

Liz Carolina Ríos Duarte

Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos

Nombre en citaciones bibliográficas: Liz Ríos o Liz Ríos Duarte | Sexo: Femenino

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

Datos del SISNI

Área SISNI: **Ingenierías y Tecnologías - Activo**
Categoría/Grupo Actual: **Nivel Iniciante - Res.: 173/2025**
Ingreso al Sistema: **Nivel Iniciante - Res.: 570/2022**

Información de Contacto

Pagina Web: **https://orcid.org/ 0000-0001-6388-7524**
Mail: **Dirección de contacto: lrios@qui.una.py**

Áreas de Actuación

1. Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Desarrollo, Procesamiento y Caracterización de Alimentos
2. Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación de Alimentos y Fermentación de Bebidas
3. Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Calidad e Inocuidad de Alimentos
4. Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica, Nanopartículas
5. Ciencias Agrícolas, Otras Ciencias Agrícolas, Procesamiento Frutihortícola
6. Ingeniería y Tecnología, Ingeniería de los Materiales, Recubrimientos y Películas, Aprovechamiento de residuos de la industria alimentaria

Formación Académica/Titulación

2024-En Marcha Doctorado - Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Doctor en Ciencias de los Alimentos
Tutor: Omayra Beatriz Ferreiro
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Proteínas -Alimentos funcionales ;

2020-En Marcha Maestría - Maestria en Metodologia de la Investigacion
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;

2020-2021 Especialización/Perfeccionamiento - Especialización en Metodología de la Investigación Científica
Universidad Iberoamericana, Paraguay
Título: Evaluación de la calidad fisicoquímica, microbiológica y sensorial de la harina de maíz obtenida por cocción seca , Año de Obtención: 2021
Tutor: Dr. Carlos Velazquez
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Cereales;

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 Tecnologia, 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 Asociation , 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 - Didactica 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 Quimicas, 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

2025 Congresos Congreso SOCHITAL -ALACCTA
Pontiifca Univerdidad Catolica de Valparaiso, Chile
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Ciencia y Tecnologia de Alimentos;

2024 Congresos VII Congreso Internacional de Estudios de Desarrollo
Universidad Complutense de Madrid, España
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Recuperación de residuos en la industria láctea;

2024 Congresos Congreso Brasileiro de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Universidad Federal de Santa Catarina, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Innovación y sustentabilidad en la cadena de alimentos;

2023 Congresos Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Asociación Argentina de Tecnologos de Alimentos, Argentina
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, biotecnología, compuestos bioactivos, aprovechamiento de residuos;

2022 Congresos Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos- Córdoba
Ministerio de Ciencia y Tecnología, Argentina
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Mermeladas de frutas;

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 Quimicas, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , Química;

2013 Congresos Congreso Paraguayo de Estudiantes de Ciencias Químicas
Facultad de Ciencias Quimicas, 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;

2026-2026 Cursos de corta duración
Laboratorio Nacional de Nanotecnología (LANOTEC) - CENAT, Costa Rica
Título: Capacitación y entrenamiento sobre Caracterización Fisicoquímica, Mécanica, Morfológica y Determinación de la Actividad Antoxidante de Films biodegradables
Horas totales: 180
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería de los Materiales, Recubrimientos y Películas, Films para aplicación industrial alimentaria;

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 Emergntes en la Industria de Alimentos
Horas totales: 4
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Aliemntos 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 Gestion 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
Proquitec 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 Quimicas, 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 Politecnica Universidad Nacional de Asuncion, 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 Quimicas, Paraguay
Título: Alimentacion Antienvejecimiento
Horas totales: 2
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, 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;

2007-2007 Cursos de corta duración
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Nuevas Fuentes de Proteinas
Horas totales: 2

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Biotecnología de la Salud, Biotecnología relacionada con la Salud, Nutricion;

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 Micobiológicos
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: Analisis de Agua Industriales
Horas totales: 2
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Aguas Residuales;

2024 Encuentros Encuentro con expertos en producción y tecnología cárnica
NEOGEN, Argentina
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Control de proceso ;

2021 Encuentros XV Jornada de Jóvenes Investigadores de la UNA
Universidad Nacional de Asunción - Rectorado, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Energía, Agua, Alimentos;

2023 Otros Transformación genética de embriones inmaduros de trigo por biobalística
Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnologicas-DGICT-UNA, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, Mejoramiento genético ;

2023 Otros Preparación de Membranas Poliméricas para el Tratamiento de Aguas y Efluentes
Asociación Paraguaya de Materiales, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, tratamiento de residuos en la industria de alimentos;

2021 Otros I Semana del Investigador
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimento ;

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;

2020 Otros Día Internacional del Microorganismo
Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnologicas-DGICT-UNA, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Bioconservación en 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;

2022 Seminarios I Seminario Internacional de la Red ENVABIO100 -Obtención de Films Biodegradables de Origen 100% natural para la industria alimenticia
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería de los Materiales, Ingeniería de los Materiales, Envases para industria de 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;

2020 Seminarios Ciclo de Charlas de Capacitación en el Área Agroalimentaria UNA-UNI
Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnologicas-DGICT-UNA, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;

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 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;

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 ;

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

2021 Simposios Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos-Innova 2021
Fundación del Laboratorio Tecnológico de Uruguay, Uruguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;

2020 Simposios Encuentro universitario virtual Japón- Paraguay
Universidad Nihon Gakko, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Empoderamiento Mujeres;

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;

2024 Talleres Seguridad e Inocuidad de Alimentos en América Latina -Uso pacifico de Irradiación
Dirección General Académica-Rectorado-Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Irradiación de 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

Inglés	Comprende: bien	Habla: regular	Lee: regular	Escribe: regular
Español	Comprende: muy bien	Habla: muy bien	Lee: muy bien	Escribe: muy bien
Guaraní	Comprende: muy bien	Habla: bien	Lee: bien	Escribe: bien
Portugués	Comprende: muy bien	Habla: regular	Lee: bien	Escribe: regular

Institución principal donde desarrolla sus actividades

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

Actuación Profesional

Agua Mineral Ysati - Ysati
Vínculos con la Institución

2020 - 2016 **Director Tecnico** C. Horaria: **2**

2012 - 2016 **Asesora Técnica** C. Horaria: **2**

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 **Jefatura de Control de Calidad** C. Horaria: **8**

2008 - 2012 **Jefe de Control de Calidad & Director Tecnico** C. Horaria: **35**

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

CEPPROCAL - CEPPROCAL
Vínculos con la Institución

2013 - 2015 **Consultor** C. Horaria: **6**

Otras Informaciones: BPM, POES, HACCP & ISO 22000

Embotelladora Sureño S.A.C.I. - Cántaro
Vínculos con la Institución

2013 - 2015 **Consultor** C. Horaria: **6**

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 **Encargada de Control de Calidad** C. Horaria: **48**
Régimen: Dedicación total
Otras Informaciones: Formulación y desarrollo de productos
1. Hamburguesa
2.Chorizo de viena con agregado de plasma

Facultad de Ciencias Agrarias / UNA - FCA/UNA
Vínculos con la Institución

2019 - Actual **Encargada de Catedra asignatura Biotecnología Agroalimentaria** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Carrera: Ingeniería Agroalimentaria (FCA-UNA)

2019 - 2022 **Encargada de la catedra Trazabilidad** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Carrera: Ingenieria Agroalimentaria (FCA-UNA)

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

Vínculos con la Institución

2025 - Actual **Docente Investigador - Sede Guajayvi** C. Horaria: **20**

Actividades

8/2025 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Investigación de Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Filial San Pedro, Dirección de Investigaciones de la Facultad de Ciencias Químicas
Obtención de harina de banana y su aplicación en productos alimenticios innovadores
Participación: Coordinador o Responsable
Descripción: Este proyecto tiene como finalidad aprovechar los desperdicios de la producción bananera y obtener productos con valor agregado para los productos de la zona.
Integrantes: Liz Ríos(Responsable)
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (2);
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de vegetales y derivados;

2022 - 2025 **Miembro del Comite de etica de investigación** C. Horaria: **1**

2022 - 2025 **Jefatura del Dpto. de Investigación de Ingeniería y Tec. de Alimentos** C. Horaria: **16**

Actividades

1/2021 - Actual Líneas de Investigación, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Procesamiento de alimentos
Participación: Coordinador o Responsable
Descripción: Esta línea se basa en el desarrollo de alimentos innovadores
Integrantes: Liz Ríos(Responsable)
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Elaboración de alimentos innovadores;

1/2021 - Actual Líneas de Investigación, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Biotecnología aplicada a alimentos
Participación: Coordinador o Responsable
Descripción: Esta línea se basa en dos áreas de investigación
1. Fermentación de bebidas
2. Bioconservación de alimentos
Integrantes: Liz Ríos(Responsable)
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación y Fermentación de los alimentos;

4/2024 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones de la Facultad de Ciencias Químicas, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Desarrollo sostenible en tecnología de membranas para el tratamiento y valorización de efluentes de la industria quesera paraguaya
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: XX PROGRAMA DE SELECCIÓN DE PROYECTOS DE COOPERACIÓN QUE CONTRIBUYAN A LA CONSECUCIÓN DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE, DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID - 2024
Integrantes: Elsa Graffton; Ferreiro, O.B.; Liz Ríos;M.C García - Payo;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (3); Maestría Académica (1);
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Tecnología de membranas para la industria alimentaria;

3/2024 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Investigación de Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Procesamiento de subproducto del sector piscícola paraguayo para la extracción de colágeno como biomaterial de alto valor agregado para su uso en la industria de alimentos
Participación: Integrante del Equipo
Integrantes: Liz Ríos;Ferreiro, O.B.; Elsa Graffton; Diaz Fátima; Juan Rivaldi; L. García - Fernández ; M.C García - Payo;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos:
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Valorización de los residuos del sector piscícola ;

3/2024 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Departamento de Investigación de Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Diseño de membranas para la recuperación de compuestos de interés presentes en el suero de quesería de

la industria láctea del Paraguay
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: El objetivo del proyecto es aprovechar el lactosuero obtenido de la producción de quesos para la obtención de proteínas y carbohidratos de interés para la industria.
Integrantes: Liz Ríos;Ferreiro, O.B.; Elsa Graffton; Diaz Fátima; Magna Monteiro; Velázquez Edelira; Juan Rivaldi; L. García - Fernández ; M.C García - Payo;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (2);
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Aprovechamiento de Subproductos de la industria láctea;

8/2024 - 12/2023 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones de la Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción,Facultad de Ciencias Químicas
Concentración de suero de leche utilizando destilación de membrana
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: El suero es el principal subproducto de la producción de queso y es utilizado principalmente para producir bebidas lácteas y ricota. Durante la producción de ricota, se produce un suero de segunda extracción en una proporción de 18 L por kilogramo de suero de queso. Debido al gran volumen producido, una etapa de concentración previa al fraccionamiento de los compuestos de gran interés presentes en este efluente (lactosa y proteínas) es importante para un mayor rendimiento global del proceso de recuperación. La destilación en membrana es una tecnología de membranas emergente con alto potencial de ser una alternativa a los procesos convencionales de concentración. Este proyecto propone la concentración del suero de segunda extracción utilizando la destilación en membrana, para ello primeramente fue realizada la caracterización fisicoquímica del suero.
Integrantes: Liz Ríos(Responsable)
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (1);
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Destilación por membrana;

5/2022 - 12/2022 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Evaluación de las características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de un embutido escaldado tipo chorizo de viena reducido parcialmente en grasa mediante el uso de inulina
Participación: Coordinador o Responsable
Descripción: Tuvo por objetivo desarrollar un chorizo de viena reducido en grasa mediante el uso de la fibra (inulina)y luego caracterizarlo
Integrantes: Liz Ríos(Responsable)
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (2);
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Elaboración de embutido escaldado;

1/2021 - 12/2021 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Empoderamiento de mujeres rurales y periurbanas del distrito de Coronel Oviedo, Departamento de Caaguazú, mediante la optimización de la producción de dulces y mermeladas obtenidos con materias primas de la finca familiar
Participación: Coordinador o Responsable
Descripción: Este proyecto tuvo como objetivo mejorar la producción de dulces y mermeladas obtenidos con materias primas de la finca familiar, a fin de impulsar el desarrollo de las mujeres de las comunidades de Tuju Pucu, Plácido y Laguna Piri del distrito de Coronel Oviedo, Departamento de Caaguazú.
Integrantes: Liz Ríos(Responsable)
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (4); Especialización (1);
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Optimización del proceso de elaboración y caracterización;

2021 - Actual **Profesor Asistente de la Asignatura Tecnología de Carnes y Derivados** C. Horaria: **3**

Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)

2020 - Actual **Profesora Adjunta de la asignatura Tecnología de Bebidas y Afines**

Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)

2013 - 2021 **Profesor Asistente de la asignatura Tecnología de Bebidas y Afines** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)

2013 - 2013 **Jefe de Trabajos Prácticos de la catedra Tecnología de Bebidas y afines** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)

2012 - 2012 **Jefe de Trabajos Prácticos en Tecnología de Bebidas y Afines** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)

2011 - 2011 **Jefe de Trabajos Prácticos en la Asignatura de Tecnología de Carnes y Derivados** C. Horaria: **3**

Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)

2010 - 2010 **Jefe de Trabajo Prácticos en Tecnología de Carnes y Derivados** C. Horaria: **3**

Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos

2009 - 2009 **Adscripta en la catedra de Tecnología de Bebidas y Afines** C. Horaria: **2**

Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)

2009 - 2009 **Jefe de Trabajo Prácticos en Tecnología de Carnes y Derivados** C. Horaria: **3**

Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)

Granopar - Granopar
Vínculos con la Institución

2012 - Actual **Consultor Interno & Director Técnico** C. Horaria: **6**

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 **Asesora Técnica & Director Técnico** C. Horaria: **4**

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

Velute SRL - Landau
Vínculos con la Institución

2012 - 2017 **Asesoría Técnica & Director Técnico** C. Horaria: **5**

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

La investigación en el área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos constituye un pilar estratégico para el desarrollo de sociedades más seguras, sostenibles e innovadoras. Su campo de acción abarca desde la mejora de los procesos de producción y conservación hasta la creación de tecnologías que prolonguen la vida útil de los alimentos sin comprometer su calidad sensorial o seguridad.

Uno de los aportes más relevantes de esta disciplina es la prevención de riesgos mediante sistemas avanzados de control de calidad y seguridad alimentaria. Gracias a estos desarrollos, es posible identificar y mitigar la presencia de contaminantes físicos, químicos y biológicos en la cadena productiva, fortaleciendo la confianza del consumidor y protegiendo la salud pública.

La sostenibilidad también se ha convertido en eje central de las investigaciones en este ámbito. Se promueve la valorización de subproductos agroindustriales, el diseño de envases biodegradables y la optimización de recursos como el agua y la energía. Estos avances no solo benefician al medio ambiente, sino que también representan oportunidades para una economía circular más resiliente.

Desde la perspectiva académica, esta área impulsa la generación de conocimiento interdisciplinario y el desarrollo de soluciones

aplicables a nivel industrial. Universidades, centros de investigación y empresas trabajan en sinergia para acelerar la innovación, traduciendo los descubrimientos científicos en tecnologías accesibles y eficientes que impactan positivamente en la vida cotidiana.

.

Producción Técnica

Cursos de corta duración dictados

1 **Liz Ríos Desarrollo y Caracterización de films a partir de residuos agroindustriales de aplicación en la industria alimentaria, 2026. (Perfeccionamiento)**
Palabras Clave: peliculas biodegradables; residuos agroindustriales; caracterización mecánica; suero lácteo; roselle;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería de los Materiales, Recubrimientos y Películas, Desarrollo y Caracterización de Películas a base de residuos agroindustriales;
Referencias adicionales: Costa Rica/Español; Medio: Otros.
Institución promotora/financiadora: LANOTEC CENAT CONARE
Participación: Docente. Duración: 1 mes. Lugar: Lanotec. Ciudad: San José.
Observaciones: Aprendizaje de técnicas de análisis mecánico, estructural y fisicoquímico de materiales biodegradables activos

Organización de eventos

1 **Liz Ríos; Rojas, Laura; Ferreiro, O.B.; Macarena Benitez; VIII Congreso Internacional ValSE 2026, 2026. (Congreso)**
Palabras Clave: sostenibilidad; semillas; granos;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Otras Ciencias Naturales, Valorización de plantas, semillas y granos;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.
Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Evento itinerante: Si. Catálogo disponible: Si. Duración: 1 semana. Lugar: Facultad de Ciencias Quimicas. Ciudad: San Lorenzo.

2 **Liz Ríos II Congreso Nacional de Estudiantes de Tecnología de Alimentos del Paraguay, 2025. (Congreso)**
Palabras Clave: tecnología de alimentos;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de Alimentos;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.
Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Evento itinerante: No. Catálogo disponible: No. Lugar: Facultad de Ciencias Químicas. Ciudad: San Lorenzo.

3 **Liz Ríos; Elsa Graffton; Ferreiro, O.B.; Conversatorio de Aplicacion de Microondas en el Procesamiento de Alimentos, 2024. (Otro)**
Palabras Clave: frutas; deshidratación; microondas;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Deshidratación de alimentos;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.
Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Evento itinerante: No. Duración: 1 semana. Lugar: Facultad de Ciencias Quimicas. Ciudad: San Lorenzo.
Observaciones: Disertante: Dra. Laura Campañone de la Universidad Nacional de la Plata (Argentina).

4 **Liz Ríos Trigésima Edición de las Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo, 2023. (Otro)**
Palabras Clave: jóvenes investigadores; ciencia y tecnología; ingeniería;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos; Equipos electrónicos, Innovación;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.
Institución promotora/financiadora: Universidad Nacional de Asunción / DGPA
Evento itinerante: Si. Catálogo disponible: Si. Duración: 1 semana. Lugar: Campus Universitario . Ciudad: San Lorenzo.
Observaciones: Coordinadora

5 **Liz Ríos CONVERSATORIO SOBRE INVESTIGACIÓN EN EL AREA DE MATERIALES, 2023. (Otro)**
Palabras Clave: materiales; ingenieria; quimica;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería de los Materiales, Ingeniería de los Materiales, materiales utilizados en el área de alimentos y la construcción ;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.
Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Quimicas
Evento itinerante: No. Catálogo disponible: No. Duración: 1 semana. Lugar: FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS (UNA). Ciudad: SAN LORE
Observaciones: Conversatorio con alumnos de la Facultad de Politécnica y Facultad de Ciencias Químicas.

Programas en radio o TV

1 **Liz Ríos El Botulismo - Prevención en Alimentos, 2026. (Entrevista)**
Palabras Clave: eta; clostridium botulinum;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Enfermedades transmitidas por Alimentos;
Referencias adicionales: Paraguay/Español

Emisora: Hablemos de Ciencia - CONACYT. Tema: El Botulismo . Duración: 60 minutos. Ciudad: Asunción.

2 **Liz Ríos Elaboración de productos tradicionales del Paraguay, 2024. (Entrevista)**
Palabras Clave: vori vori; chipa guazú; harina de arroz;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Proceso de elaboración de Vori vori y Chipa Guazú;
Referencias adicionales: Paraguay/Español
Emisora: Programa Sello Nacional. Tema: Descripción de las etapas de elaboración de productos tradicionales del Paraguay-Granopar. Fecha
Observaciones: Programa emitido por Canal 5 días
https://www.youtube.com/results?search_query=sello+nacional+capitulo+3

3 **Liz Ríos Produción de mermeladas y dulces con materias primas de la finca familiar, 2023. (Entrevista)**
Palabras Clave: mermeladas; dulces; calidad; mujeres rurales;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Optimización de calidad de mermeladas y dulces;
Referencias adicionales: Paraguay/Español
Emisora: Paraguay TV. Tema: Optimización de producción de dulces y mermeladas obtenidos con materias primas de la finca familiar. Duraci
Observaciones: Proyecto financiado por CONACYT

Otra producción técnica

1 **Liz Ríos Entrevista 5DÍAS. Descubrimiento puede revolucionar la conservación de la sopa paraguaya, 2025.**
Palabras Clave: innovación; sopa paraguaya; conservación;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Bioconservación de alimentos;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.
Institución promotora/financiadora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Finalidad: Paraguaya fue Premiada en Chile con Innovación en la conservación de la sopa paraguaya. Lugar: Chile. Ciudad: Valparaiso.

2 **Liz Ríos Revista Alimentaria. Investigación sobre Sopa Paraguaya recibe el primer premio en congreso internacional, 2025.**
Palabras Clave: innovación; bioconservación;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Bioconservación de alimentos;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.
Institución promotora/financiadora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Finalidad: Entrevista . Lugar: Congreso SOCHITAL /ALACCTA. Ciudad: Valaparaíso.

3 **Liz Ríos Entrevista ABC: Paraguaya gana Premio Internacional en el área de Ciencia de los Alimentos, 2025.**
Palabras Clave: sopa paraguaya; vida útil; nisina;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Bioconservación de alimentos;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.
Institución promotora/financiadora: Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Finalidad: Entrevista por adjudicación de Premio Internacional a Mejor Presentación Oral. Lugar: Pontifica Universidad Católica de Valparaíso.
Observaciones: La Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (IUFoST), organización integrada por países miembros, es la voz global de la ciencia y la tecnología de los alimentos. Es el único representante de la disciplina de Ciencia y Tecnología de los Alimentos elegido para el Consejo Científico Internacional (ISC) por sus homólogos interdisciplinarios.

4 **Liz Ríos Entrevista CONACYT: Investigación sobre sopa paraguaya es premiada en congreso internacional, 2025.**
Palabras Clave: sopa paraguaya; bioconservación; vida útil;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Bioconservación de Alimentos;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.
Institución promotora/financiadora: Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Finalidad: Investigación sobre Conservación de la Sopa Paraguaya. Lugar: Pontifica Universidad Católica de Valparaíso. Ciudad: Valparaíso.

Trabajos técnicos

1 **Liz Ríos Aprovechamiento del agua de cocción de granos de maíz como nutriente para la alimentación de bovinos, 2022.**
Palabras Clave: desperdicio; alimento; nutrientes; animales;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, , aprovechamiento del agua de cocción (desperdicio) ;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.
Finalidad: Uso más eficiente de los recursos que aporten una transformación hacia una ciudad resiliente; Disponibilidad: irrestricta; Duración: 6 meses.; Ciudad: Luque;
Institución promotora/financiadora: Fundación Moisés Bertoni
Observaciones: Proyecto ganador del llamado Asunción Resiliente 2022, con el apoyo de la Unión industrial Paraguaya y la Fundación Avina.

2 **Liz Ríos Empoderamiento de Mujeres Rurales y Peri-Urbana del Distrito de Coronel Oviedo, Departamento de Caaguazú ,mediante la optimización del proceso de elaboración de dulces y mermeladas utilizando frutas de la finca familiar, 2021.**
Palabras Clave: dulces; mermeladas; mujeres rurales;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Frutas;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

Finalidad: Mejoramiento de la Calidad de Vida de la Mujeres; Disponibilidad: irrestricta; Duración: 4 meses.; Ciudad: Caaguazú;
Institución promotora/financiadora: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

3 **Liz Ríos Desarrollo de productos tradicionales del Paraguay a base de Harina de Maíz, 2012.**
Palabras Clave: harina de maiz; 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.

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

1 **Liz Ríos Protocolo de desinfección de superficies inertes, Frutas y Hortalizas , Manipulación de alimentos, 2020.**
Palabras Clave: desinfección; covid 19; alimentos;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Prevención de enfermedades ;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.
Finalidad: Materiales educativos frente a la lucha contra el COVID-19.

Producción Bibliográfica

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

1 **Liz Ríos; Rosvin Des Bouillons -Gamboa ; Gabriela Montes De la Oca -Vasquez; Vega Baudrit, J.R; Lopretti, M.; Renteria Urquiza, M.; Juan Miguel Zuñiga -Umaña; Filomena Barreiro, M.; Vazquez, P.; (RELEVANTE) Synthesis of chitosan nanoparticles (CSNP): Effect of CH-CH-TPP ratio on size and stability of NPs, Frontiers in Chemistry, v. 12, p. 1-14, 2024.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Nanopartículas ;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2296-2646
Observaciones: Investigación realizada en conjunto con LANOTEC, Costa Rica, Universidad Nacional de la Plata, Argentina

2 **Liz Ríos; Cynthia Guerrero; (RELEVANTE) Métodos utilizados para verificar el saneado en la industria de alimentos: Una revisión de la literatura científica, Revista de la Sociedad Científica del Paraguay, v. 29 f: 1, p. 172-195, 2024.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Métodos de saneado aplicados en la industria de alimentos;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 379-9123
Palabras Clave: limpieza; desinfección; bioluminiscencia;
Observaciones: Investigación realizada en la Especialización en Ciencias de los Alimentos - Facultad de Ciencias Químicas

3 **Liz Ríos (RELEVANTE) Reformulación y caracterización de la mermelada de pomelo y banana elaborada en el distrito de Coronel Oviedo, departamento de Caaguazú, Paraguay, Revista de la Sociedad Científica del Paraguay, v. 28 f: 2, p. 250-268, 2023.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Desarrollo y caracterización de mermelada;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 379-9123
Palabras Clave: banana; pomelo; mermelada; caracterización; análisis sensorial;
Observaciones: Proyecto Financiado por el CONACYT

4 **Liz Ríos (RELEVANTE) Calidad microbiológica de las fórmulas enterales y las superficies de una unidad de cuidados intensivos, Revista chilena de nutricion, v. 48 f: 6, p. 874-883, 2021.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0716-1549

5 **Liz Ríos (RELEVANTE) Evaluación de la estabilidad microbiológica del pan de molde integral mediante el uso de natamicina, Revista de la Sociedad Científica del Paraguay, v. 25 f: 2, p. 144-154, 2020.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Bioconservación de Alimentos;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 379-9123

Artículos resumidos publicados en revistas

1 **Liz Ríos; Fernández, C.; Moura, J.; (RELEVANTE) Estabilidad microbiología y sensorial de la masa de sopa paraguaya mediante el uso de la nisina, Biology and Life Sciences Forum, v. 6th, p. 1-283, 2026.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Conservación con bacteriocinas;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976
Palabras Clave: sopa parguaya; nisina; conservación; calidad;

2 **Liz Ríos (RELEVANTE) Systematic Literature Review of the Water-Energy- Food Nexus: An Overview of the Field, IEEE Internet computing, v. I f: 1, p. 1-8, 2020.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Nexo Agua-Energía- Alimento;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 1089-7801

Palabras Clave: nexo agua energía alimento;

Trabajos en eventos

Resúmenes simples en anales de eventos

1 **Liz Ríos Preparation and Characterization of Polymeric Membranes by the Nips Technique: Evalutation of the Effect of the Non-Solvent. In: Brazilian Polymer Conferense, 2025 San Paulo Brazilian Polymer Conference. 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Tecnología de membranas;
Medio: Otros.
Palabras Clave: polymeric; non - solvente; membranes;

2 **Liz Ríos; Elsa Graffton; Ferreiro, O.B.; Características sensoriales, fisicoquímicas y composición centesimal de un yogur entero con agregado de colágeno. In: XIX CYTAL 2025 Alimentos para el Futuro, Innovación y Sostenibilidad, 2025 Buenos Aires XIX CYTAL 2025. 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de Lácteos y Derivados;
Medio: Papel.
Palabras Clave: yogur; colágeno; composición centesimal;

3 **Liz Ríos; Elsa Graffton; Ferreiro, O.B.; Efecto de diversas formulaciones de recubrimiento a base de suero lácteo concentrado en el rendimiento de la carne bovina refrigerada. In: XIX CYTAL 2025 -Alimentos del Futuro, Innovación y Sostenibilidad, 2025 Buenos Aires XIX CYTAL. 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de Carnes ;
Medio: Papel.
Palabras Clave: suero lácteo; carne; calidad; recubrimiento;

4 **Liz Ríos; Elsa Graffton; Ferreiro, O.B.; Impacto del calentamiento óhmico en las propiedades fisiicoquímicas y microbiológicas de la harina de maíz precocida. In: XIX CYTAL 2025 - Alimentos del Futuro, Innovación y Sostenibilidad, 2025 Buenos Aires XIX CYTAL 2025. 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Tecnología de Cereales y Derivados;
Medio: Papel.
Palabras Clave: harina de maíz; cocción óhmica; calidad; vida útil;

5 **Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; Elsa Graffton; Macarena Benitez; Karen Martinez; Diaz Fátima; Efecto de la concentración de etanol en la extracción asistida por ultrasonidos de carotenoides a aprtir de subproductos de mango (Mangifera indica L.). In: XIX CYTAL Alimentos para el Futuro, Innovación y Sostenibilidad, 2025 Buenos Aires 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Bioactivos ;
Medio: Papel.
Palabras Clave: mango; extracción por ultrasonidos; carotenoides;

6 **Liz Ríos; Fernández, C.; Effect of nisin on the microbiological and sensory stability of Paraguayan soup dough. In: La 6th International Electronic Conference on Foods, 2025 Basilea La 6th International Electronic Conference on Foods. 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Bioconservación de alimentos;
Medio: Internet.
Palabras Clave: nisina; calidad; sopa paraguaya;

7 **Liz Ríos; Elsa Graffton; Ibarrola Rocio; Nuñez Liz; Caracterización Fisicoquímica y composición centesimal de harina de pulpa y cáscara de banana. In: Congreso Brasileiro de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2024 Florianópolis 2024.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Desarrollo y caracterización de harina a base de banana;
Medio: Otros.
Palabras Clave: residuo; banana; sostenilidad; mejora de calidad;
Observaciones: Trabajo realizado con productores de banana de la ciudad de La Pastora, Departamento de Caaguazú

8 **Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; Elsa Graffton; Diaz Fátima; L. García - Fernández ; M.C García - Payo; Características del permeado del proceso de concentración de suero. In: Red AMARU-CYTED Tecnologías innovadoras e inteligentes para el agua del futuro y la vida sustentable , 2024 San Lorenzo Tecnologías innovadoras e inteligentes para el agua del futuro y la vida sustentable . 2024.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente, Oceanografía, Hidrología, Recursos Acuáticos, Recuperación de agua ;
Medio: Internet.
Palabras Clave: permeado; destilación de membranas;

9 **Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; Elsa Graffton; L. García - Fernández ; M.C García - Payo; Diaz Fátima; Cintora Yaiza; Guerrero Rodrigo; García Cándido; García-Merino; Julio Sanmartino Rodríguez; Tecnología de membranas de fibra hueca aplicada a la industria láctea. In: RED AMARU-CYTED-Tecnología innovadoras e inteligentes para el agua del futuro y la vida sustentable, 2024 San Lorenzo Tecnología innovadoras e inteligentes para el agua del futuro y la vida sustentable. 2024.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Destilación de membranas ;
Medio: Internet.

10 **Liz Ríos; Camila Villalba; Marlon Vázquez; Evaluación de la pulpa de Kuruguá (Sicana odorífera naud.) como adjunto cervecero sobre las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de una cerveza artesanal. In: XVIII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , 2023 Buenos Aires Resúmenes Cytal 2023. 2023.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, bebida fermentada;
Medio: Internet.
Palabras Clave: cerveza artesanal; kuruguá; calidad; atributos sensoriales;

11 **Liz Ríos; Elsa Graffton; Cecilia Casaut; EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES DE UN EMBUTIDO ESCALDADO TIPO CHORIZO DE VIENA REDUCIDO EN GRASA MEDIANTE EL USO DE FIBRA SOLUBLE (INULINA). In: INNOVACIÓN, SUSTENTABILIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN LA TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA ALIMENTARIO -CYTAL 2023, 2023 BUENOS AIRES INNOVACIÓN, SUSTENTABILIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN LA TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA ALIMENTARIO. 2023.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimento funcional;
Medio: Otros.
Palabras Clave: fibra soluble; embutido escladado; análisis sensorial; análisis fisicoquímico;
Observaciones: Proyecto de investigación financiado PUBIABM

12 **Liz Ríos Empoderamiento de Mujeres Rurales del distrito de Coronel Oviedo, departamento de Caaguazú, mediante la caracterización fisicoquímica y sensorial de la mermelada de pomelo y banana. In: VII Encuentro de Investigadores, 2022 Asunción VII Encuentro de Investigadores. 2022.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Mermeladas ;
Medio: Otros.
Palabras Clave: mermelada; calidad; mujeres rurales;

13 **Liz Ríos Optimización de la conservación de la mezcla de sopa paraguaya lista para hornear mediante el uso de nisina. In: VII Encuentro de Investigadores, 2022 Asunción 2022.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación ;
Medio: Otros.
Palabras Clave: sopa paraguaya; bioconservante; vida útil;

14 **Liz Ríos Empoderamiento de mujeres rurales del Paraguay mediante la caracterización fisicoquímica y sensorial de la mermelada de pomelo y banana. In: viii Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos- Córdoba, 2022 Cordoba 2022.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Mermeladas de Frutas;
Medio: Otros.
Palabras Clave: mermeladas de frutas; calidad; vida util;
Observaciones: Proyecto Financiado por el CONACYT

15 **Liz Ríos Mejoramiento del proceso de producción de mermelada de pomelo y banana . In: Innova 2021, Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, 2021 Montevideo Mejoramiento del proceso de producción de mermelada de pomelo y banana . 2021.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Mermeladas;
Medio: Internet.
Palabras Clave: mermelada; pomelo; banana; diseño factorial;
Observaciones: Trabajo de investigación financiado por el CONACYT

16 **Liz Ríos Mejoramiento del proceso de elaboración de la mezcla de sopa paraguaya lista para hornear mediante la utilización de nisina. In: Latin Food 2018, 8th Food Science, Biotechnology & Safety Congress., 2018 Puerto Vallarta 2018.**
Medio: Otros.

Resúmenes expandidos en anales de eventos

1 **Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; Diaz Fátima; L. García - Fernández ; Magna Monteiro; Membrane technology for recovery of compounds of interest form second cheese whey . In: Primer encuentro internacional de cienciaas basicas y aplicadas al medio ambiente 2025, 2025 Guanajuato Primer encuentro internacional de cienciaas basicas y aplicadas al medio ambiente 2025. 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Tecnología de materiales;
Medio: Otros.
Palabras Clave: suero lácteo; residuo; membranas; polimeros;

2 **Liz Ríos Efecto de la nisina sobre la estabilidad microbiológica y sensorial de la masa de sopa paraguaya . In: Congreso SOCHITAL - ALACCTA 2025 , 2025 Valparaíso 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de Cereales y Derivados;
Medio: Internet.
Palabras Clave: sopa paraguaya; conservación; nisina;
Observaciones: Trabajo de investigación reconocido internacional como el mejor en el área de ciencia y tecnología de alimentos

3 **Liz Ríos Systematic Literature Review of the Water-Energy- Food Nexus: An Overview of the Field. In: IEEE Biennial Congress of Argentina (ARGENCON), 2020 Resistencia https://ieeexplore.ieee.org/xpl/conhome/9505316/proceeding. 2021.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Nexo Agua -Energía- Alimento;
Medio: Internet.

Palabras Clave: agua; energía; alimento; nexo;
Observaciones: Trabajo ejecutado en convenio con la Facultad de Politécnica (UNA)

4 **Liz Ríos Systematic Literature Review of the Water-Energy- Food Nexus: An Overview of the Field. In: 6 Gran Encuentro de Investigadores, 2021 Asunción 6 Gran Encuentro de Investigadores. 2021.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimento- Energía- Agua;
Medio: Internet.
Palabras Clave: nexo agua-energía- alimentos;
Observaciones: Tercer mención de honor en exposición oral

5 **Liz Ríos Calidad microbiológica de las fórmulas enterales y las superficies de una unidad de cuidados intensivos. In: 30º Congreso Argentino e Internacional de Terapia Intensiva - eSATI , 2020 Buenos Aires 2º Suplemento 30º Congreso Argentino e Internacional de Terapia Intensiva . 2020.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Microbiología de Alimentos;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2591--338
Palabras Clave: microbiología; nutrición enteral;

Textos en publicaciones no científicas

1 **Liz Ríos Paraguaya-gana-premio-por-investigacion-cientifica-sobre-la-sopa-paraguaya, ABC COLOR, 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Biotecnología de Alimentos;
Medio: Internet.
Palabras Clave: innovación; sopa pargauaya;

2 **Liz Ríos Conservación de productos tradicionales, 5DIAS, p. 37-37, 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Biotecnología de Alimentos;
Medio: Papel.
Palabras Clave: productos tradicionales; sopa paraguaya;

3 **Liz Ríos Producción y Conservación de Alimentos Tradicionales, 5Días, p. 17-17, 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Ciencia y Tecnología de Alimentos;
Medio: Papel.
Palabras Clave: sopa paraguaya; nisina;

4 **Liz Ríos Investigación sobre Sopa Paraguaya recibe Premio en Congreso Internacional, Revista Alimentaria Paraguay, p. 1-1, 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Ciencia y Tecnología de Alimentos;
Medio: Internet.
Palabras Clave: sopa paraguaya; nisina; alimentos tradicionales; conservación;

5 **Liz Ríos Emprendedoras de Coronel Oviedo mejoran calidad de mermeldas, Revista 5 Días, p. 22-22, 2023.**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Optimización de mermeladas;
Medio: Internet.
Palabras Clave: mermeladas; mujeres rurales; calidad;
Observaciones: Proyecto Financiado: CONACYT

Libros y capítulos de libros publicados

Capítulos de libros publicados

1 **Liz Ríos; Vega Baudrit, J.R; Filomena Barreiro, M.; Lopretti, M.; Rentería, M.; Rojas Alfaro, L. A.; Batista, D.; Biorrefinería de la biomasa de la piña para el potencial desarrollo de biomateriales para ser empleados en componentes electrónicos.. In: Universidad de Guadalajara(Org.). Innovación en biomateriales sustentables para un mundo mejor: un enfoque multidisciplinar, Guadalajara, D. R. Universidad de Guadalajara, Ed. 1, 2024, v. 1, p. 133-151, ISSN/ISBN: 9786075990972**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información, Ingeniería Eléctrica y Electrónica, Componentes electricos;
Medio: Internet.
ISSN/ISBN: 9786-0759
Palabras Clave: biorrefenería; piña; electrónica;
Observaciones: Capítulo 6

Libro organizado o edición

1 **Liz Ríos I Seminario Internacional de la Red ENVABIO100. Obtención de films biodegradables de origen 100% natural para la industria alimenticia (en prensa), Asunción, Ed. 1, 2023, v. 1, p. 54**
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Envases a partir de residuos ;
Medio: Internet.
Palabras Clave: bioplásticos; envasado en alimentos; materias primas; biodegradable;

Evaluaciones

Evaluación de Convocatorias Concursables

2025 - 2025 **Comisión dictaminadora de escalafón docente (Paraguay)**
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Comisión de evaluación de la Carrera de Ciencia y Tecnología de Alimentos

2022 - 2022 **Concurso de títulos, méritos y aptitud docente, para el acceso y ascenso de categoría de Profesor Encargado de cátedra (Paraguay)**
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Catedra: Biotecnología alimentaria
Presidente de mesa de la comisión dictaminadora

2022 - 2022 **Concurso de títulos, méritos y aptitud docente de la Facultad de Ciencias Quimicas (Paraguay)**
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Encargado de Cátedra de la asignatura Biotecnología Alimentaria

2021 - 2021 **Trabajo Final de la Especialización en Ciencias de los Alimentos, de Postgrado (Paraguay)**
Cantidad: De 5 a 20. Observaciones: Presidenta de Mesa Examidora: Resolución Número 0822.2021 Facultad de Ciencias Químicas ,UNA.

2021 - 2022 **Mesa Examidora para la pre defensa y defensa publica de tesis de la maestría en química industrial (Paraguay)**
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Miembro de la mesa: Alumna Lic. Celeste Aquino

2019 - 2019 **Concurso de Títulos, Méritos y Aptitud para Docente Encargado (Paraguay)**
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Catedra: Tecnología de Carnes y Derivados

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 Microbiologìa General (Paraguay)**
Cantidad: Menos de 5. Observaciones: Miembro de la Mesa Examinadora

Evaluación de Eventos

2025 **XIX Jornadas de Jóvenes Investigadores e Innovadores (Paraguay)**
Observaciones: Coordinadora del grupo de Ingeniería y Tecnología

2024 **XVIII Jornadas de Jóvenes Investigadores de la UNA (Paraguay)**
Observaciones: Temática: Ingeniería y Tecnología

2023 **Trigésima Edición de las Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo (Paraguay)**
Observaciones: Sala Temática
Ciencia, tecnología e innovación

2022 **XVI Jornadas de Jóvenes Investigadores de la UNA (Paraguay)**

2021 **Acreditación de la Carrera de Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA) (Paraguay)**
Observaciones: Secretaria del Comité Evaluador

2019 **Jornada de Jóvenes Investigadores AUGM (Brasil)**
Observaciones: Miembro del comité científico en el área de poster

Evaluación de Premios

2025 - 2025 **Premio Nacional Juvenil de Ciencias Pierre et Marie curie (Paraguay)**
Cantidad: De 5 a 20.

2025 - 2025 **Mejores Trabajos de Grado de la Carrera de Ciencia y Tec. de Alimentos peridod 2021 y 2022 (Paraguay)**
Cantidad: De 5 a 20. Observaciones: Tribunal evaluador

2025 - 2025 **XIX Jornada de Jóvenes Investigadores e Innovadores (Paraguay)**
Cantidad: Mas de 20. Observaciones: Evaluadora en la categoría en Ing. y Tec. de Alimentos

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Concluidas

Tesis de maestra

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 Quimicas, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología ;

Tesis/Monografías de grado

1 **Leissa Espínola, Betiiena Villagran , - Tutor Único o Principal - Evaluación de la deshidratación en bandejas sobre las características fisicoquímicas y contenido de polifenoles en frutos de Yvapuru(Plinia peruiana), 2026**
Tesis/Monografa 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, Tecnología de Vegetales ;

2 **Raquel Elizabeth Samaniego Brizuela, - Tutor Único o Principal - Caracterización Fisicoquímica, Microbiológica y Sensorial de la Torta con Miel de Caña de Azúcar, 2025**

Tesis/Monografa de grado Paraguay
Idioma: Español
Palabras Clave: torta; caña de azúcar; calidad;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Desarrollo y Caracterización de alimentos;

3 **Nazarena Victoria Ocampos Ramos, - Cotutor o Asesor - Caracterización fisicoquímica del lactosuero de segunda extracción obtenido a partir de la elaboración de queso ricota concentrado por destilación, 2024**
Tesis/Monografa 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: residuo; suero;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Procesamiento de residuos de la industria láctea ;

4 **Leonardo Cuevas/ Juan Serafini, - Cotutor o Asesor - Evaluación de la eficacia de tres membranas comerciales diferentes para fraccionamiento de suero de ricota concentrado, 2024**
Tesis/Monografa 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: membranas; ultrafiltración; suero;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Procesamiento del suero láctea ;

5 **Marlon Osmanm Vazquez De la Cruz ; Camila Arami Villalba Cabral, - Tutor Único o Principal - Evaluación del potencial de la pulpa de kuruguá (Sicana odorífera Naud.) como adjunto cervecero en una cerveza artesanal estilo american pale ale dosificado con miel de abeja en la carbonatación natural, 2023**
Tesis/Monografa 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: adjunto cervecero; kurugua; fermentación;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación, Bebidas Fermentadas;
Observaciones: Revalorización del Kuruguá

6 **Rocío Ibarrola y Liz Nuñez, - Tutor Único o Principal - Obtención de harinas de pulpa y cascara de banana de descarte del distrito de La Pastora, Departamento de Caaguazú, 2023**
Tesis/Monografa 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, Reutilización de residuos;

7 **Lourdes Martínez; Evelin Benega, - Tutor Único o Principal - Validación de la eficacia del proceso de saneado del área de producción de una cervecería artesanal , 2022**
Tesis/Monografa 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, Control de calidad de alimentos;

8 **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 , 2022**
Tesis/Monografa de grado Paraguay
Idioma: Español
Palabras Clave: agua mineral natural; microbiología; fisicoquimico; calidad;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de alimentos;

9 **Evelyn Carolina Oviedo Recalde, - Cotutor o Asesor - Mejoramiento del proceso de elaboración de mermelada de pomelo y banana, 2021**
Tesis/Monografa de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ - Facultad de Ciencias Quimicas, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: mermelada; banana; pomelo; calidad;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Frutas;

10 **Alejandra González y Ruth Ruiz Diaz, - Cotutor o Asesor - Caracterización física, microbiológica y sensorial de la mermelada de pomelo y banana elaborada en el Distrito de Coronel Oviedo, Departamento de Caaguazú , 2021**
Tesis/Monografa 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: analisis; mermelada; sensorial; microbiologico; solidos solubles;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Frutas;

11 **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/Monografa de grado Paraguay
Idioma: Español
Palabras Clave: nexo wef; ahp;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Agua, Energía , Alimentos;

12 **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 nitrogeno a, 2020**
Tesis/Monografa 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 nitrogeno;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación, Fermentación;

13 **Silvia Alderete Arzamendia y Briam Steven Nuñez Toledo, - Tutor Único o Principal - Valor nutricional del poroto indígena Cynoohallia retura bajo procedimientos de cocción tradicional en la ciudad de fuerte Olimpo , 2020**
Tesis/Monografa 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;

14 **Claudia Meza, - Tutor Único o Principal - Estabilidad Microbiológica del pan molde integral mediante el uso de Natamicina, 2019**
Tesis/Monografa de grado Paraguay
Idioma: Español
Palabras Clave: bioconservación; natamicina;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Alimentos;

15 **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/Monografa 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;

16 **Florencia Aracely Insaurralde Maldonado , - Tutor Único o Principal - Bioconservación de la carne de res refrigerada mediante la utilización de nisina, 2018**
Tesis/Monografa de grado Paraguay
Idioma: Español
Palabras Clave: carne de res; bioconservación;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación;

17 **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/Monografa de grado Paraguay
Idioma: Español
Palabras Clave: agua potable; microbiologia;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología;

18 **Claudia Rolon, - Tutor Único o Principal - Elaboración de Chorizo de Viena con agregado de Plasma , 2009**
Tesis/Monografa 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;

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

En Marcha

Tesis de maestra

1 **Judith Macarena Benítez Gómez, - Cotutor o Asesor - Optimización del proceso de extracción asistida por ultrasonido de antocianinas a apartir del cáliz de Hibiscus sabdariffa l. var. Dogo , mediante diseno de superficie de respuesta, 2025**
Disertación (Maestría en Ciencias de los Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: hibiscus sabdariffa; biactivos; alimentos;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Extracción de Biactivos;
Observaciones: Valorización

2 **Julio Olmedo, - Tutor Único o Principal - Evaluación de la aplicación de lactosa sobre las características sensoriales de la cerveza artesanal, 2024**
Disertación (Maestría en Ciencias de los Alimentos) , FCQ - Facultad de Ciencias Quimicas, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: lactosa; lactosuero; sensorial; cerveza artesanal;
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Aprovechamiento del lactosuero para la obtención de lactosa ;

Otras Referencias

Premiaciones

1 **2025 Mejor Presentación Oral (Internacional) - Congreso SOCHITAL-ALACCTA (internacional), Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos**
Premio que destaca la excelencia en la investigación científica en el área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos

2 **2025 Mejor presentación Oral y premio por la Excelencia en el Área de Investigación en Ciencia y Tecnología de Aliemntos -reconocida por la Unión Internacional de Ciencia y Tecnologia de Alimento (IUFoST) (internacional), Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos**
Diploma de Adjudicación de Beca IUFoST por Mejor trabajo científico en el marco del Congreso SOCHITAL-ALACCTA

3 **2025 Reconocimiento por Asociación Paraguaya de Tecnólogos de Alimentos (Nacional) (internacional), Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos**

4 **2024 Mejor póster (Internacional) AMARU- CYTED- 2024 (nacional), Facultad Politecnica Universidad Nacional de Asuncion**
Jornada Internacional de Curso de Especialización AMARU-CYTED celebrado en el periodo agosto 2024.
Mejor póster: Tecnología de membranas de fibra hueca aplicada a la industria láctea.

5 **2023 Mención de Honor Modalidad Oral (Nacional): Mejoramiento del proceso fermentativo de la caña paraguaya mediante la aplicación de diferentes fuentes de nitrogeno (nacional), Sociedad Científica de Docentes Investigadores**
Área temática: Ciencias Naturales. Agrarias y Ambientales

6 **2022 Primer Concurso Nacional de Jóvenes Investigadores (nacional), Universidad Iberoamericana**
Mención de Honor al trabajo Análisis Multicriterio del Nexo Agua- Energía_ Alimentos: Caso de Estudio de la Republica del Paraguay

7 **2021 Tercera Mención de Honor 6Gran Encuentro de Investigadores (nacional), Sociedad Científica del Paraguay**
Tema: Análisis multicriterio del Nexo Agua_ Energía _Alimento: Caso de Estudio del Paraguay

Linea: Ciencias Físico -Matemáticas e Ingenierías-Modalidad Oral

Presentaciones en eventos

1 **Congreso - VIII INTERNATIONAL VALSE Conferense (ValSe 2026) , 2026, Paraguay**
Nombre: VI Jornada de Alimentos. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Conservación con bacteriocinas;

2 **Congreso - The VII International Electronic Conferense on Foods, 2026, Suiza**
Nombre: La VII Conferencia Electrónica Internacional sobre Alimentos. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Multidisciplinary Digital Plublishing Institute
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Conservación con bacteriocinas;

3 **Congreso - Congreso Internacional SOCHITAL-ALACCTA , 2025, Chile**
Nombre: Congreso Alimentos para el Manana . Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Efecto de la nisina sobre la estabilidad microbiológica y sensorial de la sopa paraguaya
Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Ciencia y Tecnología de Alimentos;

4 **Congreso - Congreso Internacional SOCHITAL-ALACCTA, 2025, Chile**
Nombre: Congreso Internacional - Alimentos para el manana . Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Concentración por el proceso de destilación en membranas de suero de leche de quesería para la recuperación de compuestos de interés

Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Ciencia y Tecnología de Alimentos;

5 **Congreso - Congreso Nacional de la Carrera en Lic. en Ciencia y Tec. de Alimentos, 2025, Paraguay**
Nombre: II Congreso Nacional de Estudiantes de Tecnología de Alimentos del Paraguay. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

6 **Encuentro - Conmeración 50 años de creación de la carrera Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2025, Paraguay**
Nombre: Compromiso con la calidad, seguridad y la innovación. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

7 **Congreso - XIX CYTAL 2025. Alimentos del Futuro, Innovación, Sostenibilidad y Salud, 2025, Argentina**
Nombre: XIX Congreso Argentino de Ciencia y Tec. de Alimentos. CYTAL.2025. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Pontificia Universidad Catolica Argentina
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Conservación de alimentos;

8 **Encuentro - Coordinación de Investigación sobre Innovación en el Procesamiento por Radiación de Alimentos con Baja Energía, 2024, Argentina**
Nombre: Innovación en el Procesamiento por Radiación de Alimentos con Baja Energía. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional: Proyecto financiado por la FAO y la OIEA
Nombre de la institución promotora: Organización Internacional de Energía Atómica
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Irradiación de alimentos;

9 **Taller - Taller enfocado a la mejora de la agricultura familiar mediante el procesamiento de frutas e hortalizas, 2024, Paraguay**
Nombre: Procesamientp de alimentos de América Latina y el Caribe. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Otras Ciencias Naturales, ¨Procesamiento de frutas e hortalizas;

10 **Encuentro - Ciclo de charlas organizado por Paraguayan Student Association sobre sostenibilidad, 2024, Australia**
Nombre: Paraguay Speaks: Construcción de una Economía Circular en la Industria Alimentaria y de Envases en Paraguay. Tipo de Participación: Conferencista Invitado - Información Adicional: Encuentro de charlas apoyado The University of Melbourne - Becas Don Carlos Antonio López
Nombre de la institución promotora: Paraguyan Student Association
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Sostenibilidad en la industria de los alimentos;

11 **Encuentro - Third Research Coordination Meeting on Innovating Radiation Processing of Food with Low Energy Beams from Machine Sources, 2024, Argentina**
Nombre: Third Research Coordination Meeting on Innovating Radiation Processing of Food with Low Energy Beams from Machine Sources. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Representación de Paraguay - Disertante
Nombre de la institución promotora: AGENCIA INTERNACIONAL DE ENERGIA ATOMICA
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Irradiación en alimentos;

12 **Encuentro - III Cumbre de Emprendedores -Empoderamiento de Mujeres Rurales , 2024, Paraguay**
Nombre: Emprende Fest 2024. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Trabajo realizado en el Departamento de Caaguazú
Nombre de la institución promotora: Ministerio de Industria y Comercio
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Reformulación de productos frutihortícolas ;

13 **Congreso - Innovación y Tecnología de Alimentos, 2022, Paraguay**
Nombre: Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería de Alimentos del Paraguay. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Mermeladas de Frutas;

14 **Simposio - Innovación y Desarrollo de Alimentos, 2021, Uruguay**
Nombre: 11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Tipo de Participación: Poster
Nombre de la institución promotora: FUNDACIÓN DEL LATU
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Mermeladas de Frutas;

15 **Encuentro - Microorganismos y elaboración de bebidas, 2020, Paraguay**
Nombre: Día Internacional del Microorganismo. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnologicas-DGICT-UNA
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Fermentación de bebidas;

16 **Seminario - Tendencias en la Industria de los Alimentos, 2019, Paraguay**
Nombre: III Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tipo de Participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Quimicas
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Preservacion natural de alimentos;

17 **Encuentro - Bioconservación en alimentos, 2019, Paraguay**
Nombre: Dia Internacional del Microorganismo. Tipo de Participación: Conferencista Invitado

Nombre de la institución promotora: Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnologicas-DGICT-UNA
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Conservación natural de alimentos;

18 **Seminario - Dia Internacional del Tecnólogo de Alimentos, 2018, Paraguay**
Nombre: II Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Quimicas
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;

19 **Encuentro - Bionservación de productos tradicionales, 2018, Paraguay**
Nombre: XV Encuentro Nacional de Estudiantes de Ciencias Agrarias y Ciencias Afines. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Carrera de Ingenieria Agronomica, Facultad de Ciencias Agrarias - UNA
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Conservación natural de productos tradicionales del Paraguay;

Jurado/Integrante

Disertaciones

1 **Liz Ríos Participación en comités de diana Guadalupe Torres Mendoza. Tesis de Maestría DETECCIÓN MICROBIOLÓGICA Y PERFIL DE SUSCEPTIBILIDAD ANTIMICROBIANA DE CAMPYLOBACTER JEJUNI EN CARNE DE POLLO DE FERIAS AGROPECUARIAS DE CORONEL OVIEDO, 2025, Paraguay/Español**
Disertación (Maestría en Ciencias de los Alimentos), FCQ - Facultad de Ciencias Quimicas
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Control de calidad microbiología;

2 **Liz Ríos Participación en comités de Lourdes Wiszovaty Ramírez. Tesis de Maestría Evaluación del Potencial Nutritivo y antioxidante de los frutos de Plinia peruviana silvestre de Emboscada, Paraguay., 2023, Paraguay/Español**
Disertación (Maestría en Ciencias de los Alimentos), FCQ - Facultad de Ciencias Quimicas
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, composición nutricional de frutos nativos;

Otros tipos

1 **Liz Ríos; Rojas, Laura; Santacruz, Lourdes; Participación en comités de Carlos Rodolfo Fernández Recalde. Tesis/Monografía de grado Evaluación de la calidad fisicoquímica y microbiológica del agua de consumo en los centros educativos del bañado norte y sur de la ciudad de Asunción, asistidos por la Asociación FE y ALEGRIA , 2024, Paraguay/Español**
Otra participación (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, control de calidad;
Obs: Investigación de apoyo para la Asociación de FE y ALEGRIA

2 **Liz Ríos; González, Nidia; Participación en comités de Isabel Mara Vanina Escobar Saldivar , Analia Mariel Orrego Pino . Tesis/Monografía de grado Evaluación del efecto de las características sensoriales y fisicoquímicas del pan molde con el agregado de harina de cascara de huevo como enriquecimiento de calcio, 2024, Paraguay/Español**
Otra participación (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Valor nutricional;

Monografía de curso de perfeccionamiento/especialización

1 **Liz Ríos Participación en comités de Gloria Mariela Sanabria Martínez. Trabajos de especialización Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal, panorama actual en Paraguay, 2023, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Medicina Básica, Toxicología, residuos veterinarios en alimentos;

2 **Liz Ríos; Caballero, Silvia; Báez, Fatima; Participación en comités de Grisell Anabel Gonzáles Vera. Trabajos de especialización CALIDAD DEL AGUA EMBOTELLADA QUE SE COMERCIALIZA EN LA CIUDAD DE CAAGUAZÚ, AÑO 2023, 2023, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Análisis de agua de consumi;

3 **Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; María Elena Sánchez; Participación en comités de Lauren Mariela Tischler Da Silva. Trabajos de especialización Estudio de la influencia de la deshidratación osmótica en la conservación de frutas y verduras, 2021, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Deshidratación de frutas y verduras;

4 **Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; María Elena Sánchez; Participación en comités de Fátima Cabral Alvarez. Trabajos de especialización Análisis de las propiedades nutricionales, sensoriales y la utilización en las industrial del aceite de palma, 2021, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

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

5 **Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; María Elena Sánchez; Participación en comités de Rocío Andrea Villalba Salas. Trabajos de especialización Evaluación del potencial nutritivo y antioxidante de mermeladas de frutos silvestres (tuna, molle negro y mistol) como aporte a la cadena de valor de recursos alimenticios del chaco paraguayo, 2021, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Caracterización de frutos;

6 **Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; María Elena Sánchez; Participación en comités de Yannie Romina Irala Benítez. Trabajos de especialización Percepción de los consumidores de agua embotellada con relación a su calidad, 2021, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Agua ;

7 **Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; María Elena Sánchez; Participación en comités de Maria Isabel Melgarejo. Trabajos de especialización CARACTERÍSTICAS DE CONSUMIDORES DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA DE PARAGUAY, 2021, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Calidad de los Alimentos ;

8 **Liz Ríos; Ferreiro, O.B.; Participación en comités de Karen Patricia Martínez Jara. Trabajos de especialización Identificación de hongos productores de Aflatoxina en Yerba Mate - Ilex Paraguariensis, 2020, Paraguay/Español**
Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) (Especialización en Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Microbiología de alimentos;

Información adicional:

Miembro de la Red ENVABIO100 https://www.cyted.org/?q=es/detalle_proyecto&un=1011

Miembro del Grupo de Investigación categorizada en formación por el CONACYT - Código: CGIN01-50

Miembro de la Sociedad Paraguaya de Tecnólogos de Alimentos (ASPATAL).

Indicadores

Producción Técnica 17

Cursos de corta duración dictados	1
Perfeccionamiento	1
Organización de eventos	5
Congreso	2
Otro	3
Programas en radio o TV	3
Entrevista	3
Otra producción técnica	4
Otra producción técnica	4
Trabajos técnicos	3
Consultoría	2
Asesoramiento	1
Desarrollo de material didáctico o de instrucción	1
Desarrollo de material didáctico o de instrucción	1

Producción Bibliográfica 35

Artículos publicados en revistas científicas	7
Resumen	2
Completo en revistas arbitradas	5
Completo en revistas NO arbitradas	0
Trabajos en eventos	21
Resumen	16
Resumen expandido	5
Textos en publicaciones no científicas	5
Periodicos	3
Revista	2
Libros y capítulos de libros publicados	2
Capítulo de libro publicado	1
Libro compilado	1

Tutorías 22

Concluidas	20
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	18
Otras tutorías/orientaciones	1
En Marcha	2
Tesis de maestría	2

Evaluaciones 17

Convocatorias Concursables	8
Eventos	6
Premios	3

Otras Referencias 38

Otros datos Relevantes	7
Presentaciones en eventos	19
Jurado/Integrante	12