

Frutos de kurugua (*Sicana odorifera*) como fuente de ingredientes bioactivos para la alimentación saludable: desarrollo y puesta en valor

(PINV01-698)

Institución Proponente: FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS - UNA

Sitio web: www.qui.una.py

Objetivo General del Proyecto

Estudiar el proceso de aprovechamiento integral del fruto de kurugua, el desarrollo de productos de alto valor nutricional y de la aplicación potencial en la industria de alimentos y alta gastronomía.

Resultados Esperados

1. Proceso productivo de harina integral de kurugua, caracterización tecnofuncional y de composición nutricional a escala de laboratorio.
2. Producto pulpa de kurugua congelada envasada, caracterizada en su composición.
3. Proceso de extracción de aceite de kurugua caracterizado en composición y propiedades fisicoquímicas, obtenido a partir de semillas del fruto, a escala de laboratorio.
4. Colorante natural caracterizado, ricos en antocianinas, a partir de la cáscara del fruto para uso alimentario.
5. Divulgación científica y socialización. Investigadores, técnicos y estudiantes capacitados en temas relacionados al proyecto. Transferencia de tecnologías al sector productivo.
6. Gestión Administrativa del Proyecto

Monto Financiado por Conacyt (G)	Monto Contrapartida (G)	Monto Total (G)	Monto Transferido (G)	Rendición Presenta (Monto Conacyt) (G)
500.000.000	0	500.000.000	400.000.000	319.400.000

Estado del Proyecto: En ejecución

Modalidad : Proyectos de Investigación Aplicada

Tipo de Organización: Pública

Objetivos Socioeconómicos

Nabs: 8.1|8.1. FOMENTO DE LA AGRICULTURA, SILVICULTURA, INDUSTRIA PESQUERA E INDUSTRIA ALIMENTARIA|Fomento de la agricultura, silvicultura, industria pesquera e industria alimentaria

UNESCO: 3309|3309. TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS |Tecnología de los alimentos

OCDE: 2.11. Otras ingenierías y tecnologías

ISIC:

Contratos/ Adendas

#	Descripción	Firma	Inicio	Fin ejecución	Fin vigencia
1	Contrato Público FCQ N° 2024-C1- PINV01-698	23/02/2024	23/02/2024	23/08/2026	21/11/2026

Miembros de equipo

#	Nombres	Rol	Resumen de Formacion
1	Silvia Beatriz Caballero Soto	Director del proyecto	Doctora en Bioquímica, UNA-Paraguay. Doctorado en Ciencias de los Alimentos.
2	María Carolina Zúñiga López	Investigadores Asociados (nacionales o extranjeros)	Licenciada en Química (2002). Pontificia Universidad Católica de Chile. Facultad de Química. Doctorado en Química (2008). Pontificia Universidad Católica de Chile. Facultad de Química
3	Leticia Carolina Acosta de Gaona	Investigadores en formación	Licenciado en Nutrición. FCQ-UNA. Cocinero Profesional. Instituto Técnico Superior de Gastronomía y Alta Cocina IGA, Paraguay.
4	Marcela Lilian Martínez	Investigadores Asociados (nacionales o extranjeros)	Doctor en Ciencias de la Ingeniería. Ingeniero Químico. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales - Universidad Nacional de Córdoba.
5	Karen Patricia Martínez	Investigadores Asociados	Lic. en Ciencia y

#	Nombres	Rol	Resumen de Formacion
	Jara	(nacionales o extranjeros)	Tecnología de Alimentos. Ingeniera Química. Maestría en Innovación Didáctica para Ciencia y Tecnología.
6	Omayra Beatriz Ferreiro Balbuena	Investigadores Asociados (nacionales o extranjeros)	Doctorado - Engenharia Química. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil. Maestría - Engenharia Metalúrgica e de Materiais. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil. Ingeniería Química. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
7	Laura Graciela Mereles Ceuppens	Investigadores Principales (nacionales o extranjeros)	Doctora en Ciencias de los Alimentos. UNA, Paraguay. Magister internacional en Toxicología. Sevilla, España. Bioquímica. FCQ UNA, Paraguay.
8	Edgardo Luis Calandri	Investigadores Asociados (nacionales o extranjeros)	Licenciado en Química Orgánica; expedido por: Universidad Nacional de Córdoba. Doctor en Ciencias Químicas; expedido por: Universidad Nacional de Córdoba.
9	Judith Macarena Benitez Gomez	Investigadores en formación	Ingeniera de Alimentos. Especialista en Didáctica Universitaria.
10	Adecia Magali Suarez Enciso	Investigadores en formación	Licenciatura en Ciencia y Tecnología de alimentos. Experto en lengua inglesa.
11	María Laura Correa Quevedo	Investigadores Asociados (nacionales o extranjeros)	Especialización en evaluación y auditoria ambiental Doctorado en Gestión Ambiental Ingeniería Química

#	Nombres	Rol	Resumen de Formacion
12	Eva Eugenia Soledad Coronel Mendez	Investigadores en formación	Maestría en Ciencias Químicas Biológicas. Bioquímica. Universidad Nacional de Asunción. Paraguay.
13	Rocío Andrea Villalba Salas	Investigadores en formación	Bioquímica. Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Especialista en Ciencias de los Alimentos.