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 SISNI

Área SISNI: **Ciencias de la Salud, Química y Biología Animal - Inactivo en el Programa/Sistema**
Categoría/Grupo Actual: **Nivel Iniciante - Res.: 541/15**
Ingreso al Sistema: **Nivel Iniciante - Res.: 364/11**

Información de Contacto

Direccion: **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

2021-2022 Maestría - Maestría en Administración Hospitalaria
Universidad del Sol , Paraguay
Título: DIAGNÓSTICO SITUACIONAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO DEL HOSPITAL DE POLICIA RIGOBERTO CABALLERO PRE Y POST PANDEMIA DE COVID-19. 2019-2020, Año de Obtención: 2022
Tutor: Msc. Juares Julio Cuevas Goncalves
Sitio web de la tesis/disertación: https://www.unades.edu.py/
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Politicas y Servicios de Salud, ;

2013-2022 Doctorado - Ciencias de los Alimentos
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Alimentos tradicionales del Paraguay elaborados a base de maíz, Año de Obtención: 2022
Tutor: Dra. Esperanza Torija Isasa UCM, Dra. María del Carmen Hellión de Ibarrola UNA
Sitio web de la tesis/disertación: www.qui.una.py
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 Bioquimica
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

2021 Congresos XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición SLAN
Sociedad Latinoamericana de Nutrición, Paraguay
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Ciencias de la Salud, Nutrición, Dietética, Ciencias de los alimentos;

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 Cientifíca 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 Farmaceúticos y Bioquímicos, VII Congreso Catarinense de Farmaceútico y Bioquímicos
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Bioquímica;

2022-2022 Cursos de corta duración
Red Latinoamericana de Composición de Alimentos, Chile
Título: Curso -Taller en línea: "CAPACITACIÓN EN COMPILACIÓN DE DATOS SOBRE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS -2022"
Horas totales: 40
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;

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

2016-2016 Cursos de corta duración
Latindex, México
Título: Habilidades de Escritura científica
Horas totales: 30
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;

2016-2016 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
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;

2015-2015 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
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;

2014-2014 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
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;

2012-2012 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
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;

2012-2012 Cursos de corta duración
Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil
Título: Curso Regional de capacitación sobre métodos de Validación de pesticidas
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;

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

2012-2012 Cursos de corta duración
United Nations Department of Safety and Security, Paraguay
Título: Curso a distancia de seguridad básica 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 Laboraotrios de Toxicología Forense
Horas totales: 24
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Química Forense;

2010-2010 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
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Biológicas, Bioquímica y Biología Molecular, Alimentos;

2010-2010 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: Estadistica 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 Cientif, 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;

2023 Encuentros I Jornada sobre cultivos emergentes con potencial agronómico, tecnológico y biomédico
Red española de cultivos emergentes para la diversificación de los sistemas agronómico y alimentario mediante el empleo de cultivos de alto valor nutricional, España
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Biotecnología Agropecuaria, Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria, ;

2023 Encuentros I Jornada Tecnológica Alimentaria Innovadora: reemplazo de ingredientes críticos por ingredientes de cultivos iberoamericanos para un mayor valor nutricional
Instituto de la Grasa del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Sevilla., España
Áreas de Conocimiento: Ciencias Agrícolas, Agricultura, Silvicultura y Pesca, Agricultura, ;

2010 Encuentros XVIII Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo
Asociación de Universidades Grupo Montevideo, AUGM, Paraguay

2010 Encuentros IV Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Universidad Nacional de Asunción
Rectorado de la Universidad Nacional de Asunción

2021 Otros III Conferencia Internacional del grupo ValSe Food NETWORK y VI Simposio Chia - Link 2021
Universidad Central de Chile, Chile
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;

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 Tecnologia, 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

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

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 Carrea 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: afaltoxinas B1, B2, Gi, 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 títulable, indice de peróxidos, índice de iodo 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 Bioqímica 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;

8/2022 - Actual Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dirección de Investigaciones, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Direcciones de Investigación, Facultad de Ciencias Químicas
Fortalecimiento del Servicio de Análisis para el Etiquetado Nutricional de Alimentos a nivel Nacional
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: Proyecto SERT20-54, financiado por el Conacyt a través del programa PROINNOVA
Integrantes: Piris-Jara, P.A.(Responsable)
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Desarrollo.
Alumnos: Pregrado (2); Doctorado (2).
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
Potencial nutritivo de los frutos y caracterización ecológica de una especie nativa y endémeca del Paraguay: Cereus Lanosus (F. Ritter) P.J. Braun (Cactaceae)
Participación: Otros
Descripción: Proyecto adjudicado por Resolución Nº 437 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 institucional 14-INV-205
Integrantes: Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Doctorado (2).
Financiadores: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnologia - CONACYT (Apoyo financiero)
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimnetos;

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 Nº 437/2014 en el marco del Componente I - Fomento a la Investigación Científica - Programa Paraguayo para Desarrollo de la Ciencia y Tecnología - PROCIENCIA - 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 del 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 Nº 437/2014 en el marco del Componente I - Fomento a la Investigación Científica - Programa Paraguayo para el Desarrollo de la Ciencia y Tecnología - Prociencia - Convovcatoria 2013. Proyecto asociativo 14-INV-001
Integrantes: Caballero, S.; Mereles, L.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.;Michajluk, J.;
Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Doctorado (4).
Financiadores: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnologia - 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: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (1); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (4).
Financiadores: Universidad Nacional de Asunción, Dirección General de Investigación cientí - UNA - DGICT (Apoyo financiero)
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;

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 Enegía Atómica - OIEA (Cooperacion)
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: Investigacion.
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, lacteos y alimentos manufacturados
Integrantes: RESPONSABLE; Peralta, I.; Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Mereles, L.; Piris-Jara, P.A.;Michajluk, J.;
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (3).
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; 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 cajans (Kumanda ivyra´i) en dos estaciones del año
Participación: Integrante del Equipo
Descripción: Análisis de Macronutrientes: carbohidratos, proteínas; micronutrientes: niaciana, 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: Investigacion.
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 ribiflavina
Integrantes: Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.;Caballero, S.; Mereles, L.;
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
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: Investigacion.
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;

3/2009 - 5/2011 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: Investigacion.
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: Investigacion.
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 Investgación 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: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (0); Especialización (0); Maestría Académica (0); Maestría profesionalizante (0); Doctorado (4).
Financiadores: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción - FCQ - UNA (Remuneracion)
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 Bioqímica de Alimentos , Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas

Estudio preliminar de la composición nutricional de la sopa paraguaya

Participación: Otros
Descripción: Se realizarón 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 determinarón carbohidratos, proteínas, lípidos, calcio y magnesio
Integrantes: Piris-Jara, P.A.(Responsable)
Situación: Concluido; Tipo/Clase: Investigacion.
Alumnos: Pregrado (0); Especialización (1); 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;

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 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;

3/2008 - 7/2008 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica Alimentos, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas

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 Nutrtricional;

2/2008 - 7/2008 Proyecto de Investigación y Desarrollo, Dpto. de Bioquímica de Alimentos, Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas

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, Dietetica Clínica y Soporte Nutricional
Nivel: Especialización
Disciplinas dictadas:
-Clases teóricas

3/2013 - 8/2013 Docencia/Enseñanza, Licenciatura en Nutrición
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-Bromatología y Tecnología de Alimentos

3/2013 - 8/2013 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-Química Legal y Forense

3/2012 - 8/2012 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-Química Legal y Forense

3/2012 - 8/2012 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-Química Legal y Forense

3/2011 - 8/2011 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-Química Forense

3/2010 - 8/2010 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-Química Forense

3/2010 - 8/2010 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-Química Forense

8/2009 - 11/2009 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
Nivel: Grado
Disciplinas dictadas:
-Bioquímica Nutricional

3/2009 - 8/2009 Docencia/Enseñanza, Bioquímica
Nivel: Grado

	Disciplinas dictadas: -Química Forense
3/2009 - 8/2009	Docencia/Enseñanza, Bioquímica Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Química Forense
3/2008 - 8/2008	Docencia/Enseñanza, Bioquímica Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Bioquímica
3/2008 - 8/2008	Docencia/Enseñanza, Bioquímica Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Química Forense
8/2007 - 11/2007	Docencia/Enseñanza, Bioquímica Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Bioquímica Nutricional
3/2007 - 8/2007	Docencia/Enseñanza, Bioquímica Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Química Forense
8/2004 - 11/2004	Docencia/Enseñanza, Bioquímica Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Bioquímica Nutricional
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 Actividad de extensión realizada: Validación de Métodos Analíticos Instumentales
7/2011 - 7/2011	Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción Actividad de extensión realizada: II jornada de Invovación Docente
9/2010 - 9/2010	Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción Actividad de extensión realizada: Proceso de Evaluación en la Carrera de Bioquímica
5/2010 - 5/2010	Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción Actividad de extensión realizada: Lanzamiento de la Revista Rojasiana Vol 8 2009
8/2009 - 8/2009	Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción Actividad de extensión realizada: Jornada de Alimentos, Ciencia y Cultura
9/2008 - 9/2008	Extensión, Dirección de Extensión Universitaria, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción Actividad de extensión realizada: Exposición Tecnológica y científica
6/2015 - 6/2015	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 fítico 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 supervición 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 linea 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 linea estoy como cotutora de iniciación científica de una egresada de la carrera de Bioquímica, desde febrero del 2015. .

Producción Técnica

Edición o revisión

1 **Piris-Jara, P.A. Vigilancia de la concentración de sodio en panificados de consumo masivo, disponibles en bocas de expendio de Paraguay, del 2014 al 2021, 2024.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.
Institución promotora/financiadora: Facultad de Ciencias Médicas, UNA
Nro. de páginas: 18. Editorial: Revista de Medicina Clinica y Social. Ciudad: San Lorenzo.
Observaciones: Revisor

2 **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

3 **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

Trabajos técnicos

1 **Piris-Jara, P.A. Mejora de la producción y calidad de hojas de moringa en Paraguay para contribuir al aporte nutricional de grupos desfavorecidos (Mornupay) en el marco del programa ADSIDEO-Cooperación 2021, 2021.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
Referencias adicionales: Paraguay/Español; Medio: Internet.
Finalidad: Mejora de la producción de morenga en Paraguay; Disponibilidad: irrestricta; Duración: 24 meses.; Ciudad: San Lorenzo;
Institución promotora/financiadora: Universitat Politécnica de Valencia

2 **Piris-Jara, P.A. Comite 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:

3 **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 Tecnolgía y normalización

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.

Producción Bibliográfica

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

1 **Piris-Jara, P.A. (RELEVANTE) Contribution to the Knowledge of Manihot Biodiversity: Study of a Wild Cassava from Paraguay, Manihot takape sp. nov., Biology MDPI, v. 50 f: 9, p. 1-5, 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2079-7737

2 **Piris-Jara, P.A. (RELEVANTE) Paraguayan Cassava, an Ancestral Legacy: A Study of Its Centesimal and Mineral Composition, Biology MDPI, v. 50 f: 5, p. 1-6, 2025.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2079-7737

3 **Suárez, A.; MERELES, L.; Piris-Jara, P.A.; Villalba, R.; Heinichen, O.; Caballero, S.; (RELEVANTE) Compositional Changes Associated with Successive Boiling of Wild Cynophalla retusa (Indian Bean) Pods Collected from the Paraguayan Chaco, Biology and life Sciences Forum, v. 37 f: 15, p. 1-6, 2024.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976
Palabras Clave: cynophalla retusa; composicin nutricional;

4 **Piris-Jara, P.A.; Castelló, M. L.; Villalba, R.; Coronel, E.; Caballero, S.; López, J.; Suárez, A.; Ortolá, M.D.; (RELEVANTE) Physicochemical and Nutritional Characterization of Paraguayan Organic Moringa oleifera Leaves as a Food Ingredient, Biology and life Sciences Forum, v. 25 f: 18, p. 2-4, 2023.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976

5 **López, J.; Villalba, R.; Caballero, S.; Coronel, E.; Piris-Jara, P.A.; Friesen, A.; MERELES, L.; (RELEVANTE) Chaco Prickly Pear (Cereus forbesii Otto ex C.F. Först): An Ancient Source of Antioxidants and Dietary Fiber in the Diet of Indigenous Populations and Its Potential Application as an Ingredient in Derived Products, Biology and life Sciences Forum, v. 17 f: 21, 2022.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencia de los Alimentos;

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976

6 **Caballero, S.; Coronel, E.; Burgos, A.; Galeano, L.; Piris-Jara, P.A.; Wiszovaty, L.; Oviedo, C.; Mereles, L.; (RELEVANTE) Nutritional contribution of an undervalued ancestral cucurbita, study of sicana sp. encocarp, epicarp and seeds composition, Biology and life Sciences Forum, v. 8 f: 1, p. 1-5, 2021.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976
Palabras Clave: composition; carotenes; antioxidants; total phenol compounds; sicana sp.;

7 **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

8 **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

9 **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

10 **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

11 **Caballero, S.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.; Michajluk, J.; (RELEVANTE) Composición Química y valor nutricional del Kumanda Yvyra´i, 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

12 **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 indigenas 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

13 **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 completos publicados en revistas NO arbitradas

1 **Piris-Jara, P.A. (RELEVANTE) Potencial nutritivo de Cereus lanosus (Ritter) P.J. Braun (Cactaceae), especie nativa de Paraguay, Revista Rojasiana, v. 18 f: 2, p. 9-18, 2019.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
Medio: Papel. ISSN/ISBN: 1026-0889
Palabras Clave: cereus lanosus; cereus paraguayensis; fruta nativa; potencial nutritivo;

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;

Trabajos en eventos

Resúmenes simples en anales de eventos

1 **Piris-Jara, P.A. Influencia del sapecado en el aporte de vitaminas hidrosolubles y minerales en las hojas de yerba mate. In: VIII Congreso Sudamericano de Yerba Mate, 2023 Hoenau 2023.**
Medio: Otros.

2 **MERELES, L.; Piris-Jara, P.A.; Coronel, E.; Villalba, R.; Méndez, C.; Viveros, G.; Caballero, S.; Análisis de panificados secos envasados de producción nacional, un aporte a la composición de alimentos del Paraguay. In: VII Encuentro de Investigadores, 2022 Asunción VII Encuentro de Investigadores. 2022.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Alimentos;
Medio: Otros.
Palabras Clave: panificados;

3 **Coronel, E.; Villalba, R.; Caballero, S.; López, J.; Piris-Jara, P.A.; Friesen, A.; MERELES, L.; Valor agregado a un recurso autóctono ancestral, mistol chaqueño tostado y molido como sucedáneo del café. In: VII Encuentro de Investigadores, 2022 Asunción VII Encuentro de Investigadores. 2022.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;
Medio: Otros.
Palabras Clave: mistol;

4 **MERELES, L.; Caballero, S.; Coronel, E.; Piris-Jara, P.A.; Villalba, R.; López, J.; WISZOVATY, L.; Delmás, G.; Friesen, A.; Frutos silvestres del Chaco paraguayo, alimentos ancestrales para la seguridad alimentaria. In: VII Encuentro de Investigadores, 2022 Asunción VII Encuentro de Investigadores. 2022.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud, Otras Ciencias Médicas, Otras Ciencias Médicas, Ciencias de los Alimentos;
Medio: Otros.
Palabras Clave: frutos del chaco;

5 **Piris-Jara, P.A.; Torija, E.; Hellion - Ibarrola, M.C.; Alimentos tradicionales del Paraguay elaborados a base de maíz. In: VII Encuentro de Investigadores, 2022 Asunción VII Encuentro de Investigadores. 2022.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
Medio: Otros.
Palabras Clave: alimentos tradicionales;

6 **Piris-Jara, P.A.; Caballero, S.; Villalba, R.; Hellion - Ibarrola, M.C.; Alonso - Esteban, J.I.; Torija-Isasa, Ma. E.; ELEMENTOS MINERALES Y ÁCIDO FÍTICO EN ALIMENTOS TRADICIONALES DEL PARAGUAY ELABORADOS A BASE DE MAÍZ. In: XIX Congreso Latinoamenricano de Nutrición SLAN, 2021 Libro de Resumenes de los XIX Congreso Latinoamenricano de Nutrición SLAN. 2021.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
Medio: Internet.

7 **MERELES, L.; Coronel, E.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Villalba, R.; Michajluk, J.; López, J.; Caballero, S.; DESARROLLO DE UNA BASE DE DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS DEL PARAGUAY. DE LA INVESTIGACIÓN A LA TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS PARA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE. In: XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición - SLAN, 2021 Libro de Resúmenes del XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición - SLAN. 2021.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
Medio: Internet.
Palabras Clave: base de datos; alimentos del paraguay; alimentacion saludable;

8 **Caballero, S.; Piris-Jara, P.A.; Estado nutricional de adultos mayores que concurren al geriátrico de la previsional 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;

9 **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.

10 **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.

11 **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;

12 **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;

13 **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 ibro de Resúmenes. Edición Especial. . 2015.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Alimentos;
Medio: Papel.
Palabras Clave: campomanesia; vitaminas; minerales;

14 **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;

15 **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;

16 **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;

17 **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 **Caballero, S.; Coronel, E.; Villalba, R.; Roa, D.; Recalde, S.; Wiszovaty, L.; Piris-Jara, P.A.; Mereles, L.; Bebidas a base de yerba mate nacional, propiedades nutricionales, estimulantes y antioxidantes. In: 6to Encuentro de Investigadores, 2021 Asunción 6to Encuentro de Investigadores. 2021.**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los alimentos;
Medio: Otros.

2 **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 tipicos;

3 **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 Aplications of Nuclear and Related Techniques, 2014 Vienna Symposium on Food Safety and Quality Aplications 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

4 **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;

5 **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;

Libros y capítulos de libros publicados

Libros publicados

1 **Piris-Jara, P.A. Recursos alimentarios autóctonos del Chaco, San Lorenzo, Ed. 1ra, 2022, p. 63, ISSN/ISBN: 1026-0889**
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Ciencias de los Alimentos;
Medio: Papel.
ISSN/ISBN: 1026--088
Palabras Clave: chaco; recursos alimentarios; potencial nutritivo;

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/Monografa de grado (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: 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/Monografa 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/Monografa de grado (Bioquímica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: fosfatasa ácida; evaluación;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Forense;

4 **Rocio Villalba, - Tutor Único o Principal - Alimentos tradicionales del Paraguay: estudio preliminar de la composición química de la chipa, 2014**
Tesis/Monografa de grado (Bioquímica) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Palabras Clave: composicion nutricional; chipa mestizo;
Áreas de Conocimiento: Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Análisis de alimentos;

5 **Rocio Rodríguez Vera, - Cotutor o Asesor - Estudio Preliminar de la composición nutricional de la chipa, 2011**
Tesis/Monografa 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

Iniciacin a la investigacin

1 **Rocío Villalba, - Cotutor o Asesor - Alimentos Tradicionales del Paraguay, 2015**
Trabajo de Iniciación a la investigación Paraguay
Idioma: Español
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 Cientifíca del Paraguay**
El trabajo se titulo Composición de ácidos grasos y potencial antioxidante de frutos de Macadamia intergrifolia, cosechados en Caraguatay, 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 relizadas 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 trabjao se presento 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 paraguay. 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 Caraguatay, cordillera, Paraguay, 2015, Paraguay**
Nombre: XV Simposio Latinoamericano y I Congreso paraguayao de Farmacobotánica. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Los frutos de M. integrifolia estudiados constituyen una buena buena fuente de AGM, el alto contenido de estos ácidos grasos y alfa tocoferoles, así como el nivel de polifenoles y ala 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 promivida 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 hovy 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 seria 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 upand 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: Aplications 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 Fisicoquímica 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 Fisicoquímica 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 fisicoquímica 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´o, 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 cabao en la ciudad de Santa Fé - República de Argentina
Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Asunción, Dirección Genenral 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 (ñuatipytä) 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 sclerotiotum, 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 7

Edición o revisión	3
Revista	3
Trabajos técnicos	3
Elaboración de proyecto	1
Elaboración de normativas y Ordenanzas	2
Procesos o técnicas	1
Técnica Analítica	1

Producción Bibliográfica 43

Artículos publicados en revistas científicas	19
Completo en revistas arbitradas	13
Completo en revistas NO arbitradas	1
Resumen	5
Trabajos en eventos	22
Resumen	17
Resumen expandido	5
Libros y capítulos de libros publicados	2
Libro publicado	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