



## Eva Eugenia Soledad Coronel Mendez

Bioquímica

Nombre en citaciones bibliográficas: Coronel, E

Sexo: Femenino

Nacido el 20-10-1992 en Itaigua, Paraguay. De nacionalidad Paraguaya.

### Datos del PRONII

Área: **Ciencias Médicas y de la Salud - Activo**

Categorización Actual: **Nivel I - Res.: 570/2022**

Ingreso al PRONII: **Nivel I - Res.: 570/2022**

### Información de Contacto

Mail: **evacoronel1992@gmail.com**

Telefono: **+595 961394873**

Mail: **ecoronel@qui.una.py**

### Áreas de Actuación

- 1 Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos
- 2 Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Toxicología

### Formación Académica/Titulación

- 2022-2023** Especialización/Perfeccionamiento - Especialización en salud pública y administración Hospitalaria  
 Facultad de Ciencias Médicas, UNA, Paraguay  
 Título: Evaluación del contenido de ácidos grasos trans totales en aceites vegetales y margarinas frecuentemente consumidos por adultos del Dpto. Central y Asunción de setiembre a octubre del 2023, Año de Obtención: 2024  
 Tutor: Dr. Guillermo Sequera- Prof. Dra Laura Mereles  
 Becario de: Rectorado UNA -Dirección Post Grado, Paraguay
- 2018-2019** Especialización/Perfeccionamiento - Especialización en Didáctica Universitaria  
 Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte - U.N.A., Paraguay  
 Título: Alteración de los alimentos. Conceptos y clasificación, Año de Obtención: 2019  
 Tutor: Prof. Lic. Dora Arguello Nuñez  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Didáctica ;
- 2017-2021** Maestría - Maestría en Ciencias Químico-Biológicas con énfasis en Química de Productos Naturales  
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción , Paraguay  
 Título: Composición Química y potencial nutracéutico del fruto de Capsicum chacoense Hunz de Alto Paraguay, Año de Obtención: 2021  
 Tutor: Prof. Dr. Nelson Alvarenga - Prof. Dra. Laura Mereles  
 Becario de: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 2011-2016** Grado - Bioquímica  
 Universidad Nacional de Asunción, Paraguay  
 Título: Evaluación del contenido de ácidos grasos trans totales de origen industrial en alimentos frecuentemente consumidos por jóvenes universitarios de la FCQ-UNA, Año de Obtención: 2016  
 Tutor: Prof. Dra. Laura Mereles  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

### Formación Complementaria

- 2021** Congresos XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición  
 Sociedad Latinoamericana de Nutrición, Paraguay
- 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, ;
- 2017** Congresos IX Congreso de Ciencias Químicas  
 Federación de Químicos del Paraguay, Paraguay

- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ; Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, ;
- 2015** Congresos XV Congreso Argentino y IV Congreso Latinoamericano de Farmacia y Bioquímica Industrial Sociedad Argentina de Farmacia y Bioquímica Industrial, Argentina
- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 2014** Congresos II Congreso Bioquímicos del NEA Bioquímicos del NEA, Argentina
- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Bioquímica y Biología Molecular, ;
- 2013** Congresos IV Congreso Paraguayo de Estudiantes de Ciencias Químicas Centro de Estudiantes de Química, Paraguay
- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 2021-2021** Cursos de corta duración Tronix S.A., Paraguay  
 Título: ArcGis Dektop 10.8  
 Horas totales: 30
- 2020-2020** Cursos de corta duración Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas, Paraguay  
 Título: Curso teórico práctico de Uso y manejo del LCMSMS  
 Horas totales: 30
- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 2018-2018** Cursos de corta duración Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay  
 Título: Curso Internacional "Target vs. non Target Analysis"  
 Horas totales: 15
- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 2018-2018** Cursos de corta duración Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción , Paraguay  
 Título: Target vs Non Target  
 Horas totales: 15
- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 2008-2008** Cursos de corta duración Instituto Superior de Informática y capacitación empresarial, Paraguay  
 Título: Operador avanzado de Computadora  
 Horas totales: 50
- Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información, Ingeniería de Sistemas y Comunicaciones, ;
- 2021** Encuentros 1er Encuentro de Investigación en Granos Ibeoramericanos y 7mo Seminario de actualización de chíá Universidad Autónoma de Yucatán, México
- 2020** Encuentros Primer Encuentro Internacional: " El maní un superalimento" Universidad Nacional de Córdoba, Argentina
- 2020** Otros Conferencia On line "Análisis de Productos Naturales por Cromatografía de Capa Fina - TLC" Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay
- 2020** Otros La cotidianidad y las Ciencias en la Formación del Ser Humano Red de investigadores latinoamericanos, Paraguay
- Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, ;
- 2020** Otros Gestión de las buenas prácticas de manufactura. La clave para la inocuidad alimentaria Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay
- 2020** Otros Micotoxinas en alimentos y alergenosen alimentos Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay
- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 2020** Otros Jornadas Satélite de Toxicología - SAIC 2020 "Contaminantes ambientales y salud" Sociedad Argentina de Investigación Clínica, Argentina
- 2020** Otros Ciclo de Charlas de Capacitación en el área Agroalimentaria UNA-UNI Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay
- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 2018** Otros Curso sobre OPEN JOURNAL SYSTEMS Versión 3: Proceso editorial en línea Asociación de graduados en Ciencias del Inormación del Paraguay, Paraguay
- 2014** Otros Semana del Bioquímico Estudiantes de Bioquímica Asociados del Paraguay, Paraguay
- 2014** Otros II Jornada Nacional de Estudiantes de Bioquímica Estudiantes de Bioquímica Asociados del Paraguay, Paraguay

- 2012** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;  
 Otros Primera Jornada Nacional de Estudiantes de Bioquímica  
 Estudiantes de Bioquímica Asociados del Paraguay, Paraguay
- 2020** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;  
 Seminarios Kjeldhal Master Academy  
 BUCHI Switzerlans Latinoamerica, México
- 2017** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Química de alimentos;  
 Simposios 8º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos  
 Laboratorio Tecnológico de Uruguay- Austrian Association for Quality, Paraguay
- 2018** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;  
 Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, ;  
 Talleres Curso-Taller Como escribir y publicar artículos científicos de alto impacto"  
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción , Paraguay
- 2018** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;  
 Talleres Taller Teórico - Práctico "Validación de Método por Cromatografía de Gases y Líquidos"  
 Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay
- 2018** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;  
 Talleres Curso - Taller "Como escribir y publicar artículos científicos en revistas de alto impacto. Una contribución para lograrlo"  
 Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
- 2018** Talleres Taller Teórico Practico "Validación de métodos por cromatografía de gases y líquidos"  
 Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay
- 2016** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;  
 Talleres Curso - Taller "Marcadores Cardiacos"  
 Sindicato Nacional de la Unión de Bioquímicos del Paraguay, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Bioquímica Clínica;

## 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

## Institución principal donde desarrolla sus actividades

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

### Actuación Profesional

#### Cooperazione Internazionale - COOPI

Vínculos con la Institución

2017 - Actual **Investigador**

C. Horaria: **4**

Otras Informaciones: Investigador en el marco del Proyecto "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

- 1/2017 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo  
**Por Nuestro Gran Chaco Sustentable: Participación activa en modelos de gestión territorial para la conservación ambiental integrada con la producción sostenible**  
 Participación: Integrante del Equipo  
 Descripción: : Es un proyecto financiado por la Unión Europea, llevado adelante en Paraguay, Bolivia y Argentina. La acción es 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. 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: Coronel, E; Mereles, L; Caballero, S;  
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.  
 Alumnos: Pregrado (6); Especialización (2); 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;

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

Vínculos con la Institución

2021 - 2021

**Docente Ad honorem de Postgrado**

C. Horaria: **10**

Otras Informaciones: Según Resolución N° 367/2021

**Actividades**

3/2021 - 3/2021 Docencia/Enseñanza, Especialización en Ciencias de Laboratorio Clínico, Mención Bacteriología  
Nivel: Especialización  
Disciplinas dictadas:  
-Docente Ad honore,

2020 - Actual

**Docente Investigador III**

C. Horaria: **12**

Otras Informaciones: Cargo ganado por medio de un Concurso de Méritos según la Resolución 1545/2020

**Actividades**

7/2018 - Actual Líneas de Investigación  
**Bioprospección de recursos alimenticios de interés para la conservación de recursos fitogenéticos del Paraguay, alimentación y la industria de alimentos**  
Participación: Integrante del Equipo  
Descripción: Se busca la re-valorización de recursos fitogenéticos del país en el marco de la seguridad alimentaria a través del estudio de la composición nutricional y fitoquímica, usos tradicionales, aplicaciones potenciales en la alimentación de la población paraguaya, propiciando 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: Coronel, E(Responsable)  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

7/2017 - Actual Líneas de Investigación  
**Caracterización de frutos nativos, composición y propiedades**  
Participación: Integrante del Equipo  
Descripción: Realizamos la composición de los macro y micronutrientes en frutos nativos, como por ejemplo: kurugua, aji del monte, pajagua naranja, mistol, etc.  
Integrantes: Coronel, E;Caballero, S; Mereles, L;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

7/2017 - Actual Líneas de Investigación  
**Capacidad Antioxidante en alimentos de origen vegetal.**  
Participación: Integrante del Equipo  
Descripción: Análisis de fuentes de antioxidantes en alimentos, determinación de polifenoles totales, vitamina C, y el potencial antioxiidante mediante el ensayo ABTS  
Integrantes: Coronel, E;Caballero, S; Mereles, L;  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

6/2021 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo  
**SERT20-54 FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE ANÁLISIS PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS A NIVEL NACIONAL**  
Participación: Integrante del Equipo  
Descripción: Proyectos de Fortalecimiento de Servicios Tecnológicos -2020Resolución 503/2020: [https://www.conacyt.gov.py/sites/default/files/documentos\\_lista/Resolucion-200-2021-Adjudicacion\\_Servicios-tecnologicos.pdf](https://www.conacyt.gov.py/sites/default/files/documentos_lista/Resolucion-200-2021-Adjudicacion_Servicios-tecnologicos.pdf)  
Integrantes: Coronel, E;Caballero, S; Mereles, L; Piris, P; Villalba, R; Wiszovaty, L;  
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Extension.  
Alumnos:

3/2022 - 7/2020 Proyecto de Investigación y Desarrollo  
**14-INV-046 "Caracterización de los tipos de aflatoxinas y hongos aflatoxigénicos presentes en yerba mate elaborada (Ilex paraguariensis)"**  
Participación: Integrante del Equipo  
Descripción: Proyecto financiado por el CONACYT, donde se analizaron mas de 300 sub muestras de yerba mate elaborada en búsqueda de las aflatoxinas, así como también la búsqueda de la presencia de Asperguillus spp. aflatoxigenicos.  
Integrantes: Coronel, E;Caballero, S; Mereles, L; Piris, P; Wiszovaty, L; Michajluk, J; Villalba, R; Medina, A; Martínez, K; Sotelo, P;  
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.  
Alumnos: Pregrado (2);

2019 - 2020 **Analista de laboratorio del Dpto Bqca de alimentos (servicios de DEU)** C. Horaria: **15**

Otras Informaciones: Se cumplen funciones de analista de laboratorio en el Dpto de Bqca de alimentos (del rubro de auxiliar de enseñanza I) para el análisis de alimentos a través de DEU, según la Resolución 0738/2020

**Actividades**

11/2019 - 12/2020 Extensión, Dirección de Extensión Universitaria de la FCQ-UNA  
Actividad de extensión realizada: Realización de análisis de alimentos, remitidos a través de DEU, que brinda servicios a la comunidad

2019 - 2020 **Investigador Ad honorem** C. Horaria: **5**

Otras Informaciones: Según resolución de la FCQ-UNA N°691/2019

**Actividades**

3/2018 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-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**

Participación: Integrante del Equipo

Descripción: Tesista de maestría terminada y co tutorías de Trabajos de Grado de la carrera de Bioquímica (concluidas).

Integrantes: Mereles Ceuppens, Laura Graciela; Caballero, S; Coronel, E; Piris, P; Villalba, R; Wuszovaty, L;

Situación: En Marcha; Tipo/Clase: .

Alumnos: Pregrado (4); Maestría Académica (1);

8/2016 - 4/2020 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-Universidad Nacional de Asunción

**14-INV-046 "Caracterización de los tipos de aflatoxinas y hongos aflatoxigénicos presentes en yerba mate elaborada (Ilex paraguariensis)"**

Participación: Integrante del Equipo

Descripción: Asistente de investigación

Integrantes: Coronel, E; Caballero, S; Mereles, L;

Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigación.

Alumnos: Pregrado (1);

7/2017 - 1/2020 Proyecto de Investigación y Desarrollo  
**PIN15-110. Variabilidad en la composición química y bioquímica de semillas de diferentes variedades de sésamo (Sésamun indicum) de interés socio-económico para el Paraguay.**

Participación: Integrante del Equipo

Descripción: Elaboración y ejecución del Proyecto Asociativo FUNDAQUIM-FCQ-UDELAR-IICA. Aprobado por Resolución CONACYT N° 310/2016- Programa PROCIENCIA - Convocatoria 2015.

Integrantes: Coronel, E; Mereles, L; Caballero, S; Romero, C;

Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.

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

2018 - Actual **Profesor adscrito cátedra de Toxicología** C. Horaria: **1**

Otras Informaciones: Según resoluciones: 2018: No 6689-00-2018; 2019: No 7014-00-2019 y 2020: en proceso

**Actividades**

8/2018 - Actual Docencia/Enseñanza, Química y Farmacia  
Nivel: Grado  
Disciplinas dictadas:  
-Toxicología

2018 - 2020 **Analista del Proyecto CONACYT 14-INV-046** C. Horaria: **5**

Otras Informaciones: Según resolución de la FCQ-UNA N° 1364/2019 y según el Informe de Equipo del proyecto

2017 - Actual **Auxiliar de docencia** C. Horaria: **6**

Otras Informaciones: En el segundo semestre en la cátedra de Toxicología en las carreras de Farmacia y Bioquímica

**Actividades**

8/2017 - Actual Docencia/Enseñanza, Farmacia  
Nivel: Grado

Disciplinas dictadas:  
 -Toxicología  
 2/2017 - Actual Docencia/Enseñanza, Bioquímica  
 Nivel: Grado  
 Disciplinas dictadas:  
 -Bromatología y Bioquímica Nutricional  
 -Toxicología

2016 - 2016 **Ayudante de Laboratorio de la cátedra Fisicoquímica** C. Horaria: **4**  
 Otras Informaciones: Categoría A

2016 - 2018 **Iniciación Científica en el Dpto de Bioquímica de alimentos** C. Horaria: **6**  
 Otras Informaciones: En colaboración de varios proyectos de investigación

**Actividades**

4/2017 - 7/2021 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-Universidad Nacional de Asunción  
**14-INV-046 "Caracterización de los tipos de aflatoxinas y hongos aflatoxigénicos presentes en yerba mate elaborada (Ilex paraguariensis)"**  
 Participación: Otros  
 Integrantes: Caballero, S; Mereles, L; Piris, P; Wuszovaty, L; Michajluk, J; Villalba, R; Coronel, E;  
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigación.  
 Alumnos:

4/2017 - 3/2018 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-Universidad Nacional de Asunción  
**14 INV 001 "Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación"**  
 Participación: Otros  
 Integrantes: Coronel, E; Mereles, L; Velázquez, E; Caballero, S; Piris, P; Wuszovaty, L; Michajluk, J; Correa, L; Martínez, K; Villalba, R;  
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.  
 Alumnos:

4/2016 - 12/2016 Proyecto de Investigación y Desarrollo  
**Evaluación del contenido de ácidos grasos trans totales de origen industrial en alimentos frecuentemente consumidos por jóvenes universitarios de la FCQ-UNA**  
 Participación: Integrante del Equipo  
 Integrantes: Coronel, E; Mereles, L; Wuszovaty, L;  
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.  
 Alumnos: Pregrado (1);  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

2015 - 2015 **Ayudante de Laboratorio de la Fisicoquímica** C. Horaria: **4**  
 Otras Informaciones: Categoría A

2014 - 2014 **Ayudante de Laboratorio de la Cátedra de Biología General** C. Horaria: **4**  
 Otras Informaciones: Categoría A

2014 - 2014 **Ayudante de laboratorio de la cátedra Fisicoquímica** C. Horaria: **4**  
 Otras Informaciones: Categoría B

2013 - 2013 **Ayudante de Laboratorio de la Cátedra de Biología General** C. Horaria: **4**  
 Otras Informaciones: Categoría B

2013 - 2013 **Ayudante de Laboratorio de la cátedra Química Analítica I** C. Horaria: **4**

Otras Informaciones: Categoría C

2012 - 2012 **Ayudante de Laboratorio de la Cátedra de Biología General** C. Horaria: 4

Otras Informaciones: Categoría C

### FUNDACION FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS - FUNDAQUIM

Vínculos con la Institución

2018 - 2019 **Becaria** C. Horaria: 2

Otras Informaciones: Becaria del Proyecto Institucional PINV-15-110 "Variabilidad en la composición química y bioquímica de semillas de diferentes variedades de sésamo (*Sesamum indicum*) de interés socio-económico para el paraguay.

2017 - 2017 **Analista técnico** C. Horaria: 20

Otras Informaciones: En el marco del proyecto "Estudio del proceso de industrialización de la nuez de Macadamia integrifolia con calidad de exportación" convocatoria 2013-en ejecución actual

#### Actividades

3/2017 - 3/2018 Proyecto de Investigación y Desarrollo  
**14 INV 001 "Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación"**  
 Participación: Integrante del Equipo  
 Integrantes: Coronel, E; Mereles, L; Velázquez, E; Martinez, K; Caballero, S; Resquin, V; Elizaur, A; Martinez, Juan Carlos;  
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.  
 Alumnos:

### Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social - MSPyBS

Vínculos con la Institución

2022 - Actual **Bioquímica-HNI** C. Horaria: 15

Otras Informaciones: Bioquímica en el Servicio de Inmunología del Dpto. de Laboratorio del Hospital Nacional de Itauguá

2019 - Actual **Bioquímica-INCAN** C. Horaria: 21

Otras Informaciones: Bioquímica de guardia nocturna los días miercoles y fin de semana rotativo

### Programa Iberoamericano Ciencias y tecnologías para el desarrollo - CYTED

Vínculos con la Institución

2018 - Actual **Investigador** 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

2/2018 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo  
**DESARROLLO DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS A PARTIR DE CULTIVOS ANCESTRALES IBEROAMERICANOS (ACRÓNIMO: la ValSe-Food, Iberoamerican Valuable Seeds o Valiosas Semillas Iberoamericanas)**  
 Participación: Integrante del Equipo  
 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  
 Pagina web: <https://www.cytcd.org/content/119rt0567-integrantes>  
 Integrantes: Coronel, E; Mereles, L; Caballero, S; Burgos-Edwards, A; Pirus, P; Degen, R; Alvarenga, N; Bazan, Diana; Ferreiro, O; Mereles, F;  
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.  
 Alumnos: Pregrado (8); Especialización (1); Maestría Académica (1);  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

### Universidad de la República - UDELAR

Vínculos con la Institución

2018 - 2018

**Pasante**

C. Horaria: **40**

Régimen: Dedicación total

Otras Informaciones: Pasantía en el área de grasas y aceites del Dpto de Ciencia y Tecnología de Alimentos

#### Actividades

11/2018 - 12/2018 Pasantía, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de la República - Facultad de Química

Pasantía realizada: Pasantía, determinación de perfil de Ácidos Grasos por GC-FID en aceite de sésamo

#### Universitat Politècnica de Valencia - UPV

Vínculos con la Institución

2023 - Actual

**Investigador**

C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: En el marco del 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

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

Actualmente la línea de investigación en la que actuó fuertemente es la de Bioprospección de recursos alimenticios del Paraguay, donde analizamos composición de los macro y micronutrientes de las frutas nativas, de manera a evaluar su aporte nutricional. Además, evaluamos el potencial nutraceutico de cada fruta analizada, realizando ensayos para evaluar la actividad antioxidante (realizando ensayos de ABTS, fenoles totales, vitamina C, carotenoides, dependiendo de la fruta analizada) o buscando actividades funcionales como la antihelmíntica, hepatoprotectora y otros. Estas actividades lo relacionamos con los metabolitos secundarios que identificamos que están presentes en las frutas e incluso en algunos logramos cuantificarlos. También buscamos productos útiles para la industria alimentaria como la búsqueda de colorantes (Antocianinas o carotenoides) o para la industria farmacéutica (capsaicinoides).

Algunas de las frutas analizadas hasta el momento son: kurugua (Sicana odorífera), ají del monte (Capsicum chacoense), pajagua naranja (Anisocapparis speciosa), poroto indio (Cynapholla retusa), tuna (Cereus ferbesii), mistol (Zizipus mistol), sacha sandia (Sarcotoxycum salifolium), algarrobo (Prosopis spp.) y otros. Nos enfocamos primeramente en las partes comestible de las frutas, ya sea pulpa, semilla o cascara teniendo en cuenta el estado de madurez de las frutas, así como también en los productos ya industrializados, sin embargo, también analizamos las partes no comestibles de manera a encontrar alguna utilidad y así tener un aprovechamiento integral de las frutas.

También trabajo con las composición y calidad de grasas y aceites en diferentes matrices alimentarias, enfocándome en los ácidos grasos trans. Además, apoyo en las otras líneas de investigación del Dpto. como la de toxicología de alimentos, alimentos tradicionales del Paraguay y todos los proyectos llevados a cabo por el Dpto de Bioquímica de Alimentos de la FCQ.

Todos estos trabajos la mayoría de las veces lo realizamos con alumnos de grado y post grado por medio de tutorías o co tutorías como es mi caso, de esta manera mostramos a los alumnos en formación nuestro mundo de la Investigación de la Bioquímica de Alimentos.

Si bien desde el año 2020 soy oficialmente Docente Investigador, desde el año 2016 vengo realizando mi iniciación científica en el Dpto., apoyando en los diferentes proyectos que estaban en marcha en ese momento. Luego en el año 2018 pase a ser Investigador Ad honorem hasta ser Docente Investigador III. Desde el año 2019 hasta el 2020 realice los análisis de alimentos que se solicitaban en la FCQ a través de la Dirección de Extensión Universitaria.

### Producción Técnica

#### Procesos o técnicas

- 1 Coronel, E Manual de procedimientos para la Determinación de ácidos grasos insaturados n-3 y n-6 en aceites vegetales Por GLC capilar AOCS Official Method Ce 1d-91, 2021.**

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

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Finalidad: Manuales técnicos. Disponibilidad: restringida.

Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-L

Observaciones: Elaborado en el Marco del Proyecto: SERT20-54 "Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a Nivel Nacional"

- 2 Coronel, E Manual de procedimientos para la Determinación de ácidos grasos cis, trans, saturados, monosaturados y poliinsaturados en grasas extraídas por GLC capilar AOCS Official Method Ce 1j-07, 2021.**

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

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Disponibilidad: restringida.

Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-L

Observaciones: Elaborado en el Marco del Proyecto: SERT20-54 "Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a Nivel Nacional"



- 3 Coronel, E Manual de procedimientos para la Determinación de grasa por el Método Bligh y Dyer Adaptado a las condiciones del Dpto. Bioquímica de Alimentos, 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.  
Disponibilidad: restringida.  
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-L  
Observaciones: Elaborado en el Marco del Proyecto: SERT20-54 "Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a Nivel Nacional"
- 4 Coronel, E Manual de procedimientos para la Determinación de cafeína en yerba mate Método HPLC-PDA IRAM 20512/2000, 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.  
Disponibilidad: restringida.  
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-L  
Observaciones: Elaborado en el Marco del Proyecto: SERT20-54 "Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a Nivel Nacional"
- 5 Coronel, E Manual de procedimientos para la Determinación de Colesterol en alimentos Método de Saponificación Directa-GC AOAC (2000) Official method 994.10, 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.  
Disponibilidad: restringida.  
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-L  
Observaciones: Elaborado en el Marco del Proyecto: SERT20-54 "Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a Nivel Nacional"
- 6 Coronel, E Manual de procedimientos para la Preparación de esteres metílicos de ácidos grasos Con BF3-metanol AOCS (2009) Official method Ce 2-66, 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.  
Disponibilidad: restringida.  
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-L  
Observaciones: Elaborado en el Marco del Proyecto: SERT20-54 "Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a Nivel Nacional"
- 7 Coronel, E Manual de procedimientos para la Determinación de Índice de Acidez AOCS Official Method Cd 3d-63 , 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.  
Disponibilidad: restringida.  
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-L  
Observaciones: Elaborado en el Marco del Proyecto: SERT20-54 "Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a Nivel Nacional"
- 8 Coronel, E Manual de procedimientos para la Determinación de Índice de Peróxidos Método ácido acético-cloroformo AOCS Cd 8-53, 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.  
Disponibilidad: restringida.  
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-L  
Observaciones: Elaborado en el Marco del Proyecto: SERT20-54 "Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a Nivel Nacional"
- 9 Martínez, K; Velázquez, E; Martínez, Juan Carlos; Mereles, L; Coronel, E; Smidt, M; Correa, L; Resquin, V; Elizaur, A; Guía de Procedimientos de secado y envasado de nueces de macadamia., 2018.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;  
Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Internet.  
Disponibilidad: irrestricta.  
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-L  
Observaciones: Elaborado en el marco del proyecto 14INV-001 "Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación"
- 10 Mereles, L; Martínez, K; Coronel, E; Caballero, S; Michajluk, J; Wiszovaty, L; Velázquez, E; Piris, P; Resquin, V; Elizaur, A; Manual de procedimientos analíticos para el control de calidad de nueces de macadamia secas, 2018.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;  
Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Internet.  
Disponibilidad: irrestricta.  
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-L

Observaciones: Elaborado en el marco del proyecto 14INV-001 "Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación"

Disponible en: [https://www.conacyt.gov.py/sites/default/files/upload\\_editores/u294/Manual\\_de\\_Procedimientos\\_Analiticos181217.pdf](https://www.conacyt.gov.py/sites/default/files/upload_editores/u294/Manual_de_Procedimientos_Analiticos181217.pdf)

#### Informes de investigación

- 1 Coronel, E Informe Final: Proyecto 14 INV 046: Caracterización de los tipos de aflatoxinas y hongos aflatoxigénicos presentes en yerba mate elaborada (Ilex paraguariensis), 2020.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.  
Institución promotora/financiadora: Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología  
Nombre del proyecto: Proyecto 14 INV 046: Caracterización de los tipos de aflatoxinas y hongos aflatoxigénicos presentes en yerba mate elaborada
- 2 Coronel, E; Mereles, L; Informe final: Medición de color. Desarrollo, optimización y aplicación, 2018.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.  
Institución promotora/financiadora: Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología  
Nombre del proyecto: 14-INV-001 Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación. Nro. de página: 1
- 3 Mereles, L; Coronel, E; Caballero, S; Piris, P; Wiszovaty, L; Informe final: Calidad fisicoquímica, nutricional y microbiológica de nuez de macadamia en diferentes etapas del proceso de industrialización., 2018.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.  
Institución promotora/financiadora: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología  
Nombre del proyecto: Proyecto 14 INV 001: Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación. Nro. de página: 1

#### Organización de eventos

- 1 Coronel, E Curso Seminario: Proceso de industrialización de nueces de Macadamia: Transparencia tecnológica de la Universidad a la empresa, 2017. (Otro)**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;  
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.  
Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción  
Duración: 1 semana. Ciudad: Asuncion.

## Producción Bibliográfica

#### Libros y capítulos de libros publicados

##### Libros publicados

- 1 Mereles, L; Caballero, S; Coronel, E; Villalba, R; Lopez, J; Piris, P; Wiszovaty, L; Delmas, G; Friesen, A; Recursos alimentarios autóctonos del Chaco. Una mirada a su potencial nutritivo., Rojasiana, Ed. 1°, 2022, ISSN/ISBN: 1026-0889**

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

Medio: Papel.

ISSN/ISBN: 1026--088

##### Capítulos de libros publicados

- 1 Coronel, E; Wiszovaty, L; Mereles, L; Caballero, S; Piris, P; Bioactive compounds of Plinia peruviana and Sicana odorifera, autochthonous fruits from Paraguay with nutraceuticals properties. In: (Org.). Improving health and nutrition through bioactive compounds: benefits and applications, Elsevier, 2024**

Medio: Internet.

- 2 Mereles, L; Smidt, M; Martinez, K; Coronel, E; Velázquez, E; Challenges and Advances in the Production of Export-Quality Macadamia and Its Integral Use with Green Technologies. In: (Org.). Tropical Plant Species, London, IntechOpen, 2022**

Medio: Internet.

Palabras Clave: macadamia;

Observaciones: DOI: <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.105000>

#### Trabajos en eventos

##### Resúmenes simples en anales de eventos

- 1 Coronel, E; Mereles, L; Castelló, M.; Piris, P; Villalba, R; Caballero, S; Lopez, J; A. Suarez; Ortolá, M.; Figueras, C.; Physicochemical and nutritional characterization of Paraguayan organic Moringa oleifera leaves as a food ingredient. In: V INTERNATIONAL CONFERENCE LA VALSE-FOOD AND VIII SYMPOSIUM CHIA-LINK, 2023 Valencia 2023.**  
Medio: Internet.
- 2 Villalba, R; J. Belotto; Coronel, E; A. Suarez; Caballero, S; Friesen, A; Mereles, L; Mistol-based vegan drinks for a healthy diet. In: V INTERNATIONAL CONFERENCE LA VALSE-FOOD AND VIII SYMPOSIUM CHIA-LINK, 2023 Valencia 2023.**  
Medio: Internet.
- 3 Zaracho, C.; Russo, M.; Coronel, E; Correa, L; Empleo del aceite de almendra de coco acrocomia aculeata como solvente verde para la extracción asistida con ultrasonido de carotenoides del ají del monte Capsicum chacoense hunz. In: Jornada de Jóvenes Investigadores AUGM-UNA, 2023 San Lorenzo Compendio de Resúmenes. 2023.**  
Medio: Internet.

- 4 **Coronel, E; Martinez, M.; Calandr, E.; Villalba, R; Ortiz, A.; Caballero, S; Mereles, L; Development of a nutritional drink based on kurugua as a source of minerals and amino acids. In: V INTERNATIONAL CONFERENCE LA VALSE-FOOD AND VIII SYMPOSIUM CHIA-LINK, 2023 Valencia 2023.**  
Medio: Internet.
- 5 **Mereles, L; Coronel, E; Galeano, Loida; Caballero, S; OIL CHARACTERIZATION AND SEEDS COMPOSITION OF SICANA ODORIFERA, AN ANCESTRAL CUCURBITA FROM PARAGUAY. In: III CONFERENCIA INTERNACIONAL DEL GRUPO ValSe-Food NETWORK y VI Simposio Chia-Link 2021, 2021 Santiago de Chile Valiosas semillas ancestrales Iberoamericanas para la alimentación del futuro. 2021.**  
Medio: Internet.  
Observaciones: Pag:21  
Disponibile  
en:  
[https://www.ucentral.cl/ucentral/site/docs/20211115/20211115121825/libro\\_de\\_abstracts\\_conferencia\\_la\\_valse\\_2021\\_\\_1\\_.pdf](https://www.ucentral.cl/ucentral/site/docs/20211115/20211115121825/libro_de_abstracts_conferencia_la_valse_2021__1_.pdf)
- 6 **Caballero, S; Coronel, E; Burgos, A; Piris, P; Wiszovaty, L; Oviedo, C; Mereles, L; NUTRITIONAL CONTRIBUTION OF AN UNDERVALUED ANCESTRAL CUCURBITA, STUDY OF Sicana spp. ENDOCARP, EPICARP AND SEEDS COMPOSITION. In: III CONFERENCIA INTERNACIONAL DEL GRUPO ValSe-Food NETWORK y VI Simposio Chia-Link 2021, 2021 Santiago de Chile Valiosas semillas ancestrales Iberoamericanas para la alimentación del futuro. 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Bioquímica de Alimentos;  
Medio: Internet.  
Observaciones: Pag. 41  
Disponibile  
en:  
[https://www.ucentral.cl/ucentral/site/docs/20211115/20211115121825/libro\\_de\\_abstracts\\_conferencia\\_la\\_valse\\_2021\\_\\_1\\_.pdf](https://www.ucentral.cl/ucentral/site/docs/20211115/20211115121825/libro_de_abstracts_conferencia_la_valse_2021__1_.pdf)
- 7 **Caballero, S; Coronel, E; Villalba, R; Roa, D; Recalde, S; Wiszovaty, L; Piris, P; Mereles, L; Bebidas a base de yerba mate nacional, propiedades nutricionales, estimulantes y antioxidantes. In: 6to. Gran Encuentro de Investigadores de la Sociedad Científica del Paraguay, 2021 Asuncion 2021.**  
Medio: Internet.
- 8 **Coronel, E; Gonzalez, G; Suguino, Miho; Caballero, S; Polato, R; Mereles, L; Composición de las semillas y partes comestibles de pajagua naranja silvestre de fuerte olimpo, chaco. Estudio preliminar. In: V Encuentro de Investigadores, 2020 Asuncion 2020.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Bioquímica de alimentos;  
Medio: Internet.  
Palabras Clave: chaco; composicion; anisocapparis speciosa;
- 9 **Caballero, S; Medina, A; Piris, P; Coronel, E; Wiszovaty, L; Michajluk, J; Mereles, L; Niveles de contaminación por aflatoxinas B1, G1, B2 Y G2 en yerba mate elaborada. In: V Encuentro de Investigadores, 2020 Asuncion 2020.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Bioquímica de alimentos;  
Medio: Internet.  
Palabras Clave: aflatoxinas; yerba mate; contaminacion;
- 10 **Caballero, S; Mereles, L; Piris, P; Coronel, E; Wiszovaty, L; Villalba, R; Medina, A; Validación de un método ULPC-MS/MS-ESI+ para la cuantificación de aflatoxinas en yerba mate elaborada. In: V Encuentro de Investigadores, 2019 Asuncion 2020.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Bioquímica de alimentos;  
Medio: Internet.  
Palabras Clave: aflatoxinas; yerba mate;
- 11 **Coronel, E; Mereles, L; Alvarenga, N; Polato, R; Caballero, S; Capsicum chacoense Hunz, composición centesimal, minerales y pungencia de frutos cosechados en Alto Paraguay. In: V Encuentro de Investigadores Sociedad Científica del Paraguay, 2021 Asuncion 2020.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Bioquímica de Alimentos;  
Medio: Internet.  
Palabras Clave: composicion; capsicum chacoense; capsacinoides;
- 12 **Mereles, L; Coronel, E; Martinez, K; Elizaur, A; Resquin, V; Velázquez, E; DESARROLLO DE UN METODO DE ANÁLISIS DE IMÁGEN DIGITAL PARA MEDICIÓN DE COLOR L\*, a\*, b\* EN NUECES DE MACADAMIA. In: 8º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos., 2017 Montevideo 8º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos.. 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;  
Medio: Papel.
- 13 **Piris, P; Villalba, R; Coronel, E; Alimentos tradicionales del Paraguay: composición nutricional del kiveve. In: IX Congreso de Ciencias Químicas, 2017 Asunción Resúmenes de trabajos científicos del IX Congreso de ciencias químicas. 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;  
Medio: Papel.
- 14 **Martinez, K; Mereles, L; Coronel, E; Elizaur, A; Resquin, V; Velázquez, E; Influencia de la temperatura de almacenamiento de las nueces de Macadamia integrifolia envasadas en atmósfera protectora sobre parámetros físicoquímicas. In: IX Congreso de Ciencias Químicas, 2017 Asunción Resúmenes de trabajos científicos del IX Congreso de Ciencias Químicas. 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, ; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;  
Medio: Papel.

Observaciones: Trabajo con mención de honor por parte del jurado de honor del IX Congreso de Ciencias Químicas

- 15 **Mereles, L; Martinez, K; Caballero, S; Wiszovaty, L; Michajluk, J; Piris, P; Coronel, E; Elizaur, A; Resquin, V; Velázquez, E; Composición y características fisicoquímicas de nueces de Macadamia intergrifolia sometidas a un proceso experimental de secado con miras a la exportación. In: IX Congreso de Ciencias Químicas, 2017 Asunción Resúmenes de trabajos científicos del IX Congreso de Ciencias Químicas. 2017.**

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

Medio: Papel.

- 16 **Coronel, E; Mereles, L; Wiszovaty, L; Evaluación del contenido de ácidos grasos trans totales de origen industrial en alimentos frecuentemente consumidos por jóvenes universitarios de la carrera de bioquímica de la FCQ-UNA. In: XXV Jornadas de Jóvenes Investigadores, 2017 Encarnación XXV Jornadas de Jóvenes Investigadores. Jornadas de Jóvenes Investigadores AUGM - UNI 2017. 2017.**

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

Medio: Internet.

Palabras Clave: acidos grasos trans; frecuencia de consumo; alimentos;

#### Resúmenes expandidos en anales de eventos

- 1 **Coronel, E; Martinez, K; Elizaur, A; Resquin, V; Velázquez, E; Mereles, L; Influencia del envasado en atmósferas modificadas sobre parámetros fisicoquímicos y la reacción de Maillard en nueces de macadamia secas. In: IV Simposio de Química Inorgánica, Analítica y Fisicoquímica, 2018 San Lorenzo 2018.**

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

Medio: Internet.

Palabras Clave: macadamia; reaccion de maillard; caracteres fisicoquimicos;

Observaciones: Disponible en: [http://200.10.229.229/files/publicaciones/2018\\_QIAF/2018\\_-NUECES-DE-MACADAMIA-SECAS.pdf](http://200.10.229.229/files/publicaciones/2018_QIAF/2018_-NUECES-DE-MACADAMIA-SECAS.pdf)

#### Artículos publicados en revistas científicas

##### Artículos completos publicados en revistas arbitradas

- 1 **Coronel, E; Mereles, L; 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. 1512505, 2022.**

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

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2314-5765

Palabras Clave: capsicum chacoense; capsacinoides;

Observaciones: Artículo escrito con los datos obtenidos en la tesis de Maestría.

Disponible en: <https://www.hindawi.com/journals/ijfs/2022/1512505/>

- 2 **Mereles, L; Caballero, S; Burgos, A; Coronel, E; Benitez, M; Ferreira, D; Ferreira, 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: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Química de Alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2076-3417

Palabras Clave: sicana odorifera; anthocyanins; natural colorants;

Observaciones: Disponible en: <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/13/6026>

- 3 **Caballero, S; Mereles, L; Burgos-Edwards, A; Alvarenga, N; Coronel, E; Villalba, R; Heinichen, Olga; (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, Bioquímica de Alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2079-7737

Palabras Clave: sicana odorifera; seeds; proximate composition; minerals; antioxidant activity; hepatoprotective; fatty acids; biowaste; by-products;

Observaciones: Disponible en <https://www.mdpi.com/2079-7737/10/12/1351>

- 4 **Coronel, E; Caballero, S; Gonzalez, G; Suguino, Miho; Mereles, L; (RELEVANTE) Frutos silvestres de Anisocapparis speciosa pajagua naranja composición proximal, minerales y potencial antioxidante, South Florida Journal of Development Miami, v. 2 f: 5, p. 6608-6618, 2021.**

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2675-5459

Observaciones: Disponible en: <https://southfloridapublishing.com/ojs/index.php/jdev/article/view/833>

- 5 **Coronel, E; Alvarenga, N; Mereles, L; (RELEVANTE) Potencial nutritivo y medicinal de recursos fitogenéticos del género Capparis y especies relacionadas en el Gran Chaco, Revista Rojasiana, v. 19 f: 1, p. 21-41, 2020.**

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

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889

Palabras Clave: capparidaceae; gran chaco; botanica; entobotanica; composición química;

##### Artículos resumidos publicados en revistas

- 1 **Villalba, R; Coronel, E; J. Belotto; A. Suarez; Caballero, S; Mereles, L; Mistol-Based Vegan Beverages for a Healthy Diet, Biology and life Sciences Forum, v. 25 f: 9, 2023.**

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976

- 2 **Mereles, L; Castelló, M.; Piris, P; Villalba, R; Coronel, E; Caballero, S; Lopez, J; A. Suarez; Ortolá, M.; Figueras, C.; Gomez, A.; (RELEVANTE) Physicochemical and Nutritional Characterization of Paraguayan Organic Moringa oleifera Leaves as a Food Ingredient, Biology and life Sciences Forum, v. 25 f: 1, p. 1-4, 2023.**  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976
- 3 **Coronel, E; Martinez, M.; Caladri, E.; Villalba, R; Ortiz, A.; Caballero, S; Mereles, L; (RELEVANTE) 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: 1, p. 1-2, 2023.**  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976
- 4 **Villalba, R; Martinez, K; Coronel, 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: 1, p. 1-5, 2022.**  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976  
Observaciones: This article belongs to the Proceedings of IV Conference la ValSe-Food CYTED and VII Symposium Chia-Link
- 5 **Lopez, J; Villalba, R; Caballero, S; Coronel, 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: 1, p. 1-4, 2022.**  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976
- 6 **Correa, L; Gamarra, M.; Sanabria, K.; Coronel, E; Martinez, M.; Calandr, E.; Caballero, S; Mereles, L; (RELEVANTE) Obtaining Integral Kurugua Flour with Antioxidant Potential as Ingredient Foodstuffs, Biology and life Sciences Forum, v. 17 f: 1, p. 1-4, 2022.**  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976
- 7 **Mereles, L; Coronel, E; Wiszovaty, L; Piris, P; Villalba, R; Michajluk, J; Lopez, J; (RELEVANTE) Desarrollo de una base de datos de composición de alimentos del Paraguay. De la investigación a la transferencia de conocimientos para la alimentación saludable, Archivos Latinoamericanos de Nutrición, v. 71 f: 2, p. 208-208, 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Bioquímica de Alimentos;  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0004-0622  
Observaciones: Trabajo presentado en el XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición en la modalidad poster  
<https://www.alanrevista.org/ediciones/2021/suplemento-1/art-206/>
- 8 **Caballero, S; Coronel, E; Burgos, A; Galeano, Loida; Piris, P; Wiszovaty, L; Oviedo, C; 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, Bioquímica de alimentos;  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976  
Palabras Clave: composition; caracteres; antioxidantes;  
Observaciones: Presented at the III Conference la ValSe-Food and VI Symposium Chia-Link Network, online, 15-17 November 2021.  
<https://doi.org/10.3390/blsf2021008001>
- 9 **Coronel, E (RELEVANTE) Evaluación del potencial nutritivo y antioxidante de tres mermeladas de tres frutos silvestres (tuna, molle negro, mistol) como aporte a la cadena de valor de recursos alimenticios de Chaco Paraguayo, ARCHIVOS LATINOAMERICANOS DE NUTRICIÓN Revista de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición, v. 71 f: 2, p. 390-390, 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Bioquímica de Alimentos;  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0004-0622  
Observaciones: Trabajo presentado en el XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición en la modalidad poster.  
<https://www.alanrevista.org/ediciones/2021/suplemento-1/art-388/>
- 10 **Mereles, L; Coronel, E; Galeano, Loida; Caballero, S; (RELEVANTE) Oil Characterization and Seeds Composition of Sicana odorifera, an Ancestral Cucurbita from Paraguay, Biology and life Sciences Forum, v. 8 f: 1, 2021.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Bioquímica de Alimentos;  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976  
Palabras Clave: biowaste; composition; curcubita; fatty acids; oil;  
Observaciones: Presented at the III Conference la ValSe-Food and VI Symposium Chia Link Network, online, 15-17 November 2021.  
Disponible en: <https://www.mdpi.com/2673-9976/8/1/2>
- 11 **Coronel, E; Caballero, S; Baez, R; Villalba, R; Mereles, L; (RELEVANTE) Sicana odorifera Kurugua from Paraguay, Composition and Antioxidant Potential of Interest for the Food Industry, Proceedings, v. 53 f: 1, p. 1-5, 2020.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2504-3900  
Palabras Clave: sicana odorifera; composicion; antioxidantes; curcubitaceae; fenoles totales; vitamina c;  
Observaciones: Presentado en la 2a Conferencia Internacional de la ValSe-Food Network, Lisboa, Portugal, 21-22 de octubre de 2019.
- 12 **Morinigo Martinez, Macarena; Mereles, L; Coronel, E; Wiszovaty, Lourdes; Caballero, Silvia; Piris, Patricia; Michajluk, Javier Boris; Araujo Pino, Silvia Stella; Aguilar Rabito, Ana Carolina; Gonzalez Cespedes, Laura Elizabeth; (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, p. 991-992, 2017.**  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ; Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0250-6807

Observaciones: Trabajo presentado en el 21st International Congress of Nutrition

- 13 Araujo Pino, Silvia Stella; Mereles Ceuppens, Laura Graciela; Coronel, E; Caballero, Silvia; Piris, Patricia; Michajluk, Javier Boris; Gonzalez Cespedes, Laura Elizabeth; Aguilar Rabito, Ana Carolina; Morinigo Martinez, Macarena; (RELEVANTE) Dietary intake of trans fatty acids in paraguayan university students. Preliminar study, Annals of Nutrition and Metabolism, v. 71, p. 1111-1111, 2017.**

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

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0250-6807

Palabras Clave: trans fatty acids; dietary intake;

Observaciones: Trabajo presentado en el 21st International Congress of Nutrition

- 14 Mereles Ceuppens, Laura Graciela; Coronel, E; Wiszovaty, Lourdes; Caballero, Silvia; Piris, Patricia; Michajluk, Javier Boris; Araujo Pino, Silvia Stella; Gonzalez Cespedes, Laura Elizabeth; Morinigo Martinez, Macarena; (RELEVANTE) Contribution of trans fatty acids by foods most preferably consumed by group of students, Annals of Nutrition and Metabolism, v. 71, p. 1307-1307, 2017.**

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, ;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0250-6807

Palabras Clave: trans fatty acids; frequency of consumption;

Observaciones: Trabajo presentado en el 21st International Congress of Nutrition

## Evaluaciones

### Evaluación de Publicaciones

2023 - 2024 **International Journal of Food Science and Technology**

Cantidad: Menos de 5.

2021 - 2022 **Revista Impacto en Ciencia y Tecnología**

Cantidad: Menos de 5.

## Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

### Concluidas

#### Tesis/Monografías de grado

- 1 Alexis Ortiz, - Tutor Único o Principal - Composición centesimal, minerales, potencial antioxidante y parametros de calidad de una harina integral de Sicana Odorifera Kurugua, 2022**

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

- 2 Yvonne Carolina Bachmann Bareiro, - Cotutor o Asesor - Evaluación de la antigüedad de manchas de sangre, según su color y contenido de hemoglobina, en soportes claros., 2021**

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

País: Paraguay / Idioma: Español

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

Observaciones: Trabajo guiado en la parte de análisis de color.

- 3 Loida Ester Galeano Riquelme, - Cotutor o Asesor - Evaluación de la composición centesimal, mineral y caracterización del aceite de semillas de Sicana odorifera ,kurugua, en sus dos variedades negra y roja., 2021**

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

País: Paraguay / Idioma: Español

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

- 4 Dahiana Belén Roa Cabral, - Cotutor o Asesor - Evaluación del potencial antioxidante de infusiones frías terere y caliente mate de yerba mate elaborada (Ilex paraguariensis)de producción nacional., 2021**

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

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: ilex paraguariensis; mate; terere;

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

- 5 Jennifer Eliana López Bogado, - Cotutor o Asesor - Evaluación de la capacidad antioxidante y perfil fitoquímico de la vaina entera de Cynophalla retusa "Poroto Indio" silvestre colectadas en Alto Paraguay, 2020**

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

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: poroto indio; cynophalla retusa; antioxidantes;

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

- 6 Miho Vanessa Suguino Goto, - Cotutor o Asesor - Potencial antioxidante de los diferentes estdos de madurez de la pulpa y semilla de los frutos de Anisocapparis speciosa silvestre colectada en Fuerte Olimpo, Chaco Paraguayo, 2020**

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

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: anisocappatis speciosa; antioxidantes; pajagua naranja;

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

**7 Gabriela Gonzalez Cespedes, - Cotutor o Asesor - 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 (Bioquímica) , FCQ-UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción , Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

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

**8 Rocio Asunción Baez Ortiz, - Cotutor o Asesor - Evaluación de los caracteres morfológicos, fisicoquímicos y del contenido de antioxidantes en pulpa de frutas maduras, semimaduras y maduras de Sicana odorifera "Kurugua", 2018**

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

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: kurugua; sicana odorifera; antioxidante;

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

#### En Marcha

##### Tesis de maestra

**1 Juan Ayala, - Cotutor o Asesor - Perfil de Compuestos y Actividades Biológicas presentes en el extracto etanólico de Tradescantia zebrina, 2023**

Disertación (Maestría en Química en Química Orgánica con Énfasis en Fitoquímica Medicinal y Sintéticos Bioactivos) , FaCEN - Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

#### Otras Referencias

#### Premiaciones

**1 2021 Primera mención de Honor: Bebidas a base de yerba mate nacional, propiedades nutricionales, estimulantes y antioxidantes (nacional), Sociedad Científica del Paraguay**

Presentado en el VI encuentro de Investigadores

**2 2020 Segunda Mención de honor: Validación de un método UPLC/MS/MS/ESI+ para la cuantificación de aflatoxinas en yerba mate elaborada (nacional), Sociedad Científica del Paraguay**

Presentado en el V encuentro de Investigadores

**3 2019 Mención de honor en la presentación de trabajos científicos al tema: "Epidemiología de intoxicaciones agudas por medicamentos en niños que acudieron al Centro Nacional de Toxicología - MSPYBS del 2014 al 2019 (nacional), Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción**

Trabajo presentado en el XXI Congreso de la Federación Nacional Farmacéutico

**4 2018 Mejor poster titulado "Influencia del envasado en atmósferas modificadas sobre parámetros fisicoquímicos y la reacción de maillard en nueces de macadamia secas" (nacional), Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción**

Recibido en el IV Simposio de Química Inorgánica Analítica y Fisicoquímica (QIAF 2018)

**5 2017 Mención de honor al trabajo "Influencia de la temperatura de almacenamiento de las nueces de Macadamia integrifolia envasadas en atmósfera protectora sobre parámetros físicoquímicos" (nacional), Federación de Químicos del Paraguay**

Trabajo realizado en el marco del Proyecto "Estudio del proceso de industrialización de la nuez de macadamia con calidad de exportación", 14-INV-001

**6 2017 Graduada Distinguida de la carrera de Bioquímica Promoción 2016 (nacional), Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción**

Graduada Distinguida de la carrera de Bioquímica, Promoción 2016 "Renovando la UNA unidos en la diversidad", de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, con un promedio general de 4,21

**7 2017 Becaria con Incentivo del CONACYT (nacional), Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología**

Becaria de la Maestría en Ciencias Químico Biológicas de la FCQ-UNA, con incentivo del CONACYT, según Resolución N° 663/2017

#### Presentaciones en eventos

**1 Congreso - ANÁLISIS DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DE YERBA MATE Y SU USO POTENCIAL PARA PREVENIR LA HIPERTENSIÓN, 2023, Paraguay**

Nombre: VIII Congreso Sudamericano de Yerba mate. Tipo de Participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Centro Yerbatero Paraguayo

**2 Congreso - INFLUENCIA DEL SAPECADO EN EL APORTE DE VITAMINAS HIDROSOLUBLES Y MINERALES EN HOJAS DE YERBA MATE, 2023, Paraguay**

Nombre: VIII Congreso Sudamericano de Yerba Mate. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Centro Yerbatero Paraguayo

**3 Congreso - Extracción de carotenoides a partir de fibra de mango Mangifera indica L. liofilizada mediante extracción asisida conultrasonido, 2023, Argentina**

Nombre: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tipo de Participación: Poster

- 4 **Encuentro - Mistol-Based Vegan Beverages for a Healthy Diet, 2023, España**  
Nombre: V INTERNATIONAL CONFERENCE LA VALSE-FOOD AND VIII SYMPOSIUM CHIA-LINK. Tipo de Participación: Poster
- 5 **Encuentro - Development of a nutritional drink based on kurugua as a source of minerals and amino acids, 2023, España**  
Nombre: V INTERNATIONAL CONFERENCE LA VALSE-FOOD AND VIII SYMPOSIUM CHIA-LINK. Tipo de Participación: Expositor oral
- 6 **Encuentro - Physicochemical and nutritional characterization of Paraguayan organic Moringa oleifera leaves as a food ingredient., 2023, España**  
Nombre: V INTERNATIONAL CONFERENCE LA VALSE-FOOD AND VIII SYMPOSIUM CHIA-LINK. Tipo de Participación: Expositor oral
- 7 **Encuentro - 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, 2022, Argentina**  
Nombre: Presented at the IV Conference la ValSe-Food CYTED and VII Symposium Chia-Link. Tipo de Participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: Universidad Católica de La Plata
- 8 **Encuentro - Obtaining integral kurugua flour with antioxidant potential as ingredients foodstuffs, 2022, Argentina**  
Nombre: IV Conferencia Internacional del Grupo IA VALSE FOOD CYTED y VII Simposio Chia Link. Tipo de Participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: Universidad Adventista de la Plata
- 9 **Encuentro - Variations in the composition of algarrobas (Prosopis sp) flours from Paraguayam Chaco, 2022, Argentina**  
Nombre: IV Conferencia Internacional del Grupo IA VALSE FOOD CYTED y VII Simposio Chia Link. Tipo de Participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: Universidad Católica de La Plata
- 10 **Encuentro - Bebida vegetal a base del fruto integral de kurugua y semillas de chía como excelente fuente de ácidos omega-3, proteínas y zinc, 2022, Paraguay**  
Nombre: VII Encuentro de Investigadores. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay
- 11 **Encuentro - Frutos silvestres de Lycium cuneatum "ischivil" del Chaco Paraguayo, con potencial alimentario, 2022, Paraguay**  
Nombre: VII Encuentro de Investigadores. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay
- 12 **Encuentro - Valor nutritivo y potencial antioxidante de algarrobina y galletita de algarrobas chaqueños, alimentos ancestrales en un contexto moderno, 2022, Paraguay**  
Nombre: VII Encuentro de Investigadores. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay
- 13 **Encuentro - Valor agregado a un recurso autóctono ancestral, mistol chaqueño tostado y molido como sucedáneo del café, 2022, Paraguay**  
Nombre: VII Encuentro de Investigadores. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay
- 14 **Encuentro - Análisis de panificados secos envasados de producción nacional, un aporte a la composición de alimentos del Paraguay, 2022, Paraguay**  
Nombre: VII Encuentro de Investigadores. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay
- 15 **Encuentro - Frutos Silvestres del Chaco Paraguayo, alimentos ancestrales para la Seguridad Alimentaria, 2022, Paraguay**  
Nombre: VII Encuentro de Investigadores. Tipo de Participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay
- 16 **Congreso - Desarrollo de una base de datos de composición de alimentos del Paraguay. De la investigación a la transferencia de conocimientos para la alimentación saludable, 2021, Paraguay**  
Nombre: XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Latinoamericana de Nutrición  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos ;
- 17 **Congreso - Evaluación del potencial nutritivo y antioxidante de tres mermeladas de tres frutos silvestres (tuna, molle negro, mistol) como aporte a la cadena de valor de recursos alimenticios de Chaco Paraguayo., 2021, Paraguay**  
Nombre: XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Latinoamericana de Nutrición  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos ;
- 18 **Congreso - Propiedades funcionales del ají del monte (Capsicum Chacoense) del Chaco Paraguayo, 2021, Paraguay**  
Nombre: XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición. Tipo de Participación: Panelista  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Latinoamericana de Nutrición  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos ;
- 19 **Simposio - Nutritional Contribution of an Undervalued Ancestral Cucurbita, Study of Sicana sp. Endocarp, Epicarp and Seeds Composition, 2021, Chile**  
Nombre: Conference la ValSe-Food and VI Symposium Chia-Link Network. Tipo de Participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Universidad Central



- Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos ;
- 20 Simposio - Oil Characterization and Seeds Composition of Sicana odorifera, an Ancestral Cucurbita from Paraguay, 2021, Chile**  
 Nombre: III Conference la ValSe-Food and VI Symposium Chia Link Network. Tipo de Participación: Expositor oral  
 Nombre de la institución promotora: Universidad Central  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos ;
- 21 Encuentro - Bebidas a base de yerba mate nacional, propiedades nutricionales, estimulantes y antioxidantes, 2021, Paraguay**  
 Nombre: VI Encuentro de Investigadores . Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Trabajo ganador de la primera Mención de Honor  
 Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Química de Alimentos;
- 22 Encuentro - Composición de las semillas y partes comestibles de "Pajagua naranja" silvestre de Fuerte Olimpo, Chaco. Estudio preliminar, 2020, Paraguay**  
 Nombre: V Encuentro de Investigadores . Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos ;
- 23 Encuentro - Capsicum chacoense Hunz, composición centesimal, minerales y pungencia de frutos cosechados en Alto Paraguay, 2020, Paraguay**  
 Nombre: V Encuentro de Investigadores. Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos ;
- 24 Encuentro - Validación de un método ULPC-Ms/Ms-ESI+ para la cuantificación de a"atoxinas en yerba mate elaborada., 2020, Paraguay**  
 Nombre: V Encuentro de Investigadores. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Trabajo ganador de la Segunda Mención de Honor  
 Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos ;
- 25 Encuentro - Niveles de contaminación por aflatoxinas B1, G1, B2 Y G2 en yerba mate elaborada, 2020, Paraguay**  
 Nombre: V Encuentro de Investigadores. Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos ;
- 26 Encuentro - Sicana odorifera "Kurugua" from Paraguay, composition and antioxidant potencial of interest for the food industry, 2019, Portugal**  
 Nombre: II Internacional conference of la ValSe - Food Network. Tipo de Participación: Expositor oral  
 Nombre de la institución promotora: Programa Iberoamericano Ciencias y tecnologías para el desarrollo  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 27 Congreso - Vainas de Cynapholla retusa "poroto del monte" como recurso fitogenético autóctono para la alimentación en Alto Paraguay. Estudio Preliminar, 2019, Perú**  
 Nombre: I Congreso Internacional de Ingeniería de procesos alimentarios - XIV Congreso Nacional de Ciencia y tecnologías de alimentos - CONACYTA. Tipo de Participación: Expositor oral  
 Nombre de la institución promotora: Escuela de Ingeniería en Industrias Alimentarias - Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 28 Congreso - Acidos grasos en semillas de variedades de Sesamun indicum de interes socioeconómico para el Paraguay, 2019, Brasil**  
 Nombre: Latin American Congress and Exhibition on fats, Oils and Lipids. Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: AMERICAN OIL CHEMIST SOCIETY  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 29 Otra - Antioxidantes en pulpa y semilla de frutas maduras, semimaduras e inmaduras de Anisocapparis speciosa "Pajagua Naranja" de Fuerte Olimpo, Chaco, 2019, Paraguay**  
 Nombre: V Jornadas de Alimentos. Legumbres, granos y soberanía alimentaria del Paraguay. Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquímica de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas-Universidad Nacional de Asunción  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 30 Congreso - CARACTERIZACIÓN DE LAS INTOXICACIONES AGUDAS POR MEDICAMENTOS EN ADOLESCENTES QUE ACUDIERON AL CENTRO NACIONAL DE TOXICOLOGÍA - MSPYBS DEL 2014 AL 2019, 2019, Paraguay**  
 Nombre: XXI CONGRESO DE LA FEDERACIÓN FARMACÉUTICA SUDAMERICANA XII CONGRESO NACIONAL FARMACÉUTICO. Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: Federación Farmaceutica Sudamericana  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Química de Alimentos;
- 31 Congreso - EPIDEMIOLOGÍA DE INTOXICACIONES AGUDAS POR MEDICAMENTOS EN NIÑOS QUE ACUDIERON AL CENTRO NACIONAL DE TOXICOLOGÍA - MSPYBS DEL 2014 AL 2019, 2019, Paraguay**  
 Nombre: XXI CONGRESO DE LA FEDERACIÓN FARMACÉUTICA SUDAMERICANA XII CONGRESO NACIONAL FARMACÉUTICO. Tipo de Participación: Poster

- Nombre de la institución promotora: Federación Farmaceutica Sudamericana  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 32 Congreso - INTOXICACIONES AGUDAS MÁS FRECUENTES POR MEDICAMENTOS EN JÓVENES QUE ACUDIERON AL CENTRO NACIONAL DE TOXICOLOGÍA - MSPYBS DEL 2014 AL 2019., 2019, Paraguay**  
 Nombre: XXI CONGRESO DE LA FEDERACIÓN FARMACÉUTICA SUDAMERICANA XII CONGRESO NACIONAL FARMACÉUTICO. Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: Federación Farmaceutica Sudamericana  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 33 Congreso - FRECUENCIA DE LAS INTOXICACIONES AGUDAS POR MEDICAMENTOS EN ADULTOS QUE ACUDIERON AL CENTRO NACIONAL DE TOXICOLOGÍA - MSPYBS DEL 2014 AL 2019, 2019, Paraguay**  
 Nombre: XXI CONGRESO DE LA FEDERACIÓN FARMACÉUTICA SUDAMERICANA XII CONGRESO NACIONAL FARMACÉUTICO. Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: Federación Farmaceutica Sudamericana  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 34 Simposio - Influencia del envasado en atmósferas modificadas sobre parámetros fisicoquímicos y la reacción de maillard en nueces de macadamias secas, 2018, Paraguay**  
 Nombre: IV Simpocio de Química Inorgánica Analítica y Fisicoquímica (QIAF 2018). Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Trabajo ganador como mejor poster  
 Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;
- 35 Otra - 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, 2017, Paraguay**  
 Nombre: Jornada de Jóvenes investigadores de la UNA. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Trabajo seleccionado para representación de la UNA en la jornada de jovenes investigadores de la AUGM  
 Nombre de la institución promotora: Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Química de Alimentos;
- 36 Simposio - DESARROLLO DE UN METODO DE ANÁLISIS DE IMÁGEN DIGITAL PARA MEDICIÓN DE COLOR L\*, a\*, b\* EN NUECES DE MACADAMIA, 2017, Uruguay**  
 Nombre: 8º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico de Uruguay- Austrian Association for Quality  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
- 37 Congreso - Alimentos tradicionales del Paraguay: composición nutricional del kiveve. In: IX Congreso de Ciencias Químicas, 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; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;
- 38 Encuentro - Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación, 2017, Paraguay**  
 Nombre: II Encuentro de Investigadores: Construyendo el conocimiento Científico del Paraguay. Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
- 39 Congreso - Influencia de la temperatura de almacenamiento de las nueces de Macadamia integrifolia envasadas en atmósfera protectora sobre parámetros físicoquímicas, 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; Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería de Procesos Químicos, ;
- 40 Congreso - Dietary intake of trans fatty acids paraguayan university students. Preliminary Study, 2017, Argentina**  
 Nombre: IUNS 21st International Congress of Nutrition (ICN). Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: Sociedad Argentina de Nutrición  
 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, ;
- 41 Congreso - Relationship between fat mass and waist circumference with the trans fatty acids intake on women of childbearing age. Preliminary study, 2017, Argentina**  
 Nombre: IUNS 21st International Congress of Nutrition (ICN). Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: Sociedad Argentina de Nutrición  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
- 42 Congreso - Contribution of trans fatty acids by foods most preferably consumed by group of students, 2017, Argentina**  
 Nombre: IUNS 21st International Congress of Nutrition (ICN). Tipo de Participación: Poster  
 Nombre de la institución promotora: Sociedad Argentina de Nutrición  
 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, ;
- 43 Congreso - Composición y características fisicoquímicas de nueces de Macadamia intergrifolia sometidas a un proceso experimental de secado con miras a la exportación, 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; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;

**44 Otra - 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, 2017, Paraguay**

Nombre: XXV Jornadas de Jóvenes Investigadores AUGM 2017. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Universidades del Grupo Montevideo

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, ;

**Información adicional:**

**Indicadores**

**Producción Técnica 14**

Procesos o técnicas	10
Técnica Analítica	8
Técnica Procesal	2
Informes de investigación	3
Informes de investigación	3
Organización de eventos	1
Otro	1

**Producción Bibliográfica 39**

Libros y capítulos de libros publicados	3
Capítulo de libro publicado	2
Libro publicado	1
Trabajos en eventos	17
Resumen	16
Resumen expandido	1
Artículos publicados en revistas científicas	19
Resumen	14
Completo en revistas arbitradas	5
Completo en revistas NO arbitradas	0

**Tutorías 9**

Concluidas	8
Tesis/Monografía de grado	8
En Marcha	1
Tesis de maestría	1

**Evaluaciones 2**

Publicaciones/Periódicos	2
--------------------------	---

---

## Otras Referencias

51

---

Otros datos Relevantes

7

---

Presentaciones en eventos

44

---