



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

Dirección: **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;

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

Formación Complementaria

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

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

- Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Educación a Distancia en Química;
- 2018-2018** Cursos de corta duración
 Food and Agricultural Organization, Paraguay
 Título: Políticas públicas de Seguridad Alimentaria y Nutricional y derecho a la alimentación.
 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;
- 2018-2018** Cursos de corta duración
 Facultad de Ciencias Químicas. Dirección de Postgrado., Paraguay
 Título: Target vs. non target analysis
 Horas totales: 15
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología;
- 2018-2018** Cursos de corta duración
 Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay
 Título: Determinación de Plaguicidas OCI y PCBs por GC/MS-MS
 Horas totales: 40
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de Alimentos;
- 2018-2018** Cursos de corta duración
 Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay
 Título: Validación de métodos por cromatografía de gases y líquidos.
 Horas totales: 40
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de residuos de contaminantes;
- 2017-2017** Cursos de corta duración
 Universidad de Costa Rica, Costa Rica
 Título: Curso Regional de Capacitación sobre estrategias de muestreo
 Horas totales: 48
 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;
- 2017-2017** Cursos de corta duración
 International Atomic Energy Agency, Austria
 Título: Regional training course on sampling strategies
 Horas totales: 48
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de contaminantes.;
- 2016-2016** Cursos de corta duración
 Dir. de Investigación, Paraguay
 Título: Procesamiento industrial y sistema de producción agrícola del coco mbocaya - Acrocomia aculeata.
 Horas totales: 15
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Producción de alimentos.;
- 2016-2016** Cursos de corta duración
 Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción
 Título: Curso internacional Procesamiento industrial y sistema de producción agrícola del coco "Mbocaya" - Acrocomia aculeata.
 Horas totales: 15
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, ; Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química, ;
- 2016-2016** Cursos de corta duración
 Waters Corporation, Brasil
 Título: Capacitación en UPLC/MS/MS
 Horas totales: 40
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;
- 2015-2015** Cursos de corta duración
 Instituto de Investigación de Ciencias de la Salud, UNA, Paraguay
 Título: Curso de Formación de Comités de Ética en Investigación
 Horas totales: 40
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Epidemiología, Ética en investigación;
- 2015-2015** Cursos de corta duración
 Sociedad Científica del Paraguay, Paraguay
 Título: Curso Pre-Simposio: Redacciones Científicas.
 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, ;
Cursos de corta duración
International Atomic Energy Agency, Paraguay
Título: Validación de Métodos Analíticos por Absorción Atómica e ICP
Horas totales: 60
- 2015-2015**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de Alimentos;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción
Título: Análisis de Residuos de Pesticidas en Alimentos por LC/MS/MS
Horas totales: 65
- 2014-2014**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;
Cursos de corta duración
V y T Farma, Paraguay
Título: Capacitación en sistemas UPLC/MS/MS y APGC/MS/MS de Waters
Horas totales: 40
- 2014-2014**
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
Título: Importancia de la Validación de metodología analítica y los cálculos en incertidumbre de las mediciones
Horas totales: 24
- 2014-2014**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
Cursos de corta duración
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Paraguay
Título: Análisis de Pesticidas por LC-MS/MS, Quechers, ICP/MS y EEA
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, ;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
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;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
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;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
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;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Curso Internacional de Química Ambiental
- 2008-2008**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología Ambiental;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Cromatografía Gaseosa
- 2007-2007**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias Químicas;
Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Geoprocesamiento de imágenes satelitales
- 2007-2007**
Cursos de corta duración
Organismo Nacional de Acreditación, Paraguay
Título: Curso internacional Gestión de la Calidad y competencia técnica en laboratorios de ensayo según ISO 17025
- 2007-2007**
Cursos de corta duración
Universidad Nacional de San Martín, Argentina
Título: Curso Internacional de Ecotoxicología

- 2006-2006** Cursos de corta duración
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 Título: Curso Internacional de Medio Ambiente. Análisis de Riesgo Ecológico
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología Ambiental;
- 2005-2005** Cursos de corta duración
 Fac de Medicina, Chile
 Título: Curso Internacional de gestion innovacion y comercializacion de la Biotecnología
- 2005-2005** Cursos de corta duración
 Universidad de la República - Facultad de Química, Uruguay
 Título: Curso internacional de geología médica, metales, salud y ambiente
- 2004-2004** Cursos de corta duración
 Inst.Investig.Ciencias de la Salud -Centro para el desarr.Investi Cientif, Paraguay
 Título: Epidemiología Molecular y biología celular
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Medicina Tropical;
- 2004-2004** Cursos de corta duración
 Universidad de Buenos Aires, Argentina
 Título: Curso internacional de diseño experimental y determinacion del tamaño de muestra en experimentos con animales
- 2004-2004** Cursos de corta duración
 Inst.Investig.Ciencias de la Salud -Centro para el desarr.Investi Cientif, Paraguay
 Título: Curso teorico práctico Introducción a la biología y epidemiologia molecular de triatomos y trypanosoma cruzi
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Medicina Tropical;
- 2004-2004** Cursos de corta duración
 Ministerio de Agricultura y Ganadería, Paraguay
 Título: Evaluación de Impacto Ambiental
- 2003-2003** Cursos de corta duración
 Ministerio de Agricultura y Ganadería, Paraguay
 Título: Sistemas de Gestion Ambiental
- 2002-2002** Cursos de corta duración
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 Título: Curso teórico práctico sobre VIH/ITS
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Bioquímica;
- 2005** Encuentros Jornadas internacionales Rioplatenses de Toxicologia y Ecotoxicologia
 ATA y Soc. Uruguaya de Toxicologia , Paraguay
- 2023** Seminarios Actualización sobre alimentos procesados y ultraprocesados: nutrientes críticos y etiquetado frontal
 Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnologicas-DGICT-UNA, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;
- 2016** Seminarios Seminario ELSEVIER Day: tendencias y perspectivas
 Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
 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
 Asociación de Universidades Grupo Montevideo, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Ciencias de los alimentos;
- 2008** Seminarios IX Seminario sobre Armonizacion del Registro y Control de Medicamentos Veterinarios
 CAMEVET, Paraguay
- 2006** Seminarios Seminario Internacional 2006 El mundo de las normas.
 Federación de Químicos del Paraguay, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias Químicas;
- 2015** Simposios 7th International Macadamia Symposium
 The Southern African Macadamia Growers' Association , Sudáfrica
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, ;
- 2015** Simposios XV Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica
 Sociedad Científica del Paraguay, Paraguay
 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.
 Servicio Nacional de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica, Costa Rica
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Inocuidad alimentaria;
- 2012** Talleres Jornada Tecnológica de la Yerba Mate, calidad en la cadena productiva
 Centro Yerbatero Paraguayo, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Composición Química;
- 2012** Talleres Radiotracer Techniques for Food and Contaminant Control
 Organismo Internacional de Energía Atómica OIEA, Austria
 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)
 Agencia Internacional de Energía Atómica IAEA, Brasil
 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;
- 2011** Talleres Formación por Competencias
 Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Humanidades, Otras Humanidades, Didáctica;
- 2009** Talleres VI Latin American Workshop on Doping Analysis.
 Asociación Latinoamericana de Antidopaje, Paraguay
- 2008** Talleres Actualización de requisitos para la aprobación de medicamentos veterinarios antimicrobianos en relación a la inocuidad de residuos en los alimentos.
 Food and Drug Administration FDA, Paraguay
- 2008** Talleres Taller sobre PCBs: Introducción a la Gestión y Opciones de Muestreo, Screening y análisis
 Secretaría del Ambiente SEAM, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, Toxicología de los Alimentos;
- 2008** Talleres Taller nacional de capacitación para el control de las importaciones y exportaciones de sustancias agotadoras de la capa de ozono
 Secretaría del Medio Ambiente. PNUMA, Paraguay

Idiomas

Inglés	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 - Actual **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 - Actual **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
 Actividad de extensión realizada: Analista de Control de calidad de medicamentos
- 1/2005 - 8/2005 Extensión, Departamento de Biotecnología, Centro Multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas
 Actividad de extensión realizada: Técnico Analista de alimentos y productos biotecnológicos

2018 - 2021 **Investigador Asociado** 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 **Funcionario/Empleado - Técnico** C. Horaria: **30**

Centro Subregional para Latinoamérica de la Red Internacional de Sistemas de Datos Sobre Alimentos (INFOODS) - LATINFOODS - In

Vínculos con la Institución

2022 - Actual **Representante alterno del Capítulo Nacional Paraguay ante LATINFOODS** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: LATINFOODS: Red Internacional de Sistemas de Datos sobre Alimentos.
<http://latinfoods.inta.cl/organizacion/comites/>

Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología - CONACYT

Vínculos con la Institución

2022 - Actual **MIEMBRO DE LA COMISIÓN CIENTÍFICA HONORARIA DEL PRONII (CCH)** 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"
 Programa Nacional de Incentivo a Investigadores.

Cooperazione Internazionale - COOPI

Vínculos con la Institución

2017 - 2022 **Investigador Responsable** 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).

Actividades

11/2017 - 7/2022 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Cooperazione Internazionale Italiana, Cooperazione Internazionale Italiana
Por Nuestro Gran Chaco Sustentable: Participación activa en modelos de gestión territorial para la conservación ambiental integrada con la producción sostenible.
 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: Investigación.
 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;

Fac de Ciencias Químicas Y Farmaceutica - UCH

Vínculos con la Institución

2006 - 2006 **Becario - Pasante, como becaria del Programa de Pasantías Regionales de la Red Amsud Pasteur** C. Horaria: **8**

- Actual **Actividades**

Actividades

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: Investigación.
 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: Investigación.
 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: Investigación.
 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	Miembro del Comité de ética de la Investigación	C. Horaria: 2
2022 - 2022	Dirección de Investigaciones. Encargada de Despacho. Otras Informaciones: Resolución FCQ-UNA No. 1045/2022.	C. Horaria: 20
2022 - 2022	Jefa Interina. Departamento Bioquímica de alimentos. Otras Informaciones: Resolución FCQ-UNA No. 1045/2022.	C. Horaria: 20
2022 - 2022	Jefa Interina, Departamento Bioquímica de Alimentos. Régimen: Dedicación total Otras Informaciones: Designada por Resolución FCQ No. 0470/2022.	C. Horaria: 25
2022 - 2022	Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho. Régimen: Dedicación total Otras Informaciones: Designada por Resolución FCQ No. 0470/2022.	C. Horaria: 25
2021 - 2021	Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho Régimen: Dedicación total Otras Informaciones: Designación por Resolución FCQ No. 629/2021	C. Horaria: 20
2021 - 2021	Jefa interina del Departamento Bioquímica de Alimentos Régimen: Dedicación total Otras Informaciones: Designación por Resolución No. 0629/2021	C. Horaria: 20
2021 - 2022	Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho. Régimen: Dedicación total Otras Informaciones: Jefa interina del Departamento Bioquímica de Alimentos y de la Dirección de investigaciones por Resolución FCQ No. 0050/2022.	C. Horaria: 20
2019 - 2020	Directora Interina de Postgrado de la Facultad de Ciencias Químicas. Régimen: Dedicación total 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: 25
2019 - 2019	Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho Régimen: Dedicación total Otras Informaciones: Designada por Resolución No. 494/2019	C. Horaria: 25
2018 - 2018	Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho. Régimen: Dedicación total Otras Informaciones: Designada por Resolución FCQ No. 1594/2018.	C. Horaria: 25
2018 - 2018	Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho. Régimen: Dedicación total Otras Informaciones: Designada por Resolución FCQ No. 214/2018.	C. Horaria: 25
2017 - 2017	Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho. Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución N° 1446/2017 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.	C. Horaria: 25
2017 - 2017	Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho. Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución N° 1323/2017 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.	C. Horaria: 25
2017 - 2017	Directora interina de la Dirección de Investigaciones.	

Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución N° 1323/2017 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.

2017 - 2017 **Dirección de Investigaciones, Encargada de Despacho.** C. Horaria: **25**

Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución N° 1054/2017 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.

2017 - 2017 **Jefa interina del Departamento Bioquímica de Alimentos** C. Horaria: **25**

Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución N° 1054/2017 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.

2017 - 2020 **Dirección de Postgrado.** C. Horaria: **10**

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 **Miembro del Comité permanente de Carrera de Nutrición** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Resolución de nombramiento N° 254/2017.

Actividades

2/2019 - Actual **Gestión Académica, Universidad Nacional de Asunción. Facultad de Ciencias Químicas**
 Cargo o función: **Miembro del Comité permanente de Carrera de Nutrición**

2016 - 2016 **Jefa interina del Dpto. de Bioquímica de Alimentos.** C. Horaria: **30**

Otras Informaciones: Nombramiento por Resolución de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción.

2016 - 2016 **Jefa interina del Departamento de Bioquímica de Alimentos** C. Horaria: **25**

2016 - 2016 **Docente de Posgrado, asignatura "Transformaciones químicas y Bioquímicas de los alimentos"** C. Horaria: **40**

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.N° 554/2016.

2016 - 2016 **Jefa interina del Departamento de Bioquímica de alimentos** C. Horaria: **30**

Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución N° 204/2016 de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.

2015 - 2015 **Miembro de Comisión examinadora en el Concurso de Cátedras** C. Horaria: **1**

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 **Presidente del Comité de Ética de Investigación (CEI) de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Nombramiento de Miembro por Resolución N° 562/2015
 Nombramiento de Presidente por Resolución 2018.

2013 - 2015 **Profesor Adscripto de la asignatura Química de suelos y Agroquímicos** C. Horaria: **4**

Otras Informaciones: Resolución No. 5890-00-2015.

2013 - 2013 **Docente de POSGRADO, asignatura "Alimentos"** C. Horaria: **40**

Otras Informaciones: Nombramiento mediante resolución N° 880/2013 de la Facultad de Ciencias Químicas, en el Postgrado de Especialización en Dietética Clínica y Soporte Nutricional.

2013 - 2014 **Miembro del Comité de Bioseguridad de la Facultad de Ciencias Químicas.** C. Horaria: **2**
 C. Horaria: **25**

2012 - Actual	Docente de Posgrado, asignatura "Análisis y Control de Calidad de Alimentos".	C. Horaria: 2
	Otras Informaciones: Resolución N° 943/2012. Posgrado en Ciencias de los Alimentos.	
2012 - Actual	Profesor Adjunto de Bromatología y tecnología de Alimentos.	C. Horaria: 4
	Otras Informaciones: Por Resolución 2021 Carrera de Nutrición.	
2012 - 2014	Jefe de Trabajos prácticos, asignatura Toxicología.	C. Horaria: 8
	Otras Informaciones: Carrera Bioquímica y Farmacia. Resolución N°5171/2012- 5352/2013 - 5554/2014.	
2011 - Actual	Profesor adscrito, asignatura Toxicología de Alimentos.	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.	
2011 - 2014	Profesor Adscrito de las asignaturas Toxicología Ambiental.	C. Horaria: 4
	Otras Informaciones: carrera de Bioquímica. Resolución No. 5328/2013.	
2011 - 2011	Docente de Posgrado, asignatura Análisis y Control de Alimentos.	C. Horaria: 60
	Otras Informaciones: Resolución N° 662/2011. Posgrado en Ciencias De los Alimentos.	
2011 - 2016	Jefe de trabajos prácticos. Toxicología de Alimentos.	C. Horaria: 4
	Otras Informaciones: Carrera Ciencia y Tecnología de alimentos. Resoluciones No. 5874-00-2015, 6129-00-2016	
2010 - Actual	Staff permanente como Docente de Postgrado, asignatura "Compuestos nutritivos y no nutritivos"	C. Horaria: 2
	Otras Informaciones: Resolución FCQ N°724/2010	
2010 - 2011	Jefe de Trabajos Prácticos, asignatura Toxicología Ambiental.	C. Horaria: 4
	Otras Informaciones: Resolución FCQ N° 4735/2010.	
2007 - Actual	Profesor Adscrito de la asignatura Toxicología.	C. Horaria: 4
	Otras Informaciones: Carreras Bioquímica y Farmacia. Resolución N° 5182/2012. Resolución No. 5890-00-2015. Resolución N° 6167/2016. Resolucion No. 6420/2017.	
2007 - 2023	Docente investigador	C. Horaria: 20
	Otras Informaciones: Resolución N° 4173/2007 del Rectorado de la UNA 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 Bioprospección de recursos alimenticios regionales subutilizados con potencial antioxidante, para su aprovechamiento integral en la industria de alimentos saludables. Participación: Coordinador o Responsable
-----------------	--

- 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;
- 2/2016 - Actual
 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; WISZO VATY 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; WISZO VATY, 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: Mereles L.(Responsable)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
- 1/2022 - Actual
 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: Investigación.
 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 Union 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: Investigación.

- 9/2018 - 12/2021 Alumnos: Pregrado (6); Maestría Académica (1);
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Bioquímica de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción
Distribución de Arsénico total en la biosfera de la cuenca del río Tebicuary, Paraguay.
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: Proyecto de investigación y desarrollo financiado por PROCENCIA Componente I "Fomento a la investigación científica"
 Integrantes: Mereles L.(Responsable)
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
 Alumnos: Pregrado (2); Maestría Académica (1);
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología de alimentos, contaminantes en alimentos.;
- 10/2016 - 10/2021 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones
PINV15-110. Variabilidad en la composición química y bioquímica de semillas de diferentes variedades de sésamo (Sesamun indicum) de interés socio-económico para el Paraguay.
 Participación: Coordinador o Responsable
 Descripción: Elaboración y ejecución del Proyecto Asociativo FUNDAQUIM-FCQ-UDELAR-IICA. Aprobado por Resolución CONACYT N° 310/2016- Programa PROCENCIA - Convocatoria 2015.
 Integrantes: Mereles L.(Responsable)
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
 Alumnos: Pregrado (3); Especialización (1); Maestría Académica (1);
 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;
- 3/2018 - 10/2020 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Bioquímica de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción
Bioprospección de recursos alimenticios de interés para la conservación, alimentación y la nutraceutica (BRAICAN)
 Participación: Coordinador o Responsable
 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.
 Integrantes: Mereles L.;Alvarenga N; Mendez, E.; Bazán, D.; CABALLERO S; PIRIS P; WISZOVATY L; Schmeda-Hirschmann G.; González, W.; Villalba, D.;
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: .
 Alumnos: Pregrado (4); Especialización (1); Maestría Académica (1);
 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, ;
- 1/2015 - 10/2020 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dir. de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos
Caracterización de los tipos de aflatoxinas y hongos aflatoxigénicos presentes en yerba mate elaborada (Ilex paraguariensis).
 Participación: Integrante del Equipo
 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.
 Integrantes: Mereles L.;CABALLERO S; PIRIS P; WISZOVATY L;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
 Alumnos:
- 3/2017 - 12/2017 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción
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"
 Participación: Coordinador o Responsable
 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).
 Integrantes: Mereles L.;PIRIS P; CABALLERO S; Cano, P.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Desarrollo.
 Alumnos: Pregrado (1);

- 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 & Betche) 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 tándem (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; WISZO VATY 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 & Betche 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; WISZOVTY 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; WISZOVTY 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 YVYRA ï (Cajanus cajan)
 Participación: Integrante del Equipo
 Integrantes: MERELES L; CABALLERO S; WISZOVTY 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 Investigación 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

- Integrantes: MERELES L; CABALLERO S; WISZO VATY L; PIRIS P; Mereles L.;
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
 Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).
 Financiadores: Dirección General de Investigaciones Científicas y Tecnológicas del Rectora - DGICT (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;
- 3/2009 - 12/2009 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de Alimentos, Dir. de Investigación
Evaluación preliminar del perfil de ácidos grasos y el valor nutricional de dos especies de pescados de consumo del río Paraguay
 Participación: Integrante del Equipo
 Integrantes: MERELES L; CABALLERO S; WISZO VATY L; MICHAJLUK J; PIRIS P; Mereles L.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
 Alumnos: Pregrado (2); Especialización (2); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).
 Financiadores: Dir. de Investigaciones Científicas y Tecnológicas. Rectorado UNA - DGICT (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;
- 1/2009 - 12/2009 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de Alimentos, Dir. de Investigación
Valor nutricional de vainas de Prosopis alba y Prosopis chilensis, cu cultivadas en el Chaco Paraguayo
 Participación: Integrante del Equipo
 Integrantes: MERELES L; CABALLERO S; WISZO VATY L; MICHAJLUK J; PIRIS P; Mereles L.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Desarrollo.
 Alumnos: Pregrado (0); 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: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;
- 1/2008 - 12/2009 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de Alimentos, Dir. de Investigación
Evaluación del contenido de ácidos grasos trans en alimentos elaborados, consumidos en el Paraguay.
 Participación: Coordinador o Responsable
 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.
 Integrantes: Mereles L.(Responsable)
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
 Alumnos: Pregrado (0); Especialización (2); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).
 Financiadores: Dirección de Investigación 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, Ciencias de los Alimentos;
- 1/2008 - 12/2009 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Dir. de Investigación
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.
 Participación: Integrante del Equipo
 Integrantes: Mereles L.(Responsable)
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
 Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).
 Financiadores: Dirección General de Investigación Científica y Tecnológica del Rectorado d - DGICT (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;
- 8/2008 - 11/2009 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de alimentos, Dir. Investigaciones
Valor calórico de panificados llamados de bajas calorías
 Participación: Coordinador o Responsable
 Integrantes: Mereles L.(Responsable)
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
 Alumnos: Pregrado (1);
 Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción - FCQ (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;
- 3/2008 - 3/2009 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones
Estudio preliminar del valor nutricional de cinco especies de pescados frescos del río Paraguay.
 Participación: Coordinador o Responsable

1/2008 - 12/2008	<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; WISZOVTY 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> <p>Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Dir. de Investigación</p> <p>Determinación del valor nutricional de harinas comerciales de venta en la zona del Gran Asunción</p> <p>Participación: Integrante del Equipo</p> <p>Integrantes: CABALLERO S; WISZOVTY 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>Evaluacion del contenido de Humedad, grasa total e índice de Acidez en semillas de sésamo cultivados en el Dpto. de San Pedro, Paraguay.</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>Estabilidad de productos elaborados a base de Acerola</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 - Actual	<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	<p>Profesor Adscripto, Bioquímica Nutricional.</p> <p style="text-align: right;">C. Horaria: 4</p> <p>Otras Informaciones: Resolución FCQ Nº 4826/2010 Resolución FCQ Nº 4996/2011.</p>
-------------	---

Food and Agriculture Organization - FAO

Vínculos con la Institución

2023 - Actual	<p>Especialista en Ciencias de los Alimentos (Consultor PSA).</p> <p style="text-align: right;">C. Horaria: 2</p> <p>Otras Informaciones: Consultor Especialista en Ciencia de los Alimentos, para la Oficina Subregional de Latinoamérica y el Caribe, FAO SLM IR1, Better Nutrition.</p>
---------------	--

Actividades

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

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 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Grupo de Investigación Biodiversidad, Alimentos y Salud, Fundación Facultad de Ciencias Químicas
TCP/INT/3905. Fortalecimiento de las Capacidades de los países para facilitar la contribución de los bosques a sistemas agroalimentarios sanos y sostenibles.
Participación: Coordinador o Responsable
Descripción: Evaluación rápida de productos forestales no madereros comestibles prioritarios para Paraguay
Integrantes: Mereles L.; CABALLERO S; Mendez, E.; Villalba, R.; Wiszovaty L. ; Piris, P.; Vera, M.; Pérez, L.;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigación.
Alumnos: Pregrado (1); Maestría Académica (1); Doctorado (1).
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;

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 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción
Proyecto de asistencia a la recuperación económica y empoderamiento de las mujeres de América Latina y el Caribe post-pandemia.
Participación: Coordinador o Responsable
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.
Proyecto Adjudicado y en Ejecución Actual.
<https://informatepy.com/2022/2023/08/09/inauguraron-un-centro-de-servicios-tecnologicos-de-alimentos-en-la-facultad-de-ciencias-quimicas/?fbclid=IwAR1IDaTcZLsIMXbMND24qwcBci9TeT8baFw1BNiL6Ht1GkNjtUAjy-sdEE>
Integrantes: Mereles L.; CABALLERO S; Medina, K.; Piris, P.; Villalba, R.;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Desarrollo.
Alumnos:
Financiadores: Ministerio de Industria y Comercio - MIC (Apoyo financiero)
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

Ministerio Publico - MP

Vínculos con la Institución

2005 - 2008 **Funcionario/Empleado - Tecnico 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 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
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.
Participación: Integrante del Equipo
Integrantes: Mereles L.(Responsable)
Situación: Concluido; Tipo/Clase: .

Alumnos: Pregrado (2);

2016 - 2021 **Investigador** C. Horaria: **10**

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).

Perfil site: <https://intouchplus.iaea.org/ITP/faces/MyProfile?Adf-Window-Id=hpk7vyb6j&Adf-Page-Id=11>

2014 - Actual **Colaborador - Investigador Asociado, representante FCQ-UNA** C. Horaria: **5**

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

Actividades

2/2016 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigación, Departamento de Bioquímica de Alimentos
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
Participación: Integrante del Equipo
Integrantes: Mereles L.(Responsable)
Situación: ; Tipo/Clase: Extension.
Alumnos:

2012 - 2012 **Investigador y Experto científico en el proyecto ARCAL 5/060.** C. Horaria: **30**

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.

Actividades

12/2011 - 2/2013 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dir. Investigaciones, Dirección de Investigaciones
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.
Participación: Integrante del Equipo
Integrantes: Mereles L.;CABALLERO S; PIRIS P; WISZO VATY L;
Situación: Concluido; Tipo/Clase: .
Alumnos:

Programa Ibero-Americano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo - CYTED

Vínculos con la Institución

2018 - Actual **Investigador Responsable del Grupo UNA-Paraguay en la RED laValse Food.** C. Horaria: **4**

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

Actividades

2/2019 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Programa Ibero-Americano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, Programa Ibero-Americano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo
DESARROLLO DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS A PARTIR DE CULTIVOS ANCESTRALES IBEROAMERICANOS (ACRÓNIMO: la ValSe-Food, Iberoamerican Valuable Seeds o Valiosas Semillas Iberoamericanas)
Participación: Coordinador o Responsable
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. <http://www.conacyt.gov.py/Redes-tematicas-CYTED-iniciaran-2019-contaran-investigadores-paraguayos>
Integrantes: Mereles L.;Alvarenga N; CABALLERO S; Degen, R.; Bazán, D.; WISZO VATY L; Haros, CM; Mereles, F;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (4); Maestría Académica (1);
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;

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 **Actividades**

Actividades

3/2005 - Actual Docencia/Enseñanza, Bioquímica
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-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 sistemas alimentarios sostenibles. Docente Investigador DIDCOM del Departamento de Bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigaciones, Facultad de Ciencias Químicas, UNA.

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 nutraceutica.

-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, Alimentación, Producción de alimentos y Medio ambiente, con carácter multidisciplinar.

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 promueve la iniciación científica y la creación de capacidades en investigación, 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 tecnológica amigable con el medio ambiente, apoyo a los sistemas alimentarios indígenas, aprovechamiento de bioresiduos con potencial nutraceutico), especialmente 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.

Mi trabajo a nivel científico incluye la producción de artículos científicos, capítulos de libro, revisión de artículos como revisor y Editor Asociado en revistas científicas, evaluación de tesis, proyectos, becas, concursos y trabajos en eventos. La integración de Redes de investigación (IaValseFood-CYTED, LATINFOODS, Chía-Link), proyectos colaborativos (COOPI, MORNUPAY, REEMUJERPy, PROCIENCIA-CONACYT, DGICT-UNA), la creación de capacidades a través de Eventos internacionales (Congresos, cursos, webinars, 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), permite 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
- 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 PROCENCIA 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.
 Institución promotora/financiadora: Food and Agricultural Organization
 Editorial: FAO. Ciudad: Panamá.
 Observaciones: Edición, conceptualización, y diseño del Vídeo 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.
 Institución 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.
 Institución 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: acidos 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.
 Institución 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 o

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 ésteres metílicos de ácidos grasos de alimentos panificados.. Disponibilidad: restringida.

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 odorífera; 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: restringida.

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 odorífera "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: restringida.

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.; Díez 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: restringida.

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 QUIMICAS DE LA UNA, 2020.

Palabras Clave: didáctica 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: restringida.

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 QUIMICAS 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: restringida.

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: azuceres; 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 REEMUJERPYPY-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 (INRA) 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 publicas; 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: etica; investigacion;

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 nutraceutica (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 an 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: restringida; 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 N° 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: restringida; 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 N° 506/2018.
- 11 Mereles L. Dictamen sobre proyecto de Ley en representación del CONACYT. "Que modifica la Ley N° 3109/06 Que adopta el Símbolo Internacional de Productos Alimenticios "sin Gluten" aptos para enfermos celíacos y se arbitran las medidas de control y ejecución de su uso., 2017.**
 Palabras Clave: gluten; alimentos; regulación; analisis; etiquetado; celíacos;
 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: restringida; Duración: 10 meses.; Ciudad: San Lorenzo;
 Institución promotora/financiadora: Dir. de Investigaciones Científicas y Tecnológicas. Rectorado UNA
 Observaciones: Trabajo realizado con el apoyo de SENAWE, 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: restringida; 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 tecnicas analíticas en seguridad alimentaria;
 Disponibilidad: restringida; 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 PROINNOVA
- 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 PROINNOVA
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; organica; 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, Rocio Villalba-Salas, Jennifer López-Bogado, Adecia 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, Analisis 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 PROINNOVA

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; analisis; 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; acidos 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; ilex 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. Disponible en línea

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 espectroscopia 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 Tecnológicas-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, SENAVE, 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 PROCENCIA 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 PUBLICA 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; regulacion;

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: restringida.
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.; 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.
- 2 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: inocuidad 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.
- 3 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 PROCENCIA con recursos del Fondo para la Excelencia de la Educación e Investigación - FEEI del FONACIDE.
- 4 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; analisis; control de calidad; especificaciones tecnicas;
 Observaciones: Este proyecto fue financiado por CONACYT a través del Programa PROCENCIA con recursos del Fondo para la Excelencia de la Educación e Investigación - FEEI del FONACIDE.

Capítulos de libros publicados

- 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

- 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

- 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 (CAROTENOIDES, 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

- 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

- 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.; Figueras, 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. Figueras 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; natuve fruits; pickly 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; amtihelmintic 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 phenolics 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.; WISZOYATY L; CABALLERO S; (RELEVANTE) Yvapurú 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; yvapurú;

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; nutraceuticals; extracts;

Observaciones: Artículo 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.; WISZOYATY 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 Vítex 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 yvyra'ĩ" 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; índice 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. (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
- 2 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.; Carvajal, 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
- 3 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.
- 4 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;

- 5 CABALLERO S; PIRIS P; WISZOVATY L; Mereles L.; MICHAJLUK J; Composición nutricional de alimentos tradicionales del Paraguay: chipa, sopa paraguaya, y pastel mandió, 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;

- 6 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; WISZOYATY 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; WISZOYATY 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 DGICT 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, capitulo Paraguay (CONACAP).
- 5 Mendez, E.; Mereles L.; WISZOVTY, 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-validación 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; Acidos 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 oxalico/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.; Wiszovaty 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 Camelia 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.; Povoló, Ch.; CABALLERO S; Fretes, A.; Extractos acuosos de Moringa oleífera Lam. como fuente de antioxidantes para usos nutraceuticos 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 oleífera; 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 atmosfera 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; atmosfera 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; industrialización;
 - 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 Resúmenes 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 Química, 2017 Bucaramanga Libro de Resúmenes. 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 resúmenes. 2017.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
 Medio: Papel.
 - 13 Coronel, E.; Mereles L.; WISZOVTY 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 Analítica 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.; WISZOVTY 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 Jovenes 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.; WISZOVTY 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: Internacional Symposium on Food Safety and Quality: Applications of Nuclear and related Techniques, 2014 Viena, Austria. 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.; WISZOVTY 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 mandió. 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 odorífera; 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 cycla) 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; Investigación;

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 PROCENCIA. 3 evaluaciones concluidas: 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 N° 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 N°53/2019.

2018 - 2019 **Becas del Rectorado de Grado y Postgrado Periodo 2018 (Paraguay)**

Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Resolución FCQ N°557/2018

2018 - 2018 **Evaluaciones para Admisión de la ESPECIALIZACION en Dietética Clínica y Soporte Nutricional (Paraguay)**

Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Resolución N° 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 N°1125/2018

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 N° 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

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 FÍSICOQUÍMICA (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 laValSe Food Network y VI Simposio Chia Link 2021Food. Santiago, Chile. (Chile)**

Observaciones: Moderadora de la Sesión Nutrición y Salud

2020 **XIV JORNADAS DE JÓVENES INVESTIGADORES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (Paraguay)**

Observaciones: EVALUADORA en las XIV JORNADAS DE JÓVENES INVESTIGADORES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN

2018 **IV SIMPOSIO DE QUÍMICA INORGÁNICA ANALÍTICA Y FÍSICOQUÍMICA QIAF 2018 (Paraguay)**

Observaciones: Miembro del Comité Científico, Res.FCQ 771/2018.

2015 **Jóvenes Investigadores UNE IV Edición 2015 (Paraguay)**

Observaciones: Miembro del comité evaluador de trabajos científicos.

2010 **6to. Congreso Regional Sudamericano de Toxicología Forense TIAFT (Paraguay)**

Observaciones: Miembro del Comité científico. Página Web C:\Users\Laura Mereles\Documents\DOCENCIA\Docencia FCQPOSTGRADO\Curso Novedades 2010\II Germinados o Brotes TIAFT ASUNCION 2010. Comitè científico.mht

Evaluación de Proyectos

2021 - 2021 **PROGRAMA INICIACION A LA INVESTIGACION. Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) de la Universidad de la República del Uruguay. (Uruguay)**

Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Nombre del Proyecto es confidencial, se declara en documento anexo.

2021 - 2021 **CONACYT. Proyectos de Innovación y Desarrollo Tecnológico. EQA (Paraguay)**

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 **Proyecto de tesis de Maestría. Evaluación del efecto hepatoprotector de *Allophylus edulis* (Kokú) (Paraguay)**

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.

Evaluación de Publicaciones

2023 - 2023 **Journal of Food Biochemistry**

Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Keywords: bioactive compound, functional food, functional properties, vegetables, fruits.

Editorial WILEY-HINDAWI - Q2.

Online ISSN:1745-4514

2023 - 2023 **Journal of Functional Foods**

Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Editorial: ELSEVIER.

Online ISSN: 2214-9414.

5.6 Impact Factor.

2023 - 2023 **Impacto. Revista de Ciencia y Tecnología**

Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Universidad Nacional de Itapúa.

ISSN: 2789-861X

2022 - 2023 **International Journal of Food Science & Technology**

Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Peer Review en 3 revisiones: IJFST-2022-35204

IJFST-2022-34545.R1, IJFST-2022-34545. Online ISSN:1365-2621

SCImago: Q1

- 2021 - 2021 **Current Journal of Applied Sciences and Technology**
 Cantidad: Menos de 5. Observaciones: ISSN: 2457-1024
- 2021 - 2021 **Asian Journal of Biochemistry, Genetics and Molecular Biology**
 Cantidad: Menos de 5.
- 2021 - 2021 **ACS Books Book: Hispanic Foods. Volume III: Chemistry of Fermented Foods**
 Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Manuscrito evaluado: Atol shuco, a Traditional Corn-Fermented Salvadorian Beverage: Phytochemical, Microbiological and Nutritional Considerations.
- 2021 - 2021 **Food Chemistry Advances**
 Cantidad: Menos de 5. Observaciones: <https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry-advances>
- 2019 - 2019 **Food Chemistry: X**
 Cantidad: Mas de 20. Observaciones: Revisor de artículos científicos del Journal Food Chemistry X. Impact Factor: 5.018. Editorial Elsevier. <https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry-x>
- 2017 - 2017 **Journal Food Chemistry. ELSEVIER**
 Cantidad: De 5 a 20. Observaciones: Revisor de 7 artículos científicos del Journal Food Chemistry. 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>
- 2017 - 2021 **Revista ROJASIANA**
 Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Revisor de Artículos científicos de la Revista Rojasiana. <https://www.latindex.org/latindex/ficha?folio=20618>
- 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**
 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 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**
 Disertación (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 PROCENCIA.
- 3 Eva Eugenia Soledad Coronel Mendez, - Cotutor o Asesor - Composición química y potencial nutraceutico del fruto de Capsicum chacoense Hunz (Ají del monte) del Chaco, 2021**
 Disertación (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; nutraceutica;
 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, Nutraceutica;
 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 yogurt 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 Adecia 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 autóctonos; 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; bioresiduos; 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; cáscara; colorantes; extracción; ultrasonido; bioresiduos; 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 FÍSICOQUÍMICAS DE INFUSIONES FRÍAS TERERÉ Y CALIENTES MATE DE YERBA MATE ELABORADA (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 nutraceuticos., 2019

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

País: Paraguay / Idioma: Español

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

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

18 Analía Claudia Torres GARCETE, - 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 util;

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: sesamun 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: arsénico; arroz; absorción atómica; 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, SENAWE, 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 tándem (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 *Camelia 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 Adecia Magalí Suárez Enciso, - Tutor Único o Principal - Biospropección de recursos alimentarios autóctonos de interés para la conservación, alimentación y nutraceutica., 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

2 Juan Andrés Denis Ibars, - Tutor Único o Principal - En el marco del proyecto "Por nuestro Gran Chaco Sustentable...", 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 APOORTE 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 nutraceutica. , 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; sesamun 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 Soldenises 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 nutraceutica;

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; alimentacion 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 (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 1ª 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.journalcjust.com/index.php/CJUST>

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 Físicoquímica 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 FÍSICOQUÍMICOS 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), Fundación Facultad de Ciencias Químicas**
 Trabajo de Grado Premiado: EVALUACIÓN FÍSICOQUÍMICA 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: Martínez K, Mereles L, Coronel E, Elizaur A, Resquín V, Velázquez 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 Físicoquímica (QIAF 2016).
- 16 2015 Mención de Honor al Trabajo "Validación de un método 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 - 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 Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Salud Pública y Medioambiental, Sistemas alimentarios Sostenibles; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;
- 2 Taller - 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: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Propiedades de los alimentos;
- 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 - 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: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, Ciencias de los alimentos; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Propiedades de los alimentos;
- 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 Comuna.

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 - Conferencista del tema "Legumbres autóctonas y tradicionales del Paraguay, valor nutritivo y potencial nutraceutico". 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 nutraceutico"
 Nombre de la institución promotora: Universidad Autónoma de Yucatán
 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;
- 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 - Polychlorinated 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 FÍSICOQUÍMICOS Y LA REACCIÓN DE MAILLARD EN NUECES DE MACADAMIA SECAS, 2018, Paraguay**
 Nombre: Simposio de Química Inorgánica, Analítica y Físicoquímica QIAF 2018. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: PREMIO AL MEJOR POSTER PRESENTADO EN EL IV Simposio de Química Inorgánica, Analítica y Físicoquímica QIAF 2018 POR EL TRABAJO "INFLUENCIA DEL ENVASADO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS SOBRE PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS 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 (Sesamun 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 método de análisis de imagen satelital para medición 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 university 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, Nutrición 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 PROCENCIA.
 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 Caraguatay, 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: Acidos 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 YVYRA'ĩ (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; Acidos 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: Acidos 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 Asociación de Estudiantes de tecnología de Alimentos del Paraguay, 2007, Paraguay

Nombre: Ciclo de Charlas de la Asociación de Estudiantes de tecnología de Alimentos del Paraguay. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional:

Nombre de la institución promotora: Asociación 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

Disertaciones

1 Mereles L.; Iehisa, J.; Benitez 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

Disertación (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.; Hellión, 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'o, 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 Latinoamérica 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 Investigación 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.cytcd.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 112

Libros y capítulos de libros publicados	7
Capítulo de libro publicado	2
Libro publicado	4
Libro compilado	1
Artículos publicados en revistas científicas	51
Completo en revistas arbitradas	29
Completo en revistas NO arbitradas	6
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

Tutorías 57

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

Evaluaciones 41

Convocatorias Concursables	18
Eventos	8
Proyectos	3
Publicaciones/Periódicos	12

Otras Referencias 94

Otros datos Relevantes	23
Presentaciones en eventos	57
Jurado/Integrante	14