

Eva Eugenia Soledad Coronel Mendez

Bioquimica

Nombre en citaciones bibliográficas: Coronel, E | Sexo: Femenino

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

Datos del SISNI

Área SISNI: **Ciencias Médicas y de la Salud - Activo**
Categoría/Grupo Actual: **Nivel 1 - Res.: 628/2025**
Ingreso al Sistema: **Nivel 1 - 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

2024-2024 Especialización/Perfeccionamiento - Diplomatura Universitaria Superior Alimentación saludable en sistemas alimentarios sostenibles
Pontificia Universidad Catolica Argentina , Argentina, Año de Obtención: 2024

2024-En Marcha Doctorado - Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Tutor: Laura Graciela Mereles Ceuppens

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 -Direccion 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 Quimico-Biologicas con enfasis en Quimica 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 Tecnologia, 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, Universidad Nacional de Asunción , Paraguay
Título: Target vs Non Target
Horas totales: 15
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;

2018-2018 Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Quimicas, Paraguay
Título: Curso Internacional "Target vs. non Target Analysis
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 chía
Universidad Autónoma de Yucatán, México

2020 Encuentros Primer Encuentro Internacional: " El maní un superalimento"
Universidad Nacional de Córdoba, Argentina

2020 Otros Micotoxinas en alimentos y alergenos en alimentos
Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnologicas-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 Tecnologicas-DGICT-UNA, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;

2020 Otros Conferencia On line "Análisis de Productos Naturales por Cromatografía de Capa Fina - TLC"
Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnologicas-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 Tecnologicas-DGICT-UNA, Paraguay

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

Idiomas

Inglés	Comprende: bien	Habla: bien	Lee: bien	Escribe: bien
Español	Comprende: muy bien	Habla: muy bien	Lee: muy bien	Escribe: muy bien
Guaraní	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 - 2020 **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 - 12/2020 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
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 axtioxidante mediante el ensayo ABTS
Integrantes: Coronel, E;Caballero, S; Mereles, L;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

2/2023 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Proyecto INIC01-221. Estudio in vitro del efecto de extractos de semillas oleaginosas del Paraguay sobre las enzimas digestivas clave en el desarrollo del síndrome metabólico
Participación: Coordinador o Responsable
Integrantes: Coronel, E;Mereles, L; Villalba, R; Caballero, S; Burgos-Edwards, A; Piris, P; Carvajal, M.;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (2);
Financiadores: Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología - CONACYT (Apoyo financiero)

2/2023 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Proyecto PINV01-698 "Frutos de Kuurugua (Sicana odorifera) como fuente de ingredientes bioactivos para la alimentación saludable: desarrollo y puesta en valor
Participación: Integrante del Equipo
Integrantes: Coronel, E;Mereles, L; Caballero, S; Villalba, R; A. Suarez; Imas, B.; Caladri, E.; Martinez, M.;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos:
Financiadores: Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología - CONACYT (Apoyo financiero)

2/2023 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Proyecto PINV01-168 "Estudio del aprovechamiento integral de diferentes especies de algarrobos del Chaco Paraguayo, enfocados en el proceso de elaboración de harina y otros derivados de algarroba".
Participación: Integrante del Equipo
Integrantes: Coronel, E;Mereles, L; Villalba, R; Piris, P; Caballero, S; Friesen, A;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos:
Financiadores: Universidad Nacional de Asunción/Consejo Nacional de Ciencias y Tecnología - UNA/Conacyt (Apoyo financiero)

6/2021 - 2/2025 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
Integrantes: Coronel, E;Caballero, S; Mereles, L; Piris, P; Villalba, R; Wiszovaty, L;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Extension.
Alumnos:

6/2024 - 12/2024 Proyecto de Investigación y Desarrollo
Biodiversidad de porotos criollos en el Paraguay: Caracterización nutricional de interés para la Seguridad Alimentaria
Participación: Integrante del Equipo
Integrantes: Caballero, S; Coronel, E;Piris, P; Mereles, L;
Situación: ; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos:
Financiadores: Dirección General de Investigación/Rectorado Universidad Nacional Asunción - DGI UNA (Beca)

2/2023 - 12/2023 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
"Estudio preliminar de las moléculas, actividad biológica y análisis in silico confromacional provenientes de una nueva especie de mandioca del Chaco Paraguayo, Manihot takape sp, nov
Participación: Integrante del Equipo
Integrantes: Caballero, S; Piris, P; Villalba, R; Coronel, E;Mereles, L; A. Suarez; Carvajal, M.;
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos:
Financiadores: Dirección General de Investigación/Rectorado Universidad Nacional Asunción - DGI UNA (Apoyo financiero)

6/2022 - 12/2022 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Hojas de moringa de producción organica en Paraguay como alimento funcional con potencial antioxidante
Participación: Integrante del Equipo
Integrantes: Mereles, L; Coronel, E;Caballero, S; Villalba, R; Piris, P;
Situación: Concluido; Tipo/Clase: .
Alumnos:
Financiadores: Dirección General de Investigación/Rectorado Universidad Nacional Asunción - DGI UNA (Apoyo financiero)

6/2021 - 12/2021 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Contenido de minerales, fibra dietaria y acido fitico en harina de maíz, maíz fresco, rora y maíz blanco
Participación: Integrante del Equipo
Integrantes: Piris, P; Caballero, S; Villalba, R; Coronel, E;Mereles, L;
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
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 busqueda de las aflatoxinas, así como también la busqueda de la presencia de Asperguillus spp. aflatoxigenicos.
Integrantes: Coronel, E;Caballero, S; Mereles, L; Piris, P; Wiszovaty, L; Michajluk, J; Villalba, R; Medina, A; Martinez, K; Sotelo, P;
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (2);

6/2025 - Actual Otra actividad técnico-científico relevante, Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología
Actividad realizada: Investigador Asociado del Grupo Consolidado BIOALSA

3/2024 - Actual Otra actividad técnico-científico relevante, Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología
Actividad realizada: Investigador Asociado del Grupo en Desarrollo ALCOCAL

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 atreves 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 atraves 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 Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-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 (concluídas).
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 Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-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: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (1);

7/2017 - 1/2020 Proyecto de Investigación y Desarrollo
PINV15-110. 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 Nº 310/2016- Programa PROCIENCIA - Convocatoria 2015.
Integrantes: Coronel, E;Mereles, L; Caballero, S; Romero, C;
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (3); Especialización (1); Maestría Académica (1);

2019 - 2020 **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 Clinico, Mención Bacteriología
Nivel: Especialización
Disciplinas dictadas:
-Docente Ad honore,

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

2018 - 2023 **Profesor adscrpito 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

2017 - 2023 **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 catedra Fisicoquimica** C. Horaria: **4**

Otras Informaciones: Categoría A

2016 - 2018 **Iniciación Científica en el Dpto de Bioquimica 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 Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-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: Investigacion.
Alumnos:
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

4/2017 - 3/2018 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-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; Wiszovaty, L; Michajluk, J; Correa, L; Martinez, K; Villalba, R;
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos:
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

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: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (1);
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

2015 - 2015 **Ayudante de Laboratorio de la Fisicoquimica** 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 catedra Fisicoquimica** 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 Quimica Analitica 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

2024 - Actual **Investigador Junior** C. Horaria: **2**

Actividades

1/2024 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo
Evaluación rápida de productos forestales no madereros comestibles prioritarios para Paraguay
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: En el Marco del proyecto con código TCP/INT/3905
Integrantes: Mereles, L; Coronel, E;Villalba, R; Caballero, S; Piris, P; A. Suarez; Carvajal, M.;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos:
Financiadores: FAO - FAO (Apoyo financiero)

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 tegnologías 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: Ia 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: Ia 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.cyted.org/content/119rt0567-integrantes
Integrantes: Coronel, E;Mereles, L; Caballero, S; Burgos-Edwards, A; Piris, 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 acetites 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 Acidos Grasos por GC-FID en aceite de sésamo

Universidad Nacional de Córdoba - UNC
Vínculos con la Institución
2022 - 2022 **Pasante** C. Horaria: **8**
Actividades
7/2022 - 8/2022 Pasantía, Facultad de Ciencias Exactas, Fisicas y Naturales
Pasantía realizada: Pasantía marco del Proyecto Iberoamericano IaValSe-Food-CYTED (119RT0567)

Universitat Politécnica de Valencia - UPV
Vínculos con la Institución
2022 - 2024 **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

Actividades
1/2022 - 3/2023 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Universidad Politécnica de Valencia
Mejora de la producción y calidad de hojas de moringa en Paraguay para contribuir al aporte nutricional de grupos desfavorecidos (Mornupay
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: En el marco del programa ADSIDEO-Cooperación 2021
Integrantes: Mereles, L; Coronel, E;Ortolá, M.; Caballero, S; Piris, P; Castelló, M.;
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos:

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

Actualmente la línea de investigación en la que actúo 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 nutraceútico 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 (capsacinoides).
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 acabo 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: restricta.
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-U
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: restricta.
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-U
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: restricta.
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-U
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: restricta.
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-U
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: restricta.
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-U
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: restricta.
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-U
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: restricta.
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-U

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 acido 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: restricta.
Institución promotora/financiadora: Dirección de Investigaciones, Departamento de Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-U
Observaciones: Elaborado en el Marco del Proyecto: SERT20-54 "Fortalecimiento del servicio de análisis para el etiquetado nutricional de alimentos a Nivel Nacional"

9 **Martinez, K; Velázquez, E; Martinez, 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 Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-U
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; Martinez, 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 Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-U
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

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 elab

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 pági

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. N

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

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

1 **Coronel, E; Correa, L; Villalba, R; Caballero, S; Caladri, E.; Martinez, M.; Mereles, L; (RELEVANTE) Development of a Highly Nutritious Vegetable Beverage Based on Kurugua (Sicana odorifera) and Chia Oil (Salvia hispanica), Plant Foods For Human Nutrition, v. 80 f: 52, 2025.**
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0921-9668

Observaciones: Disponible en: https://link.springer.com/article/10.1007/s11130-025-01301-2

2 **Coronel, E; Mereles, L; Caballero, S; Alvarenga, N; (RELEVANTE) Crushed Capsicum chacoense Hunz fruits, a food native resourse 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, Bioquimica de Alimentos;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2314-5765
Palabras Clave: capsicum chacoense; capsacinoides;
Observaciones: Articulo escrito con los datos obtenidos en la tesis de Maestría.
Disponible en: https://www.hindawi.com/journals/ijfs/2022/1512505/

3 **Mereles, L; Caballero, S; Burgos, A; Coronel, E; Benitez, M; Ferreira, D; Ferreiro, O; (RELEVANTE) Extraction of Total Anthocyanins from Sicana odorifera Black Peel Fruits Growing in Paraguay for Food Applications, Applied Sciences, v. 11 f: 13, p. 6026, 2021.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Química de Alimentos;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2076-3417
Palabras Clave: sicana odorifera; anthocyanins; natural colorants;
Observaciones: Dismponible: https://www.mdpi.com/2076-3417/11/13/6026

4 **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, Bioquimica 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

5 **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

6 **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: capparis; gran chaco; botanica; entobotanica; composición química;

Artículos completos publicados en revistas NO arbitradas

1 **Coronel, E; Villalba, R; J. Belotto; Caballero, S; Carvajal, M.; Mereles, L; (RELEVANTE) Applying Wild Mistol Fruits (Sarcomphalus Mistol) from the Paraguayan Chaco as Value-Added Food Ingredients, Plants food for Human Nutrition, v. 81 f: 4, 2026.**
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 1573-9104

Artículos resumidos publicados en revistas

1 **Coronel, E; Correa, L; Russo, M.; Zaracho, C.; Carvajal, M.; Caballero, S; Villalba, R; Mereles, L; (RELEVANTE) Obtaining Carotenoids and Capsaicinoids (Capsicum chacoense) with a Green Solvent (Acrocomia aculeata Almond Oil), Biology and life Sciences Forum, v. 38 f: 1, 2024.**
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976
Observaciones: Disponible en: https://doi.org/10.3390/blsf2024037018

2 **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
Observaciones: Disponible en: https://www.mdpi.com/2673-9976/25/1/9

3 **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
Observaciones: Disponible en: https://www.mdpi.com/2673-9976/25/1/18

4 **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
Observaciones: Disponible en: https://www.mdpi.com/2673-9976/25/1/19

5 **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: Disponible en: https://www.mdpi.com/2673-9976/17/1/25

6 **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
Observaciones: Disponible en: https://www.mdpi.com/2673-9976/17/1/21

7 **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
Observaciones: Disponible en: https://www.mdpi.com/2673-9976/17/1/22

8 **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 Alimento;
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/

9 **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

10 **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/

11 **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

12 **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.

13 **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

14 **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

15 **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

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 compunds of Plinia peruviana and Sicana odorifera, authoctons fruits from Paraguay with nutraceuticals properties. In: (Org.). Improving health and nutrition through bioactive compounds: benefits and applications, Elsevier, 2024, p. 307-321, ISSN/ISBN: 978-0-443-21873-6**
Medio: Internet.
ISSN/ISBN: 978--0-44

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 Jovenes Investigadores AUGM-UNA, 2023 San Lorenzo Compedio de Resúmenes. 2023.**
Medio: Internet.

4 **Echeverria, G.; Romero, R.; Benitez, M; Ferreiro, O; Martinez, K; Coronel, E; Mereles, L; Diaz, F.; Extracción de carotenoides a partir de fibra de mango Mangifera indica l. liofilizado mediante extracción asistida con ultrasonido. In: XVIII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, 2023 Buenos Aires Libro de resúmenes Congreso Cytal 2023. 2023.**
Medio: Internet.

5 **Villalba, R; Caballero, S; Lopez, J; Coronel, E; Piris, P; Mereles, L; Análisis de la composición química de yerba mate en hojas y palos con miras al desarrollo de nuevos productos. In: VIII Congreso Sudamericano de Yerba Mate; IV Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud, 2023 Hohenau, Itapúa Actas. VIII Congreso Sudamericano de Yerba Mate. 2023.**
Medio: Internet.

6 **Villalba, R; Caballero, S; Lopez, J; Coronel, E; Piris, P; Mereles, L; Influencia del sapecado en el aporte de vitaminas hidrosolubles y minerales en productos de yerba mate. In: VIII Congreso Sudamericano de Yerba Mate, 2023 Hohenau, Itapúa Actas. VIII Congreso Sudamericano de Yerba Mate. 2023.**
Medio: Internet.

7 **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.

8 **Villalba, R; Denis, J.; Martinez, K; Coronel, E; Friesen, A; Mereles, L; Variations in the Composition of Algarrobas (Prosopis sp.) Flours from Paraguayan Chaco. In: IV Conferencia Internacional del Grupo IA Valse Food CYTED Y VII Simposio CHIA LINK , 2022 San Salvador de Jujuy IV Conferencia Internacional del Grupo IA Valse Food CYTED Y VII Simposio CHIA LINK. 2022.**
Medio: Internet.

9 **Correa, L; Gamarra, M.; Sanabria, K.; Coronel, E; Martinez, K; Caladri, E.; Caballero, S; Mereles, L; Obtaining Integral Kurugua Flour with Antioxidant Potential as Ingredient Foodstuffs.. In: IV Conferencia Internacional del Grupo IA Valse Food CYTED Y VII Simposio CHIA LINK , 2022 San Salvador de Jujuy Book of abstract, IV Conf. Inter. del Grupo IA Valse Food CYTED Y VII Simposio CHIA LINK . 2022.**
Medio: Internet.

10 **Lopez, J; Villalba, R; Caballero, S; Coronel, E; Piris, P; Friesen, A; Mereles, L; 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. In: IV Conferencia Internacional del Grupo IA Valse Food CYTED Y VII Simposio CHIA LINK , 2022 San Salvador de Jujuy Book of abstract, IV Conf. Inter. del Grupo IA Valse Food CYTED Y VII Simposio CHIA LINK . 2022.**
Medio: Internet.

11 **Coronel, E; Martinez, M.; Caladri, E.; Correa, L; Mereles, L; Bebida vegetal a base del fruto integral de kurugua y semillas de chía como excelente fuente de ácidos grasos omega-3, proteínas y zinc. . In: VII Encuentros de Investigadores. Sociedad Científica del Paraguay, 2022 Asunción Libro de Resúmenes VII Encuentro de Investigadores. 2022.**
Medio: Internet.

12 **Coronel, E; Villalba, R; Caballero, S; Lopez, J; Piris, P; Friesen, A; Mereles, L; Valor agregado a un recurso autócnono ancestral, mistol chaqueño valor agregado tostado y molido como sucedáneo del café. In: VII Encuentros de Investigadores. Sociedad Científica del Paraguay, 2022 Asunción Libro de Resumenes. VII Encuentros de Investigadores. . 2022.**
Medio: Internet.

13 **Mereles, L; Caballero, S; Coronel, E; Piris, P; Villalba, R; Lopez, J; Wuszovaty, L; Delmas, G; Friesen, A; Frutos silvestres del Chaco Paraguayo, alimentos ancestrales para la seguridad alimentaria. In: VII Encuentros de Investigadores. Sociedad Científica del Paraguay, 2022 Asunción Libro de Resúmenes VII Encuentro de Investigadores. 2022.**
Medio: Internet.

14 **Mereles, L; Villalba, R; Coronel, E; Piris, P; Caballero, S; Lopez, J; A. Suarez; Castello, M; Ortolá, M.; Alimentos no tradicionales en Paraguay, hojas de moringa orgánica (Moringa leífera) como fuente de micronutrientes . In: VII Encuentros de Investigadores. Sociedad Científica del Paraguay, 2022 Asunción Libro de Resúmenes VII Encuentro de Investigadores. 2022.**
Medio: Internet.

15 **Coronel, E; Mereles, L; Riveros, A.; Villalba, R; Caballero, S; Friesen, A; Frutos silvestres de Lycium cuneatum ischivil del chaco paraguayo, con potencial alimentario. In: VII Encuentros de Investigadores. Sociedad Científica del Paraguay, 2022 Asunción Libro de Resumenes. VII Encuentros de Investigadores. Sociedad Científica del Paraguay. 2022.**
Medio: Internet.

16 **Coronel, E; Mereles, L; Riveros, A.; Villalba, R; Caballero, S; Friesen, A; Frutos silvestres de Lycium cuneatum ischivil del chaco paraguayo, con potencial alimentario. In: VII Encuentros de Investigadores. Sociedad Científica del Paraguay, 2022 Asunción Libro de Resumenes. VII Encuentros de Investigadores. Sociedad Científica del Paraguay. 2022.**
Medio: Internet.

17 **Coronel, E; Mereles, L; Riveros, A.; Villalba, R; Caballero, S; Friesen, A; Frutos silvestres de Lycium cuneatum ischivil del chaco paraguayo, con potencial alimentario. In: VII Encuentros de Investigadores. Sociedad Científica del Paraguay, 2022 Asunción Libro de Resumenes. VII Encuentros de Investigadores. Sociedad Científica del Paraguay. 2022.**
Medio: Internet.

18 **Villalba, R; Denis, J.; Coronel, E; Caballero, S; Friesen, A; Mereles, L; Valor nutritivo y potencial antioxidante de algarrobina y galletita de algarrobos chaqueños, alimentos ancestrales en un contexto moderno. In: VII Encuentros de Investigadores., 2022 Asunción Libro de Resumenes. VII Encuentros de Investigadores.. 2022.**
Medio: Internet.

19 **Mereles, L; Piris, P; Coronel, E; Villalba, R; Lopez, J; Wuszovaty, L; Caballero, S; Análisis de panificados secos envasados de Producción Nacional, un aporte a la composición de Alimentos del Paraguay.. In: VII Encuentros de Investigadores, 2022 Asunción Libro de Resumenes. VII Encuentros de Investigadores. 2022.**
Medio: Internet.

20 **Ferreira, R.; Flores-Giubi, M; Barua, J; Lopez, T; Iehisa, J; Mereles, L; Caballero, S; Bogarin, J; Ortiz, C.; Coronel, E; Alvarenga, N; Romero, A; CARACTERIZACIÓN BIOQUÍMICA DE NUEVE GENOTIPOS DE SÉSAMO BLANCO DE IMPORTANCIA ECONÓMICA PARA EL PARAGUAY. In: VII Encuentro de Investigadores, 2022 Asunción Libro de Resúmenes VII Encuentro de Investigadores. 2022.**
Medio: Internet.

21 **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
Disponible en:
https://www.ucentral.cl/ucentral/site/docs/20211115/20211115121825/libro_de_abstracts_conferencia_la_valse_2021__1_.pdf

22 **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
Disponible en:
https://www.ucentral.cl/ucentral/site/docs/20211115/20211115121825/libro_de_abstracts_conferencia_la_valse_2021__1_.pdf

23 **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 Cientifica del Paraguay, 2021 Asuncion 2021.**
Medio: Internet.

24 **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, Bioquimica de alimentos;
Medio: Internet.
Palabras Clave: chaco; composicion; anisocapparis speciosa;

25 **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, Bioquimica de alimentos;
Medio: Internet.
Palabras Clave: aflatoxinas; yerba mate; contaminacion;

26 **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, Bioquimica de alimentos;
Medio: Internet.
Palabras Clave: aflatoxinas; yerba mate;

27 **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;

28 **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.

29 **Piris, P; Villalba, R; Coronel, E; Alimentos tradicionales del Paraguay: composición nutricional del kiveve. In: IX Congreso de Ciencias Quimicas, 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.

30 **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 Quimicas, 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 Quimicas

31 **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 Quimicas. 2017.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
Medio: Papel.

32 **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

Evaluaciones

Evaluación de Eventos

2025 **Feria de Ciencias 2025 del COLEGIO SANTA CATERINA DA SIENA (Paraguay)**
Observaciones: Miembro del jurado evaluador

2024 **X Congreso Latinoamericano de Agroecología (Paraguay)**
Observaciones: Moderador

2022 **Feria de Ciencias y Tecnologías en el Colegio Nihon Gakko. (Paraguay)**
Observaciones: Miembro del Jurado

Evaluación de Publicaciones

2025 - 2025 **Revista sobre Estudios e Investigaciones del Saber Académico**
Cantidad: Menos de 5.

2024 - 2025 **Journal of Food Processing and Preservation**
Cantidad: Menos de 5.

2023 - 2025 **Revista Impacto en Ciencia y Tecnología**
Cantidad: Menos de 5.

2023 - 2025 **International Journal of Food Science and Technology**
Cantidad: Menos de 5.

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Concluidas

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

Tesis/Monografías de grado

1 **Irene Maria Victoria Sosa Ramirez y Jorge Alejandro Gonzalez Silva., - Tutor Único o Principal - Efecto de las condiciones de secado en bandejas y lecho fluidizado sobre las propiedades del ají del monte (Capsicum chacoense Hunz), 2024**
Tesis/Monografa de grado (Ingeniería de Alimentos) , UDELAR - Universidad de la República - Facultad de Agronomía, Paraguay
País: Uruguay / Idioma: Español

2 **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/Monografa de grado Paraguay
Idioma: Español

3 **Yvonne Carolina Bachmann Bareiro, - Cotutor o Asesor - Evaluación de la antiguedad de manchas de sangre, según su color y contenido de hemoglobina, en soportes claros., 2021**
Tesis/Monografa 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.

4 **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/Monografa 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;

5 **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/Monografa 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;

6 **Jennifer Eliana López Bogado, - Cotutor o Asesor - Evaluación de la capacidad antioxidante y perfil fitoquimico de la vaina entera de Cynophalla retusa "Poroto Indio" silvestre colectadas en Alto Paraguay, 2020**
Tesis/Monografa de grado (Bioquimica) , 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, ;

7 **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/Monografa de grado (Bioquimica) , 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, ;

8 **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/Monografa de grado (Bioquimica) , FCQ-UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción , Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;

9 **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/Monografa de grado (Bioquimica) , 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, ;

Otras tutoras/orientaciones

1 **Cynthia Paola Caballero Britez. , - Tutor Único o Principal - Verificación de un método normalizado para el análisis cuantitativo de gluten en matrices alimentarias utilizadas como materia prima., 2022**
Otras tutorías/orientaciones (Especialización en Ciencias de los Alimentos) , FCQ-UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción , Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español

En Marcha

Tesis/Monografías de grado

1 **Karen Espinoza, - Tutor Único o Principal - Bioprospección de semillas oleaginosas del Paraguay como fuente de antioxidantes., 2024**
Tesis/Monografa de grado (Bioquímica) , FCQ-UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción , Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español

Otras Referencias

Premiaciones

1 **2024 Becaria de Becal (nacional), Becas Carlos Antonio Lopez**
De Becal según la Res. DGFD/CPNB N°113/2024. Concurso de Becas POSGRADOS NACIONALES- PRIMERA CONVOCATORIA AUTOGESTIONADA, primer semestre 2024.

2 **2022 Becaria del Rectorado-UNA (nacional), Dirección General Académica-Rectorado-Universidad Nacional de Asunción**
Del Rectorado de la Universidad Nacional de Asunción para cursar la "Especialización en Salud Publica y Administración Hospitalaria".

3 **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

4 **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

5 **2019** **Mención de honor en la presentación de trabajos cientificos 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

6 **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 Inórganica Analítica y Fisicoquímica (QIAF 2018)

7 **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

8 **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

9 **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 **Encuentro - Vigilancia de etiquetado nutricional de alimentos destinados a la población infantil en Paraguay. IX Encuentro de Investigadores., 2024, Paraguay**

Nombre: IX Encuentro de Investigadores.. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay

2 **Encuentro - Obtaining Carotenoids and Capsaicinoids (Capsicum chacoense) with a Green Solvent (Acrocomia aculeata Almond Oil), 2024, Perú**

Nombre: VI International Conference la ValSe-Food and IX Symposium Chia-Link. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Pontificia Universidad Catolica del Peru

3 **Congreso - Caracterización de semillas del ají del monte (Capsicum chacoense) silvestre recolectado en Boquerón, Chaco , 2024, Paraguay**

Nombre: X Congreso Latinoamericano de Agroecología. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía Universidad Nacional de Asunción

4 **Congreso - Potencial nutritivo del capullo floral de Cynophalla retusa recolectada en Boquerón, Chaco , 2024, Paraguay**

Nombre: X Congreso Latinoamericano de Agroecología. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía Universidad Nacional de Asunción

5 **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

6 **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

7 **Congreso - Extracción de carotenoides a aprtir 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

8 **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

9 **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

10 **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

11 **Congreso - Extracción de carotenoides a partir de fibra de mango Mangifera indica l. liofilizado mediante extracción asistida con ultrasonido, 2023, Argentina**

Nombre: Congreso Cytal 2023. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Tecnología Alimentarios

12 **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 Ia ValSe-Food CYTED and VII Symposium Chia-Link. Tipo de Participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Universidad Católica de La Plata

13 **Encuentro - Obtainig integral kurugua flour eith 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

14 **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

15 **Encuentro - Bebida vegetal a base del fruto integral de kurugua y semillas de chía como excelente fuente de acidos 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

16 **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

17 **Encuentro - Valor nutritivo y potencial antioxidante de algarrobina y galletita de algarrobos 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

18 **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

19 **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

20 **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

21 **Encuentro - Caracterización bioqupimica de nueve genotipos de sesamo blanco de importancia economica para el Paraguay, 2022, Paraguay**
Nombre: VII Encuentro de Investigadores. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay

22 **Encuentro - Alimentos no tradicionales en Paraguay, hojas de moringa organica (Moringa oleifera) como fuente de micronutrientes en la dieta, 2022, Paraguay**
Nombre: VII Encuentro de Investigadores. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay

23 **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 ;

24 **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 ;

25 **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 ;

26 **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 ;

27 **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 ;

28 **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;

29 **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 ;

30 **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 ;

31 **Encuentro - Validación de un método ULPC-Ms/Ms-ESI+ para la cuanti!cación 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 ;

32 **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 ;

33 **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 tegnologías para el desarrollo
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;

34 **Congreso - Vainas de Cynapholla retusa "poroto del monte" como recurso fitogenético autóctono para la alimentarión 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, ;

35 **Congreso - Acidos grasos en semillas de variedades de Sesamun indicum de interes socioecónomico 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, ;

36 **Otra - Antioxidantes en pulpa y semilla de frutas maduras, semimaduras e inmaduras de Anisocapparis speciosa "Pajagua Naranaja" 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 Bioquimica de Alimentos. Facultad de Ciencias Quimicas-Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, ;

37 **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;

38 **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, ;

39 **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, ;

40 **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, ;

41 **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 Analitica 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, ;

42 **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 Tecnologicas-DGICT-UNA
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Química de Alimentos;

43 **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 Tecnologico de Uruguay- Austrian Association for Quality
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

44 **Congreso - Alimentos tradicionales del Paraguay: composición nutricional del kiveve. In: IX Congreso de Ciencias Quimicas, 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, ;

45 **Encuentro - Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación, 2017, Paraguay**
Nombre: II Encuentro de Investigadores: Construyendo el conocimiento Cientifico del Paraguay. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Sociedad Cientifíca del Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

46 **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 Quimicas. 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, ;

47 **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, ;

48 **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;

49 **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, ;

50 **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, ;

51 **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, ;

Jurado/Integrante

Monografía de curso de perfeccionamiento/especialización

1 **Coronel, E; Piris, P; Participación en comités de ANTONIO DANIEL ROBLES GALEANO. Trabajos de especialización CONOCIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y SU IMPACTO EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS, 2023, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ-UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Obs: Según la Res. Nro. 2037/23.

2 **Rebollo, M.; Coronel, E; J. Belotto; Participación en comités de ROCÍO MAGALÍ GUTIÉRREZ ROMERO. Trabajos de especialización SITUACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE FAMILIAS PERTENECIENTES A UNA ESCUELA PÚBLICA DEL MUNICIPIO DE MARIANO ROQUE ALONSO DURANTE LA PANDEMIA DEL COVID-19, 2022, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (),
Obs: Miembro de mesa de la monografía de la Especialización en Ciencias de los Alimentos segun Resolución N° 0395/2022

3 **Coronel, E; Rebollo, M.; J. Belotto; Participación en comités de RUTH MARLENE FIGUEROA AYALA. Trabajos de especialización Caracterización del consumo de Ilex Paraguayensis en el Departamento Central, Paraguay 2022, 2022, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ-UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Obs: Miembro de mesa según Resolución N° 0395/2022.

4 **Coronel, E; Lopez, M.; Participación en comités de Leticia Maricel Zarza Velázquez. Trabajos de especialización Bio residuos vegetales como fuente de antocianinas, caracterización, propiedades bioactivas, legislación y aplicaciones en la industria de alimentos., 2022, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ-UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Obs: Según Res. Nro. 1438/22

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	59
Artículos publicados en revistas científicas	23
Completo en revistas arbitradas	6

Completo en revistas NO arbitradas	1
Completo	1
Resumen	15
Libros y capítulos de libros publicados	3
Capítulo de libro publicado	2
Libro publicado	1
Trabajos en eventos	33
Resumen	32
Resumen expandido	1

Tutorías 12

Concluidas	11
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	9
Otras tutorías/orientaciones	1
En Marcha	1
Tesis/Monografía de grado	1

Evaluaciones 7

Eventos	3
Publicaciones/Periódicos	4

Otras Referencias 64

Otros datos Relevantes	9
Presentaciones en eventos	51
Jurado/Integrante	4