

Anexo Nº 7: Ficha académica: ingrese información de cada uno de los integrantes del cuerpo académico.¹ (utilizar únicamente este formato).

Nombre del académico	Ana Carolina López de Dicastillo Bergamo				
Carácter del vínculo (clastro/núcleo, colaborador o visitante)	Claustro				
Título profesional, institución, país	Licenciado en Químicas, Universidad de Valencia, España				
Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país²	Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Año: 2011 Universidad Politécnica de Valencia, España				
Línea(s) de investigación	Línea de trabajo en el Programa: <ul style="list-style-type: none"> - Envases y Sistemas de Envasado de Alimentos - Desarrollo de materiales poliméricos con propiedades mejoradas Otras líneas de investigación desarrolladas por el académico: <ul style="list-style-type: none"> - Envases activos de alimentos - Nanocompositos con polímeros reciclados y biodegradables - Polímeros - Nanotecnología - Extractos de plantas naturales 				
Tesis de magíster³ dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)	Como guía de tesis				
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución
	2017	Cristian Patiño	Desarrollo de nanotubos de dióxido de titanio con actividad antimicrobiana mediante combinación de electrospinning y deposición de capa atómica	Magíster en Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago
2015	Luan Garrido	Desarrollo de materiales de PLA nanoreforzados a través de la incorporación de	Magíster en Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago	

¹ No es obligatorio incluir fichas de académicos visitantes.

² Si se estima necesario, indicar todos los grados académicos obtenidos o equivalentes.

³ Marcar con negrilla las tesis dirigidas en el mismo programa

			nanocristales de celulosa encapsulados en nanofibras de PVA mediante la técnica de electrospinning						
	Como co-guía de tesis								
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución				
	--	--	--	--	--				
Tesis de doctorado dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)	Como guía de tesis								
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución				
	--	--	--	--	--				
	Como co-guía de tesis								
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución				
--	--	--	--	--					
PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS									
Listado de publicaciones. En caso de publicaciones con más de un autor, indicar en negrita el autor principal.	Publicaciones indexadas (identificar y agrupar por tipo de indexación: WoS/ISI, SCIELO, LATINDEX, u otras –indicando cuales-):								
	WoS:								
	N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN	Factor de impacto	Categorización Revista (Q)
	1	Eliezer Velásquez, Cristian Patiño Vidal, Adrián Rojas, Abel Guarda, María José Galotto, Carol López de Dicastillo	2021	Natural antimicrobials and antioxidants added to polylactic acid packaging films. Part I: Polymer processing techniques	Comprehensive reviews in food science and food safety, 2021 (1-16)	Publicada	1541-4337	9.912	Q1
2	Eliezer Velásquez, Sebastian Espinoza, Ximena Valenzuela, Luan Garrido, María José Galotto, Abel Guarda, Carol López de	2021	Effect of Organic Modifier Types on the Physical–Mechanical Properties and Overall Migration of Post-Consumer Polypropylene/Clay Nanocomposites for Food	Polymers, 13, 1502(1-12)	Publicada	2073-4360	4,329	Q1	

	Dicastillo		Packaging					
3	Carol Lopez de Dicastillo, Luan Garrido, Eliezer Velasquez, Adrian Rojas, Rafael Gavara	2021	Designing biodegradable and active multilayer system by assembling an electrospun polycaprolactone mat containing quercetin and nanocellulose between polylactic acid films	Polymers, 13, 1288(1-13)	Publicada	2073-4360	4,329	Q1
4	Adrian Rojas, Eliezer Velasquez, Constanza Piña, María Jose Galotto, Carol Lopez de Dicastillo	2021	Designing active mats based on cellulose acetate/polycaprolactone core/shell structures with different releases	Carbohydrate Polymers, 261, 117849(1-10)	Publicada	0144-8617	9,381	Q1
5	Cristian Patiño Vidal , Carol López de Dicastillo , Francisco Rodríguez-Mercado, Abel Guarda , María José Galotto & Cristina Muñoz-	2021	Electrospinning and cyclodextrin inclusion complexes: An emerging technological combination for developing novel active food packaging materials	Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 61.	Publicada	1549-7852	11,176	Q1
6	Carol López de Dicastillo, Laura Settler-Ramírez, Rafael Gavara , Pilar Hernández-	2021	Development of Biodegradable Films Loaded with Phages with Antilisterial Properties	Polymers, 13, 327(1-14)	Publicada	2073-4360	4,329	Q1

	Muñoz , Gracia López Carballo							
7	Cristian Patiño Vidal, Eliezer Velasquez, María Jose Galotto, Carol Lopez de Dicastillo	2021	Antimicrobial food packaging system based on ethyl lauroyl arginate-loaded core/shell electrospun structures by using hydrophilic and hydrophobic polymers	Polymer Testing, 93, 106937(1-8)	Publicada	0142- 9418	4,282	Q1
8	Guerrero Correa, M., B. Martínez, F., Patiño Vida, C., Streitt, C., Escrig, J., López de Dicastillo, C	2020	Antimicrobial metal-based nanoparticles: a review on their synthesis, types and antimicrobial action.	Beilstein Journal of Nanotechnol ogy, 11, 1450-1469.	Publicada	2190- 4286	2,612	Q2
9	Klôckner, W., Patiño Vidal, C., López de Dicastillo, C., Manohar Yadav, R., Singh, D.P.	2020	Large scale synthesis of silver vanadate nanowires consolidated into bulk cylinder with enhanced antibacterial properties.	Materials Letters, 278, 128403.	Publicada	0167- 577X	3.204	Q1
10	López de Dicastillo, C., Rojas, A., Velasquez, E., Guarda, A., Galotto, M.J	2020	The use of nano- additives within recycled polymers for Food Packaging: properties, recyclability and	Comprehen sive Reviews in Food Science and Food Safety 2020; 1-17	Publicada	1541- 4337	9.912	Q1

			safety.					
11	Velásquez, E., Garrido, L., Valenzuela, X., Galotto, M.J., Guarda, A., López de Dicastillo, C.	2020	Physical properties and safety of 100% post-consumer PET bottle-organoclay nanocomposites towards a circular economy	Sustainable Chemistry and Pharmacy, 17, 100285.	Publicada	2352-5541	3.294	Q1
12	Arrieta, M.P., Garrido, L., Faba, S., Guarda, A., Galotto, M.J., López de Dicastillo, C.	2020	Cucumis metuliferus fruit extract loaded acetate cellulose coatings for antioxidant active packaging.	Polymers, 12, 1248.	Publicada	2073-4360	3,426	Q1
13	Rojas, A., Velasquez, E., Garrido, L., Galotto, M.J., López de Dicastillo, C.	2020	Design of active electrospun mats with single and core-shell structures to achieve different curcumin release kinetics.	Journal of Food Engineering, 10, 479.	Publicada	0260-8774	4,499	Q1
14	López de Dicastillo, C., Patiño, C., Falcó, I., Sánchez, G., Márquez, P., Escrig, J.	2020	Antimicrobial bilayer nanocomposites based on the incorporation of as-synthesized hollow zinc oxide nanotubes.	Nanomaterials, 10, 503.	Publicada	20794991.	4,324	Q2
15	López de	2019	Improving	Journal of Food	Publicada	1745-	1,405	Q2

	Dicastillo, C., López-Carballo, G., Gavara, R., Muriel Galet, V., Guarda, A., Galotto, M.J		polyphenolic thermal stability of <i>Aristotelia Chilensis</i> fruit extract by encapsulation within electrospun cyclodextrin capsules.	Processing and Preservation, 43(8), 14044(1-11).		4549		
16	Velásquez, E., Rojas, A., Piña, C., Galotto, M. J., & López de Dicastillo, C.	2019	Development of Bilayer Biodegradable Composites Containing Cellulose Nanocrystals with Antioxidant Properties.	Polymers, vol. 11(12), pp. 1945.	Publicado	2073-4360	3,426	Q1
17	López de Dicastillo, C., Piña, C., Garrido, L., Arancibia, C., & Galotto, M. J.	2019	Enhancing Thermal Stability and Bioaccessibility of Açai Fruit Polyphenols through Electrohydrodynamic Encapsulation into Zein Electrospayed Particles.	Antioxidants (Basel, Switzerland), vol. 8(10), pp. 464.	Publicado	2076-3921	5,014	Q1
18	Ulloa, P. A., Vidal, J., López de Dicastillo, C., Rodríguez, F., Guarda, A., Cruz, R. M. S. and Galotto, M. J.	2019	Development of poly(lactic acid) films with propolis as a source of active compounds: Biodegradability, physical, and functional properties	<i>J. Appl. Polym. Sci.</i> , 136, 47090.	Publicado	0021-8995.	2,52	Q2
19	Velásquez, E., Garrido, L., Guarda, A., Galotto,	2019	Increasing the incorporation of recycled PET on polymeric	<i>Applied Clay Science</i> 180, 105185. Elsevier	Publicada	0169-1317	4,605	Q1

	M. J., & López de Dicastillo, C.		blends through the reinforcement with comercial nanoclays					
20	López de Dicastillo, C., Patiño, C., Galotto, M.J., Vázquez-Martínez, Y., Torrent, C., Alburquenque, D., Pereira, A., Escrig, J.	2019	Novel hollow titanium dioxide nanospheres with antimicrobial activity against resistant bacteria.	<i>Beilstein Journal of Nanotechnology</i>	Publicada	2190-4286	2,612	Q2
21	López de Dicastillo, C., Villegas, C., Garrido, L., Roa, K., Torres, A., Galotto, M. J., Rojas, A., & Romero, J.	2018	Modifying an Active Compound's Release Kinetic Using a Supercritical Impregnation Process to Incorporate an Active Agent into PLA Electrospun Mats.	<i>Polymers, 10(5), 479.</i>	Publicado	2073-4360	3,426	Q1
22	Arrieta, M.P., López de Dicastillo, C., Garrido, L., Roa, K., M.J. Galotto.	2018	Electrospun PVA fibers loaded with antioxidant fillers extracted from <i>Durvillaea antarctica</i> algae and their effect on plasticized PLA bionanocomposites.	<i>European Polymer Journal.</i>	Publicado	0014-3057	3,862	Q1
23	López de Dicastillo, C., Patiño, C.,	2018	Novel Antimicrobial Titanium Dioxide	<i>Nanomaterials (Basel, Switzerland),</i>	Publicado	20794991.	4,324	Q2

	Galotto, M. J., Palma, J. L., Alburquenque, D., & Escrig, J.		Nanotubes Obtained through a Combination of Atomic Layer Deposition and Electrospinning Technologies.	vol. 8(2), pp. 128.				
24	Pereira, A., Escrig, J., Palma, J.L., López de Dicastillo, C., Patiño, C., Galotto, M.J	2018	Magnetic nanotubes obtained from atomic layer deposition coated electrospun nanofibers.	Journal of Vacuum Science and Technology, vol. 36 (6), pp. 061803.	Publicado	0734- 2101	2,166	Q3
25	Alvarado, N., Urdaneta, J., Romero, J., López de Dicastillo, C., Schmidt, M., Galotto, M.J., Guarda, A.	2018	Improvement of physicochemical properties of starch films by blending it with poly(Nvinyl-2- pyrrolidone).	Journal of Food Science and Nutrition, vol. 4(36).	Publicado	2048- 7177	1,797	Q3
26	López de Dicastillo, C., Garrido, L., Alvarado, N., Romero, J., Palma, J. L., & Galotto, M. J.	2017	Improvement of Polylactide Properties through Cellulose Nanocrystals Embedded in Poly(Vinyl Alcohol) Electrospun Nanofibers	<i>Nanomaterials</i> (Basel, Switzerland), 7(5), 106.	Publicado	207949 91.	4,324	Q2
27	Alvarado N., Romero J., Torres A., López de Dicastillo C., Rojas A., Galotto M.J., Guarda A.	2017	Supercritical impregnation of thymol in poly(lactic acid) filled with electrospun poly(vinyl alcohol)-cellulose nanocrystals nanofibers: Development an active food	<i>Journal of Food Engineering</i> , vol. 217, pp. 1-10.	Publicado	0260- 8774	4,499	Q1

			packaging material					
28	López de Dicastillo, C., Bustos, F., Valenzuela, X., López-Carballo, G., Vilariño, J. M., & Galotto, M. J.	2017	Chilean berry Ugni molinae Turcz. fruit and leaves extracts with interesting antioxidant, antimicrobial and tyrosinase inhibitory properties.	<i>Food Research International (Ottawa, Ont.), vol. 102, pp. 119–128.</i>	Publicado	0963-9969	4,972	Q1
29	López de Dicastillo, C., Roa, K., Garrido, L., Pereira, A., & Galotto, M. J.	2017	Novel Polyvinyl Alcohol/Starch Electrospun Fibers as a Strategy to Disperse Cellulose Nanocrystals into Poly(lactic acid).	<i>Polymers, 9(4), 117.</i>	Publicado	2073-4360	3,426	Q1
30	López de Dicastillo, C., Bruna, J.E., Torres, A., Alvarado, N., Guarda, A., & Galotto, M.J.	2017	A traditional aboriginal condiment as an antioxidant agent in the development of biodegradable active packaging.	<i>Journal of Applied Polymer Science, 134.</i>	Publicado	0021-8995	2,52	Q2
31	Álvarez, R., Araya, H., Navarro-Lisboa, R., & López de Dicastillo, C.	2016	Evaluation of Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Fruits and Vegetables Using a Modified Enzymatic Extraction	<i>Food Technology and Biotechnology, 54(4), 462–467.</i>	Publicado	1330-9862	2,115	Q2
32	López de Dicastillo C, Abel Guarda, Fernanda Bustos, Maria	2016	Cross-linked methyl cellulose films with murta fruit extract for antioxidant and	<i>Food Hydrocolloids. Vol. 60, pp. 335-344.</i>	Publicado	0268-005X	7,053	Q1

	José Galotto.		antimicrobial active food packaging.					
33	López de Dicastillo, C., Rodríguez, F., Guarda, A., Galotto, M.J.	2016	Antioxidant films based on cross-linked methyl cellulose and native Chilean berry for food packaging applications	<i>Carbohydrate Polymers</i> , Vol. 136, pp. 1052-1060.	Publicado	0144-8617	7,182	Q1
34	Lopez de Dicastillo, C., Navarro, R., Guarda, A., & Galotto, M. J.	2015	Development of Biocomposites with Antioxidant Activity Based on Red Onion Extract and Acetate Cellulose.	<i>Antioxidants (Basel, Switzerland)</i> , 4(3), 533–547.	Publicado	2076-3921	5,014	Q1
35	Torres, A., Lopez de Dicastillo, C., Rios, M., Bastías, I., Guarda, A., & Galotto, M.J.	2014	Effect of organoclay incorporation on thermal, physical and morphological properties of Ildpe nanocomposites for active food packaging applications.	<i>Journal of The Chilean Chemical Society</i> , 59, 2681-2685.	Publicado	0717-9707	0,617	Q4
36	Gómez-Estaca, J., López de Dicastillo, C., Hernández-Muñoz, P., Catalá, R., & Gavara, R.	2014	Advances in antioxidant active food packaging.	<i>Trends in Food Science and Technology</i> , vol. 35(1), pp. 42-51	Publicado	0924-2244	11,077	Q1
37	López de Dicastillo, C., Ares Pernas, A., Castro López, M., López Vilariño	2013	Enhancing the release of the antioxidant tocopherol from polypropylene films by	<i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 61(48), 11848–	Publicado	0021-8561	4,192	Q1

	J. M., & González Rodríguez, M. V.		incorporating the natural plasticizers lecithin, olive oil or sunflower oil.	11857.				
38	Castro López, M., López de Dicastillo, C., López Vilariño J. M., & González Rodríguez, M. V.	2013	Improving the capacity of polypropylene to be used in antioxidant active films: incorporation of plasticizer and natural antioxidants.	<i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 61(35), 8462–8470.	Publicado	0021-8561	4,192	Q1
39	López de Dicastillo, C., Castro-López, M. del Mar, López-Vilariño, J. Manuel, & González-Rodríguez, M. Victoria.	2013	Immobilization of green tea extract on polypropylene films to control the antioxidant activity in food packaging.	<i>Food Research International</i> , 53, 522-528.	Publicado	0963-9969	4,972	Q1
40	López de Dicastillo, C., Castro-López, M. d. e. l. . M. Lasagabaster, A., López-Vilariño, J. M., & González-Rodríguez, M. V.	2013	Interaction and release of catechin from anhydride maleic-grafted polypropylene films.	<i>ACS Applied Materials & Interfaces</i> , 5(8), 3281-9	Publicado	1944-8244	8,758	Q1
41	Calatayud, M. López de Dicastillo, C., López-Carballo, G., Vélez, D., Hernández Muñoz, P., & Gavara, R.	2013	Active films based on cocoa extract with antioxidant, antimicrobial and biological applications	<i>Food Chemistry</i> , 139(1-4), 51–58.	Publicado	0308-8146	6.306	Q1
42	López de Dicastillo, C., Castro-López,	2013	Interaction and release of catechin from	ACS applied materials	Publicado	1944-8244	8,758	Q1

	M., Lasagabaster, A., López- Vilariño, J. M., & González- Rodríguez, M. V.		anhydride maleic-grafted polypropylene films.	& interfaces , 5(8), 3281– 3289.				
43	Varea, T., Alcalde, A., López de Dicastillo, C., Ramírez de Arellano, C., Cossío, F. P., & Asensio, G.	2012	Selective "one- pot" synthesis of functionalized cyclopentenone s	<i>The Journal of Organic Chemistry</i> , 77(14), 6327– 6331.	Publicado	0022- 3263	4,335	Q1
44	López De Dicastillo Bergamo, AC.; Pezo, D.; Nerín, C.; López Carballo, G.; Catalá, R.; Gavara Clemente, R.; Hernandez Muñoz, MP.	2012	Reducing Oxidation of Foods Through Antioxidant Active Packaging Based on Ethyl Vinyl Alcohol and Natural Flavonoids.	<i>Packagin g Technolo gy and Science.</i> 25(8):457 -466	Publicado	0894- 3214	1,187	Q4
45	López de Dicastillo, C., Gómez- Estaca, J., Catalá, R., Gavara, R., & Hernández- Muñoz, P.	2012	Active antioxidant packaging films: Development and effect on lipid stability of brined sardines.	<i>Food Chemistry</i> , 131, 1276- 1384.	Publicado	0308- 8146	6,306	Q1
46	López de Dicastillo, C., Jordá, M., Catalá, R., Gavara, R., & Hernández- Muñoz, P.	2011	Development of active polyvinyl alcohol/ β - cyclodextrin composites to scavenge undesirable food components	<i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 59(20), 11026–11033	Publicado	0021- 8561	4,192	Q1
47	Lopez de Dicastillo, C., Nerín, C.,	2011	Development of new antioxidant active packaging	<i>Journal of Agricultur al and</i>	Publicado	0021- 8561	4,192	Q1

	Alfaro, P., Catala, R., Gavara, R., & Hernandez-Munoz, P.		films based on ethylene vinyl alcohol copolymer (EVOH) and green tea extract.	<i>Food Chemistry</i> , 59(14), 7832–7840.				
48	Jensen, M. B., López de Dicastillo Bergamo, C. A., Payet, R. M., Liu, X., & Konczak, I.	2011	Influence of copigment derived from Tasmannia pepper leaf on Davidson's plum anthocyanins.	<i>Journal of Food Science</i> , 76(3), C447–C453.	Publicado	0022-1147	2,478	Q2
49	López de Dicastillo, C., Catalá, R., Gavara, R., & Hernández-Muñoz, P.	2011	Food applications of active packaging EVOH films containing cyclodextrins for the preferential scavenging of undesirable compounds	<i>Journal of Food Engineering</i> , 104(3), 380-386.	Publicado	0260-8774	4,499	Q1
50	López de Dicastillo, C., Gallur, M., Catalá, R., Gavara, R., & Hernández-Muñoz, P.	2010	Immobilization of β -cyclodextrina in ethylene-vinyl alcohol copolymer for active food packaging applications.	<i>Journal of Membrane Science</i> , 353, 184. Elsevier, 2010.	Publicado	0376-7388	7,183	Q1
51	López de Dicastillo, C., Alonso, J. M., Catalá, R., Gavara, R., & Hernández-Muñoz, P.	2010	Improving the antioxidant protection of packaged food by incorporating natural flavonoids into ethylene-vinyl alcohol copolymer (EVOH) films.	<i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 58(20), 10958–10964.	Publicado	0021-8561	4,192	Q1
Scopus:								

N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN
--	--	--	--	--	--	--
Scielo:						
N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN
--	--	--	--	--	--	--
Capítulos de libro:						
N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado
1	Carol Lopez de Dicastillo; Matías Guerrero Correa; Fernanda Bustos Martínez; Camilo Streitt; María José Galotto.	2020	Antimicrobial effect of Titanium Dioxide Nanoparticles. Book "Antimicrobial Resistance".	USA https://www.intechopen.com/online-first/antimicrobial-effect-of-titanium-dioxide-nanoparticles	IntechOpen	Publicado
2	Catala, R., Lopez-de-Castillo, C., Cerisuelo, J. P., Muriel Galet, V., y otros	2016	Novel EVOH developments for active/bioactive food packaging applications". In M. Kontominas	USA	(Ed.), Bioactive Food Packaging: strategies, quality, safety. Pp. 421-442. Lancaster, PA: DesTech Publications	Publicado
3	Maria Jose Galotto, Carol Lopez de Dicastillo,	2016	Thymol: Use in Antimicrobial Packaging" Chapter 45 of the Book "Antimicrobial Food Packaging".	USA	Ed. ScienceDirect https://www.sciencedirect.com/book/9780128007235	Publicado

	Alejandra Torres, Abel Guarda				/antimicrobial-food-packaging#book-info		
4	Maria Jose Galotto, Abel Guarda, Carol Lopez de Dicastillo	2015	Antimicrobial Active Polymers in Food Packaging. Chapter 11 of Book "Functional Polymers in Food Science"	New Jersey, USA.	Editors: Giuseppe Cirillo, Francesca Iemma, Umile Gianfranco Spirizzi. Scrivener Publishing Editorial	Publicado	
Libros:							
N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado	
--	--	--	--	--	--	--	
Otras publicaciones (por ejemplo, revistas con referato, obras u otras –indicando cuales-, agrupar por tipo de publicación):							
N°	Autor(es)	Año	Título de la publicación	Lugar	Editorial	Estado	Otro aspecto pertinente
1	--	--	--	--	--	--	--
Patentes:							
N°	Inventor(es)	Nombre patente	Fecha de solicitud	Fecha de publicación	N° de registro	Estado	
1	Lopez de Dicastillo, C.; Bruna, J.; Guarda, A.; Galotto, M.J.	Composición polimérica biodegradable con capacidad antioxidante y antimicrobiana que comprende hoja de murta y el método para elaborar la misma	2017	2018	1106 PCT/CL 20170 50018	Concedida	
2	Bruna, J.; Galotto, M.J.; Guarda, A.; Rodríguez, F.; López de Dicastillo C.	Película polimérica que comprende nanopartículas de dióxido de titanio dopado con cobre o plata cuya actividad antimicrobicida puede ser activada por exposición a la luz visible, útil en la manufactura de envases de alimentos o en recubrimientos de	2016	2018	2016019 55	Solicitada	

			superficie				
	3	Lopez de Dicastillo, C.; Muriel, V., Riveros, S.; Guarda, A.; Galotto, M.J	Envase activo antifúngico comprendiendo una polielefina con recubrimiento polimérico soluble en agua comprendiendo una mezcla sinérgica de compuestos naturales volátiles seleccionados de carvacrol y alil isotiocianato, útil para extender la vida útil de productos de panadería.	2019	2020	201902861	Registrada INAPI
	4	Lopez de Dicastillo, C.; Velásquez, E., Garrido, L.; Guarda, A.; Galotto, M.J.	Nanocompósito polimérico comprendiendo una mezcla en fundido de PET virgen y PET reciclado con arcilla; método de preparación, método para usar en la manufactura de películas o artículos moldeables...	2019	2020	201901845	Registrada INAPI
	5	Lopez de Dicastillo, C.; Bustos, F., Guerrero, M.; Guarda, A.; Galotto, M.J	Envase activo antimicrobiano para verduras o frutas frescas, preferentemente berries, comprendiendo un recubrimiento interior parcial o total de polímero hidrosoluble conteniendo cinamaldehído y linalool y uno o más surfactantes, método de preparación y uso para extender la vida útil de las mismas evitando daño y deterioro por microorganismos, preferentemente <i>Botrytis cinérea</i> .	2019	2020	201902215	Registrada INAPI
	6	Ana Carolina Lopez de Dicastillo Bergamo;	Envase activo antifúngico que comprende una polimérica multicapa con un recubrimiento	2020	2020	202001043	Registrada INAPI

		Eliezer Velasquez; Simón Riveros; Abel Guarda; Maria Jose Galotto	polimérico interior que comprende aceite de mostaza como aceite esencial natural volátil con propiedad antifúngica, útil para extender la vida útil de productos de panadería para celíacos, preferentemente, pan para celíacos				
	7	Juan Escrig; Ana Carolina Lopez de Dicastillo Bergamo; Alejandro Pereira; Cristian Patiño; Maria Jose Galotto	Método para obtener nanotubos huecos, magnéticos, de núcleo-envoltura Al ₂ O ₃ /Ni/Al ₂ O ₃ , de alta relación de aspecto y baja probabilidad de agregación, comprendiendo la combinación de: electrohilado, deposición de capa atómica y un proceso posterior de reducción térmica, con tiempos de síntesis reducidos para la obtención de grandes volúmenes.	2019	2020	341/5000	Solicitada
	8	Ana Carolina Lopez de Dicastillo Bergamo; Juan Escrig; Alejandro Pereira; Cristian Patiño; Maria Jose Galotto; Daniela Alburquenque	Nanoesferas huecas de dióxido de titanio obtenidas a partir de la combinación de la técnica de electrospaying y deposición de capa atómica	2019	2020	202000724	Solicitada
Listado de proyectos de investigación⁴							
		Título	Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de	Rol en el proyecto (investigador)	

⁴ Se consideran proyectos adjudicados y/o en ejecución en el período solicitado.

en los últimos 10 años				ejecución	responsable/director, co-investigador, etc.)
	Tecnología de envase activo antifúngico para envasado de pan	DGT- USACH	2020	2021-2022	Directora del proyecto
	Nanotecnología aplicada para mejorar propiedades mecánicas de PET reciclado en envases de alimentos	DGT- USACH	2020	2021-2022	Directora del proyecto
	Designing antimicrobial biodegradable multilayer structures with enhanced barrier properties through the combination of coaxial eletrospinning and coating	Proyecto Fondecyt Regular	2020	2020-2022	Investigador Principal
	Combination of electrospinning and atomic layer deposition technologies as an innovative route for obtaining novel antimicrobial and antiviral nanostructures	Proyecto Fondecyt Regular	2017	2017-2020	Investigador Principal
	Nanoreinforced PLA materials through the incorporation of cellulose nanowhiskers into electrospun fiber matrixes	CONICYT	2014	2014-2017	Investigador principal
	Plataforma de innovación en envases y embalajes para alimentos co-inventa	Proyecto CORFO	2016	2016-2021	Investigador principal
	Envase activo antifúngico para envasado de berries	CORFO INNOVA PROJECT 17CONTEC-83637. Proyecto	2017	2017-2019	Investigador principal

		CORFO			
	Mejoramiento sustentable de las características nutricionales inmuno-moduladoras del huevo azul producido por comunidades indígenas locales mediante el uso de los subproductos generados por actividades industriales de la región de los lagos	proyecto FIA	2016	2016-2019	Co-Investigador
	Aplicación de extractos naturales de plantas autóctonas chilenas en el desarrollo de envases activos con capacidad antioxidante y antimicrobiana	FONDEF – PROGRAMA IDEA CA13I10334	2014	2014-2016	Co-Investigador
	Estudio de alternativas sostenibles para un tratamiento integral de residuos de una comunidad subsahariana (Study of sustainable alternatives for an integral treatment of waste in a susaharian community)	UNIVERSITY A CORUÑA	2011	2011-2013	Co- Investigador Asociado.
Listado de proyectos de intervención, innovación y/o desarrollo tecnológico					
	Título	Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador responsable/director, co-investigador, etc.)
	--	--	--	--	--
Consultorías y/o asistencias técnicas en los últimos 10 años					
	Título	Institución contratante	Año de adjudicación	Período de ejecución	Objetivo
	--	--	--	--	--

