

Patricia Adelaida Piris Jara

Dr. en Bio	
Nombre en citaciones bibliográficas: Piris-Jara, P.A.	Sexo: Femenino
Nacido el 09-05-1977 en San Lorenzo, Paraguay. De nacionalidad paraguaya.	

Datos del PRONII

Área: **Ciencias Médicas y de la Salud - Inactivo en el Programa/Sistema**
 Categorización Actual: **Nivel Candidato a Investigador - Res.: 541/15**
 Ingreso al PRONII: **Nivel Candidato a Investigador - Res.: 364/11**

Información de Contacto

Dirección: **Oscar Carvallo y Las Residentas N° 125, Barrio San Luis, San Lorenzo**
 Mail: **patpiris@yahoo.com**
 Telefono: **583149**

Áreas de Actuación

1 Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos

Formación Académica/Titulación

2013-En Marcha	Doctorado - Ciencias de los Alimentos Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay Título: Alimentos tradicionales del Paraguay elaborados a base de maíz Tutor: Dra. Esperanza Torija Isasa UCM, Dra. María del Carmen Hellión de Ibarrola UNA Becario de: Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
2005-2013	Especialización/Perfeccionamiento - Ciencias de los Alimentos Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay Título: ESTUDIO PRELIMINAR DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LA SOPA PARAGUAYA, Año de Obtención: si Tutor: Esperanza Torija Isasa Becario de: Universidad Nacional de Asunción, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
2004-2004	Especialización/Perfeccionamiento - Didáctica Universitaria Universidad Nacional de Asunción, Paraguay, Año de Obtención: 2004 Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, Didáctica Universitaria;
1996-2002	Grado - Dr en Bioquímica Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay Título: Sin presentación de Tesis, Año de Obtención: 2002 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;

Formación Complementaria

2019	Congresos Conacyta, del 06 al 08 de noviembre, Asistencia. Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, Perú Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencia de los alimentos;
2015	Congresos XV Simposio Latinoamericano y I Congreso Paraguayo de Farmacobotánica, Asistencia. Sociedad Científica del Paraguay, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Química de Alimentos;
2011	Congresos VII Congreso Paraguayo de Ciencias Química, del 03 al 06 de agosto, Asistencia Federación de Químicos del Paraguay, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
2010	Congresos 6to Congreso Regional Sudamericano de Toxicología Forense, Asistencia Asociación Internacional de Toxicología Forense, TIAF, Paraguay Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Química Forense;
2000	Congresos IX Encuentro de Farmacéuticos y Bioquímicos, VII Congreso Catarinense de Farmacéutico y Bioquímicos Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Bioquímica;
2016-2016	Cursos de corta duración International Atomic Energy Agency, Paraguay Título: Curso Regional de Capacitación sobre Vías de Exposición a Contaminantes Orgánicos Persistentes Horas totales: 60

- 2016-2016** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
Cursos de corta duración
Latindex, México
Título: Habilidades de Escritura científica
Horas totales: 30
- 2016-2016** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
Cursos de corta duración
United Nations Department of Safety and Security, Paraguay
Título: Advanced Security in the Field
Horas totales: 3
- 2016-2016** Cursos de corta duración
United Nations Department of Safety and Security, Paraguay, Paraguay
Título: Basic Security in the Field II
Horas totales: 3
- 2015-2015** Cursos de corta duración
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Paraguay
Título: Validación de Métodos Analíticos por Absorción Atómica e ICP
Horas totales: 60
- 2015-2015** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
Cursos de corta duración
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Paraguay
Título: Determinación de Metales pesados por Absorción atómica y sistemas de Gestión de Calidad según ISO/IEC 17025
Horas totales: 5
- 2014-2014** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;
Cursos de corta duración
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Paraguay
Título: Análisis de Pesticidas por LC-MS/MS, QUECHERS, ICP/MS y EEA
Horas totales: 16
- 2012-2012** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
Cursos de corta duración
Universidad de Costa Rica, Costa Rica
Título: Curso Regional de capacitación sobre metodologías de detección y análisis de residuos de plaguicidas por QUECHERS
- 2012-2012** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
Cursos de corta duración
Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil
Título: Curso Regional de capacitación sobre métodos de Validación de pesticidas
- 2012-2012** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
Cursos de corta duración
United Nations Department of Safety and Security, Paraguay
Título: Curso a distancia de seguridad básica sobre terreno
Horas totales: 3
- 2012-2012** Cursos de corta duración
United Nations Department of Safety and Security, Paraguay
Título: Curso a distancia de seguridad avanzada sobre terreno
Horas totales: 3
- 2010-2010** Cursos de corta duración
Asociación Internacional de Toxicología Forense y la Sociedad Paraguaya de Toxicología, Paraguay, Paraguay
Título: Curso de Acreditación de Laboratorios de Toxicología Forense
Horas totales: 24
- 2010-2010** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Química Forense;
Cursos de corta duración
Instituto de Biotecnología Agraria, Paraguay
Título: Curso Internacional sobre Metodología de Muestreo y Detección Aplicadas a Cultivos Transgénicos
Horas totales: 24
- 2010-2010** Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Bioquímica y Biología Molecular, Alimentos;
Cursos de corta duración
Sociedad Latinoamericana de Genética Forense, Paraguay
Título: Actualización en Genética Forense
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Genética;

- 2003-2003** Cursos de corta duración
 Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 Título: Estadística Básica y Validación de métodos analíticos
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 2002-2002** Cursos de corta duración
 Inst. Investig. Ciencias de la Salud - Centro para el desarr. Investi Científ, Paraguay
 Título: Curso Regional de Medicina Molecular de enfermedades infecciosas
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Biología molecular;
- 2010** Encuentros IV Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Universidad Nacional de Asunción
 Rectorado de la Universidad Nacional de Asunción
- 2010** Encuentros XVIII Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo
 Asociación de Universidades Grupo Montevideo, AUGM, Paraguay
- 2019** Otros Estancia de trabajo conducente a la Tesis Doctoral, del 25 de mayo al 25 de junio
 Universidad Complutense de Madrid, España
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencia de los Alimentos;
- 2017** Otros Trabajos de investigación (80 horas) en alimentos tradicionales (tesis doctoral)
 Universidad de Almería, España
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
- 2017** Otros
 Estancia de trabajo conducente a la Tesis Doctoral, del 23 de octubre al 01 de diciembre.
 Universidad Complutense de Madrid, España
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencia de los alimentos;
- 2015** Otros Estancia de Trabajo conducente a la Tesis Doctoral, del 13 al 30 de abril.
 Universidad Complutense de Madrid, España
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
- 2017** Seminarios Seminario Alimentación y Cultura, Hábitos Alimentario vs Globalización, en Paraguay
 Universidad Complutense de Madrid, España
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
- 2017** Seminarios II Seminario Internacional Alimnova, El maíz en los alimentos tradicionales del Py: sopa paraguaya
 Universidad Complutense de Madrid, España
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
- 2016** Seminarios Seminario Elsevier Day, Asistencia
 Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 2013** Seminarios IV Seminario Internacional Universidad- Sociedad - Estado, Asistencia
 Universidad Nacional de Asunción, Asociación de Universidades Grupo Montevideo, Paraguay
- 2008** Seminarios XIV Seminario sobre armonización del registro y control de medicamentos veterinarios, Asistencia.
 Organización Mundial de Sanidad animal, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, , Alimentos;
- 2006** Seminarios Seminario Regional Impacto Económico de ensayo de aptitud para la producción, Asistencia.
 Organismo Nacional de Acreditación, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 2015** Simposios XV Simposio Latinoamericano y I Congreso Paraguayo de Farmacobotánica
 Sociedad Científica del Paraguay, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 2014** Talleres Importancia de la Validación de metodología analítica y en incertidumbre de las mediciones (80 h)
 ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD/ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD, Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;

Idiomas

Inglés Comprende: regular Habla: Lee: regular Escribe: regular

Institución principal donde desarrolla sus actividades

Universidad Complutense de Madrid - U.C.M.

Actuación Profesional

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

Vínculos con la Institución

2015 - Actual **Profesor Asistente**

C. Horaria: **4**

Otras Informaciones: Profesor Asistente en la Cátedra de Química Legal y Forense de la Carrera de Bioquímica

2012 - Actual **Otro - Profesor escalafonado** C. Horaria: **4**

Otras Informaciones: Profesor Asistente de la cátedra de Química de Alimentos de la Carrera de Química industrial

2005 - Actual **Funcionario/Empleado - Docente Investigador** C. Horaria: **25**

Otras Informaciones: Ayudante de Cátedra de Bioquímica de Alimentos, Profesor adscripto de Validación de Métodos Analíticos

- Actual **Actividades**

Actividades

- 2/2013 - Actual Líneas de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas Universidad Nacional de Asunción, Dirección de Investigaciones, Dpto. de Bioquímica de Alimentos
Evaluación de capacidad antioxidante en frutas y verduras
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: Análisis de fuentes de antioxidante en frutas y vegetales, polifenoles totales, vitamina C y potencial antioxidante total
Integrantes: Caballero, S.; Mereles, L.; Piris-Jara, P.A.; Michajluk, J.;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 2/2013 - Actual Líneas de Investigación, Dirección de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas Universidad Nacional de Asunción
Frutos nativos del Paraguay
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: Determinación de macronutrientes, micronutrientes, análisis fisicoquímicos, capacidad antioxidante
Integrantes: Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Mereles, L.; Piris-Jara, P.A.; Michajluk, J.;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
- 10/2005 - Actual Líneas de Investigación, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Direcciones de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas
Composición Química en diferentes Alimentos vegetales, animales y procesados
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: Macronutrientes: proteína, carbohidratos y grasa; micronutrientes: Vitaminas: ácido fólico, riboflavina, niacina, tiamina, vitamina C, Minerales: Sodio, potasio, hierro, cobre, zinc, calcio, magnesio, etc; Antinutrientes: inhibidor de tripsina y oxalato; Determinación de ácidos grasos trans totales; Cenizas
Integrantes: Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Mereles, L.; Piris-Jara, P.A.; Michajluk, J.;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional; Ciencias Agrícolas, , Caracterización de frutas y vegetales;
- 10/2005 - Actual Líneas de Investigación, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
Tabla de composición nutricional de alimentos autóctonos
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: Macronutrientes: proteínas, carbohidratos y grasas; micronutrientes: minerales y mvitaminas; determinación de fibra alimentaria
Integrantes: Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Mereles, L.; Piris-Jara, P.A.; Michajluk, J.;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Agrícolas, , Caracterización de frutas y vegeales;
- 10/2005 - Actual Líneas de Investigación, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
Toxicología de Alimentos
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: Determinación de micotoxinas: aflatoxinas B1, B2, G1, G2 y M1; análisis de residuos de pesticidas organoclorados y organofosforados; metales pesados en varios tipos de matrices
Integrantes: Wiszovaty, L.; Mereles, L.; Caballero, S.; AISTENTE DE INVESTIGACIÓN; Piris-Jara, P.A.;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 10/2005 - Actual Líneas de Investigación, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
Análisis Fisicoquímicos de Alimentos
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: Determinación de pH, acidez titulable, índice de peróxidos, índice de yodo en alimentos
Integrantes: Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Mereles, L.; Piris-Jara, P.A.; Michajluk, J.;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
- 7/2005 - Actual Líneas de Investigación, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas

Tabla de composición nutricional de alimentos procesado

- Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: Macronutrientes: proteínas, carbohidratos y grasas; Micronutrientes: minerales y vitaminas; fibra alimentaria; estudio de alimentos tradicionales
 Integrantes: Wiszovaty, L.; Mereles, L.; Caballero, S.; Michajluk, J.; Piris-Jara, P.A.;
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
- 9/2015 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Dpto. de Bioquímica de Alimentos
Potencial nutritivo de los frutos y caracterización ecológica de una especie nativa y endémica del Paraguay: Cereus Lanosus (F. Ritter) P.J. Braun (Cactaceae)
 Participación: Otros
 Descripción: Proyecto adjudicado por Resolución N° 437 en el Marco del Componente I - Fomento a la Investigación Científica - Programa paraguay para el Desarrollo de la Ciencia y Tecnología - Prociencia - Convocatoria 2013. Proyecto institucional 14-INV-205
 Integrantes: Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.;
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigación.
 Alumnos: Doctorado (2).
 Financiadores: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología - CONACYT (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
- 9/2015 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Dpto. de Bioquímica de Alimentos
Caracterización de los tipos de aflatoxinas y hongos aflatoxigénicos presente en yerba mate elaborada (Ilex paraguariensis)
 Participación: Otros
 Descripción: Proyecto adjudicado por resolución N° 437/2014 en el marco del Componente I - Fomento a la Investigación Científica - Programa Paraguayo para Desarrollo de la Ciencia y Tecnología - PROCENCIA - Convocatoria 2013.
 Integrantes: Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.; Michajluk, J.;
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Desarrollo.
 Alumnos: Doctorado (4).
 Financiadores: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología - CONACYT (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, , Alimentos;
- 9/2015 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Dpto. de Bioquímica de Alimentos
Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación
 Participación: Otros
 Descripción: Proyecto adjudicado según resolución N° 437/2014 en el marco del Componente I - Fomento a la Investigación Científica - Programa Paraguayo para el Desarrollo de la Ciencia y Tecnología - Prociencia - Convocatoria 2013. Proyecto asociativo 14-INV-001
 Integrantes: Caballero, S.; Mereles, L.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Michajluk, J.;
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigación.
 Alumnos: Doctorado (4).
 Financiadores: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología - CONACYT (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 3/2013 - 12/2013 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigación
Puesta a punto y pre validación de un método de análisis de aflatoxinas en muestras de maní por UPLC
 Participación: Otros
 Descripción: Se determinará la linealidad del método, la sensibilidad, la selectividad y el efecto matriz de un método de análisis de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en muestras de maní. Además se pondrá a punto el método de extracción, usando columnas de inmunoafinidad
 Integrantes: Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.; Michajluk, J.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.
 Alumnos: Pregrado (1); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (4).
 Financiadores: Universidad Nacional de Asunción, Dirección General de Investigación científ - UNA - DGICT (Apoyo financiero)
- 3/2012 - 12/2013 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigación
Armonización y validación de métodos analíticos para monitorear el riesgo en la salud humana debido a la presencia de residuos químicos y contaminantes en alimentos.
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: Proyecto Regional ARCAL CXXVIII RLA/5/060 financiado por el Organismo Internacional de Energía Atómica, Viena - Austria
 Integrantes: CABALLERO, S.; Piris-Jara, P.A.; Wiszovaty, L.; MERELES, L.;
 Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Desarrollo.

- Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).
 Financiadores: Organización Internacional de Energía Atómica - OIEA (Cooperación)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 12/2012 - 2/2013 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Direcciones de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas
Valor Nutricional en frutas: Sclerocarya birrea (Marula)
 Participación: Otros
 Descripción: Determinación de carbohidratos, vitaminas: vitamina C, ácido fólico, niacina, riboflavina y tiamina, fibra alimentaria.
 Integrantes: Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.
- Alumnos: Pregrado (0); Especialización (2); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (2).
 Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ-UNA (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Agrícolas, , Caracterización de frutas y vegetales;
- 2/1991 - 12/2012 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
Elaboración de una Tabla de Composición Química de Alimentos del Paraguay
 Participación: Otros
 Descripción: Este trabajo presenta la primera de composición de alimentos a partir de datos analíticos en el Dpto. de Bioquímica de Alimentos, con la utilización de métodos internacionales reconocidos y aceptados. Incluye alimentos: verduras, frutas, cereales, legumbres, hortalizas, grasas y aceites, pescados, carnes y derivados, bebidas, lácteos y alimentos manufacturados
 Integrantes: RESPONSABLE; Peralta, I.; Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Mereles, L.; Piris-Jara, P.A.; Michajluk, J.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.
- Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (3).
 Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ - UNA (Remuneración)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional; Ciencias Agrícolas, , Caracterización de frutas y vegetales;
- 2/2012 - 7/2012 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Direcciones de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas
Valor Nutricional del Cajanus cajan (Kumanda ivyra'í) en dos estaciones del año
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: Análisis de Macronutrientes: carbohidratos, proteínas; micronutrientes: niacina, ácido fólico, tiamina y riboflavina; minerales: fósforo; fibra alimentaria, humedad, ceniza.
 Integrantes: Caballero, S.(Responsable); Mereles, L.; Michajluk, J.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.
- Alumnos: Pregrado (10); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (6).
 Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ-UNA (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Agrícolas, Otras Ciencias Agrícolas, Caracterización de frutas y vegetales;
- 3/2010 - 3/2012 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Bioquímica de Alimentos, Direcciones de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas
Valor Nutricional de las Harinas de ventas en la zona Gran de Asunción
 Participación: Otros
 Descripción: Determinación de macronutrientes: proteína, carbohidratos y lípidos. Determinación de humedad, fibra alimentaria, ceniza. Determinación de micronutrientes hierro, ácido fólico, tiamina y riboflavina
 Integrantes: Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Caballero, S.; Mereles, L.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.
- Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (4).
 Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ-UNA (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
- 3/2011 - 12/2011 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigación
Detección de la presencia de aflatoxina M1 en leche cruda comercializada en la ciudad de San Lorenzo
 Participación: Otros
 Descripción: Detección y cuantificación de la aflatoxina M1 en leche cruda adquiridas de lecherías de la ciudad de San Lorenzo, utilizando el método CB-86 de la AOCS 2009
 Integrantes: Caballero, S.; Piris-Jara, P.A.; Wiszovaty, L.; Mereles, L.; Michajluk, J.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.

- 3/2009 - 5/2011
 Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (4).
 Financiadores: Universidad Nacional de Asunción - UNA (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigación
Niveles de ácidos grasos trans totales en alimentos elaborados consumidos en Paraguay. Estudio preliminar
 Participación: Otros
 Descripción: Se realizaron análisis de AGT en muestras de dulce de leche, alfajores, papa fritas, helados, galletitas y medialunas, se utilizó el método 965.34 de la AOAC 2000 para la determinación de ácidos grasos trans por IR
 Integrantes: Caballero, S.; Mereles, L.; Wiszovaty, L.; Michajluk, J.; Piris-Jara, P.A.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.
 Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (4).
 Financiadores: Facultad de ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 3/2010 - 12/2010
 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de bioquímica de Alimentos, Dirección de Investigación
Composición Nutricional de Alimentos tradicionales del Paraguay: chipa, sopa paraguaya y pastel mandió
 Participación: Otros
 Descripción: Las muestras de chipa, sopa paraguaya y pastel mandió fueron adquiridas de distintos puntos de ventas al público: patio de comidas, copetín, confiterías, mercado municipal y muestras de elaboración casera. En las mismas se realizaron las determinaciones de proteínas, carbohidratos, lípidos, humedad, ceniza y calcio.
 Integrantes: Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.; Michajluk, J.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.
 Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (4).
 Financiadores: Rectorado de la Universidad Nacional de Asunción - UNA (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 3/2009 - 12/2009
 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
Evaluación preliminar de la composición de ácidos grasos esenciales en dos especies de pescados de venta en la ciudad de Luque
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: Se determinó el contenido de grasa totales y la composición de ácidos grasos esenciales en dos especies de pescados (Surubí y Carimbatá) de venta en la ciudad de Luque
 Integrantes: Caballero, S.; Mereles, L.; Wiszovaty, L.; Michajluk, J.; Piris-Jara, P.A.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Desarrollo.
 Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (4).
 Financiadores: Universidad Nacional de Asunción, Dirección General de Investigación Científ - DGICT - UNA (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
- 2/2009 - 12/2009
 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
Evaluación preliminar del valor nutricional de vainas de Prosopis alba y Prosopis chilensis cosechadas en comunidades indígenas del Dpto. de Boquerón. Chaco
 Participación: Integrante del Equipo
 Integrantes: Michajluk, J.; Wiszovaty, L.; Mereles, L.; Piris-Jara, P.A.; Caballero, S.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.
 Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (4).
 Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ - UNA (Remuneración)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Agrícolas, , Caracterización de frutas y vegetales;
- 3/2009 - 8/2009
 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
Estudio preliminar de la composición nutricional de la sopa paraguaya
 Participación: Otros
 Descripción: Se realizaron encuestas sobre las distintas formas de preparación de la sopa paraguaya, se analizaron muestras de distintos lugares de venta al público y de elaboración casera. En las muestras se determinarán carbohidratos, proteínas, lípidos, calcio y magnesio
 Integrantes: Piris-Jara, P.A.(Responsable)
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigación.
 Alumnos: Pregrado (0); Especialización (1); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).
 Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ - UNA (Remuneración)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
- 3/2008 - 12/2008
 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos y Nutrición, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas

- Determinación de ácidos grasos trans totales en mantecas y margarinas de venta en la ciudad de San Lorenzo**
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: Se analizaron los ácidos grasos trans totales por el método de IR en muestras de mantecas y margarinas nacionales de venta en la ciudad de San Lorenzo
 Integrantes: Caballero, S.(Responsable);Wiszovaty, L.; Mereles, L.; Michajluk, J.; Piris-Jara, P.A.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Desarrollo.
 Alumnos: Pregrado (0); Especialización (4); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).
 Financiadores: Universidad Nacional de Asunción, Dirección General de Investigación Cientí - DGICT - UNA (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica Alimentos, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
 3/2008 - 7/2008
- Evaluación del contenido de humedad, grasa total e índice de acidez en semillas de sésamo cultivadas en el Dpto. de San Pedro**
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: Las muestras analizadas fueron proveídas por acopiadores de semillas de sésamo destinadas a exportación, se analizaron en total 30 muestras de la variedad Escoba blanca, las determinaciones fueron realizadas según AOAC 2000.
 Integrantes: Michajluk, J.; Mereles, L.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.;Caballero, S.; Peralta, I.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Desarrollo.
 Alumnos: Pregrado (0); Especialización (4); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).
 Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ - UNA (Remuneracion)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor Nutricional;
 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
 2/2008 - 7/2008
- Contenido de Fibra Alimentaria en jugos de soja saborizados, néctares y mermeladas de producción nacional**
 Participación: Integrante del Equipo
 Descripción: Mención de Honor en el Congreso de Química
 Integrantes: Piris-Jara, P.A.;Wiszovaty, L.; Michajluk, J.; Caballero, S.; Mereles, L.;
 Situación: Concluido; Tipo/Clase: Desarrollo.
 Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (0).
 Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas - FCQ (Apoyo financiero)
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
 3/2015 - Actual
- Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
 -Profesor Asistente
 5/2012 - Actual
- Docencia/Enseñanza, Licenciatura en Química Industrial
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
 -Profesor Asistente
 6/2016 - 7/2016
- Docencia/Enseñanza, Ciência de Alimentos
 Nivel: Especialización
 Disciplinas dictadas:
 -Docente
 3/2014 - 6/2014
- Docencia/Enseñanza, Licenciatura en Nutrición
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
 -Bromatología y Tecnología de alimentos
 9/2013 - 9/2013
- Docencia/Enseñanza, Dietética Clínica y Soporte Nutricional
 Nivel: Especialización
 Disciplinas dictadas:
 -Clases teóricas
 3/2013 - 8/2013
- Docencia/Enseñanza, Licenciatura en Nutrición
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:

- 3/2013 - 8/2013 -Bromatología y Tecnología de Alimentos
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 3/2012 - 8/2012 -Química Legal y Forense
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 3/2012 - 8/2012 -Química Legal y Forense
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 3/2011 - 8/2011 -Química Legal y Forense
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 3/2010 - 8/2010 -Química Forense
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 3/2010 - 8/2010 -Química Forense
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 8/2009 - 11/2009 -Química Forense
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 3/2009 - 8/2009 -Bioquímica Nutricional
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 3/2009 - 8/2009 -Química Forense
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 3/2008 - 8/2008 -Química Forense
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 3/2008 - 8/2008 -Bioquímica
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 3/2008 - 8/2008 -Química Forense
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 8/2007 - 11/2007 -Bioquímica Nutricional
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 3/2007 - 8/2007 -Bioquímica Nutricional
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 8/2004 - 11/2004 -Química Forense
 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
 Nivel: Grado
 Disciplinas dictadas:
- 11/2014 - 11/2014 Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
 Actividad de extensión realizada: Importancia de la Validación de Metodología analítica
- 6/2013 - 6/2013 Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
 Actividad de extensión realizada: Uso de las TICs en la Educación Superior
- 12/2012 - 12/2012 Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

7/2011 - 7/2011	Actividad de extensión realizada: Validación de Métodos Analíticos Instrumentales Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
9/2010 - 9/2010	Actividad de extensión realizada: II jornada de Innovación Docente Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
5/2010 - 5/2010	Actividad de extensión realizada: Proceso de Evaluación en la Carrera de Bioquímica Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
8/2009 - 8/2009	Actividad de extensión realizada: Lanzamiento de la Revista Rojasiana Vol 8 2009 Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
9/2008 - 9/2008	Actividad de extensión realizada: Jornada de Alimentos, Ciencia y Cultura Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
6/2015 - 6/2015	Actividad de extensión realizada: Exposición Tecnológica y científica Gestión Académica, Dirección Académica, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción Cargo o función: Veedor
7/2011 - 7/2011	Gestión Académica, Curso provatorio de ingreso, Dirección Académica Cargo o función: Veedor
4/2015 - 5/2015	Pasantía, Dpto. de Nutrición y Bromatología II Pasantía realizada: Estancia de Trabajo sobre Tesis Doctoral
2/2011 - Actual	Otra actividad técnico-científico relevante, Bioquímica de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción Actividad realizada: Comité Técnico de Normalización CTN 35 YERBA MATE

Universidad Complutense de Madrid - U.C.M.

Vínculos con la Institución

2019 - 2019 **Docente Investigador** C. Horaria: 40

Otras Informaciones: Estancia de trabajo conducente a la tesis doctoral Alimentos tradicionales del Paraguay elaborados con maíz.
 Se puso a punto la técnica y se determinó carotenoides en 9 alimentos tradicionales a base de maíz.
 Se realizó la determinación de ácido fólico en 9 alimentos tradicionales del a base de maíz.
 Se realizaron reuniones en referencia a la tesis.

Actividades

5/2019 - 6/2019 Pasantía, Facultad de Farmacia, Dpto. de Nutrición y Ciencias de los Alimentos., Universidad Complutense de Madrid
 Pasantía realizada: Estancia de trabajo conducente a la tesis doctoral Alimentos tradicionales del Paraguay elaborados con maíz

2017 - 2017 **Docente Investigador** C. Horaria: 40

Otras Informaciones: Estancia de trabajo conducente a la Tesis Doctoral, reuniones de trabajo con investigadores del Dpto. de Nutrición y Ciencias de los alimentos de la UCM.
 Trabajo de investigación en la Universida de Almería.
 Puesta a punto de la técnica y determinación de azúcares solubles en 9 alimentos tradicionales a base de maíz.

Actividades

10/2017 - 12/2017 Pasantía, Facultad de Farmacia, Dpto. de Nutrición y Ciencias de los Alimentos., Universidad Complutense de Madrid
 Pasantía realizada: Estancia de trabajo conducente a la Tesis Doctoral Alimentos tradicionales del Paraguay elaborados a base de maíz

10/2017 - 11/2017 Pasantía, Universidad de Almería, Dpto. de Agronomía, Universidad de Almería
 Pasantía realizada: Estancia de trabajo conducente a la tesis doctoral. Se realizó la investigación de ácidos grasos en 9 alimentos tradicionales del Py, bajo la supervisión del Dr. José Luis Guil, la doctoranda María José y el doctorando José Ignacio Esteban

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

En nuestro país los alimentos constituyen un factor importante para la salud, los consumidores cada vez más buscan información sobre lo que consumen. El estudio de los alimentos ofrece datos acerca de los alimentos consumidos por la población, de manera a brindar las herramientas necesarias para poder establecer pautas nutricionales, para elaborar tablas de los alimentos producidos y elaborados en nuestro país, para establecer niveles tóxicos, para confeccionar recomendaciones nutricionales, etc. El trabajo en el campo de los alimentos es muy amplio, abarca muchas líneas de investigación y sobre todo proporciona un pilar importante para el mantenimiento de la salud y nutrición de la población.

Actualmente me encuentro trabajando en la elaboración de mi tesis doctoral en la línea de investigación de Alimentos tradicionales, con este estudio pretendo conocer a fondo y promover la revalorización de estos alimentos legados de nuestros antepasados, su consumo actual, preparación y composición química.

Los datos me permitirán la empezar la preparación de una tabla de composición de Alimentos tradicionales del Paraguay.

En esta misma línea estoy como cotutora de iniciación científica de una egresada de la carrera de Bioquímica, desde febrero del 2015. .

Producción Técnica

Edición o revisión

- 1 Mereles, L.; Michajluk, J.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Caballero, S.; Contenido de lípidos y ácidos grasos trans totales en algunos alimentos comercializados en Asunción, 2016.**

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

Referencias adicionales: Venezuela/Español; Medio: Papel.

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas Universidad Nacional de Asunción

Nro. de páginas: 20. Editorial: Archivos Latinoamericanos de Nutrición. Ciudad: Caracas.

Observaciones: Revista de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición ISSN: 0004-0622

- 2 Michajluk, J.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.; Wiszovaty, L.; Caballero, S.; Evaluación preliminar del contenido de macronutrientes, fibra alimentaria y minerales en semillas de Salvia hispánica L. cosechadas en el Dpto. de San Pedro, Paraguay, 2016.**

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

Referencias adicionales: Chile/Español; Medio: Papel.

Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Químicas Universidad Nacional de Asunción

Editorial: Revista Chilena de Nutrición. Ciudad: Santiago .

Observaciones: Revista Chilena de Nutrición ISSN 0716-1549 versión impresa

Procesos o técnicas

- 1 Piris-Jara, P.A. Puesta a punto y pre validación de un método de análisis de aflatoxinas en muestras de maní por UPLC, 2013.**

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

Referencias adicionales: Paraguay/; Medio: Papel.

Disponibilidad: irrestricta.

Institución promotora/financiadora: Universidad Nacional de Asunción, Dirección de Investigación Científica y Tecnológica.

Trabajos técnicos

- 1 Piris-Jara, P.A. Comité Nacional del Codex Alimentarius Capítulo Paraguay, 2011.**

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

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Elaboración y modificación de normativas para la producción de frutas y hortalizas; Disponibilidad: restricta;

Institución promotora/financiadora:

- 2 Piris-Jara, P.A. Norma paraguaya para Yerba Mate 035, 2010.**

Palabras Clave: Yerba Mate;

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

Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Papel.

Finalidad: Elaboración y actualización de la Norma para la elaboración de Yerba Mate; Disponibilidad: restricta; Ciudad: Asunción;

Institución promotora/financiadora: Instituto Nacional de Tecnología y normalización

Producción Bibliográfica

Trabajos en eventos

Resúmenes simples en anales de eventos

- 1 Caballero, S.; Piris-Jara, P.A.; Estado nutricional de adultos mayores que concurren al geriátrico de la previsual de Asunción-Paraguay. . In: XXIV Congreso Latinoamericano de Bioquímica Clínica, 2019 Panamá 2019.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;

Medio: Otros.

Palabras Clave: adultos mayores;

- 2 Torija, E.; Michajluk, J.; Piris-Jara, P.A.; Wiszovaty, L.; Caballero, S.; Frutos nativos de América del sur en peligro de extinción. Interés en la recuperación de la biodiversidad. Ponencia.. In: XXI Bienal de la Real Sociedad Española de Historia Natural, 2015 Burgos Libro de Resúmenes y Programa de la XXI Bienal de la Real Sociedad Española de Historia Natural. 2015.**

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

Medio: Papel.

Observaciones: Trabajo realizado entre el Dpto. de Nutrición y Bromatología II de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid y el Dpto. de Bioquímica de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción.

- 3 Mereles, L.; Ferro, E.; Alvarenga, N.; Caballero, S.; Michajluk, J.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Composición de ácidos grasos y potencial antioxidante de frutos de Macadamia integrifolia, cosechados en Caraguatay, Cordillera, Paraguay. In: XV Simposio Latinoamericano Farmacobotánica y I Congreso Paraguayo de Farmacobotánica, 2015 Asunción Libro de Resúmenes del XV Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica. 2015.**
 Medio: Papel.
 - 4 Villalba, R.; Piris-Jara, P.A.; Alimentos tradicionales del Paraguay elaborados con maíz: Estudio preliminar de la composición nutricional de la chipa mestizo. In: 8vo Congreso de Ciencias Químicas, 2015 Asunción Revista de la Federación de Químicos del Paraguay. 2015.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
 Medio: Papel.
 Palabras Clave: chipa mestizo; composicion nutricional; alimentos tradicionales;
 - 5 Michajluk, J.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.; Caballero, S.; Estudio preliminar del contenido de macronutrientes en frutos de Vitex megapotámica, Tarumá. In: XV Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica y I Congreso Paraguayo de Farmacobotánica , 2015 Asunción Libro de Resúmenes. Edición Especial. . 2015.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
 Medio: Papel.
 Palabras Clave: vitex megapotámica; frutos;
 - 6 Caballero, S.; Piris-Jara, P.A.; Wiszovaty, L.; Torija, E.; Ibarrola, D.; Revalorización de frutos nativos: Género Campomanesia. Contenido vitamínico y de elementos minerales. In: XV Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica y I Congreso de Farmacobotánica, 2015 Asunción libro de Resúmenes. Edición Especial. . 2015.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
 Medio: Papel.
 Palabras Clave: campomanesia; vitaminas; minerales;
 - 7 Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.; Michajluk, J.; Caballero, S.; Potulaca oleracea. Un aporte para la biodiversidad de la alimentación en Paraguay. In: XV Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica y I Congreso de Farmacobotánica, 2015 Asunción Libro de Resúmenes. Edición Especial. 2015.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
 Medio: Papel.
 Palabras Clave: biodiversidad; portulaca oleracea;
 - 8 Mereles, L.; Wiszovaty, L.; Michajluk, J.; Piris-Jara, P.A.; Caballero, S.; Contenido de ácidos grasos trans totales en alimentos comercializados en Asunción. In: XIV Congreso de la Federación Latinoamericana de Terapia Nutricional, Nutrición Clínica y Metab., 2014 Buenos Aires 2014.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;
 Medio: Papel.
 Palabras Clave: ácidos grasos trans;
 - 9 Piris-Jara, P.A. Composición nutricional de alimentos tradicionales del Paraguay, chipa, sopa paraguaya y pastel mandió. In: VII congreso de Ciencias Químicas, 2011 Revista de la Federación de Químicos del Paraguay. 2011.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
 Medio: Papel.
 Palabras Clave: Alimentos Tradicionales;
 - 10 Piris-Jara, P.A. Estudio Preliminar de la composición nutricional de la sopa paraguaya. In: XVIII Jornadas de Jóvenes Investigadores Asociación de Universidades Grupo Montevideo, 2010 Santa Fe XVIII Jornadas de Jóvenes Investigadores Asociación de Universidades Grupo montevideo. 2010.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
 Medio: Papel.
- Resúmenes expandidos en anales de eventos**
- 1 Piris-Jara, P.A.; Caballero, S.; Hellion - Ibarrola, M.C.; Sánchez-Mata, M.C.; Alonso - Esteban, J.I.; Dorta, E.; Torija-Isasa, Ma. E.; Carotenoides en alimentos típicos de la gastronomía paraguaya. In: V Jornada de Alimentos, Legumbres, granos y soberanía alimentaria en Paraguay, 2019 San Lorenzo 2019.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
 Medio: Otros.
 Palabras Clave: carotenoides; alimentos típicos;
 - 2 Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.; Michajluk, J.; The Tune up and pre - validation of a method of analysis of aflatoxins samples in peanuts using ultra high performance liquid cromatography (UPLC). In: International Symposium on Food Safety and Quality Applications of Nuclear and Related Techniques, 2014 Vienna Symposium on Food Safety and Quality Applications of Nuclear and Related Techniques. 2014.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Toxicología alimentos - Seguridad de Alimentos;
 Medio: Papel.

Palabras Clave: aflatoxins; prevalidacion; uplc;

Observaciones: En prensa

- 3 Mereles, L.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Caballero, S.; Michajluk, J.; Niveles de ácidos grasos trans totales en alimentos elaborados consumidos en el Paraguay. Estudio preliminar. In: VII Congreso de Ciencias Químicas, 2011 Revista de la Federación de Químicos del Paraguay. 2011.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;

Medio: Papel.

Palabras Clave: Acidos grasos trans;

- 4 Piris-Jara, P.A. Contenido de Fibra Alimentaria en Jugos de soja saborizados, néctares y mermeladas de producción nacional. In: VI Congreso paraguayo de Química, 2008 Revista Oficial de la Federación de Químicos del Paraguay. 2008.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;

Medio: Papel.

Palabras Clave: fibra alimentaria;

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

- 1 Michajluk, J.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.; Wiszovaty, L.; Caballero, S.; (RELEVANTE) Semillas de Salvia hispanica L., "chía" como fuente de macronutrientes, fibra alimentaria y minerales, Investigación Agraria, v. 20 f: 1, p. 74-77, 2018.**

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1684-9086

- 2 Mereles, L.; Ferro, E.; Alvarenga, N.; Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Michajluk, J.; (RELEVANTE) Chemical composition of Macadamia integrifolia (Maiden & Betche) nuts from Paraguay, International Food Research Journal, v. 24 f: 6, p. 2599-2608, 2017.**

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

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2231-7546

- 3 Mereles, L.; Michajluk, J.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Caballero, S.; (RELEVANTE) Alimentos procesados como fuente de ácidos grasos trans totales en zonas urbanas de Paraguay, Memorias del Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud, v. 5 f: 3, p. 19-26, 2017.**

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

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 1812-9528

- 4 Michajluk, J.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.; Caballero, S.; (RELEVANTE) Estudio del valor nutricional de frutos de Vitex magapotámica, Taruma., Revista Rojasiana, v. 13 f: 2, p. 45-51, 2014.**

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

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889

- 5 Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.; Michajluk, J.; (RELEVANTE) Composición Química y valor nutricional del Kumanda Yvyra'í, Cajanus cajan, Rojasiana, v. 12 f: 1 - 2, p. 23-27, 2013.**

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

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889

- 6 Michajluk, J.; Mereles, L.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Caballero, S.; (RELEVANTE) Evaluación preliminar del valor nutricional de vainas de Prosopis alba y Prosopis chilensis cosechadas en comunidades indígenas del Dpto. de Boquerón, Revista Rojasiana, v. 9 f: 2, p. 59-64, 2009.**

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

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889

- 7 Piris-Jara, P.A. (RELEVANTE) Evaluación del contenido de agua, grasa total e índice de acidez en semillas de Sésamo cultivadas en el Dpto. de San Pedro, Revista Rojasiana, Revista Rojasiana, v. 8, p. 67-72, 2008.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Agrícolas, Otras Ciencias Agrícolas, Caracterización de frutas y vegetales;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889

Artículos resumidos publicados en revistas

- 1 Araujo, S.; Mereles, L.; Coronel, E.; Wiszovaty, L.; Caballero, S.; Piris-Jara, P.A.; Michajluk, J.; González, L.; Aguilar, A.; Morinigo, M.; (RELEVANTE) DIETARY INTAKE OF TRANS FATTY ACIDS IN PARAGUAYAN UNIVERSITY STUDENTS, PRELIMINARY STUDY, Annals of Nutrition and Metabolism, v. 71 f: 2, p. 1111-1111, 2017.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 0250-6807

- 2 Morinigo, M.; Mereles, L.; Coronel, E.; Wiszovaty, L.; Caballero, S.; Piris-Jara, P.A.; Michajluk, J.; Araujo, S.; Aguilar, A.; González, L.; (RELEVANTE) RELATIONSHIP BETWEEN FAT MASS AND WAIST CIRCUMFERENCE WITH THE TRANS FATTY ACIDS INTAKE ON WOMEN OF CHILDBEARING AGE. PRELIMINARY STUDY, Annals of Nutrition and Metabolism, v. 71 f: 2, p. 991-992, 2017.**

Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, ;

Medio: Papel. ISSN/ISBN: 0250-6807

- 3 Villalba, R.; Piris-Jara, P.A.; (RELEVANTE) Estudio preliminar de la composición nutricional de la chipa, revista de la facultad de ciencias químicas, v. 10 f: 1, p. 49-50, 2012.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
 Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757
 Palabras Clave: chipa; composición nutricional;
- 4 Piris-Jara, P.A. (RELEVANTE) Estudio preliminar de la composición nutricional de la sopa paraguaya, Investigaciones y Estudios de la UNA, v. 6 f: 1, p. 123-123, 2011.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
 Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2070-0415
 Palabras Clave: sopa paraguaya;
- 5 Piris-Jara, P.A. (RELEVANTE) Estudio preliminar de la composición nutricional de la sopa paraguaya, revista de la facultad de ciencias químicas, v. 7 f: 2, p. 22-23, 2009.**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
 Medio: Papel. ISSN/ISBN: 2219-6757
 Palabras Clave: sopa paraguaya;

Libros y capítulos de libros publicados

Capítulos de libros publicados

- 1 Piris-Jara, P.A. Protocolo Estandarizados para la valorización de frutos nativos frente a la creciente demanda por ingredientes y aditivos especializados. In: Procisur(Org.). Protocolo Estandarizados para la valorización de frutos nativos frente a la creciente demanda por ingredientes y aditivos especializados, 2018, ISSN/ISBN: 978-92-9248-793-5**
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencia de los Alimentos;
 Medio: Internet.
 ISSN/ISBN: 978--92-9
 Palabras Clave: carotenoides; antocianinas; polifenoles;

Evaluaciones

Evaluación de Proyectos

- 2015 - 2015 **XXIII Jornada de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (AUGM) (Paraguay)**
 Cantidad: Mas de 20. Observaciones: Evaluador para la selección de trabajos de investigación

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Concluidas

Tesis/Monografías de grado

- 1 Rocío Villalba, - Tutor Único o Principal - Validación de un método para análisis de cafeína por Cromatografía Líquida de alto rendimiento (HPLC) con Detector Ultravioleta en yerba mate elaborada (Ilex paraguariensis), 2016**
 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: validaci; cafeina; yerba mate;
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 2 Karina Andrea Gómez Miers, - Tutor Único o Principal - Validación del uso de tiras reactivas de uroanálisis en la investigación forense de sangre, 2014**
 Tesis/Monografía de grado (Bioquímica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 País: Paraguay / Idioma: Español
 Palabras Clave: tiras de orina; ´validacion;
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Forense;
- 3 Pamela Josefina Mancuello Bernal, - Tutor Único o Principal - Evaluación de la fosfatasa ácida total y prostática en muestras de interés forense, 2014**
 Tesis/Monografía de grado (Bioquímica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
 País: Paraguay / Idioma: Español
 Palabras Clave: fosfatasa ácida; evaluaci3n;
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Forense;
- 4 Rocío Villalba, - Tutor Único o Principal - Alimentos tradicionales del Paraguay: estudio preliminar de la composición química de la chipa, 2014**

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

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: composición nutricional; chipa mestizo;

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

5 Rocío Rodríguez Vera, - Cotutor o Asesor - Estudio Preliminar de la composición nutricional de la chipa, 2011

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

País: Paraguay / Idioma: Español

Palabras Clave: Alimentos Tradicionales;

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

En Marcha

Iniciación a la investigación

1 Rocío Villalba, - Cotutor o Asesor - Alimentos Tradicionales del Paraguay, 2015

Trabajo de Iniciación a la investigación Paraguay

Idioma: Español

Palabras Clave: alimentos tradicionales; composición química;

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

Observaciones: Realizando trabajos en laboratorio sobre composición nutricional de alimentos tradicionales, colaboración en la elaboración de documentos para publicaciones.

Otras Referencias

Premiaciones

1 2015 Seleccionado entre los 5 mejores trabajos del XV simposio Latinoamericano y I Congreso Paraguayo de Farmacobotánica (internacional), Sociedad Científica del Paraguay

El trabajo se tituló Composición de ácidos grasos y potencial antioxidante de frutos de Macadamia integrifolia, cosechados en Caragatay, Cordillera

2 2009 Mejor presentación a la modalidad poster sobre el Estudio preliminar de la composición nutricional de la sopa paraguaya (nacional), Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

3 2008 Mención de Honor al trabajo CONTENIDO DE FIBRA ALIMENTARIA EN JUGOS DE SOJA SABORIZADOS, NECTARES Y MERMELADAS DE PRODUCCION NACIONAL (nacional), Federación de Químicos del Paraguay

Presentaciones en eventos

1 Otra - V Jornada de Alimentos, Legumbres, granos y soberanía alimentaria en Paraguay, 2019, Paraguay

Nombre: Legumbres, granos y soberanía alimentaria en Paraguay. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: La investigación se realizó en 9 alimentos típicos de Paraguay, elaborados con maíz. La puesta a punto de la técnica y las cuantificaciones, fueron realizadas en la Universidad Complutense de Madrid, bajo la dirección de la Dra. Ma. Cortes Sánchez Matta, la Dra. Eva Dorta y el doctorando José Ignacio Alonso Esteban. Este trabajo se presentó con la tutoría de la Dra. Esperanza Torija Isasa y la Dra. Ma. del Carmen Hellion de Ibarrola.

El trabajo ganó la mención al mejor trabajo en la modalidad póster.

Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas

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

2 Seminario - II Seminario Internacional Alimnova, 2017, España

Nombre: El maíz en los alimentos del Paraguay: sopa paraguaya. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Seminario realizado dentro del grupo de Investigación Alimnova, de la Facultad de Farmacia de la UCM

Nombre de la institución promotora: Universidad Complutense de Madrid

3 Seminario - Seminario de Alimentación y Cultura, 2017, España

Nombre: Hábitos Alimentarios vs Globalización en Paraguay. Tipo de Participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Universidad Complutense de Madrid

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

4 Simposio - Portulaca oleracea. Un aporte a la biodiversidad de la alimentación del Paraguay, 2015, Paraguay

Nombre: XV Simposio Latinoamericano y I Congreso paraguayo de Farmacobotánica . Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: La Portulaca oleracea se destaca por el aporte de fibra alimentaria y un contenido interesante de proteínas y minerales. Entre ellos resalta el potasio, calcio e hierro.

Dada su composición, aunque hasta el momento, esta planta no es muy utilizada en nuestro país, podría sugerirse su inclusión a la alimentación paraguaya, como una alternativa más, si bien sería deseable realizar más estudios en relación a sus compuestos bioactivos.

Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay

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

5 Simposio - Composición de ácidos grasos y potencial antioxidante de frutos de Macadamia integrifolia, cosechados en Caragatay, cordillera, Paraguay, 2015, Paraguay

Nombre: XV Simposio Latinoamericano y I Congreso paraguayo de Farmacobotánica. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Los frutos de M. integrifolia estudiados constituyen una buena fuente de AGM, el alto contenido de estos ácidos grasos y alfa tocoferoles, así como el nivel de polifenoles y la capacidad antioxidante total observada, son consistentes con los

reclamos de potencial antioxidante y cardio protector de estos frutos secos.

Considerando que constituyen alimentos muy energéticos, ingesta debe ser promovida bajo un consumo responsable, en sustitución de otros alimentos de alta energía, a fin de obtener los beneficios asociados a su potencial antioxidante.

De acuerdo con los resultados observados, la influencia genética de los árboles de *M. integrifolia*, así como las condiciones ambientales sobre la composición de sus componentes bioactivos, merece el abordaje de más estudios desde esta área.

Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay

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

6 Simposio - Estudio preliminar del contenido de macronutrientes en frutos de *Vitex megapotámica*, Taruma, 2015, Paraguay

Nombre: XV Simposio Latinoamericano y I Congreso Paraguayo de Farmacobotánica. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Los frutos del "tarumá", *Vitex megapotamica* destacan como fuente de carbohidratos, especialmente fibra, ya que 100g de pulpa fresca aportan un 20% de la cantidad diaria recomendada por MERCOSUR y según la normativa europea, pueden ser considerados fuentes de fibra.

Por otro lado, los niveles de proteínas y grasas fueron bajos por lo que el valor calórico también fue bajo.

Estos resultados permiten considerar al tarumá, como un fruto en el que se deben centrar futuras investigaciones a fin de conocer otros componentes que ayuden a potenciar su consumo en el ámbito de la recuperación de frutos nativos.

Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay

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

7 Simposio - Revalorización de frutos nativos: Genero *Campomanesia*. Contenido vitamínico y de elementos minerales, 2015, Paraguay

Nombre: XV Simposio Latinoamericano y I congreso Paraguayo de Farmacobotánica. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Podemos decir que se trata de frutas muy interesantes, especialmente por su contenido de vitamina C; teniendo en cuenta las recomendaciones del MERCOSUR para el etiquetado de alimentos, sería suficiente consumir dos frutos de Guavirá pyta o cuatro de Ñandu apysa o Guavirá hoy para cubrir la IDR de esta vitamina.

Sería deseable difundir y recomendar la utilización de estas frutas con el fin de recuperar unos árboles que proporcionan frutos tradicionales cuyo uso ha decaído, lo que permitiría además, reforestar amplias zonas del país recuperando y manteniendo la Biodiversidad. Quizás en un futuro cercano podrían ser recursos naturales con un potencial nutritivo grande, con enormes posibilidades de generar productos innovadores que fortalezcan la economía familiar.

Nombre de la institución promotora: Sociedad Científica del Paraguay

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

8 Otra - Alimentos tradicionales del Paraguay elaborados con maíz. Preferencias de Consumo de algunos platos salados en localidades del Departamento Central, 2015, Paraguay

Nombre: IV Jornada de alimentos "Alimentos tradicionales del Paraguay: su interés y recuperación". Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Del conjunto de alimentos preferidos, la sopa paraguaya es consumida por el 100% de los encuestados. Le sigue en preferencia el vori vori (95%) y el rora kyra (21%) es el menos consumido.

De las localidades estudiadas, en San Lorenzo y Luque es donde se obtuvieron más encuestas (25,3%), dado que los lugares elegidos para las entrevistas fueron de mucha concurrencia.

La sopa paraguaya fue el alimento elegido en un 100% en todas las localidades. el chipa guasu, alimento muy común en el Paraguay, alcanzó el 100% de preferencias en 3 localidades: Areguá, Asunción y Lambaré.

Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas

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

9 Congreso - Alimentos tradicionales del Paraguay elaborados con maíz: Estudio preliminar de la composición nutricional de la chipa mestizo, 2015, Paraguay

Nombre: 8° Congreso de Ciencias Químicas. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Federación de Químicos del Paraguay

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

10 Otra - Evaluación Preliminar del Valor Nutricional de Vainas de *Prosopis alba* y *Prosopis chilensis*, cosechadas en comunidades indígenas del Departamento de Boquerón, Chaco, 2014, Paraguay

Nombre: IV Jornada de Alimentos. "Alimentos tradicionales del Paraguay: su interés y recuperación". Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Los resultados obtenidos indican que las vainas de algarrobo podrían ser una importante fuente de calorías, carbohidratos, proteínas y minerales de origen vegetal para la dieta. El conocimiento del valor nutritivo de las vainas de algarrobo para la alimentación humana sería favorable, principalmente para regiones en las cuales existen índices bajos de nutrición y en las cuales este recurso está disponible.

Por otro lado, existen usos potenciales relacionados a los productos derivados de las vainas de algarrobo, como harinas libres de gluten, snacks ricos en fibra, o estruídos para agregados de cereales de desayuno, los cuales pueden abrir paso al desarrollo de nuevos mercados para el aprovechamiento de las vainas de algarrobo en la industria alimentaria.

Nombre de la institución promotora: Direcciones de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas

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

11 Simposio - The Tune up and pre - validation of a method of analysis of aflatoxins samples in peanuts using Ultra High Performance Liquid Chromatography (UPLC) , 2014, Austria

Nombre: International Symposium on Food Safety and Quality: Applications of Nuclear and Related Techniques. Tipo de Participación: Poster

- Nombre de la institución promotora: International Atomic Energy Agency
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 12 Congreso - Contenido de ácidos grasos trans totales en alimentos comercializados en Asunción, 2014, Argentina**
 Nombre: XIV Congreso de la Federación Latinoamericana de Terapia Nutricional, Nutrición Clínica y Metabolismo (FELANPE). Tipo de Participación: Poster
 Nombre de la institución promotora: Federación Latino Americana de Nutrición Parenteral y Enteral
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;
- 13 Simposio - Valor Nutricional del Kumanda Yvyraí (Cajanus cajan), 2012, Paraguay**
 Nombre: I Simposio de Química Inorgánica, Analítica t Físicoquímica 2012. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional:
 Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Agrícolas, Otras Ciencias Agrícolas, Caracterización de frutas y vegetales;
- 14 Simposio - Detección de la presencia de aflatoxina M1 en leche cruda comercializada en la ciudad de San Lorenzo , 2012, Paraguay**
 Nombre: I Simposio de Química Inorgánica, Analítica y Físicoquímica 2012 - Información Adicional:
 Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 15 Simposio - Estudio preliminar del valor nutricional de cinco especies de pescados frescos del Río Paraguay, 2012, Paraguay**
 Nombre: I Simposio de Química Inorgánica, analítica y físicoquímica 2012. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional:
 Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 16 Congreso - Niveles de ácidos grasos trans totales en alimentos elaborados consumidos en el Paraguay. Estudio preliminar, 2011, Paraguay**
 Nombre: VII Congreso de Ciencias Químicas. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional:
 Nombre de la institución promotora: Federación de Químicos del Paraguay
- 17 Congreso - Composición nutricional de Alimentos tradicionales del Paraguay: chipa, sopa paraguaya y pastel mandi'ó, 2011, Paraguay**
 Nombre: VII Congreso de Ciencias Químicas. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional:
 Nombre de la institución promotora: Federación de Químicos del Paraguay
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
- 18 Encuentro - Estudio preliminar de la composición nutricional de la sopa paraguaya, 2010, Argentina**
 Nombre: XVIII Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Exposición oral del trabajo Estudio preliminar de la composición nutricional de la sopa paraguaya
 Nombre de la institución promotora: Asociación de Universidades Grupo Montevideo
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;
- 19 Encuentro - Estudio preliminar de la composición nutricional de la sopa paraguay, 2010, Paraguay**
 Nombre: IV Jornada de Jóvenes Investigadores de la Universidad Nacional de Asunción. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: El trabajo presentado Estudio preliminar de la composición nutricional del la sopa paraguaya, fue seleccionado para ser expuesto en las XVIII Jornadas de Jóvenes Investigadores a llevarse a cabo en la ciudad de Santa Fé - República de Argentina
 Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Asunción, Dirección General de Investigación Científica y Tecnológica
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos; Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Valor nutricional;

Jurado/Integrante

Otros tipos

- 1 Piris-Jara, P.A. Participación en comités de Araceli Magalí Campuzano Benítez. Tesis/Monografía de grado Determinación de la Influencia de la Administración oral sub crónica del extracto bruto de Solanum sisymbriifolium (ñuatipyttä) sobre la presión arterial, el peso corporal y la glicemia en ratas hipertensas con L-name, 2016, Paraguay/Español**
 Otra participación (),
 Obs: Para optar al Título de Bioquímica
- 2 Piris-Jara, P.A. Participación en comités de Mariam Soldenises López Miranda. Tesis/Monografía de grado Determinación del potencial antioxidante de extracto acuoso de ilex paraguariensis "yerba mate" y camellia sinesis "Té" verde y negro, de producción Nacional, 2016, Paraguay/Español**
 Otra participación (),
 Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
- 3 Piris-Jara, P.A. Participación en comités de Jazmin Vaceque Acosta. Tesis/Monografía de grado Evaluación del Crecimiento y de la fitotoxicidad de un aislado de macrophomina phaseolina en medios enriquecidos con infusión de hojas de soja, 2016, Paraguay/Español**
 Otra participación (),

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

Obs: Optar para el título de Bioquímica

- 4 **Piris-Jara, P.A. Participación en comités de Alba Rossana Godoy González. Tesis/Monografía de grado Evaluación del contenido de Sodio en alimentos panificados de consumo frecuente en estudiantes de la carrera de Bioquímica de la UNA, 2016, Paraguay/Español**

Otra participación (),

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

Obs: Para optar al título de Bioquímico

- 5 **Piris-Jara, P.A. Participación en comités de Aldo Edulfo Vera Centurión. Tesis/Monografía de grado Capacidad antagonista de aislados nativos paraguayos de Trichoderma spp. frente a los patógenos de pimiento (Capsicum Annuum var. Natalie): Rhizoctonia solani y Sclerotinia sclerotium, 2016, Paraguay/Español**

Otra participación (),

Obs: Para optar al título de Bioquímico

Información adicional:

Categorización dentro del Programa Nacional de Incentivo a Investigadores como Candidato a Investigador en el año 2011. (29/10/2013).

Indicadores

Producción Técnica 5

Edición o revisión	2
Revista	2
Procesos o técnicas	1
Técnica Analítica	1
Trabajos técnicos	2
Elaboración de normativas y Ordenanzas	2

Producción Bibliográfica 27

Trabajos en eventos	14
Resumen	10
Resumen expandido	4
Artículos publicados en revistas científicas	12
Completo en revistas arbitradas	7
Completo en revistas NO arbitradas	0
Resumen	5
Libros y capítulos de libros publicados	1
Capítulo de libro publicado	1

Tutorías 6

Concluidas	5
Tesis/Monografía de grado	5
En Marcha	1
Iniciación a la investigación	1

Evaluaciones 1

Proyectos	1
Otras Referencias	27
Otros datos Relevantes	3
Presentaciones en eventos	19
Jurado/Integrante	5