



## Yanice Elizabeth Rios Ayala

|                                                                        |                |
|------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ing.                                                                   |                |
| Nombre en citaciones bibliográficas: RÍOS, Y                           | Sexo: Femenino |
| Nacido el 06-05-1997 en Asunción, Paraguay. De nacionalidad Paraguaya. |                |

### Información de Contacto

#### Áreas de Actuación

- Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Procesos extractivos de biocompuestos

#### Formación Académica/Titulación

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2024-En Marcha</b> | <p>Maestría - Maestría en Ciencias de los Alimentos</p> <p>Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay</p> <p>Título: Evaluación del proceso de extracción de gelatina a partir de piel de tilapia nilótica mediante asistencia por ultrasonido con características funcionales para la industria alimentaria</p> <p>Tutor: Omayra Beatriz Ferreiro Balbuena</p> <p>Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, ;</p>      |
| <b>2016-2021</b>      | <p>Grado - Ingeniería de Alimentos</p> <p>Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay</p> <p>Título: COLORANTE NATURAL EN POLVO RICO EN ANTOCIANINAS MEDIANTE EXTRACCIÓN ULTRASÓNICA, DESTILACIÓN POR MEMBRANAS Y LIOFILIZACIÓN A PARTIR DEL EPICARPIO DE KURUGUA -Sicana odorifera-,</p> <p>Año de Obtención: 2021</p> <p>Tutor: Prof. Dra. Omayra Beatriz Ferreiro Balbuena</p> <p>Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ;</p> |
| <b>2012-2014</b>      | <p>Técnico - Bachiller técnico en Informática</p> <p>Colegio Nacional Defensores del Chaco, Paraguay, Año de Obtención: 2014</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### Formación Complementaria

#### Idiomas

|                |                     |                 |               |                   |
|----------------|---------------------|-----------------|---------------|-------------------|
| <b>Inglés</b>  | Comprende: bien     | Habla: bien     | Lee: bien     | Escribe: bien     |
| <b>Español</b> | Comprende: muy bien | Habla: muy bien | Lee: muy bien | Escribe: muy bien |
| <b>Guaraní</b> | Comprende: muy bien | Habla: bien     | Lee: muy bien | Escribe: muy bien |

### Actuación Profesional

#### Agro-Industrial Guarapí S.A. -Lácteos Doña Ángela - DA

Vínculos con la Institución

|             |                                       |                       |
|-------------|---------------------------------------|-----------------------|
| 2022 - 2024 | <b>Analista de control de calidad</b> | C. Horaria: <b>50</b> |
|             | Régimen: Dedicación total             |                       |

#### Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte - U.N.A. - FADA-UNA

Vínculos con la Institución

|             |                         |                      |
|-------------|-------------------------|----------------------|
| 2024 - 2024 | <b>Profesor titular</b> | C. Horaria: <b>9</b> |
|-------------|-------------------------|----------------------|

Otras Informaciones: Profesor titular de las asignaturas Lógica Física y Lógica Matemática del Curso Preparatorio de Admisión

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

Vínculos con la Institución

|               |                             |                       |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|
| 2025 - Actual | <b>Docente Investigador</b> | C. Horaria: <b>10</b> |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|

Otras Informaciones: Investigadora ad Honorem en el Departamento de Ingeniería y Tecnología de Alimentos

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| 2024 - Actual | <b>Auxiliar de la enseñanza I</b> |
|---------------|-----------------------------------|

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Régimen: Dedicación tot: <i>Actividades</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2/2022 - Actual                             | Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química, Ingeniería de Alimentos, Ciencia y tecnología de Alimentos<br>Nivel: Grado<br>Disciplinas dictadas:<br>-Operaciones unitarias III<br>-Fisicoquímica<br>-Proyecto industrial<br>-Tecnología de los servicios<br>-Química Inorgánica<br>-Química Inorgánica<br>-Química Inorgánica<br>-Química Inorgánica<br>-Química Inorgánica |
| 2024 - Actual                               | <b>Auxiliar de la enseñanza II</b><br>Régimen: Dedicación total<br>C. Horaria: <b>6</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2022 - Actual                               | <b>Auxiliar de la enseñanza III</b><br>Régimen: Dedicación tot: <i>Actividades</i><br>C. Horaria: <b>4</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3/2023 - Actual                             | Docencia/Enseñanza, Ingeniería Química, Ingeniería de Alimentos y Ciencia y tecnología de Alimentos<br>Nivel: Grado<br>Disciplinas dictadas:<br>-Producción más limpia                                                                                                                                                                                                 |
| 8/2022 - Actual                             | Docencia/Enseñanza, Ingeniería de Alimentos<br>Nivel: Grado<br>Disciplinas dictadas:<br>-Operaciones unitarias II                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Producción Técnica

### Procesos o técnicas

- RÍOS, Y; Reyes, L; Mereles, L; Ferreiro, O; Benítez, J; Ferreira, D; Proceso de obtención de colorante en polvo enriquecido en antocianinas a partir de la cáscara del fruto de Sicana odorifera, 2022.**

Palabras Clave: antocianinas; colorantes;

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

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Finalidad: Obtención de un colorante natural en polvo por extracción de antocianinas.. Disponibilidad: restringida.

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

Patentes:

- Patente de invención; 2287974; Proceso de obtención de colorante en polvo rico en antocianinas a partir del fruto de Kurugua. 2022-10-07 (Depósito);

## Producción Bibliográfica

### Trabajos en eventos

#### Resúmenes simples en anales de eventos

- RÍOS, Y; Ferreiro, O; Reyes, L; DÍAZ, F; MERELES, L; CONCENTRACIÓN DE EXTRACTOS RICOS EN ANTOCIANINAS PROCEDENTES DE LA CÁSCARA DEL FRUTO DE KURUGUA (Sicana odorifera). In: 10° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, 2021 Montevideo Innova 2021, Montevideo, Uruguay, 27 sept - 1 oct, Latitud. 2021.**

Medio: Otros.

Palabras Clave: antocianinas; kurugua; ultrasonido;

- RÍOS, Y Concentración de extractos ricos en antocianinas procedentes de la cáscara del fruto de Kurugua (Sicana Odorifera). In: Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos 10° edición 2021.**

Medio: Otros.

## Evaluaciones

## Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

## Otras Referencias

### Presentaciones en eventos

- Simposio - Concentración de extractos ricos en antocianinas procedentes de la cáscara del fruto de Kurugua (Sicana odorifera), 2021, Uruguay**  
C. Horaria: **30**

Nombre: 10a Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Tipo de Participación: Poster

## Indicadores

### Producción Técnica 1

|                     |   |
|---------------------|---|
| Procesos o técnicas | 1 |
|---------------------|---|

|                    |   |
|--------------------|---|
| Proceso Productivo | 1 |
|--------------------|---|

### Producción Bibliográfica 2

|                     |   |
|---------------------|---|
| Trabajos en eventos | 2 |
|---------------------|---|

|         |   |
|---------|---|
| Resumen | 2 |
|---------|---|

### Otras Referencias 1

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Presentaciones en eventos | 1 |
|---------------------------|---|