



## 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

Página 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 - Maestría en Metodología de la Investigación  
 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 Tecnología, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Bioconservación;
- 2014-2014** Especialización/Perfeccionamiento - Improvement of Management and Productive Efficiency of SMES in Mercosur  
 Central Japan Industries Association , Japón  
 Título: Plan de Mejoramiento de la Productiva y Calidad del Proceso de Elaboración de la Masa de Sopa Paraguaya, Año de Obtención: 2014  
 Tutor: Hashimoto Yutaka  
 Sitio web de la tesis/disertación: No aplica  
 Becario de: Japan International Cooperation Agency, Paraguay

- Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Productividad y Calidad;
- 2010-2011** Especialización/Perfeccionamiento - Formación de Consultores en Productividad y Calidad  
CEPPROCAL, Paraguay  
Título: Implementación de Organización y Método en la Producción de Elaboración de Mezcla de Sopa Paraguaya,  
Año de Obtención: 2011  
Tutor: Carlos Fariña
- 2007-2008** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;  
Especialización/Perfeccionamiento - Didactica Universitaria  
Universidad Nacional de Asunción, Paraguay, Año de Obtención: 2008
- 2000-2006** Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Educación Universitaria;  
Grado - Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay  
Título: Determinación de la concentración de Nitrato de Sodio adicionado a los embutidos escaladados, Año de Obtención: 2006  
Tutor: Ingeniera Elizabeth Elizeche
- Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;

### Formación Complementaria

- 2025** Congresos Congreso SOCHITAL -ALACCTA  
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Ciencia y Tecnología 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 Tecnólogos 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 Químicas, Paraguay  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química, Química;
- 2013** Congresos Congreso Paraguayo de Estudiantes de Ciencias Químicas  
Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2012** Congresos 16th World Congress of Food Science and Technology  
Asociación Internacional de Tecnólogos de Alimentos, Brasil  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2017-2017** Cursos de corta duración  
Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires, Argentina  
Título: Tecnología de Bebidas Alcohólicas  
Horas totales: 16  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Bebidas;
- 2014-2014** Cursos de corta duración  
Comité Ejecutivo FITHEP, Argentina  
Título: Soluciones Tecnológicas, Sistemas de Producción y Diseño Gastronómico  
Horas totales: 6

- 2011-2011** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y bebidas;  
Cursos de corta duración  
3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay  
Título: Patógenos Emergentes en la Industria de Alimentos  
Horas totales: 4  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2011-2011** Cursos de corta duración  
3M, Paraguay  
Título: Importancia del Control y Análisis Microbiológico del Agua  
Horas totales: 4  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Agua;
- 2009-2009** Cursos de corta duración  
CEPPROCAL, Paraguay  
Título: Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos -ISO 22000  
Horas totales: 24  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;
- 2009-2009** Cursos de corta duración  
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 Químicas, Paraguay  
Título: Curso Internacional Actualización Reglamentos Americanos sobre productos Carnicos y Avícolas  
Horas totales: 4  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Producción Animal y Lechería, Ciencia Animal y Lechería , Cárnicos y Avícolas;
- 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 Químicas, Paraguay  
Título: Alimentación 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 Proteínas  
Horas totales: 2  
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Biotecnología de la Salud, Biotecnología relacionada con la Salud, Nutrición;
- 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 Tecnológicas-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 Día Internacional del Microorganismo  
 Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Bioconservación en alimentos;
- 2020** Otros Análisis de riesgos y herramientas para el monitoreo y validación de riesgos  
 3M - JCM IMPORT - EXPORT, Paraguay  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;
- 2017** Otros 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;
- 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;
- 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

- 2022** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Biotecnología Industrial, Conservación;  
 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
- 2020** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería de los Materiales, Ingeniería de los Materiales, Envases para industria de alimentos;  
 Seminarios Ciclo de Charlas de Capacitación en el Área Agroalimentaria UNA-UNI  
 Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA, Paraguay
- 2020** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;  
 Seminarios Como escribir una buena propuesta para obtener financiamiento  
 EURAXESS America Latina y el Caribe, Brasil
- 2017** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, PROYECTOS;  
 Seminarios Análisis Sensorial de Alimentos  
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
- 2016** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;  
 Seminarios Biotecnología en plantas  
 Universidad Nacional de Itapúa Facultad de Ciencias y Tecnología, Paraguay
- 2014** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Mejoramiento de plantas;  
 Seminarios Primer FITHEP NORDESTE EXPOALIMNETARIA  
 Publitec S.A, Argentina
- 2008** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Gastronómico;  
 Seminarios Técnicas Innovadoras en Control Microbiológico de superficie y Ambiente  
 3M, Paraguay
- 2008** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;  
 Seminarios Pautas para el Mejoramiento de la calidad de la carne Bovina  
 Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Argentina
- 2007** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos ;  
 Seminarios Desempeño, Visión y Estrategia de los Servicios Nacionales de Inocuidad de Alimentos  
 Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal, Paraguay
- 2006** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos ;  
 Seminarios Buenas Practicas de Manufactura  
 Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay
- 2021** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos y Bebidas;  
 Simposios Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos-Innova 2021  
 Fundación del Laboratorio Tecnológico de Uruguay, Uruguay
- 2020** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;  
 Simposios Encuentro universitario virtual Japón- Paraguay  
 Universidad Nihon Gakko, Paraguay
- 2007** Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Empoderamiento Mujeres;  
 Simposios Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías  
 Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Argentina
- 2024** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Alimentos;  
 Talleres Seguridad e Inocuidad de Alimentos en América Latina -Uso pacífico de Irradiación  
 Dirección General Académica-Rectorado-Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
- 2018** Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Irradiación de Alimentos;  
 Talleres ISO 22000  
 Corporación Interamericana de Inversiones, Paraguay
- 2014** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Biología Celular, Microbiología, Alimentos;  
 Talleres Innovación en la gestión de las pymes  
 Dirección General Académica-Rectorado-Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
- Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación Especial, Innovación;

**Idiomas**

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

<b>Guaraní</b>	Comprende: muy bien	Habla: bien	Lee: bien	Escribe: bien
<b>Portugués</b>	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	<b>Director Tecnico</b>	C. Horaria: <b>2</b>
2012 - 2016	<b>Asesora Técnica</b>	C. Horaria: <b>2</b>

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

##### Agua SELTZ S.A. - SELTZ

Vínculos con la Institución

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

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

##### CEPPROCAL - CEPPROCAL

Vínculos con la Institución

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

Otras Informaciones: BPM, POES, HACCP & ISO 22000

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

Vínculos con la Institución

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

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

##### Fabrica de Embutidos Mutti SRL - Mutti

Vínculos con la Institución

2006 - 2008	<b>Encargada de Control de Calidad</b>	C. Horaria: <b>48</b>
Régimen: Dedicación total		
Otras Informaciones: Formulación y desarrollo de productos		
1. Hamburguesa		
2. Chorizo de viena con agregado de plasma		

### Facultad de Ciencias Agrarias / UNA - FCA/UNA

Vínculos con la Institución

2019 - Actual	<b>Encargada de Catedra asignatura Biotecnología Agroalimentaria</b>	C. Horaria: <b>2</b>
---------------	--	----------------------

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

2019 - 2022	<b>Encargada de la catedra Trazabilidad</b>	C. Horaria: <b>2</b>
-------------	---	----------------------

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

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

Vínculos con la Institución

2025 - Actual	<b>Docente Investigador - Sede Guajayvi</b>	C. Horaria: <b>20</b>
---------------	---	-----------------------

#### 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 <b>Obtención de harina de banana y su aplicación en productos alimenticios innovadores</b> 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	<b>Miembro del Comité de ética de investigación</b>	C. Horaria: 1
2022 - 2025	<b>Jefatura del Dpto. de Investigación de Ingeniería y Tec. de Alimentos</b>	C. Horaria: 16
<i>Actividades</i>		
1/2021 - Actual	Líneas de Investigación, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción <b>Procesamiento de alimentos</b> 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 <b>Biotecnología aplicada a alimentos</b> 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 <b>Desarrollo sostenible en tecnología de membranas para el tratamiento y valorización de efluentes de la industria quesera paraguaya</b> Participación: Integrante del Equipo Descripción: XX PROGRAMA DE SELECCIÓN DE PROYECTOS DE COOPERACIÓN QUE CONTRIBUYAN A LA CONSECUCCIÓN 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 <b>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</b> 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 <b>Diseño de membranas para la recuperación de compuestos de interés presentes en el suero de quesería de la industria láctea del Paraguay</b> 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.	

- 8/2024 - 12/2023
- Alumnos: Pregrado (2);  
 Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Aprovechamiento de Subproductos de la industria láctea;  
 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	<b>Profesor Asistente de la Asignatura Tecnología de Carnes y Derivados</b>	C. Horaria: <b>3</b>
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)	
2020 - Actual	<b>Profesora Adjunta de la asignatura Tecnología de Bebidas y Afines</b>	C. Horaria: <b>2</b>
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)	
2013 - 2021	<b>Profesor Asistente de la asignatura Tecnología de Bebidas y Afines</b>	C. Horaria: <b>2</b>
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)	

2013 - 2013	<b>Jefe de Trabajos Prácticos de la cátedra Tecnología de Bebidas y afines</b>	C. Horaria: <b>2</b>
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)	
2012 - 2012	<b>Jefe de Trabajos Prácticos en Tecnología de Bebidas y Afines</b>	C. Horaria: <b>2</b>
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)	
2011 - 2011	<b>Jefe de Trabajos Prácticos en la Asignatura de Tecnología de Carnes y Derivados</b>	C. Horaria: <b>3</b>
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)	
2010 - 2010	<b>Jefe de Trabajo Prácticos en Tecnología de Carnes y Derivados</b>	C. Horaria: <b>3</b>
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos	
2009 - 2009	<b>Adscripta en la cátedra de Tecnología de Bebidas y Afines</b>	C. Horaria: <b>2</b>
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)	
2009 - 2009	<b>Jefe de Trabajo Prácticos en Tecnología de Carnes y Derivados</b>	C. Horaria: <b>3</b>
	Otras Informaciones: Carrera: Lic. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCQ-UNA)	

#### **Granopar - Granopar**

*Vínculos con la Institución*

2012 - Actual	<b>Consultor Interno &amp; Director Técnico</b>	C. Horaria: <b>6</b>
	Otras Informaciones: Formulación y Desarrollo de producto innovador: Mezcla de Sopa Paraguaya lista para Hornear	

#### **Nevado S.A - Nevado**

*Vínculos con la Institución*

2014 - 2017	<b>Asesora Técnica &amp; Director Técnico</b>	C. Horaria: <b>4</b>
	Otras Informaciones: Verificación del cumplimiento de cronograma de saneado de Instalaciones	

#### **Velute SRL - Landau**

*Vínculos con la Institución*

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

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

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

### 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: Valparaíso.
- 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: Valparaíso.
- 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: Pontificia 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: Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. Ciudad: Valparaíso.

### Organización de eventos

- 1 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.
- 2 Liz Ríos; Elsa Graffton; Ferreiro, O.B.; Conversatorio de Aplicación 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 Químicas. Ciudad: San Lorenzo.  
Observaciones: Disertante: Dra. Laura Campañone de la Universidad Nacional de la Plata (Argentina).
- 3 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
- 4 Liz Ríos CONVERSATORIO SOBRE INVESTIGACIÓN EN EL AREA DE MATERIALES, 2023. (Otro)**  
Palabras Clave: materiales; ingeniería; química;  
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 Químicas

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 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](https://www.youtube.com/results?search_query=sello+nacional+capitulo+3)

##### 2 Liz Ríos Hablemos de Ciencia, 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. Fecha

Observaciones: Proyecto financiado por CONACYT

#### 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 maíz; sopa paraguaya; chipa; mbeju;

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

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Otros.

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

Ciudad: Luque;

Institución promotora/financiadora: Eulalio Garcete

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

#### 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.; Rentería 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 nutrición, 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 microbiológica 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, Tecnología de conservación con bacteriocinas;  
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976  
Palabras Clave: sopa paraguaya; 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. 1 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 partir 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 Rocío; Nuñez Liz; Caracterización Físicoquímica 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; sostenibilidad; 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 físicoquímicas 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 FÍSICOQUÍMICAS, 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 físicoquímico;  
 Observaciones: Proyecto de investigación financiado PUBIABM
- 12 Liz Ríos Empoderamiento de Mujeres Rurales del distrito de Coronel Oviedo, departamento de Caaguazú, mediante la caracterización físicoquímica 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 ciencias basicas y aplicadas al medio ambiente 2025, 2025 Guanajuato Primer encuentro internacional de ciencias 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 Paraguay-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 Paraguaya, 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 mermeladas, 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 Químicas (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 Microbiología 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 periodo 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 Químicas, 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 Yvapurú( Plinia peruiana), 2026**  
Tesis/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay  
País: Paraguay / Idioma: Español  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, 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/Monografía 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/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay  
País: Paraguay / Idioma: Español  
Palabras Clave: 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/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay  
País: Paraguay / Idioma: Español  
Palabras Clave: 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 kurugúá (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/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: adjunto cervecero; kurugua; fermentación;

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

Observaciones: Revalorización del Kurugua

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

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, 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 cervecera artesanal , 2022**

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

País: Paraguay / Idioma: Español

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, 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/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

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

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

**9 Evelyn Carolina Oviedo Recalde, - Cotutor o Asesor - Mejoramiento del proceso de elaboración de mermelada de pomelo y banana, 2021**

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

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: analisis; mermelada; sensorial; microbiológico; 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/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: nexos; wef; ahp;

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

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

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

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: caña paraguaya; fuentes de nitrógeno;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Biotecnología Industrial, Bioprosesamiento Tecnológico, 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/Monografía de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: poroto; valor nutricional;

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

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

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: bioconservación; natamicina;

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

**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/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: cerveza; almidón de mandioca;

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

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

Tesis/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: carne de res; bioconservación;

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

**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/Monografía de grado Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: agua potable; microbiología;

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

Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

País: Paraguay / Idioma: Español

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

**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 partir del cáliz de Hibiscus sabdariffa l. var. Dogo, mediante diseño 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; bioactivos; alimentos;

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Extracción de Bioactivos;

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 Químicas, 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 Alimentos -reconocida por la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología 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 nitrógeno (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

Línea: Ciencias Físico -Matemáticas e Ingenierías-Modalidad Oral

#### Presentaciones en eventos

- 1 **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;
- 2 **Congreso - Congreso Internacional SOCHITAL-ALACCTA, 2025, Chile**  
Nombre: Congreso Internacional - Alimentos para el mañana . 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;
- 3 **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
- 4 **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
- 5 **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 Católica Argentina  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Conservación de alimentos;
- 6 **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;
- 7 **Taller - Taller enfocado a la mejora de la agricultura familiar mediante el procesamiento de frutas e hortalizas, 2024, Paraguay**  
Nombre: Procesamiento 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;
- 8 **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: Paraguayan Student Association  
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Otras Ingenierías y Tecnologías, Sostenibilidad en la industria de los alimentos;
- 9 **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;

**10 Encuentro - III Cumbre de Emprendedores -Empoderamiento de Mujeres Rurales , 2024, Paraguay**

Nombre: Empeñe 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 ;

**11 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;

**12 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;

**13 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 Tecnológicas-DGICT-UNA

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

**14 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 Químicas

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

**15 Encuentro - Bioconservación en alimentos, 2019, Paraguay**

Nombre: Día Internacional del Microorganismo. Tipo de Participación: Conferencista Invitado

Nombre de la institución promotora: Centro multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas-DGICT-UNA

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

**16 Seminario - Día 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 Químicas

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

**17 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 Ingeniería Agronómica, 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 Químicas

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 Químicas

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 , Analía 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 consumo;
- 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.cytod.org/?q=es/detalle\\_proyecto&un=1011](https://www.cytod.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 14

Otra producción técnica	4
Otra producción técnica	4
Organización de eventos	4
Congreso	1
Otro	3
Programas en radio o TV	2
Entrevista	2
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

<b>Otras Referencias</b>	<b>36</b>
Otros datos Relevantes	7
Presentaciones en eventos	17
Jurado/Integrante	12