



## Liz Carolina Ríos Duarte

Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos

Nombre en citaciones bibliográficas: Liz Ríos

Sexo: Femenino

Nacido el 14-04-1980 en Asunción, Paraguay. De nacionalidad Paraguaya.

### Información de Contacto

Dirección: **Sucre 2735 casi Denis Roa**

Mail: **lcrdpy@gmail.com**

Teléfono: **981 217834**

Página Web: -----

### Áreas de Actuación

- 1 Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos
- 2 Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación

### Formación Académica/Titulación

- 2020-En Marcha** Maestría - Maestría de la Investigación Científica  
 Universidad Iberoamericana, Paraguay  
 Título: Master en Metodología de la Investigación Científica  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Optimización de procesos productivos en comunidades;
- 2015-2018** Maestría - Maestría en Biotecnología en Alimentos  
 Universidad Nacional de Itapúa, Paraguay  
 Título: Mejoramiento de la conservación de la mezcla de sopa Paraguaya lista para hornear mediante la utilización de nisina., Año de Obtención: 2018  
 Tutor: Juliana Moura Mendes Arrua  
 Becario de: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación;
- 2014-2014** Especialización/Perfeccionamiento - Improvement of Management and Productive Efficiency of SMES in Mercosur  
 Central Japan Industries Association, Japón  
 Título: Plan de Mejoramiento de la Productiva y Calidad del Proceso de Elaboración de la Masa de Sopa Paraguaya, Año de Obtención: 2014  
 Tutor: Hashimoto Yutaka  
 Sitio web de la tesis/disertación: No aplica  
 Becario de: Japan International Cooperation Agency, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Productividad y Calidad;
- 2010-2011** Especialización/Perfeccionamiento - Formación de Consultores en Productividad y Calidad  
 CEPPROCAL, Paraguay  
 Título: Implementación de Organización y Método en la Producción de Elaboración de Mezcla de Sopa Paraguaya, Año de Obtención: 2011  
 Tutor: Carlos Fariña  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2007-2008** Especialización/Perfeccionamiento - Didáctica Universitaria  
 Universidad Nacional de Asunción, Paraguay, Año de Obtención: 2008  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Educación Universitaria;
- 2000-2006** Grado - Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos  
 Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay  
 Título: Determinación de la concentración de Nitrato de Sodio adicionado a los embutidos escaladados, Año de Obtención: 2006  
 Tutor: Ingeniera Elizabeth Elizeche  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;

## Formación Complementaria

- 2018** Congresos Latin Food 2018  
 Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos, México  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Bioconservación;
- 2015** Congresos Congreso de Ciencias Químicas, Expo Química y Alimentaria  
 Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química, Química;
- 2013** Congresos Congreso Paraguayo de Estudiantes de Ciencias Químicas  
 Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2012** Congresos 16th World Congress of Food Science and Technology  
 Asociación Internacional de Tecnólogos de Alimentos, Brasil  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2017-2017** Cursos de corta duración  
 Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires, Argentina  
 Título: Tecnología de Bebidas Alcohólicas  
 Horas totales: 16  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Bebidas;
- 2014-2014** Cursos de corta duración  
 Comité Ejecutivo FITHEP, Argentina  
 Título: Soluciones Tecnológicas, Sistemas de Producción y Diseño Gastronómico  
 Horas totales: 6  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y bebidas;
- 2011-2011** Cursos de corta duración  
 3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay  
 Título: Patógenos Emergentes en la Industria de Alimentos  
 Horas totales: 4  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2011-2011** Cursos de corta duración  
 3M, Paraguay  
 Título: Importancia del Control y Análisis Microbiológico del Agua  
 Horas totales: 4  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Agua;
- 2009-2009** Cursos de corta duración  
 CEPPROCAL, Paraguay  
 Título: Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos -ISO 22000  
 Horas totales: 24  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2009-2009** Cursos de corta duración  
 Proquitech S.A, Paraguay  
 Título: Control de Calidad y Formulación de Alimentos Funcionales  
 Horas totales: 3  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas;
- 2009-2009** Cursos de corta duración  
 UNIÓN INDUSTRIAL DEL PARAGUAY/CEPROCAL, Paraguay  
 Título: Supervisor de Calidad  
 Horas totales: 10  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Producción;
- 2008-2008** Cursos de corta duración  
 Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay  
 Título: Curso Internacional Actualización Reglamentos Americanos sobre productos Carnicos y Avicolas  
 Horas totales: 4  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Producción Animal y Lechería, Ciencia Animal y Lechería, Cárnicos y Avicolas;

- 2007-2007** Cursos de corta duración  
 Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción, Paraguay  
 Título: Educación Superior en el Paraguay  
 Horas totales: 15  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Educación Superior;
- 2007-2007** Cursos de corta duración  
 Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay  
 Título: Alimentación Anti-vejecimiento  
 Horas totales: 2  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Nutrición;
- 2007-2007** Cursos de corta duración  
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay  
 Título: Nuevas Fuentes de Proteínas  
 Horas totales: 2  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Biotecnología de la Salud, Biotecnología relacionada con la Salud, Nutrición;
- 2007-2007** Cursos de corta duración  
 Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay  
 Título: Los Alimentos y su Papel en la Alimentación Humana  
 Horas totales: 21  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2006-2006** Cursos de corta duración  
 UNIÓN INDUSTRIAL DEL PARAGUAY/CEPROCAL, Paraguay  
 Título: Calidad en la Industria Alimenticia  
 Horas totales: 7  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2006-2006** Cursos de corta duración  
 3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay  
 Título: Tendencias en controles Microbiológicos  
 Horas totales: 4  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2006-2006** Cursos de corta duración  
 Rotaract Club, Paraguay  
 Título: Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2000  
 Horas totales: 6  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Sistema de Gestión de Calidad;
- 2003-2003** Cursos de corta duración  
 Asociación Paraguaya de Analistas Industriales y Químicos Analíticos, Paraguay  
 Título: Análisis de Agua Industriales  
 Horas totales: 2  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Aguas Residuales;
- 2020** Otros Análisis de riesgos y herramientas para el monitoreo y validación de riesgos  
 3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2017** Otros Capacitación sobre Web of Science Core Collection, EndNote & Journal Citation Reports  
 Clarivate Analytics, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Informática;
- 2017** Otros Visita técnica realizado a la Biofábrica Misiones S.A  
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Otras Ciencias Agrícolas, Mejoramiento de plantas;
- 2016** Otros Visita Técnica al Instituto Paraguayo de Tecnología (IPTA) Caacupé  
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Ciencias de las Plantas, Botánica, Plantas;
- 2016** Otros Visita Técnica Instituto Paraguayo de Tecnología (IPTA)  
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Ciencias de las Plantas, Botánica, Plantas;

- 2015** Otros Expo FACTyTE Muestra  
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Conservación;
- 2020** Seminarios Ciclo de Charlas de Capacitación en el Área Agroalimentaria UNA-UNI  
 Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2020** Seminarios Como escribir una buena propuesta para obtener financiamiento  
 EURAXESS America Latina y el Caribe, Brasil  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, PROYECTOS;
- 2017** Seminarios Análisis Sensorial de Alimentos  
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2016** Seminarios Biotecnología en plantas  
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Mejoramiento de plantas;
- 2014** Seminarios Primer FITHEP NORDESTE EXPOALIMNETARIA  
 Publitec S.A, Argentina  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Gastronómico;
- 2008** Seminarios Pautas para el Mejoramiento de la calidad de la carne Bovina  
 Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Argentina  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos ;
- 2008** Seminarios Técnicas Innovadoras en Control Microbiológico de superficie y Ambiente  
 3M, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2007** Seminarios Desempeño, Visión y Estrategia de los Servicios Nacionales de Inocuidad de Alimentos  
 Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos ;
- 2006** Seminarios Buenas Practicas de Manufactura  
 Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2007** Simposios Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías  
 Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Argentina  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2018** Talleres ISO 22000  
 Corporación Interamericana de Inversiones, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Alimentos;
- 2014** Talleres Innovación en la gestión de las pymes  
 Dirección General Académica-Rectorado-Universidad Nacional de Asunción, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Innovación;

## Idiomas

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

## Actuación Profesional

### Agua Mineral Ysati - Ysati

Vínculos con la Institución

2020 - 2016	<b>Director Técnico</b>	C. Horaria: <b>2</b>
2012 - Actual	<b>Asesora Técnica</b>	C. Horaria: <b>3</b>

Otras Informaciones: Encargada de Verificar los procedimientos de Saneados del Circuito de elaboración.  
 Propuestas de Mejoras continuas

### Agua SELTZ S.A. - SELTZ

*Vínculos con la Institución*

2020 - 2015	<b>Jefatura de Control de Calidad</b>	C. Horaria: <b>8</b>
2008 - 2012	<b>Jefe de Control de Calidad &amp; Director Tecnico</b>	C. Horaria: <b>35</b>

Otras Informaciones: Funciones Adicionales: Encargada de Formulación de productos.  
Implementación de la ISO 9001

**CEPPROCAL - CEPPROCAL**

*Vínculos con la Institución*

2013 - 2015	<b>Consultor</b>	C. Horaria: <b>6</b>
-------------	------------------	----------------------

Otras Informaciones: BPM, POES, HACCP & ISO 22000

**Embotelladora Sureño S.A.C.I. - Cántaro**

*Vínculos con la Institución*

2013 - 2015	<b>Consultor</b>	C. Horaria: <b>6</b>
-------------	------------------	----------------------

Otras Informaciones: Implementación de Pilares del Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos

**Fabrica de Embutidos Mutti SRL - Mutti**

*Vínculos con la Institución*

2006 - 2008	<b>Encargada de Control de Calidad</b>	C. Horaria: <b>48</b>
-------------	--	-----------------------

Régimen: Dedicación total  
Otras Informaciones: Formulación y desarrollo de productos  
1. Hamburguesa  
2. Chorizo de viena con agregado de plasma

**Facultad de Agronomía Universidad Nacional de Asunción - UNA**

*Vínculos con la Institución*

2019 - Actual	<b>Encargado de Cátedra</b>	C. Horaria: <b>3</b>
---------------	-----------------------------	----------------------

Otras Informaciones: Trazabilidad de Alimentos

2018 - Actual	<b>Profesor Biotecnología en Alimentos</b>	C. Horaria: <b>2</b>
---------------	--	----------------------

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

*No existen vínculos asociados con la institución*

**Granopar - Granopar**

*Vínculos con la Institución*

2012 - Actual	<b>Consultor Interno &amp; Director Técnico</b>	C. Horaria: <b>6</b>
---------------	---	----------------------

Otras Informaciones: Formulación y Desarrollo de producto innovador: Mezcla de Sopa Paraguaya lista para Hornear

**Nevado S.A - Nevado**

*Vínculos con la Institución*

2014 - 2017	<b>Asesora Técnica &amp; Director Técnico</b>	C. Horaria: <b>4</b>
-------------	---	----------------------

Otras Informaciones: Verificación del cumplimiento de cronograma de saneado de Instalaciones

**Velute SRL - Landau**

*Vínculos con la Institución*

2012 - 2017	<b>Asesoría Técnica &amp; Director Técnico</b>	C. Horaria: <b>5</b>
-------------	--	----------------------

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

Aumento de la productividad y calidad en la Línea de Producción de la Mezcla de Sopa Paraguaya, Material desarrollado en la especialización ejecutado en Nagoya, Japón a través de la JICA

Implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos ISO 22000 en la Empresa Embotelladora Sureño .S.A.C.I., apoyado por RIEDEX.

## Producción Técnica

### Trabajos técnicos

#### 1 Liz Ríos **Desarrollo de productos tradicionales del Paraguay a base de Harina de Maíz, 2012.**

Palabras Clave: harina de maíz; sopa paraguaya; chipa; mbeju;

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

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Finalidad: Industrialización de productos típicos del Paraguay; Disponibilidad: restricta; Duración: 12 meses.; Número de páginas: 10;

Ciudad: Luque;

Institución promotora/financiadora: Eulalio Garcete

Observaciones: La empresa Granopar fue la pionera en comercializar productos tradicionales a base de harina de maíz precocida.

## Producción Bibliográfica

## Evaluaciones

### Evaluación de Convocatorias Concursables

#### 2015 - 2015 **Llamado a Profesor Asistente de Envases y Embalajes (Paraguay)**

Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Parte de la Mesa Examinadora

#### 2015 - 2015 **Llamado a Profesor Asistente en Microbiología General (Paraguay)**

Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Miembro de la Mesa Examinadora

### Evaluación de Eventos

#### 2019 **Jornada de Jóvenes Investigadores AUGM (Brasil)**

Observaciones: Miembro del comité científico en el área de poster

## Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

### Concluidas

#### Tesis de maestría

#### 1 Lic. Cristel Kennedy, - Tutor Único o Principal - **Calidad Microbiológica de las Formulas Enterales y las Superficies de una Unidad de Terapia Intensiva en un Hospital Publico de Paraguay , 2020**

Disertación (Maestría en Ciencias de los Alimentos) , FCQ - Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: formulas enterales; superficies vivas;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología ;

### Tesis/Monografías de grado

#### 1 Rocío Jazmín Cáceres Adorno, - Tutor Único o Principal - **Análisis Multicriterio del Nexo Agua-Energía-Alimentos Caso de Estudio de la República del Paraguay, 2021**

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: nexos; agua; energía; alimentos;

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

#### 2 Hugo Caballero y Maria Paz Rojas Diaz de Vivar, - Tutor Único o Principal - **Optimización del proceso de fermentación de la Caña Paraguaya, mediante la aplicación de diferentes fuentes de nitrógeno a, 2020**

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

Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: caña paraguaya; fuentes de nitrógeno;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioprosesamiento Tecnológico, Biotecnología, Fermentación, Fermentación;

#### 3 Silvia Alderete Arzamendia y Briam Steven Nuñez Toledo, - Tutor Único o Principal - **Valor nutricional del poroto indígena Cynohallia retura bajo procedimientos de cocción tradicional en la ciudad de fuerte Olimpo , 2020**

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

Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: poroto; valor nutricional;

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

#### 4 Claudia Meza, - Tutor Único o Principal - **Estabilidad Microbiológica del pan molde integral mediante el uso de Natamicina, 2019**

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: bioconservación; natamicina;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Alimentos;

**5 Julio Ríos y Tobías Sebastian Salinas, - Cotutor o Asesor - Estandarización del proceso de obtención de una cerveza a base de almidón de mandioca (Manihot sculenta) saborizada con cedrón Paraguay., 2018**

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: cerveza; almidón de mandioca;

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

**6 Florencia Aracely Insaurralde Maldonado , - Tutor Único o Principal - Bioconservación de la carne de res refrigerada mediante la utilización de nisina, 2018**

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: carne de res; bioconservación;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación;

**7 Cecilia Alejandra Duarte Vallejos, - Tutor Único o Principal - Análisis microbiológico del agua de consumo de las viviendas del eje habitacional barrio San Francisco, 2018**

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: agua potable; microbiología;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología;

**8 Claudia Rolon, - Tutor Único o Principal - Elaboración de Chorizo de Viena con agregado de Plasma , 2009**

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

País: Paraguay / Idioma: Español

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

En Marcha

**Tesis/Monografía de grado**

**1 Tatiana Silva, - Tutor Único o Principal - CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y FISICOQUÍMICA DEL AGUA MINERAL ENVASADA EN PRESENTACIÓN DE 20 LITROS COMERCIALIZADA EN LA CIUDAD DE ASUNCIÓN , 2020**

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: agua mineral natural; microbiología; fisicoquímico; calidad;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de alimentos;

**2 Evelin Edihit Benega Giménez Lourdes Yanina Martinez Castillo,, - Tutor Único o Principal - EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE UNA CERVECERÍA ARTESANAL, 2020**

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: cerveza; limpieza; desinfección; microbiología;

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

**Otras tutorías/orientaciones**

**1 Lic. Cynthia Guerrero, - Tutor Único o Principal - Métodos utilizados para la verificación de los procesos de saneados en industrias de alimentos, 2020**

Otras tutorías/orientaciones (Especialización en Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: microbiología; industrias de alimentos;

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de Alimentos, Biotecnología ;

**Otras Referencias**

**Indicadores**

**Producción Técnica**

1

Trabajos técnicos

1

Consultoría

1

---

<b>Tutorías</b>	<b>12</b>
Concluidas	9
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	8
En Marcha	3
Tesis/Monografía de grado	2
Otras tutorías/orientaciones	1
<b>Evaluaciones</b>	<b>3</b>
Convocatorias Concursables	2
Eventos	1