



Libni Mariot Turitich Cantero

Nombres: Libni Mariot

Dra. en Ciencias de los alimentos -
Nacionalidad Paraguaya

Nacido el 28-04-1993 en Asunción

Sin datos adicionales

libnituritich@hotmail.com

Apellidos: Turitich Cantero

Nombre en citaciones bibliográficas: Turitich, L. o L.,
Turitich

Información de Contacto

Áreas de Actuación

- 1 Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Tecnología de los Alimentos
- 2 Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Calidad e innovación alimentaria
- 3 Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, Sistemas de liberación de compuestos bioactivos
- 4 Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Valorización de materias primas y subproductos
- 5 Ciencias Naturales, Ciencias Químicas, Química Analítica, Desarrollo de productos mejorados desde el punto de vista nutricional

Formación Académica

ESPECIALIZACIÓN/PERFECCIONAMIENTO: Diplomatura en Calidad de leche y productos lácteos (2024-2025)

Universidad de innovación agropecuaria, Argentina

Áreas de Conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de leche y productos lácteos

DOCTORADO: Doctorado en Ciencia de los Alimentos (2018-2024)

Universitat Autònoma de Barcelona

, España

Título: Ingredientes MFGM funcionalizados por homogeneización a ultra alta presión (UHPH) para la microencapsulación de aceites vegetales. Aplicación a productos de base láctea

Año de Obtención: 2024

Tutor: DR. ANTONIO JOSÉ TRUJILLO MESA / DRA. ANTONIA CANO SARABIA

MAESTRÍA: Máster Oficial - Calidad de Alimentos de Origen Animal (2017-2018)

Universitat Autònoma de Barcelona

, España

Áreas de Conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

GRADO: Carrera de Ingeniería Agronomica (2011-2015)

Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Asuncion, Paraguay

Título: EVALUACIÓN COMPARATIVA DE LA INFLUENCIA DE LA COBERTURA VEGETAL MUERTA EN LA RETENCIÓN DE HUMEDAD VOLUMÉTRICA EN EL SUELO Y EL CONTROL DE MALEZAS

Año de Obtención: 2016

Tutor: RUBEN ALCIDES FRANCO IBARS

Áreas de Conocimiento:

Ciencias Agrícolas / / INGENIERÍA DE AGUA Y SUELO

PREGRADO: TÉCNICO INDUSTRIAL EN ELECTROMECAÁNICA (2008-2010)

COLEGIO TECNICO NACIONAL DE LA CAPITAL, Paraguay

Áreas de Conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información / Sistemas de Automatización y Control /

Formación Complementaria

TALLERES: XVII WORKSHOP Métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria (2017)

Universidad Autónoma de Barcelona, España

SEMINARIOS: Seminario Internacional " Certificación y marcas de productos agroalimentarios (2017)

Carrera de Ingeniería Agronomica, Facultad de Ciencias Agrarias - UNA, Paraguay

SEMINARIOS: Seminario sobre Sistemas de Innovación Agrícola (2017)

Federación de Cooperativas de Producción, Paraguay

OTROS: IV Foro Nacional de Calidad e Innovación "Política Nacional de Calidad: Instrumento de Gestión para la competitividad y la Innovación" (2017)

Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología, Paraguay

OTROS: Jornada de actualización de gestión del Programa de Vacunación contra la Fiebre Aftosa (2016)

Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal, Paraguay

OTROS: Expositora.X Jornada de Jóvenes Investigadores de la Universidad Nacional de Asunción. (2016)

Dirección General de Investigación Científica y Tecnológica de la Universidad Nacional de Asunción, Paraguay

OTROS: Manejo y uso seguro de productos químicos (2014)

Carrera de Ingeniería Agronomica, Facultad de Ciencias Agrarias - UNA, Paraguay

CURSOS DE CORTA DURACIÓN: (2019-2019)

Parc de Recerca de la Universitat Autònoma de Barcelona , España

Título: Generación de Ideas en Smart Food

Horas totales: 42

CURSOS DE CORTA DURACIÓN: (2019-2019)

Universitat Autònoma de Barcelona

, España

Título: Estadística R

Horas totales: 20

CURSOS DE CORTA DURACIÓN: (2017-2017)

Consultora Campo Fuerte, Paraguay

Título: Buenas Prácticas en el Manejo de Alimentos (BPM)

Horas totales: 3

Áreas de Conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

CURSOS DE CORTA DURACIÓN: (2015-2015)

Servicio Nacional de Promoción Profesional, Paraguay

Título: Apicultor - Productor de Miel

Horas totales: 128

CURSOS DE CORTA DURACIÓN: (2012-2013)

Asociación Cultural Paraguayo Británica, Paraguay

Título: INGLES

Horas totales: 144

CURSOS DE CORTA DURACIÓN: (2011-2011)

Carrera de Ingeniería Agronomica, Facultad de Ciencias Agrarias - UNA, Paraguay

Título: 12º Curso sobre Producción de Hortalizas

Horas totales: 8

CONGRESOS: Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future (2022)

European Federation of Food Science and Technology, Holanda

CONGRESOS: Sustainable Development Goals in Food Systems - Challenges and Opportunities for the Future (2021)

ISEKI-Food Association, Austria

CONGRESOS: 34th EFFoST International Conference 2020

Bridging high-tech, food-tech and health (2020)

European Federation of Food Science and Technology, Holanda

CONGRESOS: 11th NIZO Dairy Conference Innovations in Dairy Ingredients-Milk Protein Functionality (2019)

NIZO, Holanda

Áreas de Conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Bacterias, proteínas y procesamiento

CONGRESOS: Congreso Jóvenes Investigadores en Ciencias Agroalimentarias (2019)

Universidad de Almería, España

CONGRESOS: 8vo Congreso Internacional de Dirección de Proyectos del PMI, Voluntariado (2016)

Project Management Institute, Paraguay

CONGRESOS: 6º Seminario Nacional del Trigo " Del grano al pan" (2015)

Cámara Paraguaya de Exportadores y Comercializadores de Cereales y Oleag, Paraguay

Idiomas

Catalán	Lee: regular	Habla: regular	Escribe: regular	Comprende: muy bien
Croata	Lee: regular	Habla: regular	Escribe: regular	Comprende: regular
Español	Lee: muy bien	Habla: muy bien	Escribe: muy bien	Comprende: muy bien
Guaraní	Lee: muy bien	Habla: bien	Escribe: muy bien	Comprende: muy bien
Inglés	Lee: bien	Habla: bien	Escribe: bien	Comprende: bien

Institución principal donde desarrolla sus actividades

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

Experiencia Profesional

Investigador (Estudiante de Maestría/ Estudiante PhD) (2018 - 2024)

ICN2 - Institut Català de Nanociència i Nanotecnologia
Carga Horaria: 25

Investigador Colaborador-Becario (2018 - 2024)

CIRTTA - Centro de Innovación, Investigación y Transferencia en Tecnología de los Alimentos
Carga Horaria: 25
Régimen: Dedicación total25

Investigador ad honorem (2024 - a la fecha)

FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción
Carga Horaria: 30
Régimen: Dedicación total30

Administrativo/ Asistencia Técnica (2015 - 2016)

LA ESTACION - LA ESTACION
Carga Horaria: 40
Régimen: Dedicación total40

Analista de Calidad- Microbiología (2024 - 2024)

LAFASA - Laboratorio farmacéutico SA
Carga Horaria: 50
Régimen: Dedicación total50

Producción Técnica

Producción Bibliográfica

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

- 1 T. Mazaheri; B.R.H. Cervantes-Huamán; Turitich, L.; C. Ripolles-Avila; J.J. Rodríguez-Jerez; (RELEVANTE) Removal of *Listeria monocytogenes* biofilms on stainless steel surfaces through conventional and alternative cleaning solutions, *International Journal of Food Microbiology*, v. 381, 2022.

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0168-1605

Sitio Web: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160522003609?via=ihub>

Palabras Clave: *listeria monocytogenes*; biofilms; cell detachment; biocidal effectivity; food safety;

- 2 **Varela, C.; Aghababaei, F.; Cano-Sarabia, M.; Turitich, L.; Trujillo, A.J.; Ferragut, V.; (RELEVANTE) Characterization and oxidation stability of spray-dried emulsions with omega-3 oil and buttermilk processed by ultra-high-pressure homogenization (UHPH)., LWT - Food Science and Technology, v. 162, 2022.**

Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0023-6438

Sitio Web: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643822004285>

Palabras Clave: ultra-high-pressure homogenization; buttermilk; spray-dried emulsions; chia oil;

Trabajos en eventos

Resúmenes expandidos en anales de eventos

- 1 **Turitich, L.; Franco, Ruben; H. Sarubbi ; Bonnin, J.J; INFLUÊNCIA DA COBERTURA MORTA NA UMIDADE DO SOLO E CONTROLE DE ERVAS DANINHAS . In: XLV Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola, 2016 Florianópolis - SC, Brasil 2016.**

Áreas de Conocimiento:

Ciencias Agrícolas / / Ingeniería de agua y suelo

Medio: Internet.

Sitio Web: <https://conbea.org.br/anais/publicacoes/conbea-2016/publicacoes-2016>

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Concluidas

Otras tutorías/orientaciones

- 1 **Karina Isabel Rocha Galecio, - Cotutor o Asesor - Caracterización físico-química de leches infantiles líquidas UHT elaboradas con emulsiones formuladas con mazada y obtenidas por homogeneización convencional y a ultra alta presión, 2021**

Otras tutorías/orientaciones (Máster Oficial - Calidad de Alimentos de Origen Animal) , UAB -

Universitat Autònoma de Barcelona

, España

País: España / Idioma: Español

Observaciones: Formación y acompañamiento (parte experimental)

- 2 **Melisa Mendoza Puma, - Cotutor o Asesor - Características microbiológicas y sensoriales de análogos de queso elaborados con emulsiones obtenidas por homogeneización convencional y a ultra alta presión, 2021**

Otras tutorías/orientaciones (Máster Oficial - Calidad de Alimentos de Origen Animal) , UAB -

Universitat Autònoma de Barcelona

, España

País: España / Idioma: Español

Observaciones: Formación y acompañamiento (parte experimental)

- 3 **Boris Joab Silva López, - Cotutor o Asesor - Características fisicoquímicas y tecnológicas de la leche A2, 2021**

Otras tutorías/orientaciones (Máster Oficial - Calidad de Alimentos de Origen Animal) , UAB -

Universitat Autònoma de Barcelona

, España

País: España / Idioma: Español

Observaciones: Formación (parte experimental)

- 4 **Xènia Jiménez Pessarrodona, - Cotutor o Asesor - Aptitud a la coagulación enzimática de análogos de leche elaborados con emulsiones obtenidas por homogeneización convencional y a ultra alta presión, 2021**

Otras tutorías/orientaciones (Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos) , UBa - Universitat Autònoma de Barcelona, España

País: España / Idioma: Español

Observaciones: Formación (parte experimental)

- 5 **Samuel Sopena Muñoz, - Cotutor o Asesor - estabilidad térmica de la leche A2: primeras observaciones, 2021**

Otras tutorías/orientaciones (Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos) , UBa - Universitat Autònoma de Barcelona, España

País: España / Idioma: Español

Observaciones: Formación y acompañamiento (parte experimental)

Iniciación a la investigación

- 1 **Hugo LELIEVRE, - Cotutor o Asesor - Caractérisation et application des émulsions liquides dans les produits à base de lait, 2021**

Trabajo de Iniciación a la investigación (Diplôme d'ingénieur de l'Institut agro Dijon spécialité agroalimentaire) , AgroSup Dijon - Institut

National Supérieur des Sciences Agronomiques, de l'Alimentation et de l'Environnement, España

País: Francia / Idioma: Español

Observaciones: Formación y acompañamiento (parte experimental).

2 Anaëlle Venturini, - Cotutor o Asesor - Caractérisation et application des émulsions liquides dans les produits à base de lait, 2021

Trabajo de Iniciación a la investigación (Diplôme d'ingénieur de l'Institut agro Dijon spécialité agroalimentaire) , AgroSup Dijon - Institut National Supérieur des Sciences Agronomiques, de l'Alimentation et de l'Environnement, España

País: Francia / Idioma: Español

Observaciones: Formación y acompañamiento (parte experimental)

Otras tutorías/orientaciones

1 María Carolina Varela Andrés, - Cotutor o Asesor - Estabilidad oxidativa de emulsiones O/W formuladas con mazada y aceites vegetales obtenidas por diferentes métodos de homogeneización, 2020

Otras tutorías/orientaciones (Máster Oficial - Calidad de Alimentos de Origen Animal) , UAB -

Universitat Autònoma de Barcelona

, España

País: España / Idioma: Español

Observaciones: Formación y acompañamiento (parte experimental)

2 César Fernando Hernández Maya, - Cotutor o Asesor - Caracterización de emulsiones O/W formuladas con mazada y aceites vegetales obtenidas por homogeneización convencional a alta presión, 2020

Otras tutorías/orientaciones (Máster Oficial - Calidad de Alimentos de Origen Animal) , UAB -

Universitat Autònoma de Barcelona

, España

País: España / Idioma: Español

Observaciones: Formación y acompañamiento (parte experimental)

Otras Referencias

Premiaciones

1 HONOR AL MERITO (nacional), Carrera de Ingenieria Agronomica, Facultad de Ciencias Agrarias - UNA (2016)

Presentaciones en eventos

1 Congreso - PHYSICAL-CHEMICAL BEHAVIOR OF LIQUID INFANT FORMULA BASED ON O/W EMULSIONS FORMULATED WITH BUTTERMILK AND PROCESSED BY HIGH-PRESSURE HOMOGENIZATION (UHPH), 2022, Irlanda

Nombre: 36th EFFoST International Conference 2022. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: University College Dublin

2 Congreso - PHYSICAL STABILITY OF EMULSIONS FORMULATED WITH MILK FAT GLOBULE MEMBRANE MATERIALS FROM DIFFERENT DAIRY BY-PRODUCTS PREPARED BY ULTRA-HIGH-PRESSURE HOMOGENIZATION, 2021, Chipre

Nombre: 6th International ISEKI-Food Conference SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS IN FOOD SYSTEMS: CHALLENGES AND OPPORTUNITIES FOR THE FUTURE. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: ISEKI-Food Association

Áreas de Conocimiento:

Ciencias Agrícolas / / Ingeniería de agua y suelo

3 Congreso - COMPARATIVE STUDY OF BUTTERMILK-BASED EMULSIONS PREPARED BY HIGH PRESSURE HOMOGENIZATION AND ULTRASONICATION TECHNOLOGIES, 2020, Israel

Nombre: 34th EFFoST International Conference Bridging high-tech, food-tech and health: Consumer-oriented innovations. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: European Federation of Food Science and Technology

4 Congreso - THE PRESENCE OF COLOSTRUM IN CHEESE MILK INCREASES THE SHELF LIFE OF FRESH CHEESE, 2020, Israel

Nombre: 34th EFFoST International Conference 2020 Bridging high-tech, food-tech and health: Consumer-oriented innovations. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Co-autora

Nombre de la institución promotora: European Federation of Food Science and Technology

5 Congreso - MICROENCAPSULATION OF VEGETABLE OILS IN BUTTERMILK-BASED EMULSIONS, 2019, Holanda

Nombre: 11th NIZO Dairy Conference- MILK PROTEIN FUNCTIONALITY. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: NIZO

6 Congreso - ESTABILIDAD FÍSICA DE EMULSIONES O/W FORMULAS CON ACEITES VEGETALES Y MAZADA COMO AGENTE EMULGENTE, 2019, España

Nombre: II Congreso de Jóvenes Investigadores en Ciencias Agroalimentarias. Tipo de Participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Universidad de Almería

7 Congreso - PRESENCE OF COLOSTRUM ON TEXTURE PROFILE AND COLOR OF FRESH CHEESE, 2019, Holanda

Nombre: 11th NIZO Dairy Conference-MILK PROTEIN FUNCTIONALITY. Tipo de Participación: Poster - Información Adicional: Co-autora

Nombre de la institución promotora: NIZO

Áreas de Conocimiento:

Ciencias Agrícolas / / Ingeniería de agua y suelo

Información adicional:

Durante mi trayectoria como investigadora, he participado en diversos proyectos de investigación aplicada en los campos de las ciencias de los alimentos y nanotecnología. Mi trabajo ha abarcado desde la mejora de procesos de producción alimentaria hasta el diseño de materiales innovadores para aplicaciones biomédicas, en colaboración con instituciones académicas de prestigio y empresas del sector. A continuación, se presentan los principales proyectos y convenios en los que he participado:

Proyectos y Convenios en el CIRTTA - UAB (Centro de Innovación, Investigación y Transferencia en Tecnología de los Alimentos de la Universidad Autónoma de Barcelona, España).

1. Productivo: Estudio sobre los impactos productivos y económicos de la producción de leche de vacas con diferentes genotipos de beta-caseína.
2. Emulsionantes bioactivos: Desarrollo de emulsionantes para microencapsulación de aceites vegetales usando homogeneización a alta presión.
3. Soluciones gastronómicas: Innovación de productos alimentarios para mercados emergentes en el marco del programa RIS3CAT.
4. Alimentos nutricionales mejorados: Creación de alimentos con perfiles nutricionales adaptados a poblaciones con necesidades específicas.

Convenios Empresariales

1. Bebidas vegetales de chufa: Diseño de bebidas vegetales a partir de chufa y reaprovechamiento de sus residuos con Alborchata SL.
2. Asesoramiento lácteo: Asesoría técnica para mejorar la producción y calidad de productos lácteos con Compañía Cervecera DAMM, S.L.
3. Emulsiones Omega-3: Desarrollo de emulsiones con aceites ricos en Omega-3 para productos lácteos en colaboración con ICN2.

Proyectos en el ICN2 (Catalan Institute of Nanoscience and Nanotechnology)

1. Emulsiones lácteas: Preparación y caracterización de emulsiones con suero de leche utilizando homogeneización a alta presión.
2. Encapsulación de aceites: Encapsulación de aceites en emulsiones sólidas mediante Spray-Drying.
3. Nanocarreadores biomédicos: Diseño de nanocarreadores híbridos para aplicaciones biomédicas y entrega de fármacos.
4. Liposomas para COVID: Encapsulación de budesonida en liposomas como sistema de liberación para el tratamiento de COVID-19.
5. Películas antimicrobianas: Desarrollo de películas antimicrobianas basadas en marcos organometálicos para prevención de contaminación hospitalaria..

Indicadores

Producción Bibliográfica	3
Artículos publicados en revistas científicas	2
Completo en revistas arbitradas	2
Completo en revistas NO arbitradas	0
Trabajos en eventos	1
Resumen expandido	1
Tutorías	9
Concluidas	9
Otras tutorías/orientaciones	7

Iniciación a la investigación	2
Otras Referencias	8
Otros datos Relevantes	1
Presentaciones en eventos	7