

**4 Mereles L. Representante Alterna de LATINFOODS, Capítulo Paraguay (Colaboradora), 2022.**

Palabras Clave: alimentos; composición; salud; dietética; seguridad alimentaria; análisis proximal;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los Alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Finalidad: Compilación de la Composición de Alimentos del Paraguay ; Disponibilidad: restricta; Duración: 24 meses.; Ciudad: Asunción;

Institución promotora/financiadora: Centro Subregional para Latinoamérica de la Red Internacional de Sistemas de Datos Sobre Alimentos (IN

Observaciones: Elaboración de una base de datos de la composición de alimentos de la Biodiversidad de Paraguay, alimentos envasados y tradicionales.

**5 Mereles L. Fortalecimiento del Servicio de Análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a nivel nacional., 2021.**

Palabras Clave: alimentos; etiquetado nutricional; análisis; métodos; políticas públicas; vigilancia sanitaria; calidad; alimentación y salud;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de Alimentos ; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los alimentos, valor nutricional ; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Finalidad: Fortalecer Servicios tecnológicos de análisis de alimentos.; Disponibilidad: restricta; Duración: 24 meses.; Número de páginas: 20; Ciudad: Asunción ;

Institución promotora/financiadora: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

Observaciones: Responsable técnico del Proyecto adjudicado en el marco de la Convocatoria 2020 de Proyectos de Fortalecimiento de Servicios Tecnológicos. Los mismos contribuirán al avance de los sectores de la agricultura, la producción animal e industrias manufactureras.

**6 Mereles L. Presidenta del Comité de Ética de la Investigación, 2019.**

Palabras Clave: ética; investigación;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ética de la investigación; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Bioseguridad;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Evaluaciones de protocolos de investigación de tesis de grado, postgrado y proyectos.; Disponibilidad: restricta; Duración: 24 meses.; Ciudad: San Lorenzo;

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

Observaciones: Nombramiento como presidenta del Comité de Ética de la Investigación por Resolución N° 784/2019

**7 Mereles L. Bioprospección de recursos alimenticios autóctonos de interés para la conservación, alimentación y la nutracéutica (BRAAICAN), 2018.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Finalidad: Propuesta de Proyecto de Investigación básica, Convocatoria 2018 de CONACYT; Disponibilidad: restricta; Duración: 2 meses.; Número de páginas: 21; Ciudad: San Lorenzo;

Institución promotora/financiadora: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

- 8 Mereles L. Hydrocyanic acids and Mycotoxins in Food. Request for data on Hydrocyanic acid and Mocotoxins in cassava and cassava products. , 2018.**  
Palabras Clave: manihot sculenta; mandioca; micotoxinas; ácido cianhídrico;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Horticultura, Viticultura, Contaminantes en alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.  
Finalidad: Informe nacional para el CODEX Alimentarius; Disponibilidad: restricta; Duración: 1 mes.; Número de páginas: 3; Ciudad: San Lorenzo;  
Institución promotora/financiadora: Codex Alimentarius  
Observaciones: Trabajo realizado en el marco del Sub-Comité de Contaminantes en Alimentos para CODEX ALIMENTARIUS CAPÍTULO PARAGUAY (CONACAP)
- 9 Mereles L. REGLAMENTO DE POSTGRADO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN., 2018.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, , ; Ciencias Naturales, , Educación para Ciencia y Tecnología;  
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.  
Finalidad: Reglamentar la enseñanza superior a nivel de postgrado en la FCQ-UNA; Disponibilidad: irrestricta; Duración: 8 meses.; Número de páginas: 70; Ciudad: SAN LORENZO;  
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigación  
Observaciones: Reglamento aprobado por Resolución del Consejo Superior Universitario de la UNA Nº 749/2018
- 10 Mereles L. Comisión Permanente de la Carrera de Nutrición de la FCQ-UNA, 2018.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición y Dietética.;  
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.  
Finalidad: Evaluación y Asesoramiento sobre los planes de estudio y planes de mejora.; Disponibilidad: restricta; Duración: 12 meses.; Ciudad: San Lorenzo;  
Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción  
Observaciones: Trabajo Técnico realizado desde la Acreditación de la carrera en el año 2014. Nombramiento como Integrante de la Comisión Permanente de Carrera por Resolución Nº 506/2018.
- 11 Mereles L. Dictamen sobre proyecto de Ley en representación del CONACYT. "Que modifica la Ley Nº 3109/06 Que adopta el Símbolo Internacional de Productos Alimenticios "sin Gluten" aptos para enfermos celiacos y se arbitran las medidas de control y ejecución de su uso., 2017.**  
Palabras Clave: gluten; alimentos; regulación; análisis; etiquetado; celiacos;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, ;  
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.  
Finalidad: Dictaminar como técnico asesor del CONACYT en el mencionado Proyecto de Ley.; Disponibilidad: irrestricta; Duración: 1 mes.; Número de páginas: 2; Ciudad: Asunción;  
Institución promotora/financiadora: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
- 12 Mereles L. Validación de un método para la determinación de arsénico inorgánico en muestras de arroz (*Oryza sativa*) pulido y descascarillado, basada en la detección por espectroscopia de absorción atómica con generador de hidruros, 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología de Alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.  
Finalidad: Desarrollar un método de análisis estandarizado; Disponibilidad: restricta; Duración: 10 meses.; Ciudad: San Lorenzo;  
Institución promotora/financiadora: Dir. de Investigaciones Científicas y Tecnológicas. Rectorado UNA  
Observaciones: Trabajo realizado con el apoyo de SENAVE, SENACSA, INAN y el Sub Comité de Contaminantes del Codex Alimentarius capítulo Paraguay (CONACAP).
- 13 Mereles L. Proyecto de Norma Paraguaya PNP 15 004 14. NUEZ DE MACADAMIA SECA. Requisitos Generales, 2015.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, , Caracterización de Frutas y Vegetales; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.  
Finalidad: Establecer las especificaciones técnicas para la comercialización de nueces de macadamia de calidad.; Disponibilidad: restricta; Duración: 18 meses.; Número de páginas: 11; Ciudad: Asunción, Paraguay;  
Institución promotora/financiadora: INTN  
Observaciones: NP 15 004 15. Primera edición Abril, 2015.
- 14 Mereles L. Proyecto PAR 5010 "Fortalecimiento de la Red Nacional de Laboratorios que han participado en el análisis de riesgos químicos para garantizar la seguridad alimentaria a través del uso de técnicas no nucleares, nucleares y complementarias", 2014.**  
Palabras Clave: seguridad alimentaria; análisis de alimentos;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Análisis de alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;  
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.  
Finalidad: Fortalecimiento de la Red Nacional de Laboratorios, para la armonización de técnicas analíticas en seguridad alimentaria;  
Disponibilidad: restricta; Duración: 12 meses.; Ciudad: Asunción;  
Institución promotora/financiadora: International Atomic Energy Agency

**15 Mereles L. Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación., 2014.**

Palabras Clave: nuez de macadamia calidad de exportación;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Desarrollar un proceso eficiente de poscosecha para producción industrial de nuez de macadamia para exportación;

Disponibilidad: restricta; Duración: 6 meses.; Número de páginas: 15; Ciudad: San Lorenzo;

Institución promotora/financiadora: Fundación Facultad de Ciencias Químicas

Observaciones: Proyecto elaborado para ser presentado a la convocatoria de Proyectos de Investigación de PROCIENCIA, 2014.

Adjudicado por Resolución N° 437/2014, bajo el código 14-INV-001.

**16 Mereles L. Caracterización de los tipos de aflatoxinas y hongos aflatoxigénicos presentes en yerba mate elaborada (*Ilex paraguariensis*), 2014.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Seguridad Alimentaria;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Establecer un protocolo de investigación de aflatoxinas para la seguridad alimentaria en yerba mate elaborada.; Disponibilidad:

restricta; Duración: 4 meses.; Número de páginas: 15; Ciudad: San Lorenzo;

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

Observaciones: Proyecto adjudicado por el Programa Prociencia bajo Res. N° 437/2014 del CONACYT.

**17 Mereles L. Comité Nacional de Coordinación en el marco de la elaboración del Plan Nacional de Implementación del Convenio de Estocolmo. Capítulo Paraguay., 2013.**

Palabras Clave: cops estocolmo implementacion del plan nacional;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ; Ciencias Naturales, Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente, Ciencias Medioambientales , ;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Implementación del Convenio de Estocolmo sobre compuestos orgánicos persistentes. ; Disponibilidad: restricta; Duración: 12

meses.; Ciudad: Asunción;

Institución promotora/financiadora: Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo

**Informes de investigación****1 Mereles L. Informe técnico. Desarrollo y Validación de métodos de ácidos grasos y colesterol, 2023.**

Palabras Clave: alimentos; composición; ácidos grasos; cromatografía;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

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

Nombre del proyecto: Fortalecimiento del Servicio de Análisis para el Etiquetado Nutricional de Alimentos a nivel Nacional Código PROINNOV

**2 Mereles L. Cuarto Informe Técnico del Proyecto PROINNOVA: SERT20-54, 2023.**

Palabras Clave: análisis; etiquetado; alimentos;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

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

Nombre del proyecto: Fortalecimiento del Servicio de Análisis para el Etiquetado Nutricional de Alimentos a nivel Nacional Código PROINNOV

Observaciones: Responsable técnico del Proyecto.

**3 Mereles L. Segundo Informe Técnico del Proyecto PROINNOVA SERT 20-54. , 2022.**

Palabras Clave: alimentos; etiquetado; análisis; inocuidad; vigilancia;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

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

Nombre del proyecto: Fortalecimiento del Servicio de Análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a nivel nacional.. Nro. de páginas: 14

Observaciones: Validación del análisis de ácidos en alimentos industrializados.

**4 Mereles L. INFORME FINAL. FONDO DE INVESTIGACIÓN DEL RECTORADO 2022, 2022.**

Palabras Clave: moringa; orgánica; valor nutricional; composición;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

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

Nombre del proyecto: Hojas de moringa de producción orgánica en Paraguay como alimento funcional con potencial antioxidante. Nro. de páginas: 14

Observaciones: CO-INVESTIGADORES: Silvia Caballero-Sotto S., Patricia Piris-Jara, Eva Coronel-Méndez, Rocío Villalba-Salas, Jennifer López-Bogado, Adeca Magalí Suárez.

**5 Mereles L. Tercer Informe Técnico del Proyecto PROINNOVA SERT 20-54. , 2022.**

Palabras Clave: análisis; etiquetado alimentos;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

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

Nombre del proyecto: Fortalecimiento del Servicio de Análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a nivel nacional.. Nro. de páginas: 17  
Observaciones: Responsable técnico del Proyecto.

**6 Mereles L. Informe Técnico Preliminar. Plan Piloto de Vigilancia de Etiquetado de alimentos., 2022.**

Palabras Clave: vigilancia de alimentos; composición; legislación alimentaria; etiquetado;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos.;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

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

Nombre del proyecto: Fortalecimiento del Servicio de Análisis para el Etiquetado Nutricional de Alimentos a nivel Nacional - Código PROINNO

Observaciones: Transferencia tecnológica al Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN.

**7 Mereles L. INFORME de la RED laValse Food. Marzo 2022 (GRUPO UNA- PARAGUAY), 2022.**

Palabras Clave: alimentos; ancestrales; composición; propiedades;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

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

Nombre del proyecto: DESARROLLO DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS A PARTIR DE CULTIVOS ANCESTRALES IBEROAMERICANOS

**8 Mereles L. Primer Informe Técnico del Proyecto PROINNOVA SERT 20-54. Fortalecimiento del Servicio de Análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a nivel nacional., 2022.**

Palabras Clave: análisis alimentos; etiquetado nutricional;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Vigilancia Sanitaria de Alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

Institución promotora/financiadora: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

Nombre del proyecto: Fortalecimiento del Servicio de Análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a nivel nacional.. Nro. de páginas: 11

Observaciones: Responsable técnico del Proyecto PROINNOVA SERT 20-54.

**9 Mereles L. Informe final. Comunicación científica. Calidad y niveles de arsénico en muestras de arroz (*Oriza sativa L.*) pulido y descascarillado comercial procedente de la cuenca del río Tebicuary, Paraguay., 2021.**

Palabras Clave: arsenico; arroz; análisis; toxicología; alimentos;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología e inocuidad de alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

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

Nombre del proyecto: PROYECTO PINV18-1061 - DISTRIBUCIÓN DE ARSÉNICO TOTAL EN LA BIÓSFERA DE LA CUENCA DEL RÍO TEBICUARY

Observaciones: Responsable técnico del proyecto en el Departamento Bioquímica de alimentos.

**10 Mereles L. Informe de Avance. Proyecto PINV15-110. Composición química de variedades de sésamo de la cosecha 2017.****Composición centesimal de las semillas y análisis del aceite, 2020.**

Palabras Clave: aceites; semillas; sesamo; ácidos grasos; composición;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

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

Nombre del proyecto: PINV15-110 Variabilidad en la composición química y bioquímica de semillas de diferentes variedades de sésamo (Sesamum indicum)

Observaciones: Se adjunta informe.

**11 Mereles L. Informe de Actividades, RED laValse Food-CYTED. Entregables del Grupo UNA Paraguay., 2019.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los Alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

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

Nombre del proyecto: DESARROLLO DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS A PARTIR DE CULTIVOS ANCESTRALES IBEROAMERICANOS

Observaciones: Grant Number : CYTED 119RT0567

**12 Mereles L.; CABALLERO S; Michajluk, J.; Piris, P.; Wiszovaty L. ; Coronel, E.; Informe Final del Proyecto CONACYT 14-INV-046 , 2019.**

Palabras Clave: aflatoxinas; yerba mate; hongos aflatoxigénicos; uplc-dad-ms/ms- esi; iley paraguariensis;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

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

Nombre del proyecto: Caracterización de aflatoxinas y hongos aflatoxigénicos en yerba mate elaborada (Ilex paraguariensis).. Nro. de páginas: 28

**13 Mereles L.; MICHAJLUK J; CABALLERO S; Piris, P.; Wiszovaty L. ; Mendez, E.; Calidad fisicoquímica, nutricional y microbiológica de nuez de macadamia en diferentes etapas del proceso de industrialización. Informe FINAL., 2017.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

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

Nombre del proyecto: Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia con calidad de exportación.. Nro. de páginas: 28. Disponibilidad: 2017

**14 Mereles L. Validación de un método para la determinación de arsénico inorgánico en muestras de arroz (*Oryza sativa*) pulido y descascarillado, basada en la detección por espectroscopía de absorción atómica con generador de hidruros., 2017.**

Palabras Clave: arsenico; arroz; validación;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Institución promotora/financiadora: Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnologicas-DGICT-UNA

Nombre del proyecto: Validación de un método para la determinación de arsénico inorgánico en muestras de arroz (*Oryza sativa*) pulido y des

Observaciones: Trabajo de investigación realizado con la cooperación de SENACSA, SENAVER, INAN y CAPARROZ, financiado parcialmente por el DGICT.

**15 Mereles L. Determinación del potencial antioxidante de extractos acuosos de *Ilex paraguariensis* «yerba mate» y *Camellia sinensis* «té» verde y negro, de producción nacional, 2016.**

Palabras Clave: antioxidantes; *ilex paraguariensis*; *camellia sinensis*; producción nacional; fenoles totales;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de antioxidantes;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

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

Nombre del proyecto: Convenio de Cooperación y transferencia tecnológica entre la Facultad de Ciencias Químicas y la Empresa AQUA FRE

**16 Mereles L. Puesta a punto de un método de análisis de aflatoxinas por UPLC/MS/MS, 2016.**

Palabras Clave: aflatoxinas; cromatografía; validación;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de Alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.

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

Nombre del proyecto: 14 INV 001 Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación. Nro. de pági

Observaciones: Responsable del Informe del trabajo en el Dpto. de Bioquímica de Alimentos, formando parte de un estudio multidisciplinario en el marco del proyecto asociativo PROCIENCIA 14 INV 001. Convocatoria 2013.

Programas en radio o TV

**1 Mereles L.; Piris, P.; Proyecto PROINNOVA SERT20-54 Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a nivel nacional, 2022. (Entrevista)**

Referencias adicionales: Paraguay/Español

Emisora: 87.9 Aranduka. Tema: Etiquetado de Alimentos. Fecha de la presentación: 2022-07-20. Duración: 60 minutos. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Participación del Programa Radial Quimicamente.

Otra producción técnica

**1 Mereles L.; Friesen, A.; CABALLERO S; Transferencia Tecnológica a Empresa de producción de alimentos autóctonos., 2022.**

Palabras Clave: alimentos; silvestres; producción; composición;

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

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

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

Finalidad: CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN TÉCNICA E INVESTIGACIÓN . Lugar: Paraguay. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Gestión de Convenio y Ejecución entre la FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS de la UNA y la EMPRESA TUCOS FACTORY E.I.R.L.

**2 Mereles L.; Ovelar, E.; CABALLERO S; Transferencia Tecnológica a Instituciones Públicas, 2021.**

Palabras Clave: alimentos; salud; vigilancia; composición; etiqueta;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los alimentos;

Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Legislación Alimentaria;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

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

Finalidad: Convenio Específico de Cooperación Interinstitucional. Lugar: UNA. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: Gestión, elaboración y Ejecución del CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, A TRAVÉS DEL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN, A TRAVÉS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

**3 Mereles L. Presidenta de Mesa Examinadora de la Asignatura "Compuestos Nutritivos y No Nutritivos" de las Especializaciones en Ciencias de los alimentos y Dietética Clínica y Soporte Nutricional., 2019.**

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Institución promotora/financiadora: Dirección de Postgrado. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Asunción.

Ciudad: San Lorenzo..

**4 Mereles L. Comité sobre Residuos de Plaguicidas del Codex Alimentarius, 2010.**

Palabras Clave: residuos; plaguicidas; seguridad alimentaria; regulación;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Naturales, , ;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Institución promotora/financiadora: Codex Alimentarius

Finalidad: Integrante del Comité de Residuos de Plaguicidas en Alimentos. Ciudad: Asunción .

Cursos de corta duración dictados

**1 Mereles L. Curso de Actualización Alimentos ancestrales y su relación con la salud. Universidad MAZA-Argentina., 2021.**

**(Extensión extracurricular)**

Palabras Clave: alimentos; nativos; chaco paraguayo; nutraceutica; composición; seguridad alimentaria;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Alimentación y salud;

Referencias adicionales: Argentina/Español; Medio: Internet.

Institución promotora/financiadora: Universidad Juan A. Mazza

Participación: Docente. Duración: 1 mes. Lugar: Argentina. Ciudad: Mendoza.

Observaciones: Curso de Actualización Alimentos ancestrales y su relación con la salud, organizado por la Universidad MAZA de Argentina, la Red laValse Food-CYTED.

TEma disertado: Alimentos nativos del Chaco Paraguayo y su potencial nutracéutico.

**2 Mereles L. COMPUESTOS NUTRITIVOS Y NO NUTRITIVOS, DE LAS ESPECIALIZACIONES EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y EN DIETETICA CLÍNICA Y SOPORTE NUTRICIONAL, 2019. (Especialización)**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los Alimentos;

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

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

Participación: Docente. Duración: 3 meses. Lugar: Paraguay. Ciudad: San Lorenzo.

Observaciones: RESOLUCIÓN N° 549/2019. "POR LA CUAL SE DESIGNA Y SE DISPONE LA CONTRATACIÓN DE PROFESIONALES, PARA PRESTAR SERVICIOS COMO DOCENTES DE LA ASIGNATURA COMPUESTOS NUTRITIVOS Y NO NUTRITIVOS, DE LAS ESPECIALIZACIONES EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y EN DIETETICA CLÍNICA Y SOPORTE NUTRICIONAL, DE POSTGRADO"

Productos tecnológicos

**1 Mereles L.; Galeano, M.; Proyecto Educativo de Educación a distancia y semipresencial y proyecto educativo semipresencial de la Maestría de Innovación didáctica para Ciencia y Tecnología., 2019.**

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

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Finalidad: Educación Superior a Distancia y Semipresencial. Disponibilidad: restricta.

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

Observaciones: Resolución FCQ-UNA No. 6828-00-2019

## Producción Bibliográfica

Libros y capítulos de libros publicados

**Libros publicados**

**1 Mereles L. Bioprospección y revalorización de alimentos biodiversos para la seguridad alimentaria y nutricional, Panamá, FAO, 2025, p. 64, ISSN/ISBN: 978-92-5-139666-7**

Medio: Internet.

ISSN/ISBN: 978--92-5

Palabras Clave: bioprospección; alimentos; biodiversidad; autoctonos; regionales; seguridad alimentaria; nutricional; análisis de alimentos; recordatorio 24h;

Observaciones: Cita requerida:

Mereles Ceuppens, L. 2025. Bioprospección y revalorización de alimentos biodiversos para la seguridad alimentaria y nutricional. Panamá. <https://doi.org/10.4060/cd4612es>

FAO, 2025

**2 Mereles L.; Trannoy C. ; Añino, I.; González-Briones, J. U.; Meza, L.; Ríos Castillo, I.; Transformación sostenible de los sistemas alimentarios mediante soluciones basadas en la naturaleza, FAO, 2025, p. 66, ISSN/ISBN: 978-92-5-139725-1**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Seguridad Alimentaria; Ciencias Naturales, Otras Ciencias Naturales, Soluciones basadas en la naturaleza;

Medio: Internet.

ISSN/ISBN: 978--92-5

Observaciones: Mereles L., Trannoy C., Añino I., Meza L. y Ríos-Castillo I. 2025. Transformación sostenible de los sistemas alimentarios mediante soluciones basadas en la naturaleza: Experiencias y aprendizajes en la región del Sistema de la Integración Centroamericana. Panamá.

**3 Mereles L.; CABALLERO S; Piris, P.; Coronel, E.; Villalba, R.; López, J.; Delmas, G.; Friesen, A.; Recursos alimentarios autóctonos del Chaco. Una mirada a su potencial nutritivo., Asunción , Rojasiana, Ed. 1, 2022, v. 6, p. 65, ISSN/ISBN: 1026-0889**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Sistemas alimentarios ;

Medio: Papel.

ISSN/ISBN: 1026--088

Palabras Clave: alimentos nativos; recursos alimentarios autóctonos; potencial nutritivo; chaco paraguayo;

Observaciones: Editores: Rosa Degen de Arrúa y Yenny González

Ilustración de tapa: Gloria Delmás, Cynophalla retusa Diseño y diagramación: Vortice.

Fotografías: Archivo de imágenes del proyecto y fotografías de las autoras.

La publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea.

- 4 Mereles L.; Umpiérrez EF; INOCUIDAD ALIMENTARIA, UNA NECESIDAD CAMINO A LA SUSTENTABILIDAD (en prensa), Montevideo, AUGM, 2019, v. 1**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Seguridad Alimentaria; Ciencias Naturales, Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente, Ciencias Medioambientales, Cambio Climático; Medio: Papel.

Palabras Clave: inuidad alimentaria; sistemas productivos; sustentabilidad; alimentos; seguridad alimentaria;

Observaciones: Libro Editado editado por la Asociación de Universidades Grupo Montevideo AUGM.

Editores

El lanzamiento del libro deberá ocurrir en las próximas Jornadas de Jóvenes Investigadores en São Carlos-SP, en octubre de 2019.

- 5 Martínez K.; Martínez, J.C.; Velázquez E.; Mereles L.; Guía de Secado y envasado de nueces de macadamia, Asunción, Noemí W. de Montiel, Ed. 1a., 2018, v. 50, p. 48**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos; Medio: Internet.

Observaciones: Este proyecto fue financiado por CONACYT a través del Programa PROCIENCIA con recursos del Fondo para la Excelencia de la Educación e Investigación - FEEI del FONACIDE.

- 6 Mereles L. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ANALÍTICOS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE NUECES DE MACADAMIA SECAS (en prensa), Asunción, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Ed. 1a., 2017, v. 100, p. 44, ISSN/ISBN: 1**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ciencias de los Alimentos;

Medio: Papel.

ISSN/ISBN: 1-

Palabras Clave: macadamia seca; análisis; control de calidad; especificaciones técnicas;

Observaciones: Este proyecto fue financiado por CONACYT a través del Programa PROCIENCIA con recursos del Fondo para la Excelencia de la Educación e Investigación - FEEI del FONACIDE.

#### Capítulos de libros publicados

- 1 Mereles L.; WISZOVATY L; Mendez, E.; CABALLERO S; Piris, P.; Chapter 20 Plinia peruviana and Sicana odorifera, autochthons fruits from Paraguay with nutraceuticals properties. In: Elsevier Inc.(Org.). Improving Health and Nutrition through Bioactive Compounds, Woodhead Publishing, Ed. 1, 2025, v. 1, p. 307-321, ISSN/ISBN: 978-0-443-21873-6**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Alimentos funcionales; Medio: Internet.

ISSN/ISBN: 978--0-44

Palabras Clave: sicana odorifera; plinia peruviana; nutraceuticals; health; bioactive compounds; fruits; composition;

Observaciones: Disponible en : <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/B9780443218736000269?via=ihub>

Improving Health and Nutrition through Bioactive Compounds. DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-21873-6.00026-9>

© 2025 Elsevier Inc. All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training, and similar technologies.

Edited by: Maira Rubi Segura Campos

- 2 Ramos PR; Espínola-Canata, M; Ríos-González, C.; Ferreira, M; Mereles L.; Vargas, F.; Ortíz, I.; EL ROL DE LAS ESCUELAS DE SALUD PÚBLICA Y LA EDUCACIÓN SUPERIOR EN PARAGUAY EN UN CONTEXTO DE CRISIS CLIMÁTICA Y CAMBIO GLOBAL.. In: Marco Antonio Carneiro Menezes y Frederico Peres(Org.). EMERGENCIA CLIMÁTICA Y LAS ESCUELAS DE SALUD PÚBLICA EN AMÉRICA LATINA: LECCIONES APRENDIDAS Y POR APRENDER, Porto Alegre, Brasil., Editora Rede Unida, Ed. 1a., 2025, p. 201-217, ISSN/ISBN: 978-65-5462-191-5**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Ciencias Químicas; Medio: Internet.

ISSN/ISBN: 978--65-5

Palabras Clave: escuelas de salud pública; desastres naturales; salud pública; américa latina;

Observaciones: Capítulo 7: El rol de las escuelas de salud pública y la educación superior en Paraguay en un contexto de crisis climática y cambio global. (Série Saúde Coletiva e Cooperação Internacional, v. 22). ISBN: 978-65-5462-191-5

DOI: 10.18310/9786554621915

- 3 Mereles L.; Smidt, M.; Martínez K.; Mendez, E.; Velázquez E.; Correa, L.; Challenges and advances in the production of export-quality macadamia and its integral use with green technologies. (en prensa). In: Intech Open Limited(Org.). Tropical Plant Species and Technological Interventions for Improvement., London, Intech Open, Ed. 1, 2023, v. 2022, p. 1-29, ISSN/ISBN: 978-1-80356-075-5**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Propiedades de los alimentos;

Medio: Internet.

ISSN/ISBN: 978--1-80

Palabras Clave: macadamia; tecnología verde; aceite; m. integrifolia; calidad; composición; aprovechamiento integral; superficie de respuesta; byproducts; production; analysis; tropical countrys;

Observaciones: Open Access book.

ACADEMIC EDITOR: Muhammad Sarwar Khan. London.

DOI: 10.5772/intechopen.105000

#### Libro organizado o edición

- 1 IICA; CABALLERO S; Mereles L.; Wiszovaty L.; Piris, P.; Oviedo, C.; Ojeda, C.; PROTOCOLOS ESTANDARIZADOS PARA LA VALORIZACIÓN DE FRUTOS NATIVOS DEL PROCISUR FRENTE A LA CRECIENTE DEMANDA POR INGREDIENTES Y ADITIVOS ESPECIALIZADOS (CAROTENOIDEOS, ANTOCIANINAS Y POLIFENOLES), Montevideo, PROCISUR, 2018, v. I, p. 45, ISSN/ISBN: 978-92-9248-793-5

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Medio: Internet.

ISSN/ISBN: 978--92-9

Palabras Clave: polifenoles; frutos nativos; carotenoides; antocianinas;

Observaciones: Trabajo de cooperación internacional entre Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Uruguay y Paraguay.

#### Artículos publicados en revistas científicas

##### Artículos completos publicados en revistas arbitradas

- 1 Mereles L.; Torres, O.; Monteiro, M; Yubero, F.; Colmán D.; Villalba, R.; Cano, P.; CABALLERO S; Diez Perez, D.; Aplicación de espectrometría de absorción atómica con generador de hidruros para la cuantificación de arsénico en muestras de arroz (*Oriza sativa*) comercial mediante diferentes sistemas de digestión., Reportes Científicos de la facen ISSN 2078-399X (impreso) ISSN 2222-145X (online), v. 15, p. 160-163, 2024.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología de alimentos;

Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Contaminantes en alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2078-399X

Palabras Clave: oriza sativa; absorción atómica; arsénico; generador de hidruros; inocuidad;

Observaciones: Rep. cient. FACEN Vol. 15, Supl. A (Abril 2024).

Memorias del III Congreso Paraguayo de Química Pura y sus Aplicaciones

1 al 3 de noviembre de 2023

- 2 Nakagoe, S.; Chamorro J.; García L.; Yubero, F.; Monteiro, M; Mereles L.; Diez Perez, D.; Validación de un método analítico para la determinación de arsénico total en muestras de suelo por espectrofotometría de absorción atómica con generación de hidruros, REVISTA DEL LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY, v. 25 f: (e635), p. 1-15, 2023.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias ambientales;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 1688-6593

Palabras Clave: contaminación; paraguay; digestión ácida; eaa-gh;

Observaciones: ISSN 1688-6593 · INNOTEC 2023, N.º 25 (e635) REVISTA DEL LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY

- 3 Mereles L.; Castelló M.L.; Piris, P.; Villalba, R.; Coronel, E.; CABALLERO S; López, J.; Suárez, A.; Ortolá M.D.; Figueiras, M.C.; Gómez E.A.; Physicochemical and Nutritional Characterization of Paraguayan Organic *Moringa oleifera* Leaves as a Food Ingredient , Biology and life Sciences Forum, v. 25 f: 18, 2023.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976

Palabras Clave: composition; characterization; moringa oleifera; organic; nutrition; micronutrients;

Observaciones: Presented at the V International Conference la ValSe-Food and VIII Symposium Chia-Link, Valencia, Spain, 4-6 October 2023.

López 1, A. Suárez 1,

M. D. Ortolá 2, C. Figueiras 3 and E. A. Gómez 2

- 4 Villalba, R.; Denis Ibars, J.; Martínez K.; Mendez, E.; Friesen, A.; Mereles L.; (RELEVANTE) Variations in the Composition of Algarrobas (*Prosopis* sp.) Flours from Paraguayan Chaco , Biology and life Sciences Forum, v. 17 f: 25, 2022.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976

Palabras Clave: prosopis alba; prosopis chilensis; algarrobas; composición; flour; autochthon foods; paraguay;

Observaciones: Autor correspondiente.

Academic Editors: Norma Sammán, Mabel Cristina Tomás, Loreto Muñoz and Claudia Monika Haros.

- 5 Correa, L.; Gamarra, M.; Sanabria, K.; Mendez, E.; Martínez, ML; Calandri, E.; CABALLERO S; Mereles L.; (RELEVANTE) Obtaining Integral Kurugua Flour with Antioxidant Potential as Ingredient Foodstuffs, Biology and life Sciences Forum, v. 17 f: 22, 2022.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976

Palabras Clave: autochthon foods; sicana odorifera; composition; native fruits; nutritional value; flour;  
Observaciones: Autor correspondiente.

- 6 López, J.; Villalba, R.; CABALLERO S; Mendez, E.; Piris, P.; Friesen, A.; Mereles L.; (RELEVANTE) Chaco Prickly Pear (*Cereus forbesii* Otto ex C.F. Först): An Ancient Source of Antioxidants and Dietary Fiber in the Diet of Indigenous Populations and its Potential Application as an Ingredient in Derived Products, *Biology and life Sciences Forum*, v. 17 f: 21, 2022.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976

Palabras Clave: autochthon foods; cereus forbesii; composition; native fruits; prickly pear; nutritional value;  
Observaciones: Autor correspondiente.

This work was supported by grant European Union (EuropeAid/154653/DD/ ACT/Multi) and la ValSe-Food-CYTED (119RT0567).

- 7 Mereles L.; Coronel, E.; CABALLERO S; Alvarenga N; (RELEVANTE) Crushed Capsicum chacoense Hunz Fruits: A Food Native Resource of Paraguay with Antioxidant and Anthelmintic Activity, *International Journal of Food Science*, v. 2022, p. 1-10, 2022.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de Alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2314-5765

Palabras Clave: capsicum chacoense; food native resource; paraguay; composition; amthelmintic activity;

Observaciones: \*Primer autor. Ver Authors' Contributions: Eva Coronel and Laura Mereles contributed equally to this work.

Research Article Open Access. Indexada en Scopus <https://www.scopus.com/sourceid/21100466403>

Article ID 1512505

- 8 Mereles L.; CABALLERO S; Mendez, E.; Villalba, R.; López, J.; Piris, P.; Wiszovaty L. ; Delmas, G.; Friesen, A.; (RELEVANTE) Recursos alimentarios autóctonos del Chaco. Una mirada a su potencial nutritivo., *Revista Rojasiana*, v. 2022, p. 1-63, 2022.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición y Alimentación; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos, propiedades;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889

Palabras Clave: alimentos autoctonos; composición; recursos alimentarios; biodiversidad; chaco; valor nutricional; antioxidantes;

Observaciones: Primer autor y corresponding. Serie Especial Número 6 de la Revista Rojasiana. De publicación nacional e internacional. Indexada en Latindex.

- 9 Galeano, A.; Mereles L.; Campuzano, MA; Kennedy, ML; Centurión, J.; Severina, R.; In vitro antioxidant capacity and in vivo antihepatotoxic effect of *Allophylus edulis* leaf extract Antioxidant and antihepatotoxic effect of *Allophylus edulis* in mice, *Biomedical and Biopharmaceutical Research*, v. 19 f: 1, p. 181-194, 2022.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Farmacología;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2182-2379

Observaciones: Indexada en Scopus <https://www.scopus.com/sourceid/21100936542>

- 10 CABALLERO S; Mendez, E.; Galeano, L.; Burgos, A.; Piris, P.; Oviedo, C.; Wiszovaty L. ; Mereles L.; (RELEVANTE) Nutritional Contribution of an Undervalued Ancestral Cucurbita, Study of Sicana sp. Endocarp, Epicarp and Seeds Composition, *Biology and life Sciences Forum*, v. 8 f: 1, 2021.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976

Palabras Clave: composition; carotenoids; antioxidants; total ohenolics compounds;

Observaciones: Autor correspondiente; Laura Mereles.

Trabajo financiado por la RED ValSe-Food-CYTED (119RT0567).

- 11 Mereles L.; Mendez, E.; Galeano, L.; CABALLERO S; (RELEVANTE) Oil Characterization and Seeds Composition of + Sicana odorifera, an Ancestral Cucurbita from Paraguay, *Biology and life Sciences Forum*, v. 8 f: 2, 2021.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976

Palabras Clave: biowaste; composition; cucurbita; fatty acids; oil; sicana odorifera;

Observaciones: Primer autor.

Trabajo financiado por la ValSe-Food-CYTED (119RT0567), Fundación Kurugua poty y Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.

- 12 Mereles L.; CABALLERO S; Burgos-Edwards; Benítez, M.; Ferreira, D.; Ferreiro, O.; (RELEVANTE) Extraction of Total Anthocyanins from Sicana odorifera Black Peel Fruits Growing in Paraguay for Food Applications, *Applied Sciences*, v. 11 f: 13, p. 6026, 2021.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los Alimentos ; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2076-3417

Palabras Clave: s. odorifera; anthocyanins; natural colorants; authochthon fruits; surface response method; uplc-dad-ms/ms;

Observaciones: Indexada en Scopus <https://www.scopus.com/sourceid/21100829268>

<https://doi.org/10.3390/app11136026>

Academic Editor: Antony C. Calokerinos

Appl. Sci. 2021, 11(13), 6026.

Published: 29 June 2021 (This article belongs to the Section Chemistry)

- 13 Mereles L. Optimization of microwave digestion method and atomic absorption spectrophotometry with hydride generator for arsenic quantification in different matrices, South Florida Journal of Development Miami, v. 2 f: 4, 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2675-5459  
Palabras Clave: arsenic; microwave; atomic absorption spectrophotometry; food; validation;  
Observaciones: ISSN 2675-5459 Indexada en Latindex 2.0  
Received in: Jun 1st, 2021 Accepted in: Sep 30th, 2021  
Vol. 2 No. 4 (2021): South Florida Journal of Development, Miami, p. 7102-7110 v. 2, n. 5, oct./dec. 2021
- 14 CABALLERO S; Mereles L.; Burgos-Edwards; Coronel, E.; Villalba, R.; Heinichen, O.; (RELEVANTE) Nutritional and Bioactive Characterization of Sicana odorifera Naudim Vell. Seeds By-Products and Its Potential Hepatoprotective Properties in Swiss Albino Mice, Biology, v. 10 f: 12, 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Prevención de Enfermedades Crónicas No Transmisibles;  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2079-7737  
Palabras Clave: sicana odorifera; seeds; proximate composition; minerals; antioxidant activity; hepatoprotective; fatty acids; biowaste;  
Observaciones: Autor correspondiente.  
Indexada en Scopus: <https://www.scopus.com/sourceid/21100829268>  
Q1  
This article belongs to the Special Issue Food By-Products as Sustainable Sources of Health-Promoting and Anti-microbial Bioactive Molecules.
- 15 Mereles L.; Mendez, E.; CABALLERO S; Suguino, M. ; González, G.; (RELEVANTE) Wild fruits of Anisocapparis speciosa "orange pajagua" proximal composition, minerals and antioxidant potential., South Florida Journal of Development, v. 2 f: 5, 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Composición de alimentos;  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2675-5459  
Palabras Clave: anisocapparis speciosa; chaco; composición; abts;  
Observaciones: Corresponding Author. Indexada en Latindex.  
Frutos silvestres de Anisocapparis speciosa "pajagua naranja" composición proximal, minerales y potencial antioxidante.
- 16 Mereles L.; Mendez, E.; Báez, R.; CABALLERO S; Villalba, R.; (RELEVANTE) Sicana odorifera Kurugua from Paraguay, Composition and Antioxidant Potential of Interest for the Food Industry, Proceedings, v. 53 f: 1, 2020.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2504-3900  
Palabras Clave: sicana odorifera; composition; antioxidants; cucurbitaceae; total phenols; vitamin c;  
Observaciones: Corresponding Author.
- 17 Mereles L.; Oviedo, C.; WISZOVATY L; CABALLERO S; (RELEVANTE) Yvapuru Fruits and Marmalade from Paraguay: Autochthon Products with Antioxidant Potential, Proceedings , v. 53 f: 1, 2020.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2504-3900  
Palabras Clave: plinia peruviana; antioxidants; total phenolics compounds; marmalade; anthocyanins; yvapuru;  
Observaciones: Corresponding Author.  
This work was supported by a grant from the la ValSe-Food CYTED Project (119RT0567).
- 18 Mendez, E.; Alvarenga N; CABALLERO S; Mereles L.; Potencial nutritivo y medicinal de recursos filogenéticos del género Capparis L. y especies relacionadas en el Gran Chaco. , Rojasiana , v. 19 f: 1, p. 21-41, 2020.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Biodiversidad; Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Alimentos silvestres;  
Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889  
Palabras Clave: capparis; alimentos ancestrales; potencial nutritivo; recursos fitogenéticos; seguridad alimentaria;  
Observaciones: Autor correspondiente: Laura Mereles.
- 19 Povolo, Ch.; Mereles L.; Alvarenga N; CABALLERO S; Bazán, D.; Fretes, A.; (RELEVANTE) Aqueous extracts of Paraguayan Moringa (Moringa oleifera Lam.), as a source of direct and indirect antioxidants for nutraceutical applications., International Journal of Food Science and Nutrition, v. 4 f: 4, p. 170-176, 2019.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Orgánica, Alimentos antioxidantes ;  
Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1465-3478  
Palabras Clave: moringa oleifera; antioxidants; nutraceutics; extracts;  
Observaciones: Articulo en Evaluación en International Journal of Food Science and Nutrition, en colaboración con otros investigadores internacionales. Autor Corresponsal: Chiara Povolo.  
Certificate No.: 4-4-49  
ISSN: 2455-4898, Impact Factor: RJIF 5.14  
International Journal of Food Science and Nutrition
- 20 Michajluk, J.; Bazán, D.; Mereles L.; Degen, R.; Alvarenga, N. ; (RELEVANTE) Caracterización física, análisis fitoquímico, huella digital cromatográfica, capacidad antioxidante y actividad antimicrobiana de frutos de Vitex megapotamica., Revista Cubana de plantas Medicinales, v. 24 f: 1, 2019.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;  
Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1028-4796

Palabras Clave: vitex megapotámica; capacidad antioxidante; frutos; composición; huella digital; actividad antimicrobiana;  
Observaciones: Publicado:01-09-2019

Artículo disponible en <http://revplantasmedicinales.sld.cu/index.php/pla/article/view/743>

Indexado en Scopus: <https://www.scopus.com/sources.uri>

- 21 **MICHAJLUK J; PIRIS P; Mereles L.; WISZOVATY L; CABALLERO S; Semillas de Salvia hispanica L., "chía" como fuente de macronutrientes, fibra alimentaria y minerales, Investigación Agraria, v. 20 f: 1, p. 74-77, 2018.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos, composición.;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1684-9086

Palabras Clave: dietary fiber; macronutrients; minerals; salvia hispanica; seeds;

- 22 **Mereles L.; Michajluk, J.; Wiszovaty L. ; CABALLERO S; Piris, P.; (RELEVANTE) Alimentos procesados como fuente de ácidos grasos trans totales en zonas urbanas de Paraguay, Memorias del Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud, v. 15 f: 3, p. 19-26, 2017.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los Alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1812-9528

Palabras Clave: lípidos; ácidos grasos trans totales; alimentos procesados;

Observaciones: Artículo publicado en Marzo de 2018.

- 23 **Mereles L.; FERRO E.; Alvarenga, N. ; CABALLERO S; Piris, P.; Wiszovaty L. ; Michajluk, J.; (RELEVANTE) Chemical composition of Macadamia integrifolia (Maiden and Betche) nuts from Paraguay, International Food Research Journal , v. 24 f: 6, p. 2599-2608, 2017.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos, antioxidantes.; Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Composición de Alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Orgánica, Validación de métodos instrumentales de análisis de compuestos orgánicos;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2231-7546

Palabras Clave: composition; macadamia integrifolia; antioxidant capacity; fatty acids;

Observaciones: Artículo publicado en enero de 2018 en formato electrónico Open Access y en papel.

- 24 **Mereles L.; FERRO E.; (RELEVANTE) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, COMPOSICIÓN CENTESIMAL Y MINERALES EN FRUTOS DE Macadamia integrifolia Maiden & Betche, COSECHADAS EN EL DEPARTAMENTO DE CORDILLERA, PARAGUAY., Revista Rojasiana, v. 14 f: 1, p. 55-68, 2015.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ; Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Horticultura, Viticultura, ;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889

Palabras Clave: macadamia integrifolia; composición centesimal; minerales; características físicas;

- 25 **MICHAJLUK J; Wiszovaty L. ; Piris, P.; Mereles L.; CABALLERO S; Estudio del valor nutricional de frutos de Vitex megapotámica, "tarumá",, Revista Rojasiana, v. 13 f: 2, p. 45-51, 2014.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Horticultura, Viticultura, Composición nutricional;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889

Palabras Clave: vitex megapotámica; frutos; macronutrientes; minerales.;

- 26 **CABALLERO S; WISZOVATY L; PIRIS P; Mereles L.; MICHAJLUK J; Composición Química y valor nutricional del "Kumanda vyvra í" Cajanus cajan (L.) Huth (Fabaceae),, Revista Rojasiana, v. 12 f: 1-2, p. 23-27, 2013.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Análisis de alimentos;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889

Palabras Clave: cajanus cajan; composición química; valor nutricional;

- 27 **MICHAJLUK J; Mereles L.; CABALLERO S; PIRIS P; Evaluacion preliminar del valor nutricional de vainas de Prosopis alba y Prosopis chilensis cosechadas en comunidades indígenas del Dpto. Boquerón, Chaco, Revista Rojasiana, v. 8 f: 2, p. 59-64, 2009.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889

Palabras Clave: valor nutricional; prosopis; comunidades indígenas; chaco;

- 28 **Mereles L.; MICHAJLUK J; CABALLERO S; PIRIS P; WISZOVATY L; Evaluacion del contenido de humedad, grasa total e índice de acidez en semillas de sésamo cultivadas en Paraguay, Revista Rojasiana, Revista Rojasiana, v. 8 f: 1, p. 67-72, 2008.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Ciencias de los alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Control de calidad de alimentos;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889

Palabras Clave: Sesamo; indice de acidez;

- 29 **Mereles L.; CABALLERO S; WISZOVATY L; Determinación del contenido total de acidos grasos «trans» en alimentos elaborados de alto contenido graso, Revista de la Universidad Nacional de Asunción, 2006.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Ciencias de los alimentos; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Valor nutricional;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1995-0000

Palabras Clave: Acidos grasos trans;

**Artículos completos publicados en revistas NO arbitradas**

- 1 Mereles L.; Meza Ocampo G.; Custodio L.; Avila R.; Villalba D.; Llano I.; Sánchez F.; **Evaluation of Antioxidant and Anthelmintic Properties of Tithonia diversifolia Extracts Against Gastrointestinal Nematode Eggs Using In Vitro Assays.**, *JoVE journal*, v. 222 f: e67760, 2025.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Medicina Tropical, Ciencias Naturales;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 1940-087X

Palabras Clave: tithonia diversifolia; antioxidantes; nematodos; salud animal; antihelmintos;

Observaciones: Meza Ocampos, G. A., Custodio, L., Mereles, L., Ávila, R., Villalba, D., Llano Obregon, I., Sánchez Madsen, F.

- 2 Mereles L. (RELEVANTE) **Development of a Highly Nutritious Vegetable Beverage Based on Kurugua (Sicana odorifera) and Chia Oil (Salvia hispanica), Plant Foods for Human Nutrition**, v. 80 f: 52, 2025.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Alimentos funcionales;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 1573-9104

Palabras Clave: plant based-beverage; sicana odorifera; salvia hispanica; nutritional value; fatty acid profile; aminoacid profile; non-conventional foods; novel foods;

Observaciones: Cite this article:

Coronel, E., Martínez, M., Calandri, E. et al. Development of a Highly Nutritious Vegetable Beverage Based on Kurugua (Sicana odorifera) and Chia Oil (Salvia hispanica). *Plant Foods Hum Nutr* 80, 52 (2025). <https://doi.org/10.1007/s11130-025-01301-2>

Published, 28 January 2025

- 3 Mereles L.; Mendez, E.; Correa, L.; Russo M.; Zaracho C.; Carvajal, MB; CABALLERO S; Villalba, R.; **Obtaining Carotenoids and Capsaicinoids (Capsicum chacoense) with a Green Solvent (Acrocomia aculeata Almond Oil)**, *Biology and life Sciences Forum*, v. 37, p. 1-4, 2024.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Alimentos funcionales;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976

Palabras Clave: acrocomia aculeata; almond oil; capsaicinoids; capsicum chacoense; green solvent; paraguayan chaco;

Observaciones: Citation: Coronel, E.; Correa, L.; Russo, M.; Zaracho, C.; Caravajal, M.;

Caballero, S.; Villalba, R.; Mereles, L. Obtaining Carotenoids and

Capsaicinoids (Capsicum chacoense) with a Green Solvent (Acrocomia

aculeata Almond Oil). *Biol. Life Sci. Forum* 2024, 37, 18. <https://doi.org/10.3390/blsf2024037018>

Published: 21 November 2024

- 4 Mereles L.; Figueroa R.; Ramos PR; Núñez B.; Aguilar, A.; **Habits of consumption of yerba mate (Ilex paraguariensis) in a population of the Departamento Central, Paraguay (2022)**, *Revista del Nacional (Itauguá)*, v. 16 f: 2, p. 15-31, 2024.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2307-3640

Palabras Clave: ilex paraguariensis; yerba mate; hábitos alimentarios; salud; paraguay;

Observaciones: Ramos PR, Figueroa R, Aguilar Rabito AC, Mereles L, Núñez B. Hábitos de consumo de yerba mate (Ilex paraguariensis) en la población del Departamento Central, Paraguay (2022). *Rev. Nac. (Itauguá)*. 2024;16(2):015-031.

- 5 CABALLERO S; PIRIS P; Mereles L.; WISZOVATY L; **Detección de la presencia de Aflatoxina M1 en leche cruda comercializada en la ciudad de San Lorenzo**, *Revista de la Universidad Nacional de Asunción*, 2011.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Valor nutricional; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología ;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 1995-0000

Palabras Clave: Aflatoxina M1; Detección;

- 6 CABALLERO S; PIRIS P; WISZOVATY L; Mereles L.; MICHAJLUK J; **Composición nutricional de alimentos tradicionales del Paraguay: chipa, sopa paraguaya, y pastel mandiό, revista de la facultad de ciencias químicas**, 2010.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Valor nutricional;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2219-6757

Palabras Clave: Alimentos tradicionales; valor energético;

- 7 Mereles L.; CABALLERO S; WISZOVATY L; PIRIS P; MICHAJLUK J; **Evaluación preliminar de la composición de Ácidos Grasos esenciales de tres especies de pescados de venta en la ciudad de Luque**, *Revista de la Universidad Nacional de Asunción*, 2009.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Pesca, Valor nutricional ; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 1995-0000

Palabras Clave: pescados; lípidos;

**Artículos resumidos publicados en revistas**

- 1** Mendez, E.; Martínez, ML; Calandri, E.; Villalba, R.; Ortiz, Al.; CABALLERO S; Mereles L.; **Development of a Nutritional Drink Based on Kurugua Wholemeal Flour as a Source of Minerals and Amino Acids, Biology and life Sciences Forum, v. 25 f: 19, 2023.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos; Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976  
Palabras Clave: sicana odorifera; kurugua; amino acids; minerals; zinc;  
Observaciones: Presented at the International Conference la ValSe-Food and VIII Symposium Chia-Link, Valencia, Spain.
- 2** Villalba, R.; Belotto J.; Mendez, E.; Mereles L.; **(RELEVANTE) Mistol-Based Vegan Beverages for a Healthy Diet, Biology and life Sciences Forum, v. 25 f: 9, 2023.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los Alimentos; Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976  
Palabras Clave: mistol; peanuts; vegan; nutritive beverages; antioxidants; healthy diets;
- 3** Araujo, S.; Mereles L.; Mendez, E.; Wiszovaty L. ; CABALLERO S; Piris, P.; Michajluk, J.; Gonzalez Céspedes, L.; Aguilar, A.; Morinigo, M.; **(RELEVANTE) DIETARY INTAKE OF TRANS FATTY ACIDS IN PARAGUAYAN UNIVERSITY STUDENTS. PRELIMINAR STUDY, Annals of Nutrition and Metabolism, v. 71 f: Supl. 2, p. 1111-1111, 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos; Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0250-6807
- 4** Mereles L.; Morinigo, M.; Mendez, E.; Wiszovaty L. ; CABALLERO S; Piris, P.; Michajluk, J.; Araujo, S.; Aguilar, A.; Gonzalez Céspedes, L.; **(RELEVANTE) RELATIONSHIP BETWEEN FAT MASS AND WAIST CIRCUMFERENCE WITH THE TRANS FATTY ACIDS INTAKE ON WOMEN OF CHILDBEARING AGE. PRELIMINARY STUDY, Annals of Nutrition and Metabolism, v. 71 f: Suppl. 2, p. 991-991, 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición y metabolismo; Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0250-6807  
Palabras Clave: trans fatty acids; intake; women; fat mass;
- 5** Mereles L.; Mendez, E.; Wiszovaty L. ; CABALLERO S; Piris, P.; Michajluk, J.; Araujo, S.; Gonzalez Céspedes, L.; Aguilar, A.; Morinigo, M.; **(RELEVANTE) CONTRIBUTION OF TRANS FATTY ACIDS BY FOODS MOST PREFERABLY CONSUMED BY A GROUP OF STUDENTS, Annals of Nutrition and Metabolism, v. 71 f: suppl. 2, p. 1307-1307, 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los Alimentos; Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0250-6807  
Palabras Clave: trans fatty acids; foods; students;  
Observaciones: Abstract presentado en el marco del 21st International Congress of Nutrition. Código 144/1294
- 6** Martínez K.; Mereles L.; Velázquez E.; Resquin, V.; Elizaur, A.; **Influencia del proceso de industrialización sobre los parámetros de calidad de las nueces de Macadamia integrifolia, Innova, p. 90-90, 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Ciencias de los alimentos; Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2301-0819  
Palabras Clave: industrialización; macadamia integrifolia; calidad;
- 7** Mereles L.; FERRO E.; Alvarenga N; WISZOVATY L; PIRIS P; MICHAJLUK J; CABALLERO S; **(RELEVANTE) Composición de ácidos grasos y potencial antioxidante de frutos de Macadamia integrifolia, cosechados en Caraguatay, Cordillera, Paraguay., Revista de la Sociedad Científica del Paraguay, p. 122, 2015.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Ciencias de los alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos; Medio: Papel. ISSN/ISBN: 379-9123  
Observaciones: El resumen fue publicado en una edición especial de la revista de la Sociedad Científica del Paraguay, en el marco del XV Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica y I Congreso Paraguayo de Farmacobotánica.
- 8** WISZOVATY L; Mereles L.; PIRIS P; MICHAJLUK J; CABALLERO S; **Portulaca olerácea. Un aporte a la biodiversidad de la alimentación del Paraguay. , Revista de la Sociedad Científica del Paraguay, p. 126, 2015.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos; Medio: Papel. ISSN/ISBN: 379-9123  
Palabras Clave: biodiversidad; portulaca olerácea;  
Observaciones: El resumen fue publicado en una edición especial de la revista de la Sociedad Científica del Paraguay, en el marco del XV Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica y I Congreso Paraguayo de Farmacobotánica.
- 9** MICHAJLUK J; WISZOVATY L; PIRIS P; Mereles L.; CABALLERO S; **Estudio preliminar del contenido de macronutrientes en frutos de Vitex megapotámica, Tarumá, Revista de la Sociedad Científica del Paraguay, p. 124, 2015.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Ciencias de los alimentos; Medio: Papel. ISSN/ISBN: 379-9123  
Palabras Clave: vitex megapotámica; frutos; macronutrientes;  
Observaciones: El resumen fue publicado en una edición especial de la revista de la Sociedad Científica del Paraguay, en el marco del XV Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica y I Congreso Paraguayo de Farmacobotánica.
- 10** Mereles L.; FERRO E.; **(RELEVANTE) Valor nutricional y características del aceite de nuez de Macadamia integrifolia, cosechadas en el Departamento de Cordillera, revista de la facultad de ciencias químicas, v. 11 f: 1-2, p. 28-29, 2014.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ; Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, ; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ; Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757

- Palabras Clave: macadamia integrifolia; valor nutricional; aceite;
- 11 **Mereles L.; CABALLERO S; Palacios M; Arrúa K; Estudio Preliminar de la relación ácido oxálico/calcio en acelga de penca blanca (*Beta vulgaris L.*, variedad *cycla*) fresca y escaldada, cultivadas en el campus universitario de la UNA, revista de la facultad de ciencias químicas, v. 11 f: 1-2, p. 53-54, 2014.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Análisis de los alimentos; Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757  
Palabras Clave: ácido oxálico; calcio; acelga;
- 12 **Mereles L.; VERA SOSA, MARÍA LAURA; Estudio preliminar del contenido de minerales en cuatro especies de pescados del río Paraguay, revista de la facultad de ciencias químicas, 2014.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;  
Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757  
Palabras Clave: pescados; río paraguay; minerales;
- 13 **Mereles L.; MEDINA GAVILÁN, HUGO RICARDO; Análisis de macronutrientes y valor calórico de dos productos panificados declarados light, revista de la facultad de ciencias químicas, v. 10, p. 43-44, 2012.**  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Valor nutricional; Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757  
Palabras Clave: light; panificados;
- 14 **Mereles L.; LIBARDI TIOZZO, RUTH ESTER; Estudio Preliminar del contenido de macronutrientes y fósforo en el Prochilodus scrofa, revista de la facultad de ciencias químicas, revista de la facultad de ciencias químicas, v. 9, 2011.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Pesca, Ciencias de los alimentos; Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757  
Palabras Clave: macronutrientes; pescados; valor energético; Prochilodus spp.;
- 15 **Mereles L.; FERRO E.; TORIJA E; Hábitos alimentarios de personas con diabetes mellitus tipo 2 que asisten a la Fundación Paraguaya de Diabetes FUPADI. Estudio Preliminar, revista de la facultad de ciencias químicas, v. 2, 2011.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición; Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757  
Palabras Clave: Hábitos Alimentarios;
- 16 **Mereles L.; MICHAJLUK J; CABALLERO S; PIRIS P; WISZOVATY L; Contenido de Fibra Alimentaria en jugos de soja saborizados, néctares y mermeladas de producción nacional, revista de la facultad de ciencias químicas, revista de la facultad de ciencias químicas, v. 6, 2008.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Valor nutricional; Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757  
Palabras Clave: Néctares; Jugos; Fibra alimentaria; Mermeladas;

#### Documentos de trabajo

- 1 **Mereles L. Informe Preliminar del Plan de Vigilancia de Etiquetado de alimentos envasados de la merienda escolar., v. 1, 2022.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Seguridad Alimentaria; Medio: Papel.  
Observaciones: Informe presentado al INAN en el Marco del Proyecto PROINNOVA SER 20-54.
- 2 **Mereles L. Tercer Informe técnico de Avance , v. 1, 2022.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Seguridad alimentaria; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;  
Medio: Papel.  
Observaciones: Informe como Responsable técnico del Proyecto SERT 20-54 PROINNOVA.
- 3 **Mereles L.; Rodas, C.; Pérez, L.; INFORME NACIONAL SOBRE EL ESTADO DE LA BIODIVERSIDAD PARA ALIMENTACION Y LA AGRICULTURA, v. 1, 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, , ; Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agronomía, reproducción y protección de plantas , ;  
Medio: Papel.  
Palabras Clave: biodiversidad; alimentación; agricultura; paraguay;  
Observaciones: INFORME NACIONAL SOBRE EL ESTADO DE LA BIODIVERSIDAD PARA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA. Trabajo conjunto con el Ministerio de Agricultura y Ganadería, IPTA, Facultad de Agronomía, y la FAO.
- 4 **Mereles L. Validación de un método para la determinación de arsénico inorgánico en muestras de arroz (*Oryza sativa*) pulido y descascarillado, basada en la detección por espectrometría de absorción atómica con generador de hidruros., v. 1, 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Toxicología agroalimentaria;  
Medio: Papel.  
Palabras Clave: arsenico; arroz; oryza sativa; absorcion atomica; validacion; generador hidruros;  
Observaciones: Este trabajo fue realizado en el Marco de los proyectos de investigación del DGIC 2017, cuyo informe final consta de 31 páginas. Financiado por el REctorado de la UNA y con la colaboración de instituciones públicas (SENAVE, SENACSA) y privadas (CAPARROZ), y los resultados serán utilizados en el marco regulatorio del Codex Alimentarius, capítulo Paraguay (CONACAP).
- 5 **Mendez, E.; Mereles L.; WISZOVATY, L. ; Evaluación del contenido de ácidos grasos trans totales de origen industrial en alimentos frecuentemente consumidos por jóvenes universitarios de la carrera de bioquímica de la FCQ-UNA, v. 1, 2016.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de Alimentos; Medio: Papel.

Palabras Clave: ácidos grasos trans; alimentos industrializados;

Observaciones: Memoria de trabajo de grado de la Carrera de Bioquímica de la Facultad de Ciencias Químicas. Diciembre 2016. Depósito en la Biblioteca de la FCQ-UNA.

**6 Godoy, A.; Mereles L.; CABALLERO S; Evaluación del contenido de sodio en alimentos panificados de consumo frecuente en estudiantes de la carrera de Bioquímica de la UNA, v. 1, 2016.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición y Dietética;

Medio: Papel.

Palabras Clave: sodio; panificados; regulación;

Observaciones: Documento presentado como Memoria de trabajo de grado de la carrera de Bioquímica, Diciembre 2016.

**7 Mereles L. "Pre-validators de un Método de Análisis de Aflatoxinas en Maní por Cromatografía Líquida de Ultra Resolución (UPLC)", v. 1, 2013.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;

Medio: Papel.

Palabras Clave: validación; aflatoxinas; maní; uplc;

**8 Mereles L.; VERA SOSA, MARÍA LAURA; EStudio Preliminar del contenido de minerales en cuatro especies de pescados del río Paraguay, 2013.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Pesca, Ciencias de los alimentos;

Medio: Papel.

Palabras Clave: minerales; pescados; río Paraguay;

Observaciones: Trabajo de Tesis para Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos

**9 Mereles L. Estudio preliminar del valor nutritivo y caracterización del aceite de nuez de macadamia., v. 1, 2013.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Composición nutricional;

Medio: Papel.

Palabras Clave: Valor nutritivo; nuez de macadamia; caracterización de aceite;

Observaciones: Documento de presentación de seminario de avance de investigación de tesis doctoral en el Programa de Postgrado en Ciencias de los Alimentos.

**10 Mereles L. Grasas Trans en los alimentos y su incidencia en la Salud. estudio Preliminar del contenido de ácidos grasos trans en algunos alimentos de consumo local, v. ., 2012.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología de Alimentos y Química Analítica; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Composición Química;

Medio: Papel.

Palabras Clave: alimentos elaborados; Ácidos grasos trans;

Observaciones: Monografía de Investigación para Concurso de Cátedras en la Asignatura Bromatología y Tecnología de Alimentos de la carrera de Nutrición en la FAcultad de Ciencias Químicas.

**11 Mereles L. Contenido de ácido oxálico/calcio en acelga de penca blanca Beta vulgaris var. Cicla cultivadas en el campus universitario de la UNA, 2012.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, ;

Medio: Papel.

Palabras Clave: Calcio; ácido oxálico; Beta vulgaris;

**12 Mereles L.; MEDINA H; VALOR CALÓRICO DE DOS PRODUCTOS DENOMINADOS PANIFICADOS BAJAS CALORÍAS, v. 1, 2012.**

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

Medio: Papel.

Palabras Clave: panificados; valor calorico;

**13 Mereles L.; LIBARDI R; Estudio preliminar del contenido de macronutrientes y fósforo en el Prochilodus scrofa, 2011.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Pesca, Ciencias de los alimentos;

Medio: Papel.

Palabras Clave: Valor nutricional; Prochilodus scrofa; pescado;

**14 Mereles L. Evaluación Preliminar de los Hábitos Alimentarios de Personas con Diabetes Mellitus Tipo 2 que aisten a la Fundación Paraguaya de Diabetes, v. 1, 2008.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Nutrición;

Medio: Papel.

Palabras Clave: Hábitos Alimentarios; Diabetes mellitus;

Observaciones: Presentado como trabajo de Tesis para obtener el título de Especialista en Ciencias de los Alimentos. Programa de Postgrado en Ciencias de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción.

**15 Mereles L.; MERELES L; MASSON L; DETERMINACIÓN DEL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS DE ACEITES EXTRAÍDOS DE FILETES DE DOS ESPECIES DE PESCADOS DE LA COSTA DEL PACÍFICO., v. 1, 2006.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Pesca, Composición nutricional;

Medio: Papel.

Palabras Clave: pescados; ácidos grasos;

Trabajos en eventos

**Trabajos completos en anales de eventos**

- 1 Mereles L. Determinación de ácidos grasos trans totales en mantecas y margarinas de venta en la ciudad de San Lorenzo.. In: II Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo AUGM, 2008 San Lorenzo 2008.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Valor nutricional; Medio: Papel.

Palabras Clave: Acidos grasos trans; Mantecas; Margarinas;

**Resúmenes simples en anales de eventos**

- 1 Diez Perez, D.; Mereles L.; Colmán, D.; Monteiro, M; Yubero, F.; Torres, O.; Distribución de arsénico total suelos procedentes de la cuenca del río Tebicuary, Paraguay. In: II Simposio de Arsénico en agua subterránea del Uruguay, 2022 Montevideo 2022.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Química ambiental; Medio: Papel.

Palabras Clave: arsénico; contaminación; suelos; paraguay; tebicuary;

- 2 Mereles L.; Rolón, MC; Piris, P.; Ferreira F.; Umpiérrez EF; Avalos, C.; CABALLERO S; Polychlorinated biphenyls (PCBs) in breast milk by QuRChERs extraction an GC/MS/MS. Preliminary Study.. In: Food and Environment 7th Latin American Pesticide Residue Workshop LAPRW Food and Environment, 2019 Foz do Iguazu LAPRW Brazil 2019 Food and Environment Book of Abstracts. 2019.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de Alimentos; Medio: Papel.

Palabras Clave: pcbs; breast milk; quechers; gc/ms/ms; analysis;

- 3 Mereles L.; CABALLERO S; Benítez, AB; PIRIS P; Avalos, C.; Ferreira F.; Umpiérrez EF; A validation method for PCBs in milk is proposed. In: 7th Latin American Pesticide Residue Workshop LAPRW Food and Environment, 2019 Foz do Iguazu LAPRW Food and Environment Book Of Abstracts. 2019.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de Alimentos; Medio: Papel.

Palabras Clave: pcbs; milk; analysis; validation;

- 4 Mereles L.; CABALLERO S; Umpiérrez EF; Pedrozo, L.; Method of analysis of pesticides: Extraction by QuEChERS and detection by UPLC with tandem mass detector in soybean (Glycine max). In: 6th Latin American Pesticide Residue Workshop, 2017 San José, Costa Rica. LAPRW Book of Abstracts. 2017.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de alimentos; Medio: Papel.

Palabras Clave: validation; glycine max; pesticides; analysis; quechers; lc/ms/ms;

- 5 Michajluk, J.; Mereles L.; Piris, P.; Wiszowaty L. ; CABALLERO S; Valor nutricional de semillas de Salvia hispánica L. cosechadas en el Departamento de San Pedro, Paraguay. In: IX Congreso de Ciencias Químicas, 2017 Asunción IX Congreso de Ciencias Químicas. Libro de resúmenes. 2017.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos; Medio: Papel.

Palabras Clave: salvia hispánica; valor nutricional;

- 6 Mereles L.; CABALLERO S; López, M.; Potencial antioxidante de polvos solubles instantáneos de Ilex paraguariensis "yerba mate" y Camellia Sinensis "Té" negro y verde. In: IX Congreso de Ciencias Químicas, 2017 Asunción 2017.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ciencias de los alimentos; Medio: Papel.

Palabras Clave: potencial antioxidante; yerba mate; camelia sinensis; ilex paraguariensis; polifenoles;

- 7 Mereles L.; Povolo, Ch.; CABALLERO S; Fretes, A.; Extractos acuosos de Moringa oleifera Lam. como fuente de antioxidantes para usos nutracéuticos y cosméticos. In: IX Congreso Paraguayo de Ciencias Químicas, 2017 Asunción 2017.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Productos naturales; Medio: Papel.

Palabras Clave: moringa oleifera; antioxidantes; nutraceuticos; cosmeticos; polifenoles;

Observaciones: Trabajo realizado en cooperación con la Universidad de Padua, Italia.

- 8 Mereles L.; Martínez K.; Mendez, E.; Elizaur, A.; Resquin, V.; Velázquez E.; Influencia de la temperatura de almacenamiento de las nueces de Macadamia integrifolia envasadas en atmósfera protectora sobre parámetros fisicoquímicos. In: IX Congreso de Ciencias Químicas, 2017 Asunción 2017.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , ciencias de los alimentos; Medio: Papel.

Palabras Clave: macadamia integrifolia; parámetros fisicoquímicos; atmósfera protectora;

- 9 Mereles L. Composición y características fisicoquímicas de nueces de Macadamia integrifolia sometidas a un proceso experimental de secado con miras a la exportación. In: IX Congreso de Ciencias Químicas, 2017 Asunción Libro de resúmenes. 2017.

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Ciencias de los alimentos; Medio: Papel.

- Palabras Clave: macadamia integrifolia; industrializacion;
- 10 **Mereles L.; Mendez, E.; Martínez K.; CABALLERO S; Elizaur, A.; Resquin, V.; Velázquez E.;** Desarrollo de un método de análisis de imagen digital para medición de color L\*, a\*, b\* en nueces de macadamia. In: **Innova 2017 simposio internacional de onnovacion y desarrollo de alimentos, 2017 Montevideo Resumenes de trabajos científicos - Scientifics paper abstracts. 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos; Medio: Papel.  
Palabras Clave: macadamia; color; nueces; pardeamiento; metodo analisis digital;
- 11 **Velázquez E.; Mereles L.; CABALLERO S; Martínez, J.C. ; Martínez K.; Correa, L.; Elizaur, A.; Resquin, V.; Smidt, M.; Paredes, A.; Satof, A.;** Variables de secado que influyen en la obtencion de nueces de macadamia con calidad de exportacion. In: **XVII Congreso Colombiano de Quimica, 2017 Bucaramanga Libro de Resumenes. 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Ciencias de los alimentos; Medio: Papel.
- 12 **CABALLERO S; Mereles L.; Lopez, V.; Tindel, L.;** Contenido de acido fitico, minerales (calcio y hierro) y su relacion en harinas de trigo tipo 000, integral y panificados elaborados.. In: **XVII Congreso Colombiano de Ciencias Quimicas, 2017 Bucaramanga Libro de resumenes. 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos; Medio: Papel.
- 13 **Coronel, E.; Mereles L.; WISZOVATY L;** Evaluación del contenido de ácidos grasos trans totales de origen industrial en alimentos frecuentemente consumidos por jóvenes universitarios de la Carrera de Bioquímica de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA. In: **Jornadas de jóvenes investigadores de la UNA, 2017 Encarnación. Workflow del Programa Jornadas de Jóvenes investigadores de la UNA.. 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos; Medio: Papel.  
Palabras Clave: acidos grasos trans totales; alimentos industrializados;
- 14 **Velázquez E.; Mereles L.; Martínez K.; Martínez, J.C. ; Smidt, M.; Paredes, A.; Satof, A.;** Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia con calidad de exportación . In: **Encuentro de Investigaodres: Construyendo el conocimiento Científico en el Paraguay., 2016 Asunción 2016.**  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Sistemas de Secado y envasado; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Validación de métodos analíticos para evaluación de alimentos; Medio: Papel.  
Palabras Clave: macadamia integrifolia; insdustrialización; secado; exportación; calidad;
- 15 **Mereles L.; FERRO E.; Alvarenga, N. ;** Validación de un método MS/MS para la determinación de alfa tocoferol en aceite de Macadamia integrifolia (Maiden & Betche).. In: **III Simposio de Química inorgánica Analitica y Fisicoquímica (QIAF 2016)., 2016 San Lorenzo. 2016.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Validación de métodos analíticos.; Medio: Papel.  
Palabras Clave: alfa tocoferol; validación; uplc/ms/ms; aceite.;
- 16 **Mereles L.; FERRO E; Alvarenga N; MACADAMIA GROWTH IN PARAGUAY; CHEMICAL COMPOSITION OF Macadamia integrifolia (Maiden & Betche) NUTS HARVESTED IN CARAGUATAY, CORDILLERA DEPARTMENT, PARAGUAY. .** In: **7th International Macadamia Symposium, 2015 Skukuza 2015.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, ; Medio: Papel.  
Palabras Clave: fatty acids; phenols; macadamia nuts; composition; minerals;
- 17 **Mereles L.; FERRO E.; CABALLERO S; Alvarenga N; WISZOVATY L; Piris P; MICHAJLUK J;** Composición de ácidos grasos y potencial antioxidante de frutos de Macadamia integrifolia, cosechados en Caraguatay, Cordillera, Paraguay. . In: **XV Simposio Latinoamericano de farmacobotánica. I Congreso Paraguayo de Farmacobotánica., 2015 Asunción Libro de resúmenes. Edición especial de la Revista de la Sociedad Científica del Paraguay. 2015.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Alimentos ; Medio: Papel.  
Palabras Clave: macadamia integrifolia; antioxidante; composición; ácidos grasos;
- 18 **Mereles L. Estudio preliminar del contenido de macronutrientes en frutos de Vitex magapotámica, Taruma..** In: **XV Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica, 2015 Asunción Libro de Resúmenes del XV Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica. 2015.**  
Medio: Papel.
- 19 **Mereles L.; FERRO E.; Alvarenga N;** Validacion de un método GC/MS para el análisis del perfil de ácidos grasos en aceite de Macadamia integrifolia Maiden & Betche. In: **VIII Congreso de Ciencias Químicas, 2015 Asunción Libro de resúmenes del 8º Congreso de Ciencias Químicas. 2015.**  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Análisis de los Alimentos; Medio: Papel.

- Palabras Clave: validación; perfil de ácidos grasos; gc/ms; aceite de macadamia;  
Observaciones: Trabajo premiado con Mención de Honor.
- 20 **Mereles L.; FERRO E.; Estudio del Valor nutritivo y características del aceite de dos variedades de nuez de Macadamia integrifolia Maiden y Betche, cosechadas en el Departamento de Cordillera.. In: XXII Jornadas de Jóvenes investigadores, 2014 Valparaíso, Chile Libro de Resúmenes de las Jornadas de Jóvenes Investigadores de la AUGM. 2014.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Análisis de Alimentos;  
Medio: Papel.
- 21 **Mereles L.; FERRO E.; Estudio del valor nutritivo y características del aceite de dos variedades de nuez de macadamia, Macadamia integrifolia Maiden & Betche, cosechadas en el Departamento de Cordillera. In: XXII Jornadas de Jóvenes Investigadores 2014.**  
Medio: Papel.
- 22 **FERRO E.; Mereles L.; Valor nutricional de la nuez y características del aceite de Macadamia integrifolia, cosechadas en el Departamento de Cordillera, Paraguay.. In: IV Jornada de Alimentos. Alimentos tradicionales del Paraguay; su interés y recuperación San Lorenzo 2014.**  
Medio: Papel.  
Palabras Clave: macadamia integrifolia; valor nutricional; aceite;
- 23 **CABALLERO S; WISZOVATY L; PIRIS P; Mereles L.; MICHAJLUK J; The tune up and pre-validation of a method of analysis of aflatoxins samples in peanuts using ultra high performance liquid chromatography (UPLC). In: Internaciona Symposium on Food Safety and Quality: Aplications of Nuclear and related Techniques, 2014 Viena, Asutria. 2014.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Análisis toxicológico de alimentos;  
Medio: Papel.  
Palabras Clave: aflatoxins; peanuts; uplc; validation;
- 24 **MICHAJLUK J; Mereles L.; WISZOVATY L; PIRIS P; CABALLERO S; EVALUACION PRELIMINAR DEL VALOR NUTRICIONAL DE VAINAS DE *Prosopis alba* Y *Prosopis chilensis* COSECHADAS EN COMUNIDADES INDIGENAS DEL DPTO. BOQUERON, CHACO.. In: IV Jornada de Alimentos, 2014 San Lorenzo 2014.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;  
Medio: Papel.  
Palabras Clave: algarrobo; valor nutricional;
- 25 **Mereles L. NIVELES DE ÁCIDOS GRASOS TRANS TOTALES (AGT) EN ALIMENTOS ELABORADOS CONSUMIDOS EN EL PARAGUAY. In: IV Seminario Internacional Universidad - Sociedad - Estado, 2013 2013.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Ciencias de los alimentos; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Análisis de Alimentos;  
Palabras Clave: Acidos grasos trans; alimentos elaborados;
- 26 **Mereles L. Estudio preliminar del valor nutricional de cinco especies de pescados frescos del río Paraguay.. In: IV Seminario Internacional Universidad Sociedad Estado, 2013 2013.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Pesca, Valor nutricional ;  
Medio: Papel.  
Palabras Clave: pescados; Valor nutricional;
- 27 **Mereles L.; CABALLERO S; PIRIS P; WISZOVATY L; MICHAJLUK J; Estudio preliminar del valor nutricional de cinco especies de pescados frescos del río Paraguay.. In: I Simposio de Química Inorgánica, analítica y fisicoquímica (QIAF-2012), 2012 2012.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Pesca, Valor nutricional ; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición;  
Medio: Papel.  
Palabras Clave: río Paraguay; Valor nutritivo;
- 28 **CABALLERO S; Wiszovaty L. ; PIRIS P; Mereles L.; Detección de la presencia de Aflatoxina M1 en leche cruda comercializada en la ciudad de San Lorenzo. In: I Simposio de Química Inorgánica, analítica y fisicoquímica (QIAF-2012), 2012 San Lorenzo 2012.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología de Alimentos; Ciencias Agrícolas, Producción Animal y Lechería, Ciencia Animal y Lechería , Seguridad Alimentaria;  
Medio: Papel.  
Palabras Clave: leche; Aflatoxina M1;
- 29 **Mereles L. Hábitos alimentarios de personas con diabetes mellitus tipo 2 que asisten a la Fundación Paraguaya de Diabetes FUPADI. Estudio Preliminar. In: VII Congreso de Ciencias Químicas, 2011 San Lorenzo, Paraguay Revista del VII Congreso de Ciencias Químicas. 2011.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición;  
Medio: Papel.  
Palabras Clave: Hábitos Alimentarios; Diabetes mellitus;
- 30 **Mereles L. Niveles de Acidos grasos trans totales en alimentos elaborados consumidos en el Paraguay. Estudio Preliminar. In: VII Congreso de Ciencias Químicas, 2011 Asunción Revista del VII Congreso de Ciencias Químicas. 2011.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;  
Medio: Papel.

Palabras Clave: Alimentos; Acidos grasos trans;

- 31 **CABALLERO S; Mereles L.; PIRIS P; WISZOVATY, L. ; Composición nutricional de alimentos tradicionales del Paraguay: chipa, sopa, pastel mandiò.** In: **VII Congreso de Ciencias Químicas, 2011 Asunción 2011.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos; Medio: Papel.

Palabras Clave: Alimentos tradicionales;

- 32 **Mereles L. Contenido de fibra alimentaria en jugos de soja saborizados, néctares y mermeladas de producción nacional.** In: **VI Congreso Paraguayo de Química Asunción 2008.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Alimentos; Medio: Papel.

Observaciones: Mención de honor por originalidad, rigor metodológico e impacto en la salud pública

#### Resúmenes expandidos en anales de eventos

- 1 **Ferreiro, O.; Reyes, L.; Ríos, Y.; Díaz, F. ; Mereles L.; Concentración de extractos ricos en antocianinas procedentes de la cáscara del fruto de kurugua (Sicana odorífera).** In: **INNOVA 2021, 2021 Montevideo Fundación LATU Latitud. 2021.**

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos, bioresiduos.;

Medio: Película Video.

Palabras Clave: sicana odorifera; kurugua; antocianinas; extracto; colorantes; cáscara; bioresiduos;

- 2 **WISZOVATY L; CABALLERO S; Oviedo, C.; Ozuna, F.; Mereles L.; Plinia peruviana (Yvapuru) fruits and marmalade from Paraguay, autocton products with antioxidant potential .** In: **II INTERNATIONAL CONFERENCE OF la ValSe-Food NETWORK, 2019 Lisboa Portugal II INTERNATIONAL CONFERENCE OF la ValSe-Food NETWORK. 2019.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutracéutica; Medio: Papel.

- 3 **Mereles L.; Arrúa K; CABALLERO S; Palacios M; Estudio Preliminar de la relación ácido oxálico/calcio en acelga de penca blanca (Beta vulgaris L., variedad cyclo) fresca y escaldada, cultivadas en el campus universitario de la UNA.** In: **VIII Jornadas de jóvenes investigadores de la UNA, 2014 San Lorenzo VIII Jornadas de jóvenes investigadores de la UNA. 2014.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Análisis de los alimentos; Medio: Otros.

Palabras Clave: ácido oxálico; calcio; acelga;

- 4 **Mereles L.; FERRO E.; Valor nutricional de nueces de Macadamia integrifolia cosechadas en Paraguay y su potencial cardioprotector.** In: **XIV Congreso Federación Latinoamericana de Terapia Nutricional, Nutrición Clínica y Metabolismo FELANPE2014, 2014 Buenos Aires 2014.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Análisis de Alimentos; Medio: Papel.

Palabras Clave: valor nutritivo; macadamia; potencial cardioprotector;

- 5 **Mereles L.; WISZOVATY L; MICHAJLUK J; PIRIS P; CABALLERO S; Contenido de ácidos grasos trans totales en alimentos comercializados en Asunción.** In: **XIV Congreso Federación Latinoamericana de Terapia Nutricional, Nutrición Clínica y Metabolismo (FELANPE 2014), 2014 Buenos Aires 2014.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ; Medio: Papel.

Palabras Clave: ácidos grasos trans; alimentos;

#### Textos en publicaciones no científicas

- 1 **Mereles L. Actividades del Departamento de Bioquímica de Alimentos de la Dirección de Investigaciones, Revista de la Facultad de Ciencias Químicas., 2010.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Alimentos; Medio: Papel.

Palabras Clave: Alimentos; Investigacion;

#### Evaluaciones

##### Evaluación de Convocatorias Concursables

- 2023 - 2023 **Becas CABBIO. Cursos de Formación de Alto Nivel de Corta Duración en el Campo de la Biotecnología. Centro Latinoamericano de Biotecnología. (Paraguay)**

Cantidad: De 5 a 20. Observaciones: Curso "Microorganismos funcionales; aplicación tecnológica en bioproductos de interés para la industria alimentaria y Farmacéutica.

Cursos de Formación de Alto Nivel de Corta Duración en el Campo de la Biotecnología CABBIO 2023

- 2023 - 2023 **Comité de Revisión. Evaluación de Permanencia PRONII Convocatoria I/2022. EPCU22. (Paraguay)**

Cantidad: Mas de 20. Observaciones: Miembro del Comité de revisión de solicitudes de reconsideración para niveles de candidato, nivel 1, nivel 2 y nivel 3 del PRONII

- 2022 - 2022 **BECAL. Concurso de Becas de la Décimo Cuarta Convocatoria Autogestionada - Marzo 2022 (Paraguay)**  
Cantidad: De 5 a 20. Observaciones: Evaluador BECAL Programa Nacional de Becas Don Carlos Antonio López
- 2022 - 2022 **Comité de Revisión. Evaluación de Ingreso y Reingreso PRONII Convocatoria EVIR21. (Paraguay)**  
Cantidad: Mas de 20. Observaciones: Miembro del Comité de Revisión de solicitudes de reconsideraciones.
- 2022 - 2022 **PRONII. VENTANILLA DEL PROGRAMA DE REPATRIACIÓN Y RADICACIÓN DE INVESTIGADORES DEL EXTERIOR PARA LA EVALUACIÓN DE INGRESO AL PRONII (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Resolución No. 394/2022. Miembro de la COMISION TÉCNICA DE ÁREA DEL PROGRAMA NACIONAL DE INCENTIVO A LOS INVESTIGADORES (PRONII).
- 2020 - 2020 **Concurso DITCOM (Paraguay)**  
Cantidad: De 5 a 20. Observaciones: Miembro del Comité Evaluador del Concurso de títulos, méritos y aptitudes como Docente Investigador de Tiempo Completo. FCQ-UNA.
- 2019 - 2019 **Programa de Vinculación de Científicos y Tecnólogos. Convocatoria 2019. (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Evaluación técnica para postulaciones al Programa de Vinculación de Científicos y Tecnólogos de PROCIENCIA. 3 evaluaciones concluídas: PVCT19-128, PVCT19-172, PVCT19-42.
- 2019 - 2019 **Becas del Rectorado de la Universidad Nacional de Asunción, de Grado y Postgrado. (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Miembro de la Comisión de Selección de Becas del Rectorado de Grado y Postgrado Periodo 2019 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA. Resolución Nº 551/2019.
- 2019 - 2019 **Evaluaciones para la Admisión para el Programa de Maestría en Ciencias Biomédicas (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Miembro del Comité de Admisión para el Programa CONACYT POSG17-59. Resolución Nº53/2019.
- 2018 - 2019 **Becas del Rectorado de Grado y Postgrado Periodo 2018 (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Resolución FCQ Nº557/2018
- 2018 - 2018 **Evaluaciones para Admisión de la ESpecialización en Dietética Clínica y Soporte Nutricional (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Resolución Nº 1029/2018
- 2018 - 2018 **Admisión al Programa de Especialización en Ciencias del Laboratorio Clínico. (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Miembro de la Comisión de Admisión. Resolución Nº1125/2018
- 2018 - 2018 **Evaluaciones para la Admisión a la Maestría en Química Ambiental (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Miembro del Comité de Admisión nombrado por Resolución Nº 1030/2018
- 2015 - 2015 **Concurso de Títulos, méritos y aptitud para docentes escalafonados (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Concurso de Cátedras de la Carrera de Bioquímica  
Cátedra Bioquímica Clínica  
Cátedra de Hematología  
Cátedra de Química Forense.  
Cátedra de Biotecnología.
- 2014 - 2014 **Concurso de Títulos, méritos y aptitud para docentes escalafonados (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Concurso de las Cátedras de la Carrera de Nutrición:  
Técnicas Culinarias  
Administración en Nutrición Hospitalaria
- 2014 - 2014 **Concurso de Títulos, méritos y aptitud para docentes escalafonados (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Cátedra Analítica III. Carrera de Farmacia
- 2014 - 2014 **Concurso de títulos y méritos académicos de los postulantes a profesores asistentes. (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Integrante de la Comisión dictaminadora mediante Resolución No. 1382/2014.
- 2014 - 2014 **Concurso de Títulos, méritos y actitudes Docente. (Paraguay)**  
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Asignatura Evaluación de Riesgos Ambientales. Resolución No. 224/2014.
- Evaluación de Eventos
- 2025 **VII Congreso Internacional de la Red Valse Food y IV Congreso Internacional de Cereales, leguminosas y afines (Ecuador)**  
Observaciones: Miembro del Comité Científico  
<https://viivalsefood.epn.edu.ec/>
- 2024 **VI International Congress la ValSe-Food 2024 Lima, Perú. (Perú)**  
Observaciones: <https://www.mdpi.com/2673-9976/37/1>  
  
<https://doi.org/10.3390/blsf2024037024>
- Chasquibol, N.; Sammán, N.; Maldonado, P.; Mereles, L.; Zúñiga- López, M.C.; Repo-Carrasco-Valencia, R.; Haros, C.M. Preface of the VI International Congress la ValSe-Food. Biol. Life Sci. Forum 2024, 37, 24.
- 2023 **V SIMPOSIO DE QUÍMICA INORGÁNICA, ANALÍTICA Y FISICOQUÍMICA (QIAF 2020/21) (Paraguay)**  
Observaciones: Resolución FCQ.UNA No. 375/2021 del 30 de Abril.
- 2021 **Simposio Latinoamericano de Alimentación y Nutrición SLAN (Argentina)**  
Observaciones: Coordinador de simposios, evaluador de trabajos libres
- 2021 **III Conferencia Internacional del Grupo IaVALse Food Network y VI Simposio Chia Link 2021Food. Santiago, Chile. (Chile)**

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 2020                               | Observaciones: Moderadora de la Sesión Nutrición y Salud<br><b>XIV JORNADAS DE JÓVENES INVESTIGADORES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (Paraguay)</b><br>Observaciones: EVALUADORA en las XIV JORNADAS DE JÓVENES INVESTIGADORES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN  |
| 2018                               | <b>IV SIMPOSIO DE QUÍMICA INORGÁNICA ANALÍTICA Y FISICOQUÍMICA QIAF 2018 (Paraguay)</b><br>Observaciones: Miembro del Comité Científico, Res.FCQ 771/2018.   |
| 2015                               | <b>Jóvenes Investigadores UNE IV Edición 2015 (Paraguay)</b><br>Observaciones: Miembro del comité evaluador de trabajos científicos.   |
| 2010                               | <b>6to. Congreso Regional Sudamericano de Toxicología Forense TIAFT (Paraguay)</b><br>Observaciones: Miembro del Comité científico. Página Web C:UsersLaura MerelesDocumentsDOCENCIA Docencia FCQPOSTGRADOCurso Novedades 2010II Germinados o Brotes TIAFT ASUNCION 2010. Comite científico.mht  |
| <b>Evaluación de Proyectos</b>     |  |
| 2021 - 2021                        | <b>PROGRAMA INICIACION A LA INVESTIGACION. Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) de la Universidad de la República del Uruguay. (Uruguay)</b><br>Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Nombre del Proyecto es confidencial, se declara en documento anexo.  |
| 2021 - 2021                        | <b>CONACYT. Proyectos de Innovación y Desarrollo Tecnológico. EQA (Paraguay)</b><br>Cantidad: Menos de 5. Observaciones: En referencia al nombre del Proyecto sobre yerba mate, se ha firmado un acuerdo de confidencialidad, favor ver en el documento Anexo.   |
| 2019 - 2019                        | <b>Proyecto de tesis de Maestría. Evaluación del efecto hepatoprotector de Allophylus edulis (Kokú) (Paraguay)</b><br>Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Presidenta de Mesa Examinadora de Tesis de la Maestría en Ciencias Químico Biológicas, en sus tres menciones: Biotecnología, Farmacología Molecular y Química de Productos Naturales (Programa CONACYT POSG16-160) de Postgrado. Resolución N° 368/2019.  |
| <b>Evaluación de Publicaciones</b> |  |
| 2023 - 2023                        | <b>Journal of Food Biochemistry</b><br>Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Keywords: bioactive compound, functional food, functional properties, vegetables, fruits.<br>Editorial WILEY-HINDAWI - Q2.<br>Online ISSN:1745-4514  |
| 2023 - 2023                        | <b>Journal of Functional Foods</b><br>Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Editorial: ELSEVIER.<br>Online ISSN: 2214-9414.<br>5.6 Impact Factor.   |
| 2023 - 2023                        | <b>Impacto. Revista de Ciencia y Tecnología</b><br>Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Universidad Nacional de Itapúa.<br>ISSN: 2789-861X   |
| 2022 - 2023                        | <b>International Journal of Food Science &amp; Technology</b><br>Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Peer Review en 3 revisiones: IJFST-2022-35204<br>IJFST-2022-34545.R1, IJFST-2022-34545. Online ISSN:1365-2621<br>SCImago: Q1   |
| 2021 - 2021                        | <b>Current Journal of Applied Sciences and Technology</b><br>Cantidad: Menos de 5. Observaciones: ISSN: 2457-1024  |
| 2021 - 2021                        | <b>Asian Journal of Biochemistry, Genetics and Molecular Biology</b><br>Cantidad: Menos de 5.  |
| 2021 - 2021                        | <b>ACS Books Book: Hispanic Foods. Volume III: Chemistry of Fermented Foods</b><br>Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Manuscrito evaluado: Atol shuco, a Traditional Corn-Fermented Salvadorian Beverage: Phytochemical, Microbiological and Nutritional Considerations.   |
| 2021 - 2021                        | <b>Food Chemistry Advances</b><br>Cantidad: Menos de 5. Observaciones: <a href="https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry-advances">https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry-advances</a>   |
| 2019 - 2019                        | <b>Food Chemistry: X</b><br>Cantidad: Mas de 20. Observaciones: Revisor de artículos científicos del Journal Food Chemistry X. Impact Factor: 5.018.<br>Editorial Elsevier. <a href="https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry-x">https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry-x</a>  |
| 2017 - 2017                        | <b>Journal Food Chemistry. ELSEVIER</b><br>Cantidad: De 5 a 20. Observaciones: Revisor de 7 artículos científicos del Journal Food Chemistry. Editorial Elsevier. <a href="https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/">https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/</a><br>Journal Metrics: CiteScore: 5.19, Impact Factor: 4.946.<br>5-Year Impact Factor: 4.879.<br>Source Normalized Impact per Paper (SNIP): 2.109. SCImago Journal Rank (SJR): 1.793<br><a href="https://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp">https://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp</a> |
| 2017 - 2021                        | <b>Revista ROJASIANA</b><br>Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Revisor de Artículos científicos de la Revista Rojasiana.<br><a href="https://www.latindex.org/latindex/ficha?folio=20618">https://www.latindex.org/latindex/ficha?folio=20618</a>  |

2017 - 2022 **Food Chemistry. ELSEVIER.**

Cantidad: Mas de 20. Observaciones: Revisor de 33 artículos científicos del Journal Food Chemistry hasta Julio de 2021. Editorial Elsevier.  
<https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/>  
Journal Metrics: CiteScore: 5.19, Impact Factor: 4.946.  
5-Year Impact Factor: 4.879.  
Source Normalized Impact per Paper (SNIP): 2.109. SCImago Journal Rank (SJR): 1.793  
<https://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

**Tutorías/Orientaciones/Supervisiones**

Concluidas

**Tesis de maestra**

- 1 Lourdes Norma Wiszovaty Ramirez, - Tutor Único o Principal - Evaluación del Potencial Nutritivo y antioxidante de los frutos y producto derivado de Plinia peruviana silvestre de Emboscada, Paraguay, 2024**  
Dissertación (Maestría en Ciencias de los Alimentos.) , DPG-FCQ-UNA - Dirección de Postgrado. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Asunción., Paraguay  
País: Paraguay / Idioma: Español  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
- 2 Oscar Torres, - Cotutor o Asesor - Evaluación del contenido de arsénico total en muestras ambientales y arroz en cultivos de la cuenca baja del Rio Tebicuary durante el periodo de la pre cosecha, 2022**  
Dissertación (Maestría en Química Ambiental) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay  
País: Paraguay / Idioma: Español  
Palabras Clave: contaminación; arsénico; aguas; riego; arroz; paraguay;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de Alimentos;  
Observaciones: Programa de Postgrado financiado por PROCIENCIA.
- 3 Eva Eugenia Soledad Coronel Mendez, - Cotutor o Asesor - Composición química y potencial nutracéutico del fruto de Capsicum chacoense Hunz (Ají del monte) del Chaco, 2021**  
Dissertación (Maestría en Ciencias Químico Biológicas) , UNA-FCQ-DPG - Universidad Nacional de Asunción. Facultad de Ciencias Químicas. Dirección de Postgrado., Paraguay  
País: Paraguay / Idioma: Español  
Palabras Clave: capsicum chacoense; ají del monte; composición; propiedades; nutracéutica;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutracéutica;  
Observaciones: .

**Tesis/Monografías de grado**

- 1 Alejandra Arias Ruiz y Silvana Cantero Viñarro, - Tutor Único o Principal - Evaluación de los parámetros fisicoquímicos, microbiológicos, sensoriales y de composición centesimal de un yogur entero con agregado de colágeno., 2023**  
Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay  
País: Paraguay / Idioma: Español  
Palabras Clave: yogurt; colageno; alimentos funcionales; valor nutritivo;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Alimentos funcionales;
- 2 Diana Celina Pineda Lovera, - Tutor Único o Principal - Características fisicoquímicas y propiedades nutricionales del aceite de cotiledones de kurugua (Sicana odorifera) obtenido por dos métodos de extracción , 2023**  
Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay  
País: Paraguay / Idioma: Español  
Palabras Clave: sicana odorifera; aceite; perfil de ácidos grasos; métodos de extracción;  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos;
- 3 Malena Russo y Carlos Zarachi, - Cotutor o Asesor - Empleo del aceite de almendra de coco *Acrocomia aculeata* como solvente verde para la extracción asistida con ultrasonido de carotenoides y capsaicinoides del ají del monte *Capsicum chacoense* Hunz., 2023**  
Tesis/Monografía de grado (Ingeniería Química) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay  
País: Paraguay / Idioma: Español  
Palabras Clave: alimentos funcionales; solvente verde; capsaicinoides; capsaicina; coco; capsicum; acrocomia aculeata;  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos;
- 4 Víctor Enrique Núñez Lequizamón, - Tutor Único o Principal - Estudio de la Estabilidad Térmica de las Antocianinas de la Cáscara del Kurugua (Sicana odorifera), 2023**

Tesis/Monografía de grado (Ingeniería Química) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: sicana odorifera; colorantes naturales; antocianinas; biorresiduos;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos;

**5 Adeca Magalí Suárez Enciso, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN DEL VALOR NUTRITIVO Y TOXICIDAD AGUDA DE LOS FRUTOS Y VAINAS DE *Cynophalla retusa* (SACHA POROTO) DE LA ZONA DEL CHACO CENTRAL, 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: sacha poroto; cynophalla retusa; valor nutritivo; recursos autoctonos; sistemas alimentarios indígenas; seguridad alimentaria;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Propiedades de los alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología e Inocuidad de los Alimentos;

**6 JUDITH MACARENA BENÍTEZ GÓMEZ y DANYA MARÍA ALEJANDRA FERREIRA AGUILERA, - Tutor Único o Principal - EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO DE ANTOCIANINAS A PARTIR DE LA CÁSCARA DEL FRUTO DE KURUGUA (Sicana odorifera), 2022**

Tesis/Monografía de grado (Ingeniería Química) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: sicana odorifera; biorresiduos; colorantes naturales; antocianinas; extracción;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Alimentos y Salud; Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Propiedades de los alimentos; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Colorantes y aditivos alimentarios;

Observaciones: El programa académico es de Ingeniería de Alimentos, no se observa entre las opciones.

**7 LIZ MARIELA REYES GIMÉNEZ y YANICE ELIZABETH RÍOS AYALA, - Tutor Único o Principal - CONCENTRACIÓN DE EXTRACTOS RICOS EN ANTOCIANINAS PARA LA OBTENCIÓN DE COLORANTES NATURALES A PARTIR DEL EPICARPIO DE KURUGUA -Sicana odorifera-, 2022**

Tesis/Monografía de grado (Ingeniería Química) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: antocianinas; kurugua; cascara; colorantes; extracción; ultrasonido; biorresiduos; sicana odorifera;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Colorantes y Aditivos alimentarios; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Alimentos y salud.;

Observaciones: El programa académico es Ingeniería de Alimentos, no se encuentra entre las opciones.

**8 MARÍA BELÉN FLORENTÍN FRANCO y OSCAR DANIEL RIVAS VILLAR, - Cotutor o Asesor - ENCAPSULAMIENTO DE PIGMENTOS DE ANTOCIANINA A PARTIR DE PIEL DE YVAPURU (PLINIA CAULIFLORA), 2022**

Tesis/Monografía de grado (Ingeniería Química) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: plinia cauliflora; colorantes; antocianinas; cascara; encapsulamiento; yvapuru;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Colorantes y aditivos alimentarios;

Observaciones: Ingeniería de Alimentos es el programa académico.

**9 Dahiana Bleén Roa Cabral, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN DEL POTENCIAL ANTIOXIDANTE Y CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DE INFUSIONES FRÍAS TERERÉ Y CALIENTES MATE DE YERBA MATE (Ilex paraguariensis) DE PRODUCCIÓN NACIONAL, 2021**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica Clínica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de Alimentos y Salud;

**10 Loida Ester Galeano Riquelme, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN DE LA COMPOSICIÓN CENTESIMAL, MINERAL Y CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE DE SEMILLA DE Sicana odorifera KURUGUA EN SUS DOS VARIEDADES NEGRA Y ROJA, 2021**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica Clínica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de alimentos y salud.;

**11 Marcia Belén Gamarra Dávalos y Katty Raquel Sanabria, - Tutor Único o Principal - SECADO EN BANDEJAS CON CIRCULACIÓN FORZADA DE AIRE DEL FRUTO DE KURUGUA (Sicana odorifera Naud.) PARA SU POTENCIAL UTILIZACIÓN COMO HARINA, 2021**

Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Alimentos y Salud; Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Propiedades antioxidantes de los alimentos;

**12 Juan Andrés Denis Ibars, - Tutor Único o Principal - COMPOSICIÓN CENTESIMAL DE HARINAS DE ALGARROBOS CHAQUEÑOS (*Prosopis spp.*) , 2021**

Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de Alimentos y Salud; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Conservación de la Biodiversidad, Alimentos sostenibles y seguridad alimentaria;

**13 Erika Yannina Aguino Ortiz, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS TRANS TOTALES (AGT) EN MATERIAS GRASAS FRECUENTEMENTE CONSUMIDAS POR DOCENTES Y FUNCIONARIOS DE LA FCQ, 2020**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica Clínica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de alimentos y Salud cardiovascular;

**14 Miho Suguino Gotó, - Tutor Único o Principal - Potencial antioxidante de los diferentes estados de madurez de la pulpa y semilla de los frutos de *Anisocapparis speciosa* silvestre colectados en Fuerte Olimpo, Chaco paraguayo, 2020**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica Clínica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Bioquímica Nutricional; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Conservación de la Biodiversidad, Alimentos sostenibles y Seguridad Alimentaria ;

**15 Helen María Gloria Cañete Martínez y Gabriela María Silguero Denis, - Tutor Único o Principal - AFLATOXINAS Y OCRATOXINA A EN ALIMENTOS: ANÁLISIS RETROSPECTIVO DE SU OCURRENCIA EN PAÍSES DEL MERCOSUR Y SUS PROYECCIONES, 2020**

Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Epidemiología, Inocuidad de Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología de Alimentos;

**16 Silvia Mariluz Alderete Arzamendia y Brian Steven Núñez Toledo, - Tutor Único o Principal - ESTUDIO DEL VALOR NUTRICIONAL DE GRANOS DE *Cynophalla retusa* "POROTO INDIO" COLECTADAS EN FUERTE OLIMPO - CHACO, 2020**

Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Conservación de la Biodiversidad, Alimentos sostenibles y seguridad alimentaria; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de alimentos y salud;

**17 Alba Noelia Fretes Rodríguez, - Tutor Único o Principal - Extractos acuosos de *Moringa oleifera* Lam. como fuente de antioxidantes para usos nutracéuticos., 2019**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica) , UNA - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: moringa; antioxidantes; fenoles totales; nutracéutica;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

**18 Analía Claudia Torres GArcente, - Tutor Único o Principal - Composición de legumbres: porotos comerciales de Gran Asunción, valor nutritivo y aporte de polifenoles , 2019**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica Clínica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: polifenoles; valor nutricional; porotos; legumbres; paraguay;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los Alimentos;

**19 Jennifer Eliana López Bogado, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y PERFIL FITOQUÍMICO DE LA VAINA ENTERA DE *Cynophalla retusa* POROTO INDIO SILVESTRE COLECTADAS EN ALTO PARAGUAY, 2019**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica Clínica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de Alimentos y Bioquímica Nutricional;

**20 Gabriela González Céspedes, - Tutor Único o Principal - COMPOSICIÓN CENTESIMAL Y DE MINERALES DE LA SEMILLA Y PULPA DE *Anisocapparis speciosa* PAJAGUA NARANJA SILVESTRE, COLECTADAS DE FUERTE OLIMPO, CHACO PARAGUAYO., 2019**

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Conservación de la Biodiversidad, Alimentos sostenibles y seguridad Alimentaria; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de Alimentos y Salud;

**21 Andrea Elizabeth Bogado Sanabria e Indrid Tatiana Ortiz Chena, - Tutor Único o Principal - CONOCIMIENTOS Y HÁBITOS DE CONSUMO DE LEGUMBRES DE ESTUDIANTES DEL INGRESO 2019 DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS, 2019**

Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Nutrición) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de Alimentos y Salud Cardiovascular;

**22 Angélica María González Aponte y Angélica Mabel Velázquez Escobar, - Tutor Único o Principal - VARIACIÓN DE LOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y DEL CONTENIDO DE VITAMINAS HIDROSOLUBLES DE LA PULPA CONGELADA DE Sicana odorifera KURUGUA, 2019**

Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Propiedades de los alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Composición de alimentos y salud.;

**23 María del Carmen Rolón., - Tutor Único o Principal - ESTUDIO PRELIMINAR DE COMPUESTOS BIFENILOS POLICLORADOS (PCBS) EN LECHE MATERNA BASADO EN LA DETECCIÓN POR GC/MS-MS, 2019**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica Clínica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: pcb; leche materna; validación; cromatografía; detección de masas;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología ; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Seguridad Alimentaria;

Observaciones: Trabajo realizado en el marco del Proyecto Improving Pollution Management of Persistent Organic Pollutants to Reduce the Impact on People and the Environment ARCAL CXLII C7-RLA5069.

**24 Angelica Velazquez y Angelica González., - Tutor Único o Principal - Variación de los parámetros microbiológicos y del contenido de vitaminas hidrosolubles de la pulpa congelada de Sicana odorifera, Kurugua, 2019**

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: sicana odorifera; kurugua; composición; vitaminas; envasado; congelado; parámetros microbiológicos; vida útil;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos.; Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Desarrollo de nuevos productos.;

Observaciones: Trabajo desarrollado en la línea de investigación del Dpto. Bioquímica de Alimentos Bioprospección de recursos alimentarios de interés para la alimentación y la nutracéutica.

**25 Jessica Bogarín, Claudia Ortiz, - Tutor Único o Principal - ESTUDIO DE LA VARIABILIDAD EN LA COMPOSICIÓN DE SEMILLAS DE SÉSAMO DE INTERÉS EN PARAGUAY Y EN LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DEL ACEITE, 2018**

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: sesamum indicum; grasas y aceites comestibles; variabilidad genética; perfil de ácidos grasos; características del aceite.;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos. Estudio de Grasas y Aceites.; Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Otros Tópicos Biológicos, Bioquímica de Alimentos.;

Observaciones: Trabajo de iniciación científica en el Proyecto Variabilidad en la composición química y bioquímica de semillas de diferentes variedades de sésamo (Sesamum indicum) de interés socio económico para el Paraguay CONACYT PINV 15 110 en ejecución.

**26 Patricia Soledad Cano Cubilla, - Tutor Único o Principal - Validación de un método para la determinación de arsénico inorgánico en muestras de arroz (*Oryza sativa*) pulido y descascarillado, basada en la detección por espectroscopia de absorción atómica con generador de hidruros., 2017**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica) , UNA - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: arsenico; arroz; absorción atomica; validación; generador de hidruros;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de aceites;

Observaciones: Trabajo realizado en el marco de un Proyecto DGICT, con la colaboración de instituciones como SENACSA, SENAVE, INAN y CAPARROZ.

**27 Luz Tindel y Verónica López., - Cotutor o Asesor - Relación entre el contenido de fitatos y calcio en panificados integrales y de salvado, comercializados en San Lorenzo., 2017**

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: ácido fítico; panificados; harinas;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de antinutrientes en alimentos.;

**28 FERNANDA NOHELIA OZUNA DÁVALOS, - Cotutor o Asesor - COMPOSICIÓN QUÍMICA DE UN PRODUCTO ARTESANAL EN DESARROLLO A BASE DE YVAPURÚ (Plinia trunciflora), 2017**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica) , UNA - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: plinia trunciflora; jalea; producto artesanal; composición; frutos autoctonos;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Observaciones: Trabajo en cooperación con el sector privado, mediante la empresa Cabaña Itapé.

**29 Leticia Elizabeth Pedrozo. , - Tutor Único o Principal - "Validación de un método de análisis de plaguicidas con extracción por QUECHERS® y detección por cromatografía líquida de ultra alta presión con detector de masas en tandem (UPLC-MS/MS) en matriz granos de soja (Glycine max), 2017**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción,

Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: plaguicidas; validación; glycine max; soja;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de Residuos de plaguicidas; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Seguridad Alimentaria;

**30 María Antonella Elizaur y Vanessa Resquin, - Cotutor o Asesor - Evaluación fisicoquímica y microbiológica poscosecha e influencia del envasado en atmósfera protectora sobre la calidad de las nueces de Macadamia integrifolia, 2017**

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

Observaciones: Trabajo realizado en el marco del proyecto CONACYT 14 INV-001

**31 Mariam Soldenises López Miranda. , - Tutor Único o Principal - "Determinación del potencial antioxidante de extractos acuosos de Ilex paraguariensis "yerba mate" y Camellia sinensis "té negro" y "té verde" de producción nacional., 2016**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción,

Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: potencial antioxidante; ilex paraguariensis; camelia sinensis; yerba mate; té negro; té verde; producción nacional;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de potencial antioxidante en alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Antioxidantes;

**32 Eva Eugenia Soledad Coronel Méndez. , - Tutor Único o Principal - "Evaluación del contenido de Ácidos grasos trans totales (AGt) en alimentos frecuentemente consumidos por jóvenes universitarios de la carrera de Bioquímica de la FCQ-UNA", 2016**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción,

Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: ácidos grasos trans totales; frecuencia de consumo; alimentos; estudiantes;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Composición de alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los alimentos;

**33 3. Alba Rossana Godoy González, - Tutor Único o Principal - "Contenido de sodio en panificados de mayor consumo en estudiantes de la Facultad de Ciencias Químicas", 2016**

Tesis/Monografía de grado (Bioquímica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción,

Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: sodio; panes; absorción atómica; frecuencia de consumo;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los Alimentos;

**34 Karen Arrúa y Miriam Raquel Palacios Fromherz, - Cotutor o Asesor - Relación antinutritiva Ácido oxálico/calcio en acelga de penca blanca (Beta vulgaris L., variedad cycla) fresca y escaldada, cultivadas en el Campus universitario de la UNA. Estudio Preliminar. , 2013**

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: relacion oxálico/calcio;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Ciencias de los alimentos;

**35 Laura Vera, - Tutor Único o Principal - Evaluación preliminar del contenido de minerales de cinco especies de pescados del río Paraguay, 2013**

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: río Paraguay; minerales;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Química Analítica;

- 36 Ruth Ester Libardi Tiozzo, - Tutor Único o Principal - Evaluación preliminar de macronutrientes, y fósforo de Prochilodus scrofa, Carimbatá. , 2011**

Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;

- 37 Hugo Medina, - Tutor Único o Principal - Valor nutricional de dos productos panificados bajos en calorías de expendio en supermercados de Asunción, 2011**

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: bajas calorías panificados;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;

#### Iniciación a la investigación

- 1 Adeca Magalí Suárez Enciso, - Tutor Único o Principal - Biosproyección de recursos alimentarios autóctonos de interés para la conservación, alimentación y nutracéutica., 2022**

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

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;

- 3 Rocio Andrea Villalba Salas, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN DEL POTENCIAL NUTRITIVO Y ANTIOXIDANTE DE MERMELADAS DE FRUTOS SILVESTRES (TUNA, MOLLE NEGRO Y MISTOL) COMO APORTE A LA CADENA DE VALOR DE RECURSOS ALIMENTICIOS DEL CHACO PARAGUAYO, 2021**

Trabajo de Iniciación a la investigación (Ciencias de los Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Alimentos y salud.;

Observaciones: Programa: Especialización en Ciencias de los Alimentos.

- 4 Ana Belén Rivero Duarte, - Tutor Único o Principal - Bioprospección de Recursos alimentarios autóctonos de interés para la alimentación, conservación y nutracéutica. , 2021**

Trabajo de Iniciación a la investigación (Bioquímica Clínica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

- 5 Marcia Belén Gamarra Dávalos, - Tutor Único o Principal - Secado en Bandeja con circulación de aire forzado del fruto de kurugua., 2021**

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

- 6 Katty Raquel Sanabria, - Tutor Único o Principal - Secado en Bandeja con circulación de aire forzado del fruto de kurugua, 2021**

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

- 7 Gabriela González Céspedes., - Tutor Único o Principal - En el marco del Proyecto "Por nuestro gran Chaco sustentable...", 2019**

Trabajo de Iniciación a la investigación (Bioquímica Clínica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

- 8 Miho Vanessa Suguino Gotó, - Tutor Único o Principal - En el marco del Proyecto "Por nuestro Gran Chaco sustentable...", 2019**

Trabajo de Iniciación a la investigación (Bioquímica Clínica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

- 9 Claudia Ortiz y Jessica Bogarín., - Tutor Único o Principal - ESTUDIO DE LA VARIABILIDAD EN LA COMPOSICIÓN DE SEMILLAS DE SÉSAMO DE INTERÉS EN PARAGUAY Y EN LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DEL ACEITE, 2019**

Trabajo de Iniciación a la investigación Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: aceite; sesamum indicum; variabilidad; variedades; composición;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos. Grasas y Aceites.;

Observaciones: Desarrollado en el marco del proyecto Variabilidad en la composición química y bioquímica de semillas de diferentes variedades de sésamo (Sesamum indicum) de interés socio económico para el Paraguay. PROCIENCIA Convocatoria 2015. Aprobado por resolución 310, 2016 del CONACYT, bajo el código PINV 15 110, en ejecución y la línea de investigación del Dpto. Bioquímica de Alimentos; Estudios fisicoquímicos y de calidad de grasas y aceites comestibles.

#### **10 Leticia Pedrozo, - Tutor Único o Principal - Análisis de aflatoxinas en muestras de macadamia, 2017**

Trabajo de Iniciación a la investigación Paraguay

Observaciones: Estudiante de iniciación científica en el marco del Proyecto CONACYT 14 INV001

#### **11 Mariam Soldenis López, - Tutor Único o Principal - "Potencial antioxidante de bebidas elaboradas a base de yerba mate (Ilex Paraguariensis)", 2016**

Trabajo de Iniciación a la investigación (Bioquímica Clínica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

#### **12 Eva Coronel Mendez, - Tutor Único o Principal - Contenido de ácidos grasos trans totales en alimentos, 2016**

Trabajo de Iniciación a la investigación Paraguay

Idioma: Español

Observaciones: Estudiante de Iniciación científica desde 2016 hasta la fecha en el Dpto. Bioquímica de Alimentos, a mi cargo.

#### **13 Alba Godoy, - Cotutor o Asesor - Contenido de sodio en alimentos de consumo masivo, 2016**

Trabajo de Iniciación a la investigación Paraguay

Idioma: Español

En Marcha

#### **Tesis de maestra**

#### **1 Rocío Andrea Villalba Salas, - Tutor Único o Principal - Propiedades tecnofuncionales y valor agregado de productos a base de harinas de algarrobas., 2025**

Disertación (Maestría en Ciencias de los Alimentos.) , DPG-FCQ-UNA - Dirección de Postgrado. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Asunción., Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos y nutracéutica;

#### **Tesis de doctorado**

#### **1 Eva Eugenia Soledad Coronel Mendez, - Tutor Único o Principal - Propiedades bioactivas de recursos alimentarios autóctonos de Paraguay sobre el síndrome metabólico y la microbiota intestinal., 2025**

Tesis (Doctorado en Ciencias de los Alimentos) , FCQ - Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: recursos alimentarios; autóctonos; alimentación y salud; microbiota intestinal; síndrome metabólico; alimentos funcionales; compuestos bioactivos; plantas alimenticias no convencionales;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Bioquímica Nutricional;

#### **Iniciación a la investigación**

#### **1 María Beatriz Carvajal Martínez., - Tutor Único o Principal - Bioprospección de recursos alimenticios autóctonos, 2023**

Trabajo de Iniciación a la investigación (Bioquímica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: alimentos; valor nutritivo; sistemas alimentarios; dieta saludable;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Sistemas alimentarios indígenas;

#### **2 Mayra Sabrina Benítez Alonso, - Tutor Único o Principal - Materias grasas en alimentos elaborados y su relación con la salud., 2019**

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

País: Paraguay / Idioma: Español

Observaciones: Tutor en el Programa de Especialización en Metodología de la Investigación Científica, desarrollada según el Acuerdo Específico de Cooperación Interinstitucional entre el Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Asunción (IICS-UNA) y la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción (FCQ-UNA).

#### **Otras Referencias**

Premiaciones

- 1 2023 Certificado de Reconocimiento. Acreditación Carrera Ingeniería Química. (nacional), Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción**  
Reconocimiento otorgado por la Participación en el PROCESO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN PARA EL MODELO NACIONAL - ANEAES DE LA CARRERA DE INGENIERÍA QUÍMICA de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción. Resolución 0211/2023, de fecha 18 de abril de 2023.
- 2 2023 Certificado de Reconocimiento. Acreditación Carrera Ciencia y Tecnología de Alimentos. (nacional), Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción**  
Por su valiosa participación en el PROCESO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN PARA EL MODELO NACIONAL - ANEAES DE LA CARRERA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción.
- 3 2023 Mejor Póster III Congreso Paraguayo de Química Pura y sus Aplicaciones (nacional), Facultad de Ciencias Exactas y Naturales**  
Otorgado por el comité científico del III Congreso Paraguayo de Química Pura y sus Aplicaciones, realizado del 1 al 3 de noviembre de 2023.
- 4 2022 Certificado de Reconocimiento. Acreditación de la Carrera de Bioquímica. (nacional), Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción**  
Por su valiosa participación en el PROCESO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN PARA EL MODELO NACIONAL - ANEAES, DE LA CARRERA DE BIOQUÍMICA de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción.
- 5 2021 1<sup>a</sup> Mención de Honor Area Ciencias de la Salud y Biomedicina. Gran Encuentro de Investigadores SCP (nacional), Sociedad Científica del Paraguay**  
Modalidad Poster. Silvia Caballero, Eva Coronel Méndez, Rocio Villalba, Dahiana Roa, Selva Recalde, Lourdes Wiszovaty, Patricia Piris y Laura Graciela Mereles Ceuppens\* (corresponding). Web: <https://sociedadcientifica.org.py/menciones-de-honor-del-vi-encuentro-de-investigadores/>
- 6 2021 Certificate of Excellence in Reviewing. (internacional), Asian Journal of Biochemistry, Genetics and Molecular Biology**  
<https://www.journalcjast.com/index.php/CJAST>  
Current Journal of Applied Science and Technology (ISSN: 2457-1024) is dedicated to publish research papers, reviews, case studies and short communications from all disciplines of science and technology.
- 7 2021 Certificado de Reconocimiento (nacional), Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción**  
Resolución N°1616/2021, de fecha 13 de diciembre de 2021.  
Por su valiosa participación como Docente Investigadora en el proceso de Acreditación para el Modelo Nacional -ANEAES, de la carrera de Nutrición de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.
- 8 2020 2da. Mención de Honor en el área Ciencias médicas y de la salud. Encuentro investigadores SCP (nacional), Sociedad Científica del Paraguay**  
Mención de Honor al trabajo presentado como Poster en el marco del V Encuentro de Investigadores; Validación de un método UPLC-Esi-Ms/Ms para la cuantificación de aflatoxinas en yerba mate elaborada.
- 9 2020 Reconocimiento: Ascenso a PRONII Nivel 2 (nacional), Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología**  
Reconocimiento otorgado por el Programa Nacional de Incentivos a Investigadores PRONII por el CONACYT en 2020.
- 10 2019 MENCIÓN DE HONOR Por participación como Tutora del Trabajo de Grado seleccionado como ganador del Primer puesto entre los Mejores Trabajos de Grado de la Carrera Ciencia y tecnología de Alimentos de la FCQ-UNA, correspondiente al año 2018. (nacional), Fundación Facultad de Ciencias Químicas**  
El trabajo de grado premiado fue:  
ESTUDIO DE LA VARIABILIDAD EN LA COMPOSICIÓN DE SEMILLAS DE SÉSAMO DE INTERÉS EN PARAGUAY Y EN LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DEL ACEITE de las alumnas Jessica Bogarín y Claudia Ortiz.
- 11 2018 Premio al Mejor Poster Presentado en el IV Simposio de Química Inorgánica, Analítica y Fisicoquímica 2018. (nacional), Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción**  
PREMIO AL MEJOR POSTER PRESENTADO EN LA QIAF 2018.  
Trabajo "INFLUENCIA DEL ENVASADO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS SOBRE PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y LA REACCIÓN DE MAILLARD EN NUECES DE MACADAMIA SECAS".
- 12 2018 MENCIÓN DE HONOR Por participación como Tutora del Trabajo de Grado seleccionado como ganador del Primer puesto entre los Mejores Trabajos de Grado de la Carrera Ciencia y tecnología de Alimentos de la FCQ-UNA, año 2017. (nacional), Fundacion Facultad de Ciencias Químicas**  
Trabajo de Grado Premiado: EVALUACIÓN FISICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA POSCOSECHA E INFLUENCIA DEL ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA SOBRE LA CALIDAD DE NUECES DE Macadamia integrifolia, de las alumnas Antonella Elizaur y Vanessa Resquín.
- 13 2017 Mención de Honor al trabajo Influencia de la Temperatura de almacenamiento de las nueces de Macadamia integrifolia envasadas en atmósferas protectoras sobre parámetros fisicoquímicos" (nacional), Federación de Químicos del Paraguay**  
Mención de Honor en el Marco del IX Congreso de Ciencias Químicas al trabajo "Influencia de la Temperatura de almacenamiento de las nueces de Macadamia integrifolia envasadas en atmósferas protectoras sobre parámetros fisicoquímicos"  
Autores: Martinez K, Mereles L, Coronel E, Elizaur A, Resquin V, Velazquez E.

- 14 2017 Certificate of Outstanding Contribution in Reviewing. ELSEVIER Editors. (internacional), FOOD CHEMISTRY JOURNAL**  
 Certificado de contribución sobresaliente en revisión, en reconocimiento a las contribuciones hechas a la calidad de la revista.  
 Otorgado por los Editores de la Revista FOOD CHEMISTRY. Elsevier, Amsterdam, The Netherlands.
- 15 2016 Premio al Mejor póster al trabajo "Validación de un método Ms/Ms para la determinación de alfa tocoferol en aceite de Macadamia integrifolia (Maiden & Betche). (nacional), Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción**  
 Premio obtenido a la presentación del trabajo en el III Simposio de Química inorgánica Analítica y Fisicoquímica (QIAF 2016).
- 16 2015 Mención de Honor al Trabajo "Validación de un metodo GC/MS para el análisis del perfil de ácidos grasos en aceite de Macadamia integrifolia (Maiden & Betche)" (nacional), Federación de Químicos del Paraguay**  
 Trabajo premiado en el Marco del 8vo. Congreso de Ciencias Químicas, 2015,
- 17 2015 Mejor trabajo del XV Simposio Latinoamericano y I Congreso Paraguayo de Farmacobotánica. (internacional), Sociedad Científica del Paraguay**  
 El trabajo "Composición de ácidos grasos y potencial antioxidante de frutos de Macadamia integrifolia, cosechados en Caraguatay, Cordillera, Paraguay" presentado en forma de póster, fue seleccionado entre los 5 mejores trabajos del VI Simposio Latinoamericano y I Congreso Paraguayo de Farmacobotánica. Presentado por Laura Mereles, Esteban Ferro, Nelson Albvarenga, Silvia Caballero, Javier Michajluk, Lourdes Wiszovaty y Patricia Piris.
- 18 2014 Primer lugar en la categoría Pósters en la temática Química al trabajo "Macadamia en Paraguay: Estudio del valor nutritivo y características del aceite de dos variedades de nuez de Macadamia integrifolia Maiden & Betche, cosechadas en el Departamento de (internacional), Asociación de Universidades Grupo Montevideo**  
 Premio otorgado en las XXII Jornadas de Jóvenes investigadores de la AUGM, realizado en Valparaíso, Chile.
- 19 2014 Mención de Honor al trabajo "Estudio preliminar del contenido de minerales en cuatro especies de pescado del río Paraguay" (nacional), Sociedad Paraguaya de Nutrición**  
 Premio otorgado en el marco del VI Congreso Paraguayo de Nutrición.
- 20 2011 Mención de Honor por originalidad como investigación experimental en química básica y una alta participación de alumnos, al trabajo "Hábitos alimentarios de personas con Diabetes Mellitus tipo 2 que asisten a la Fundación Paraguaya de Diabetes" (nacional), Federación de Químicos del Paraguay**  
 Otorgado por el comité científico en el marco del VII Congreso de Ciencias Químicas al trabajo Hábitos alimentarios de personas con Diabetes Mellitus tipo 2 que asisten a la Fundación Paraguaya de Diabetes. Estudio Preliminar, por Mereles L.
- 21 2011 Candidato a Investigador en el Programa de Incentivo a Investigadores PRONII. CONACYT Paraguay (nacional), Programa Nacional de Incentivo a Investigadores. CONACYT**  
 Reconocimiento otorgado por el PRONII, CONACYT, año 2011.
- 22 2008 Mención de Honor al trabajo "Contenido de Fibra alimentaria en jugos de soja saborizados, néctares y mermeladas de producción nacional por su originalidad, rigor metodológico e Impacto en Salud pública". (nacional), Federación de Químicos del Paraguay. VI Congreso Paraguayo de Química**  
 Premio a la presentación de Posters del VI Congreso Paraguayo de Química
- 23 2006 Becaria del Programa de Intercambio científico regional de la Red Amsud Pasteur (internacional), Red Amsud Pasteur**  
 Beca otorgada para realizar pasantía de investigación en la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile.
- Presentaciones en eventos**
- 1 Taller - Conferencia: Bioprospección de recursos alimenticios para la Seguridad Alimentaria, industria de alimentos y adaptación al cambio climático, 2024, Panamá**  
 Nombre: Soluciones basadas en la Naturaleza, biodiversidad y nutrición en el sector AFOLU de Centroamérica y la República Dominicana. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional: 6 al 8 de febrero de 2024. Ciudad de Panamá, Panamá.  
 Objetivo Principal fue informar sobre las SbN priorizadas por los países y las iniciativas actualmente en curso, incluido el rescate y uso de la biodiversidad en la alimentación, e identificar áreas de sinergias, por medio de las SbN de prospección de la biodiversidad, que apoye la acción climática y la seguridad alimentaria en la región del SICA.  
 Nombre de la institución promotora: Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, , Sistemas alimentarios; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Seguridad alimentaria;
- 2 Taller - Conferencia en el Taller Multipaíses sobre Sistemas Alimentarios Forestales, FAO Roma, 2023, Italia**  
 Nombre: Sistemas alimentarios forestales y su contribución a la seguridad alimentaria y la nutrición: Definiendo prioridades para el uso sostenible de plantas, hongos e insectos forestales en América Latina y el Caribe. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional: Link del evento. <https://www.youtube.com/watch?v=gaVJXV5y2uk>  
 Organizado por el Comité Consultivo de Industrias Sostenibles de Base Forestal División de Actividad Forestal, FAO 00153 Roma, Italia.  
 Nombre de la institución promotora: Food and Agriculture Organization  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, , Sistemas alimentarios; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Seguridad alimentaria;
- 3 Seminario - Conferencia: Del monte a la mesa, recursos alimentarios autóctonos como fuente de nutrientes para la alimentación saludable, 2023, Paraguay**  
 Nombre: Semana de la Inocuidad Alimentaria. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional: Expositor en la Conferencia Virtual "Del campo a la mesa, recursos alimentarios autóctonos como fuente de nutrientes para la alimentación saludable", en la Semana de la Inocuidad de los Alimentos 2023 organizado por la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Nacional de Itapúa.

Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;

**4 Seminario - Conferencia en el Primer Webinario Internacional "Alimentación para un Futuro Sustentable". Mexico 2022, 2022, México**

Nombre: "Alimentación para un Futuro Sustentable". Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional: Disertación del Tema "Camino a la valorización de alimentos ancestrales regionales para la alimentación del futuro"

Nombre de la institución promotora: Universidad Autónoma de Yucatán

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, , Sistemas alimentarios; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Seguridad alimentaria;

**5 Taller - Expositora Invitada: Camino hacia la revalorización de frutas de la región del Chaco Central en Paraguay. Panamá, 2022, Panamá**

Nombre: Taller SLM, Haití, Cuba (Mejor producción, mejor nutrición) BPI innovation for sustainable production. BN1: Healthy Diets for all. BN2: Nutrition for the most vulnerable. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Taller realizado del 5 al 7 de diciembre de 2022 en Panamá. Conferencista invitada.

Nombre de la institución promotora: Food and Agriculture Organization

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Composición de alimentos;

**6 Simposio - Transferencia Tecnológica a Empresas del Sector Alimentario, 2022, Paraguay**

Nombre: Charla Etiquetado de alimentos ¿Cuándo y qué es obligatorio declarar?. Tipo de Participación: Panelista - Información Adicional: Evento abierto a todo público en el STAND del CONACYT en la EXPO MRA.

En el marco del Proyecto SERT20-54: Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a nivel nacional.

Nombre de la institución promotora: Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología

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

**7 Otra - Conferencia en la II Olimpiada Paraguaya de Biología, 2022, Paraguay**

Nombre: II Olimpiada Paraguaya de Biología. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional: Organizador: Capítulo Técnico de la Sociedad de Medicina e Ingeniería Biomédica de la Universidad Nacional de Asunción. 30 de septiembre 2022, en la Universidad Comunera.

Nombre de la institución promotora: Dirección General Académica-Rectorado-Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;

**8 Congreso - Conferencia: La importancia del análisis de alimentos para el etiquetado de alimentos en Paraguay. Proyecto SERT 20-54., 2022, Paraguay**

Nombre: XX Semana Industrial . Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional: Sección Gestión e Inocuidad de alimentos

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;

**9 Congreso - Conferencia: Qué es el etiquetado de alimentos y cómo se declara en Paraguay?, 2022, Paraguay**

Nombre: II Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería de Alimentos del Paraguay. Tipo de Participación: Conferencista Invitado

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción

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

**10 Simposio - INNOVA 2022. Concentración de extractos ricos en antocianinas procedentes de la cáscara del fruto de kurugua (Sicana odorifera). Uruguay, 2021, Uruguay**

Nombre: Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2021. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Fundación del Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Composición de alimentos;

**11 Simposio - Moderador. Simposio Internacional de la RED IAVALSE FOOD del CYTED. Chile 2021, 2021, Chile**

Nombre: III Conferencia Internacional del Grupo laValse Food-Network y VI Simposio Chia-Link 2021. Tipo de Participación: Moderador - Información Adicional: Moderador invitado al evento internacional como miembro de la Red IAVALSE FOOD a la III Conferencia Internacional del Grupo laValse Food-Network y VI Simposio Chia-Link 2021. Valiosas semillas ancestrales iberoamericanas para la alimentación del Futuro.

Nombre de la institución promotora: Universidad Central de Chile

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Propiedades de los alimentos;

**12 Encuentro - Conferencia: Legumbres autóctonas y tradicionales del Paraguay, valor nutritivo y potencial nutracéutico. México 2021., 2021, México**

Nombre: 1er. Encuentro de Investigación en Granos Iberoamericanos y 7o. Seminario de Actualización en Chía.. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional: Conferencista del tema "Legumbres autóctonas y tradicionales del Paraguay, valor nutritivo y potencial nutracéutico"

Nombre de la institución promotora: Universidad Autónoma de Yucatán

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, , Sistemas alimentarios; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Seguridad alimentaria;

**13 Seminario - Transferencia Tecnológica a Empresas del Sector Productor de Alimentos, 2021, Paraguay**

Nombre: Actualización sobre normativas de etiquetados de alimentos en Paraguay. Tipo de Participación: Moderador - Información Adicional: Organizador del Webinar en el marco del Proyecto PROINNOVA SERT 20-54 "Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a nivel nacional"

- Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los alimentos;
- 14 Simposio - SIMPOSIO II - la ValSe-Food CYTED 119RT0567. Revalorización de semillas latinoamericanas. Tecnologías para la obtención de nuevos productos para una alimentación saludable., 2021, Paraguay**  
Nombre: SLAN 2021. Tipo de Participación: Moderador - Información Adicional: SIMPOSIO II - la ValSe-Food en el Congreso SLAN 2021. Iberoamerican Valuable Seeds/Valiosas Semillas Iberoamericanas CYTED 119RT0567.  
Instituciones organizadoras: FCQ-UNA-Paraguay y CSIC-España  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Propiedades de los alimentos;
- 15 Congreso - SIMPOSIO I - la ValSe-Food CYTED 119RT0567. Recursos autóctonos: nuevas fuentes de ingredientes para la Seguridad Alimentaria., 2021, Paraguay**  
Nombre: SLAN 2021. Tipo de Participación: Panelista - Información Adicional: SIMPOSIO I - la ValSe-Food Iberoamerican Valuable Seeds/Valiosas Semillas Iberoamericanas CYTED 119RT0567  
Recursos autóctonos: nuevas fuentes de ingredientes para la Seguridad Alimentaria  
Instituciones organizadoras: UNJu-Argentina y CSIC-España  
Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Jujuy  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Propiedades de los alimentos;
- 16 Otra - Tutora del Trabajo presentado en las XIII JORNADAS DE JÓVENES INVESTIGADORES de la AUGM., 2019, Paraguay**  
Nombre: XIII JORNADAS DE JÓVENES INVESTIGADORES. Tipo de Participación: Otros - Información Adicional: Participación como Tutora del trabajo presentado por la alumna Jessica Bogarín, seleccionado para representar al Paraguay en las XXVII Jornadas de Jóvenes Investigadores de AUGM en octubre de 2019 en São Carlos (SP), Brasil.  
Nombre de la institución promotora: Dirección General Académica-Rectorado-Universidad Nacional de Asunción  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Propiedades de los alimentos;
- 17 Congreso - Polyclorinad Biphenyl Compounds (PCBs) in maternal milk based on GC/MS-MS Detection. Preliminary Study. Brasil, 2019, Brasil**  
Nombre: 7th Latin American Pesticide Residue Workshop. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Federal University of Santa Maria/CEPARC  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Composición de alimentos;
- 18 Congreso - A VALIDATION METHOD FOR PCBs IN MILK PROPOSED, 2019, Brasil**  
Nombre: 7th Latin American Pesticide Residue Workshop. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Federal University of Santa Maria/CEPARC  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de Alimentos;
- 19 Simposio - INFLUENCIA DEL ENVASADO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS SOBRE PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y LA REACCIÓN DE MAILLARD EN NUECES DE MACADAMIA SECAS, 2018, Paraguay**  
Nombre: Simposio de Química Inorgánica, Analítica y Fisicoquímica QIAF 2018. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: PREMIO AL MEJOR POSTER PRESENTADO EN EL IV Simposio de Química Inorgánica, Analítica y Fisicoquímica QIAF 2018 POR EL TRABAJO "INFLUENCIA DEL ENVASADO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS SOBRE PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y LA REACCIÓN DE MAILLARD EN NUECES DE MACADAMIA SECAS"  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos;
- 20 Congreso - Expositor sobre el tema IMPORTANCIA DE LA COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS HACIA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, 2018, Paraguay**  
Nombre: I Congreso Paraguayo de Ingeniería Ambiental y Desarrollo Sostenible y VI Seminario Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible. Tipo de Participación: Conferencista Invitado  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Aplicadas. Universidad Nacional de Pilar.  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente, Geoquímica y Geofísica, ; Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agronomía, reproducción y protección de plantas , ; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de Alimentos;
- 21 Congreso - Evaluación del contenido de sodio en alimentos panificados de consumo frecuentemente en estudiantes de la carrera de Bioquímica de la UNA, 2017, Paraguay**  
Nombre: IX Congreso de Ciencias Químicas.. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Federación de Químicos del Paraguay  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ciencias de los Alimentos;
- 22 Congreso - Contenido de ácido fítico, minerales (calcio y hierro) y su relación en harinas de trigo tipo 000, integral y panificados elaborados., 2017, Colombia**  
Nombre: XVII Congreso Colombiano de Química.. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Autores: Silvia Caballero, Laura Mereles, Verónica López, Luz María Tindel.

- Nombre de la institución promotora: Asociación Química Colombiana  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ciencias de los Alimentos;
- 23 Encuentro - Variabilidad en la composición química y bioquímica de semillas de diferentes variedades de sésamo (*Sesamum indicum*) de interés socio-económico para el Paraguay., 2017, Paraguay**  
Nombre: II Encuentro de Investigadores: Construyendo el Conocimiento científico en el Paraguay.. Tipo de Participación: Otros  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ciencias de los Alimentos;
- 24 Congreso - Desarrollo de un metodo de análisis de imagen satelital para medicion de color L\*, a\*, b\* en nueces de macadamia , 2017, Uruguay**  
Nombre: INNOVA . Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
- 25 Congreso - Variables de secado que influyen en la obtención de nueces de macadamia con calidad de exportación, 2017, Uruguay**  
Nombre: XVII Congreso Colombiano de Química.. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Asociación Química Colombiana  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
- 26 Encuentro - Estudio del Proceso de industrialización de nueces de macadamia con calidad de exportación, 2017, Paraguay**  
Nombre: II Encuentro de investigadores. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Ciencias de los alimentos;
- 27 Congreso - Dietary intake of trans fatty acids in paraguayan universiy students. Preliminar Study, 2017, Paraguay**  
Nombre: 21 st International Congress of Nutrition. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: International Union of Nutritional Sciences  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutricion y Metabolismo;
- 28 Congreso - Relationship between fat mass and waist circumference with the trans fatty acids intake on women of childbearing age. Preliminary Study., 2017, Argentina**  
Nombre: 21st International Congress of Nutrition. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: International Union of Nutritional Sciences  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición y metabolismo;
- 29 Congreso - Contribution of trans fatty acids by foods most preferably consumed by a group of students., 2017, Paraguay**  
Nombre: 21st International Congress of Nutrition. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: International Union of Nutritional Sciences  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición y metabolismo;
- 30 Seminario - Disertación sobre "Composición y control de calidad fisicoquímica" de nueces de macadamia, 2017, Paraguay**  
Nombre: Seminario Proceso de industrialización de nueces de macadamia: transferencia tecnológica de la Universidad a la empresa..  
Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Seminario de difusión de los resultados del proyecto de Investigación 14-INV-001 CONACYT en el programa PROCIENCIA.  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Ciencias de los alimentos;
- 31 Simposio - VALIDACIÓN DE UN MÉTODO MS/MS PARA LA DETERMINACIÓN DE alfa - TOCOFEROL EN ACEITE DE Macadamia integrifolia (Maiden & Betche), 2016, Paraguay**  
Nombre: QIAF 2016. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ; Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, ;
- 32 Simposio - Descripción de un método masas/masas (MRM) por UPLC/MS/MS para el análisis de residuos de plaguicidas en matriz granos de soja (Glicine max) , 2016, Paraguay**  
Nombre: III Simposio de Química inorgánica Analítica y Fisicoquímica (QIAF 2016).. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Validación de métodos analíticos, ;
- 33 Encuentro - Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia con calidad de exportación., 2016, Paraguay**  
Nombre: Encuentro de Investigadores: Construyendo el Conocimiento Científico en Paraguay. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , ; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 34 Simposio - 7th International Macadamia Symposium, 2015, Sudáfrica**  
Nombre: 7th International Macadamia Symposium. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Se presentaron los resultados preliminares del trabajo denominado "Macadamia from Paraguay: chemical composition of Macadamia integrifolia (Maiden & Betche) nuts harvested in Caraguatatay, Cordillera Department, Paraguay".  
Nombre de la institución promotora: Southern African Macadamia Growers Association

- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 35 Congreso - Congreso Nacional de Ciencias Químicas, 2015, Paraguay**  
Nombre: VIII Congreso Paraguayo de Ciencias Químicas. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Trabajo presentado y en actual estado de revisión por el comité científico. Evento a realizarse en Mayo de 2015.  
Nombre de la institución promotora: Federación Paraguaya de Químicos
- 36 Simposio - Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica, 2015, Paraguay**  
Nombre: XV Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica. Tipo de Participación: Moderador - Información Adicional: Participación como Secretaria de la Sección Nutrición - Productos fitoterapéuticos y Cosméticos.  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Ciencias de los alimentos;
- 37 Congreso - Nutrición-Productos fitoterápicos y Cosméticos, 2015, Paraguay**  
Nombre: XV Simposio Latinoamericano y I Congreso PAraguayo de Farmacobotánica. Tipo de Participación: Otros - Información Adicional: Participación como Secretaria de la Sección Nutrición-Productos fitoterápicos y Cosméticos  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos,;
- 38 Encuentro - XXII Jornadas de jóvenes investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo, 2014, Chile**  
Nombre: XXII Jornadas de Jóvenes investigadores de la AUGM. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Presentación del trabajo de Investigación titulado "Estudio del valor nutritivo y características del aceite de dos variedades de nuez de Macadamia integrifolia, cosechadas en el Dpto. de Cordillera.  
Nombre de la institución promotora: Asociación de Universidades del Grupo Montevideo  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 39 Seminario - IV Jornada de Alimentos, 2014, Paraguay**  
Nombre: IV Jornada de Alimentos. Alimentos Tradicionales del Paraguay; suinterés y recuperación . Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;
- 40 Encuentro - Contenido de ácido oxálico/calcio en acelga de penca blanca Beta vulgaris var. Cicla cultivadas en el campus universitario de la UNA, 2014, Paraguay**  
Nombre: VIII Jornada de Jóvenes investigadores de la UNA. Tipo de Participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: Asociación de Universidades del Grupo Montevideo
- 41 Encuentro - Macadamia en Paraguay: Estudio del valor nutritivo y características del aceite de dos variedades de nuez de Macadamia integrifolia Maiden & Betche, cosechadas en el Departamento de Cordillera, 2014, Paraguay**  
Nombre: VIII Jornada de Jóvenes Investigadores de la UNA. Tipo de Participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: Asociación de Universidades del Grupo Montevideo
- 42 Seminario - NIVELES DE ÁCIDOS GRASOS TRANS TOTALES (AGT) EN ALIMENTOS ELABORADOS CONSUMIDOS EN EL PARAGUAY. ESTUDIO PRELIMINAR, 2013, Paraguay**  
Nombre: IV Seminario Internacional Universidad Sociedad y Estado. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Trabajo presentado  
Nombre de la institución promotora: Asociación de Universidades del Grupo Motevideo  
Palabras Clave: Ácidos grasos trans; alimentos elaborados;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ; Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, ;
- 43 Taller - Jornada Tecnológica de la Yerba Mate, calidad en la cadena productiva, 2013, Paraguay**  
Nombre: - Información Adicional:
- 44 Seminario - IV Seminario internacional Universidad-Sociedad-Estado, 2013, Paraguay**  
Nombre: IV Seminario internacional Universidad-Sociedad-Estado. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Presentación del trabajo Valor nutricional de cinco especies de pescados frescos del río Paraguay. Estudio Preliminar.  
Nombre de la institución promotora: Asociación de Universidades del Grupo Montevideo  
Palabras Clave: pescados; Valor nutricional;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Pesca, Ciencias de los alimentos;
- 45 Simposio - I Simposio de Química Inorgánica, Analítica y Fisicoquímica QIAF 2012, 2012, Paraguay**  
Nombre: I Simposio de Química Inorgánica, Analítica y Fisicoquímica QIAF 2012. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Detección de la presencia de Aflatoxina M1 en leche cruda comercializada en la ciudad de San Lorenzo  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas.  
Palabras Clave: Micotoxinas; leche;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Química y Toxicología de alimentos;
- 46 Simposio - Estudio preliminar del valor nutricional de cinco especies de pescados frescos del río Paraguay, 2012, Paraguay**  
Nombre: I Simposio de Química Inorgánica, Analítica y Fisicoquímica QIAF 2012. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional:  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas  
Palabras Clave: Valor nutricional; pescados;

- Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Química de alimentos;
- 47 Simposio - COMPOSICIÓN QUÍMICA Y VALOR NUTRICIONAL DEL KUMANDA YYVRAÍ (Cajanus cajan), 2012, Paraguay**  
Nombre: I Simposio de Química Inorgánica, Analítica y Fisicoquímica (QIAF 2012). Tipo de Participación: Poster - Información Adicional:  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas  
Palabras Clave: Valor nutricional; Cajanus cajan;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Otras Ciencias Agrícolas, Ciencias de los alimentos;
- 48 Encuentro - Jornada Nacional de Nutrición, 2011, Paraguay**  
Nombre: Jornada Nacional de Nutrición. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional:  
Nombre de la institución promotora: Asociación Paraguaya de Estudiantes de Nutrición.  
Palabras Clave: Frutos Secos;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Nutrición;
- 49 Congreso - Hábitos alimentarios de personas con diabetes mellitus tipo 2 que asisten a la Fundación Paraguaya de Diabetes, 2011, Paraguay**  
Nombre: VII Congreso Paraguayo de Ciencias Químicas. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional:  
Palabras Clave: Diabetes; Hábitos Alimentarios;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición y Dietética;
- 50 Congreso - Composición Nutricional de Alimentos Tradicionales del Paraguay; chipa, sopa, y pastel mandio, 2011, Paraguay**  
Nombre: VII Congreso de Ciencias Químicas - Información Adicional:  
Palabras Clave: Alimentos tradicionales; composición nutricional;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Otras Ciencias Agrícolas, Ciencias de los alimentos;
- 51 Congreso - Niveles de ácidos grasos trans totales AGT en Alimentos elaborados consumidos en el Paraguay. Estudio Preliminar, 2011, Paraguay**  
Nombre: VII Congreso de Ciencias Químicas. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Federación de Químicos del Paraguay  
Palabras Clave: alimentos elaborados; Ácidos grasos trans;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Otras Ciencias Agrícolas, Ciencias de los alimentos;
- 52 Encuentro - III Jornada de Alimentos., 2010, Paraguay**  
Nombre: III Jornada de Alimentos; Alimentación en Paraguay y su incidencia en la salud. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional:  
Palabras Clave: Ácidos grasos trans;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Nutrición;
- 53 Encuentro - II Jornadas de Jóvenes Investigadores de la UNA, 2008, Paraguay**  
Nombre: II Jornadas de Jóvenes Investigadores de la UNA. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional:  
Nombre de la institución promotora: Dirección General de Investigación Científica y Tecnológica de la UNA  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, ; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ; Ciencias Agrícolas, Otras Ciencias Agrícolas, Ciencias de los alimentos;
- 54 Congreso - Contenido de Fibra Alimentaria en Jugos de soja saborizados, néctares y mermeladas de producción nacional, 2008, Paraguay**  
Nombre: VI Congreso Paraguayo de Química. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional:  
Nombre de la institución promotora: FEDERACION PARAGUAYA DE QUIMICOS  
Palabras Clave: Fibra alimentaria;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos; Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ;
- 55 Encuentro - Ciclo de Charlas de la Asociacion de Estudiantes de tecnología de Alimentos del Paraguay, 2007, Paraguay**  
Nombre: Ciclo de Charlas de la Asociacion de Estudiantes de tecnología de Alimentos del Paraguay. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional:  
Nombre de la institución promotora: Asociacion de Estudiantes de tecnología de Alimentos del Paraguay ASETAP  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Bioquímica de Alimentos;
- 56 Encuentro - Ciclo de Charlas. V Semana del Bioquímico, 2006, Paraguay**  
Nombre: Ciclo de Charlas. V Semana del Bioquímico. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional:  
Nombre de la institución promotora: Estudiantes de Bioquímica Asociados del Paraguay  
Palabras Clave: Cianobacterias;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología Ambiental;
- 57 Encuentro - III Semana del Bioquímico, 2003, Paraguay**  
Nombre: Ciclo de Charlas III Semana del Bioquímico. Tipo de Participación: Moderador - Información Adicional:  
Nombre de la institución promotora: Estudiantes de Bioquímica Asociados del Paraguay  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias Químicas;
- Jurado/Integrante
- Dissertaciones**
- 1 Mereles L.; Lehisa, J.; Benítez de Bertoni, B.; Correa, L.; Participación en comités de Derlysa Ariela Colmán Penayo. Tesis de Maestría Presidente de Mesa Examinadora de tesis de Maestría para Predefensa y Defensa pública., 2021, Paraguay/Español**  
Dissertación (Maestría en Química Ambiental), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente, Ciencias Medioambientales , Química y ambiente;

Obs: Resolución FCQ No. 772/2021. Presidente de Mesa Examinadora.

- 2 Mereles L.; Hellón, MC; Barua, J.; Funes, P.; Participación en comités de Antonia Karina Galeano Ruiz Díaz.. Tesis de Maestría Presidente de Mesa Examinadora de Tesis, de la Maestría en Ciencias Químico Biológicas., 2020, Paraguay/Español**  
Disertación (Maestría en Ciencias Químico Biológicas), DPG-FCQ-UNA - Dirección de Postgrado. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Asunción.

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Enfermedades Infecciosas, Farmacología de plantas medicinales;

Obs: Resolución FCQ No. 667 / 2020. Presidenta de mesa.

- 3 Mereles L. Participación en comités de Aida Elizabeth Elizeche de Larré. Tesis de Maestría IMPLEMENTACIÓN DE UN CURSO ORIENTADO A LA FORMACIÓN EN MÉTODO CIENTÍFICO EN LA MODALIDAD E-LEARNING PARA TUTORES Y CO-TUTORES DE TRABAJO FINAL DE GRADO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS-UNA, 2017, Paraguay/Español**

Disertación (Maestría en Química Ambiental), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Computación e Información, Ciencias de la Información y Bioinformática, Ciencia y tecnología;

Obs: Maestría en Innovación Didáctica para Ciencia y Tecnología.

Resolución N° 1578/2017

#### Tesis

- 1 Mereles L. Participación en comités de Q.A. Hilda Ucedo. Tesis de Doctorado Presidente de Mesa de Tesis de Doctorado en Ciencias de los alimentos., 2022, Paraguay/Español**

Tesis (Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Obs: Resolución FCQ-UNA No. 329/2020. "POR LA CUAL SE CONFORMAN LAS MESAS EXAMINADORAS DE TESIS, PARA ESTUDIANTES DEL DOCTORADO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, DE POSTGRADO"

Título: "Caracterización morfológica, nutricional y del potencial antioxidante de dos frutos nativos del Paraguay: Genipa americana L. y Eugenia myrcianthes Niedenzu"

- 2 Mereles L.; Kennedy, ML; Burgos-Edwards; Melis, J; Participación en comités de Hilda Inés Ucedo Samudio. Tesis de Doctorado Presidente de mesa examinadora de Doctorado en Ciencias de los alimentos, 2022, Paraguay/Español**

Tesis (Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Obs: Tesis Doctoral "Caracterización morfológica, nutricional y del potencial

antioxidante de dos frutos nativos del Paraguay: Genipa americana L. y Eugenia myrcianthes Niedenzu" correspondiente al programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción.

- 3 Mereles L. Participación en comités de Lic. Alicia Báez. Tesis de Doctorado Presidente de Mesa de Tesis Doctoral en Ciencias de los alimentos., 2020, Paraguay/Español**

Tesis (Doctorado en Ciencias de los Alimentos), FCQ - Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;

Obs: Resolución 329/2020. Título de la Tesis: Apoyo nutricional en niños quemados.

#### Trabajo de conclusión de curso de pregrado

- 1 Mereles L. Participación en comités de Yenny Daisy Arévalos Venialgo. Pregrado Relacion de los valores de BNP y la Troponina en pacientes con insuficiencia cardiaca internados en la unidad de terapia intensiva del Instituto Nacional de Cardiología "Prof. Dr. Juan Adolfo Cattoni", 2016, Paraguay/Español**

Pregrado (),

Obs: Resolución No.

#### Otros tipos

- 1 Martínez K.; Mereles L.; Velázquez E.; Resquin, V.; Elizaur, A.; Participación en comités de Annemarie Nielsen. Otras Alimento medicado con emamectina benzoato en una nueva formulación; Usos y desafíos en la salmonicultura chilena., 2017, Paraguay/Español**

Otra participación (Doctorado en Ciencias Farmacéuticas), FCQ - Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Ciencias de los alimentos;

Obs: Mesa Examinadora del Seminario final de presentación de tesis DOCTORAL de la Q.F. Annemarie Nielsen Steffen, del Doctorado en Ciencias Farmacéuticas. Resolución No. 1198/2017.

#### Otros tipos

- 1 Rios, L; Mereles L.; González, NC; Participación en comités de Danilo Eduardo Díaz y Verónica Tamara Fernández Mendoza.. Tesis/Monografía de grado Miembro de Mesa Examinadora de Trabajo Final de Grado CTA, 2020, 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, Ciencias de los alimentos;

Obs: Resolución FCQ No. 498/2020.

- 2 Mereles L.; Sotelo P; Flores ME; Participación en comités de Rocío. Tesis/Monografía de grado Valor nutritivo de alimentos tradicionales del Paraguay; chipa y pastel mandi'ó, 2014, Paraguay/Español**  
Otra participación (Bioquímica Clínica), UNA - Universidad Nacional de Asunción  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;
- 3 Mereles L. Participación en comités de Teodoro Luis Miguel Vallejo Cardozo. Tesis/Monografía de grado Prevalencia del uso de anabólicos en personas que acuden a gimnasios en la ciudad de Lambaré, 2010, Paraguay/Español**  
Otra participación (Nutrición), UNINORTE - Universidad del Norte  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Bioquímica; **Monografía de curso de perfeccionamiento/especialización**
- 1 Mereles L.; FERRO E.; Alvarenga, N. ; CABALLERO S; Piris, P.; Wiszovaty L. ; Michajluk, J.; Participación en comités de Lic. Sergio Gabriel Rodriguez Bonet. Trabajos de especialización Compuestos nutritivos de la Acrocomia aculeata y su potencial como materia prima para la producción de alimentos, 2017, Paraguay/Español**  
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos, antioxidantes.; Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Composición de Alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Orgánica, Validación de métodos instrumentales de análisis de compuestos orgánicos;
- 2 CABALLERO S; Mereles L.; Piris, P.; Wiszovaty L. ; Ojeda, C.; Oviedo, C.; Participación en comités de Cristel Iona Kennedy Cuevas. Trabajos de especialización Diseño de un Programa alimentario piloto para adultos mayores, 2017, Paraguay/Español**  
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos.;
- 3 Mereles L. Participación en comités de Lic. Esmilce Carolina Florentín Rojas. Trabajos de especialización Interesterificación como procedimiento para elaborar margarina sin ácidos grasos trans, 2016, Paraguay/Español**  
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Orgánica, ; Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Nutrición y dietética;  
Obs: Trabajo actualmente en evaluación, se adjunta solicitud de evaluación.  
Conformación de mesa examinadora pendiente para febrero de 2017.

## Información adicional:

- Miembro Fundador de la Sociedad Paraguaya de Toxicología SPTOX.
- Miembro de la Red Analítica de Latinoamerica y el Caribe - RALACA.<http://www.red-ralaca.net/paraguay>
- Miembro de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición SLAN.
- Investigador responsable en Proyectos de I+D a nivel nacional e internacional. Líder del Grupo de Investigacion BIOALSA (Acrónimo; Biodiversidad, Alimentos y Salud). Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción.
- Representante - Colaborador del Capítulo Paraguay para LATINFOODS (Red Latinoamericana de Composición de Alimentos).
- Responsable del Grupo UNA, Paraguay en la RED laVAISe Food del CYTED. <http://www.cyted.org/content/119rt0567-integrantes>
- Responsable del Grupo UNA, Paraguay en la Red Internacional de Chía - Chía Link. <http://www.chialink.es/laura-graciela-asuncion/>
- Responsable Técnico del Proyecto SERT 20-54 PROINNOVA-CONACYT (Actualmente).
- Responsable actual del Proyecto de Cooperación MORNUPAY con la Universidad Politécnica de Valencia, España.
- Presidente del Comité de ética de la Investigación, de la Facultad de Ciencias Químicas.
- Encargada de Despacho de la Dirección de Investigaciones en periodos del 2018, 2019, 2020, 2021, 2022.
- Síndico Suplente de la Fundación Facultad de Ciencias Químicas FUNDAQUIM.
- Miembro Suplente del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Químicas.
- Miembro del Comité de ética institucional de la Facultad de Ciencias Químicas.
- Participación en Programas de Certificación de calidad analítica: Interlaboratorial de aflatoxinas en Castanha do Brasil, organizado por PRIMAR Programas Interlaboratoriales y Materiales de Referencia y LANAGRO Laboratorio Nacional Agropecuario de Minas Gerias, Brasil.
- Participación en Rondas de Inter-comparación en ensayos de Aptitud, dentro del Programa de Rondas Interlaboratorios de Análisis de Alimentos (Pridaa) del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología en Alimentos (CITA) de Costa Rica.

## Indicadores

| Producción Técnica                                |  | 65  |
|---|--|-----|
| Organización de eventos                           |  | 8   |
| Congreso  |  | 6   |
| Otro  |  | 2   |
| Edición o revisión                                |  | 5   |
| Otro  |  | 3   |
| Compilación                                       |  | 2   |
| Desarrollo de material didáctico o de instrucción |  | 5   |
| Desarrollo de material didáctico o de instrucción |  | 5   |
| Procesos o técnicas                               |  | 6   |
| Técnica Analítica                                 |  | 4   |
| Proceso Productivo                                |  | 1   |
| Técnica Pedagógica                                |  | 1   |
| Trabajos técnicos                                 |  | 17  |
| Consultoría                                       |  | 1   |
| Elaboración de proyecto                           |  | 8   |
| Otra  |  | 2   |
| Servicios en el área de la salud                  |  | 1   |
| Dictamen  |  | 2   |
| Informe o Pericia técnica                         |  | 1   |
| Elaboración de normativas y Ordenanzas            |  | 2   |
| Informes de investigación                         |  | 16  |
| Informes de investigación                         |  | 16  |
| Programas en radio o TV                           |  | 1   |
| Entrevista  |  | 1   |
| Otra producción técnica                           |  | 4   |
| Otra producción técnica                           |  | 4   |
| Cursos de corta duración dictados                 |  | 2   |
| Extensión extracurricular                         |  | 1   |
| Especialización                                   |  | 1   |
| Productos tecnológicos                            |  | 1   |
| Proyecto  |  | 1   |
| Producción Bibliográfica                          |  | 116 |
| Libros y capítulos de libros publicados           |  | 10  |
| Capítulo de libro publicado                       |  | 3   |
| Libro publicado                                   |  | 6   |
| Libro compilado                                   |  | 1   |

|  |           |
|--|-----------|
| Artículos publicados en revistas científicas | 52        |
| Completo en revistas arbitradas              | 29        |
| Completo en revistas NO arbitradas           | 7         |
| Resumen                                      | 16        |
| Documentos de trabajo                        | 15        |
| Completo                                     | 15        |
| Trabajos en eventos                          | 38        |
| Resumen                                      | 32        |
| Resumen expandido                            | 5         |
| Completo                                     | 1         |
| Textos en publicaciones no científicas       | 1         |
| Periodicos                                   | 1         |
| <b>Tutorías</b>                              | <b>57</b> |
| Concluidas                                   | 53        |
| Tesis de maestría                            | 3         |
| Tesis/Monografía de grado                    | 37        |
| Iniciación a la investigación                | 13        |
| En Marcha                                    | 4         |
| Tesis de maestría                            | 1         |
| Tesis de doctorado                           | 1         |
| Iniciación a la investigación                | 2         |
| <b>Evaluaciones</b>                          | <b>42</b> |
| Convocatorias Concursables                   | 18        |
| Eventos                                      | 9         |
| Proyectos                                    | 3         |
| Publicaciones/Periódicos                     | 12        |
| <b>Otras Referencias</b>                     | <b>94</b> |
| Otros datos Relevantes                       | 23        |
| Presentaciones en eventos                    | 57        |
| Jurado/Integrante                            | 14        |