

<b>Nombre del académico</b>	ANDREA MAHN OSSES				
<b>Carácter del vínculo (claustro/núcleo, colaborador o visitante)</b>	Claustro				
<b>Título profesional, institución, país</b>	Ingeniero en Alimentos Universidad de la Frontera Temuco. Chile.				
<b>Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país<sup>1</sup></b>	Doctora en Ciencias de la Ingeniería mención Química. Universidad de Chile. Chile. 2004.				
<b>Línea(s) de investigación</b>	<b>Línea(s) de investigación del Programa:</b> -Tecnologías Avanzadas de Separación <b>Línea(s) de investigación específicas:</b> -Alimentos Funcionales -Procesos Biotecnológicos				
<b>Tesis de magíster<sup>2</sup> dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)</b>	<b>Año</b>	<b>Autor</b>	<b>Título de la Tesis</b>	<b>Nombre del programa</b>	<b>Institución</b>
	2011	Mauricio Zamorano	Desarrollo de un alimento funcional a base de brócoli, que presente propiedades anticancerígenas y antioxidantes mejoradas	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2012	Jorge Pinto Artial	Optimización del secado convectivo de brócoli enriquecido en selenio	Magíster en Ciencias de la Ingeniería mención Ingeniería Química	Universidad de Santiago de Chile
	2013	Carmen Pérez	Optimización del proceso de escaldado de brócoli comercial para maximizar la formación de sulforafano	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2015	Diego Catalán	Modelación y simulación del proceso de purificación de mirosinasa de brócoli	Magíster en Ciencias de la Ingeniería mención Ingeniería Química	Universidad de Santiago de Chile
	2017	María Belén Garzón	Desarrollo de un alimento funcional extruido rico en sulforafano	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2020	Francis González	Diseño de un proceso piloto de extracción de sulforafano de brócoli para su aplicación en la industria de alimentos	Magíster en Ciencias de la Ingeniería mención Ingeniería Química	Universidad de Santiago de Chile
	2020	Victor	Diseño y optimización de un	Magíster en Ciencias	Universidad de

<sup>1</sup> Si se estima necesario, indicar todos los grados académicos obtenidos o equivalentes.

<sup>2</sup> Marcar con negrilla las tesis dirigidas en el mismo programa

		Zambrano	proceso de microencapsulación de sulforafano	de la Ingeniería de la Ingeniería Química	Santiago de Chile			
	Como co-guía de tesis							
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución			
	--	--	--	--	--			
	--	--	--	--	--			
<b>Tesis de doctorado dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)</b>	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución			
	2015	Carmen Pérez	Optimización del procesamiento de brócoli para maximizar el contenido de sulforafano	Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile			
	2018	Juan Román	Estudio de la interacción molecular del sistema mirosinasa de brócoli con glucorafanina y sinigrina, y su efecto sobre la actividad de la enzima	Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile			
	Como co-guía de tesis							
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución			
	--	--	--	--	--			
<b>PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS</b>								
<b>Listado de publicaciones. En caso de publicaciones con más de un autor, indicar en negrita el autor principal.</b>	<b>Publicaciones indexadas ISI:</b>							
	Nº	Autor (es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN	Factor de impacto
		Andrea Mahn, Luis A. Segura-Ponce, Raidel Comett, Rodrigo Díaz-Álvarez	2021	Effect of Pulsed Electric Fields – Assisted Extraction on Sulforaphane Recovery from Broccoli Florets	Journal of Food Process Engineering	In Press	1745-4530	2.36
		F. González, J. Quintero, R. del Río, A. Mahn	2021	Optimization of an Extraction Process to Obtain a Food-Grade Sulforaphane-Rich Extract from Broccoli ( <i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i> )	Molecules	Publicada	1420-3049	4.41
		Saavedra, A., Valdés, H., Mahn A. y Acosta O.	2021	Comparative Analysis of Conventional and Emerging Technologies for Seawater Desalination: Northern Chile as a Case Study	Membranes	Publicada	2077-0375	4.11
	A. Mahn, A. Castillo	2021	Potential of Sulforaphane as a Natural Immune System	Molecules	Publicada	1420-3049	4.41	

			Enhancer: A Review				
	Katherin V. Pereyra; David C. Andrade; Camilo Toledo; Karla Schwarz; Atenea Uribe-Ojeda1; Angélica P. Ríos-Gallardo; Andrea Mahn; Rodrigo Del Rio	2020	Dietary supplementation of a sulforaphane-enriched broccoli extract protects the heart from acute cardiac stress	Journal of Functional Foods	Publicada	1756-4646	3.7
	Constanza Córdova, Juan P. Vivanco, Julián Quintero, Andrea Mahn	2020	Effect of drum drying conditions on the content of bioactive compounds of broccoli pulp	Foods	Publicada	2304-8158	4.09
	Andrea Mahn, Julián Quintero, Noelia Castillo, Raidel Comet,	2020	Effect of ultrasound-assisted blanching on myrosinase activity and sulforaphane content in broccoli florets	Catalysts	Publicada	2073-4344	3.52
	Julián Quintero, Daniela Román, José Salazar, Andrea Mahn	2020	Economic assessment of a small-scale plant for production of sulforaphane-rich broccoli flour in Chile	Biofuels, Bioproducts & Biorefining	Publicada	1932-1031	4.53
	Juan Román, Dorian González, Mario Inostroza, Andrea Mahn,	2020	Molecular modeling of epithiospecifier and nitrile-specifier proteins of broccoli and their interaction with aglycones	Molecules	Publicada	1420-3049	4.41
	Reyes, A; Vasquez, J; Pailahueque, N; Mahn, A.	2019	Effect of drying using solar energy and phase change material on kiwifruit properties	Drying Technology	Publicado	0737-3937	2.31
	Víctor Zambrano, Rubén Bustos, Andrea Mahn,	2019	Insights about stabilization of sulforaphane through microencapsulation	Heliyon	Publicado	2405-8440	1.65

	Andrea Mahn, Aldo Saavedra, María Paz Rubio,	2018	Kinetic Study of Sulforaphane Stability in Blanched and Un-blanched Broccoli ( <i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i> ) Florets during Storage at Low Temperatures	Journal of Food Science and Technology	Publicada	0022-1155	1.8
	Juan Román, Antonio Castillo, Andrea Mahn	2018	Molecular Docking of Potential Inhibitors of Broccoli Myrosinase	Molecules	Publicada	1420-3049	4.41
	Juan Román, Luis Cottet, Antonio Castillo, Andrea Mahn	2018	Kinetic and structural study of broccoli myrosinase and its interaction with glucoraphanin and sinigrin	Food Chemistry	Publicada	0308-8146	4.95
	Juan Román, Antonio Castillo, Luis Cottet, Andrea Mahn	2018	Molecular modeling of broccoli myrosinase and its interaction with different ligands	Chemical Engineering Transactions	Publicada	1974-9791	0.82
	Andrea Mahn, María Paz Rubio.	2017	Evolution of total polyphenols content and antioxidant activity in broccoli florets during storage at different temperatures	Journal of Food Quality	Publicado	0146-9428	0.84
	Andrea Mahn	2017	Modeling of the effect of selenium fertilization on the content of bioactive compounds in broccoli heads	Food Chemistry	Publicada	0308-8146	4.95
	Andrea Mahn and Carmen Pérez.	2016	Optimization of an incubation step to maximize sulforaphane content in pre-processed broccoli	Journal of Food Science and Technology	Publicado	0022-1155	1.8
	Andrea Mahn, Constanza Martín, Alejandro Reyes, Aldo Saavedra.	2016	Evolution of sulforaphane content in sulforaphane-rich broccoli during tray drying	Journal of Food Engineering	Publicado	0260-8774	3.85
	José Vásquez, Alejandro Reyes, Andrea Mahn, Francisco	2016	Evaluation of Fuzzy Control implemented in a Solar Dryer with Thermal Energy Storage System	Drying Technology	Publicado	0737-3937	2.22

	Cubillos.						
	Andrea Mahn, Juan Román, Alejandro Reyes	2016	Efecto de la liofilización de brócoli pre-procesado sobre la cinética de secado y el contenido de sulforafano	Información tecnológica	Publicada	0718-0764	0.16
	Alejandro Reyes, Andrea Mahn, Verónica Cares	2015	Analysis of Dried Onions in a Hybrid Solar Dryer, Freeze Dryer and Tunnel Dryer	Chemical Engineering Transactions	Publicada	1974-9791	0.82
	Andrea Mahn, Alejandro Angulo, Fernanda Cabañas.	2014	Purification and Characterization of Broccoli (Brassica oleracea var italica) Myrosinase ( $\beta$ -thioglucosidase glucohydrolase)	Journal of Agricultural and Food Chemistry	Publicado	0021-8561	3.41
	Alejandro Reyes, Daniela Negrete, Andrea Mahn, Francisco Sepúlveda.	2014	Design and evaluation of a heat exchanger that uses paraffin wax and recycled materials as solar energy accumulator	Energy Conversion and Management	Publicado	0196-8904	6.38
	Herna Barrientos, Carmen Pérez, Gustavo Zúñiga, Andrea Mahn.	2014	Effect of methyl jasmonate, sodium selenate, and chitosan as exogenous elicitors on the phenolic compounds profile of broccoli sprouts	Journal of the Science of Food and Agriculture	Publicado	0022-5142	2.38
	Carmen Pérez, Herna Barrientos, Juan Roman, Andrea Mahn.	2014	Optimization of a blanching step to maximize sulforaphane synthesis in broccoli florets	Food Chemistry	Publicado	0308-8146	4.95
	Alejandro Reyes, Andrea Mahn, Francisco Cubillos, Pedro Huenulaf.	2014	Mushroom dehydration in a hybrid-solar dryer	Energy Conversion and Management	Publicado	0196-8904	6.38
	Carmen Pérez, Herna Barrientos, Juan Roman, Andrea Mahn.	2014	Optimization of a blanching step to maximize sulforaphane synthesis in broccoli florets	Food Chemistry	Publicado	0308-8146	4.95

	Andrea Mahn, Mauricio Zamorano, Alejandro Reyes	2014	Effect of freeze-drying conditions on antioxidant compounds of broccoli	Food Processing & Technology	Publicado	2157-7110	3.4
	Ignacio Sepulveda, Herna Barrientos, Alejandra Moenne, Andrea Mahn	2013	Changes in SMSeC, glucosinolates and sulforaphane levels, and in proteome profile in Broccoli ( <i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i> ) fertilized with sodium selenate	Molecules	Publicado	1420-3049	4.41
	Alejandro Reyes, Andrea Mahn, Francisco Cubillos, Pedro Huenulaf	2013	Mushroom dehydration in a hybrid-solar dryer	Energy Conversion and Management	Publicado	0196-8904	6.38
	Alejandro Reyes, Natalia Pérez, Andrea Mahn	2013	Specific heat and thermal conductivity of "loco" ( <i>concholepas concholepas</i> )	Food and Bioprocess Technology: An International Journal	Publicado	1935-5130	3
	Andrea Mahn, M. Elena Lienqueo, Claudia Quilodrán, Alvaro Olivera-Nappa	2012	Purification of transthyretin as nutritional biomarker of selenium status	Journal of Separation Science	Publicado	1615-9314	2.42
	Andrea Mahn, Alejandro Reyes	2012	An overview of health-promoting compounds of broccoli ( <i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i> ) and the effect of processing	Food Science and Technology International	Publicado	1082-0132	1.22
	Alejandro Reyes, Andrea Mahn, Carolina Guzmán, Dafne Antoniz	2012	Analysis of the drying of broccoli florets in a fluidized pulsed bed	Drying Technology: an International Journal	Publicado	0737-3937	2.22
	A. Mahn, M. Zamorano, H. Barrientos, A.	2012	Optimization of a process to obtain selenium-enriched freeze-dried broccoli with high	LWT – Food Science and Technology	Publicado	0023-6438	3.13

	Reyes		antioxidant properties					
	M.E. Lienqueo, A. Mahn, J.C. Salgado, C. Shene	2012	Mathematical Modeling of Protein Chromatograms	Chemical Engineering and Technology	Publicado	1521-4125		1.59
	Valeri Bubnovich, Alejandro Reyes, Andrea Mahn, Esteban Quijada	2012	Numerical simulation of lyophilization of carrot slices at atmospheric pressure in a fluidized bed	Journal of Food Engineering	Publicado	0260-8774		3.85
	A. Mahn, M. Ismail	2011	Depletion of highly abundant proteins in blood plasma by ammonium sulfate precipitation for 2D-PAGE analysis	Journal of Chromatography B	Publicado	1570-0232		2.53
	Alejandro Reyes, Natalia Pérez, Andrea Mahn	2011	Theoretical and experimental study of freeze-drying of "loco" (Concholepas concholepas)	Drying Technology	Publicado	0737-3937		2.22
	Alejandro Reyes, Andrea Mahn, Pedro Huenulaf	2011	Drying of apple slices in atmospheric and vacuum freeze-drier	Drying Technology	Publicado	0737-3937		2.22
	Alejandro Reyes, Agnes Evseev, Andrea Mahn, Valeri Bubnovich, Ruben Bustos, Eric Scheuermann	2011	Effect of operating conditions in freeze-drying on the nutritional properties of blueberries	International Journal of Food Sciences & Nutrition	Publicado	0963-7486		1.2
	Andrea Mahn, Paola Antoine, Alejandro Reyes	2011	Optimization of drying kinetics and quality parameters of broccoli florets	International Journal of Food Engineering	Publicado	1556-3758		0.92
	Andrea Mahn, A. Reyes, M. Zamorano, W. Cifuentes, M. Ismail	2010	Depletion of highly abundant proteins in blood plasma by hydrophobic interaction chromatography for proteomic analysis	Journal of Chromatography B	Publicado	1570-0232		2.53

## Publicaciones indexadas SCOPUS:

N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN	Factor de impacto
1	Juan Román, Antonio Castillo, Luis Cottet, <b>Andrea Mahn</b>	2018	Molecular modeling of broccoli myrosinase and its interaction with different ligands	Chemical Engineering Transactions	Publicada	1974-9791	0.82
2	<b>Andrea Mahn</b> , Carmen Pérez, Alejandro Reyes	2017	Efecto de las Condiciones de Secado en lecho Fluidizado Pulsante sobre el Contenido de Sulforafano de Brócoli	<i>Información tecnológica</i>	Publicada	0718-0764	0.16
3	<b>Andrea Mahn</b> , Juan Román, Alejandro Reyes	2016	Efecto de la liofilización de brócoli pre-procesado sobre la cinética de secado y el contenido de sulforafano	<i>Información tecnológica</i>	Publicada	0718-0764	0.16
4	<b>Alejandro Reyes</b> , Andrea Mahn, Verónica Cares	2015	Analysis of Dried Onions in a Hybrid Solar Dryer, Freeze Dryer and Tunnel Dryer	<i>Chemical Engineering Transactions</i>	Publicada	1974-9791	0.82
5	<b>Andrea Mahn</b> , Mauricio Zamorano, Alejandro Reyes	2014	Effect of freeze-drying conditions on antioxidant compounds of broccoli	Food Processing & Technology	Publicado	2157-7110	3.4

## Libros y capítulos de libro (agrupar por tipo de publicación):

N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado
1	Varzakas T., Mahn A., Pérez C., Miranda M., Barrientos H.	2016	Blanching", en: "Handbook of Food Processing. Food Preservation", edited by Theodoros Varzakas and Constantina Tzia eBook ISBN: 978-1-4987-2176-9, print ISBN: 978-1-4987-2175-2	Boca Raton, Florida, U.S.A	CRC Press	Publicado
2	Mahn, A.	2013	Selenium and health: Discovering nutritional biomarkers. En <i>Chemical safety in food chain</i> , edited by Franco Pedreschi and	New York, EEUU	Nova Science Publisher Inc	Publicado

			Zuzana Ciesarova				
3	Mahn, A.V.	2011	Hydrophobic Interaction Chromatography: Fundamentals and Applications in Biomedical Engineering. En <i>Biomedical Engineering / Book 3</i> .	Croatia	INTECH Open Access Publisher	Publicado	
4	Antoine P, Reyes A, Mahn A	2011	Desarrollo y Optimización de un Proceso Para Obtener Brócoli Deshidratado con Propiedades Antioxidantes Mejoradas. En <i>Encuentros Binacionales de Jóvenes Investigadores del Bicentenario Argentino – Chileno / Encuentro Centro</i>	Buenos Aires, Argentina	Secretaría de Políticas Universitarias	Publicado	
<b>Otras publicaciones (por ejemplo, revistas con referato, obras u otras –indicando cuales-, agrupar por tipo de publicación):</b>							
N°	Autor(es)	Año	Título de la publicación	Lugar	Editorial	Estado	Otro aspecto pertinente
--	--	--	--	--	--	--	--
--	--	--	--	--	--	--	--
<b>Patentes:</b>							
N°	Inventor (es)	Nombre patente	Fecha de solicitud	Fecha de publicación	N° de registro	Estado	
1	Andrea Mahn	Procedimiento de análisis y determinación del estado metabólico de elementos traza en mamíferos, en base al perfil proteico asociado a un estado metabólico supra-nutricional de los elementos traza y el patrón proteico	201101319	02 del 06 de 2011	57133 (14/03/2019)	Concedida	
2	Andrea Mahn	Alimento funcional horneado a base de brócoli rico en sulforafano	29 del 12 de 2017.29-12-2017	2017	2017-3485	Solicitada	
3	Andrea Mahn	Proceso para aumentar el contenido de sulforafano en el brócoli	29 del 12 de 2017.	2017	2017 – 3484	Solicitada	
4	Andrea Mahn	Biomarkers related with a supra-nutritional metabolic state of selenium and diagnosis method in which said biomarkers are identified	n.a.	Sept. 19, 2017	US 9,764,319B2	Concedida	
5	Andrea Mahn	Method for analyzing and determining the metabolic state of trace elements in mammals, based on the protein profile associated with a supra-nutritional metabolic state of the trace elements and the protein pattern	6 del 12 de 2012	14 del 3 de 2019	US14/123,451, N° de registro PCT/14/03/2019	Concedida	
<b>Listado de proyectos de</b>	<b>Título</b>	<b>Fuente de financiamiento</b>	<b>Año de adjudicación</b>	<b>Período de ejecución</b>	<b>Rol en el proyecto (investigador responsable/director)</b>		

investigación <sup>3</sup> en los últimos 10 años					co-investigador, etc.)
	Study and Optimization of a Process to obtain Recombinant Broccoli Myrosinase with Improved Catalytic Properties, with Potential Application in the Agro- Food Industry	FONDECYT 1201418	2020	2020-2022	Inv Responsable
	Modelación fenomenológica comparativa de procesos de desalinización de aguas: Balance de materia, energía y mecanismos de transportes aplicados a tecnologías térmicas y de membranas	Proyecto DICYT N°092011SF		3 años	Co-Inv
	Desarrollo de nuevos alimentos saludables a partir de frutos de michay (Berberis Darwinii H.) para mejorar la competitividad de la empresa Greenovation mediante el aprovechamiento de recursos nativos sub-explotados	Proyecto CORFO Súmate a Innovar 19SN-117596	2019	9/12	Inv Responsable USACH
	Caracterización y diseño de nuevos biofungicidas bacterianos para el control de la pudrición gris del racimo en vides de mesa y viníferas, causada por el hongo fitopatogéno Botrytis cinerea	Proyecto FONDEF IDeA Segunda Etapa ID15I20589		2	Inv alterna

<sup>3</sup> Se consideran proyectos adjudicados y/o en ejecución en el período solicitado.

	Estudio de un Proceso escalable para producir mirosinasa de brócoli expresada en E. coli	Proyecto de Ayudante de Investigación 081911MO_PAP	2019	1	Inv Responsable
	Caracterización fisicoquímica y funcional de las proteínas ESP y NSP de brócoli para el diseño de una estrategia de purificación	Proyecto de Postdoctorado 081911MO_POSTDOC	2019	1	Patrocinante
	Valorización del brócoli y sus sub-productos mediante la optimización de su cultivo para producir un extracto rico en sulforafano y antioxidantes que sea aplicable como nutraceutico	Proyecto de Innovación "Alimentos Saludables" PYT-2018-0316	2018	3	Inv alterno
	Convenio de Desempeño N°15/2018	Proyecto Fortalecimiento Usach USA1799_MA152210	2018	1	Responsable
	Formación de una red de Investigación en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos para Fortalecer las Capacidades de Investigación de la Universidad de Santiago de Chile	Proyecto de Formación de Redes de Investigación 031811MO_RED	2018	1	Inv Responsable
	Fortalecimiento de la investigación en Biotecnología de Alimentos del Departamento de Ingeniería Química	Proyecto PAI N°77170008	2018	3	Inv Responsable
	Implementación y validación de la tecnología para producir a escala piloto un ingrediente funcional a base de harina de brócoli para la	Proyecto CORFO Línea 2 Contratos Tecnológicos 17CONTEC-83647	2017	2	Inv Responsable USACH

industria alimentaria					
Estudio y optimización de un proceso de extracción no convencional de sulforafano desde brócoli	Proyecto DICYT código 081711MO	2017	2019	Inv Responsable	
Aumento del contenido de compuestos bioactivos en brócoli mediante fertilización y procesamiento post-cosecha	Proyecto Vridei 021711MO_PUBLIC	2017	1	Inv Responsable	
Convenio de Desempeño N°14/2017	Proyecto USA 1555.39	2017	1	Inv Responsable	
Modelación fenomenológica comparativa de procesos de desalinización de aguas: Balance de materia, energía y mecanismos de transportes aplicados a tecnologías térmicas y de membranas	DICYT código 092011SF	2019	2021	Co-investigadora	
Estudio de un Proceso escalable para producir mirosinasa de brócoli expresada en E. coli	DICYT código 081911MO_PAP	2019	2019	Investigador responsable	
Caracterización fisicoquímica y funcional de las proteínas ESP y NSP de brócoli para el diseño de una estrategia de purificación	DICYT código 081911MO_POSTDOC	2019	2019-2020	Investigador responsable	
Estudio y optimización de un proceso de extracción no convencional de sulforafano desde brócoli"	DICYT código 081711MO	2017	2017 - 2019	Investigador responsable	
Sistema de cómputo de alto rendimiento para	CORFO, Programa Fortalecimiento y creación de capacidades	2016	2016	Co-investigadora	

	visualización y problemas de bioinformática	tecnológicas habilitantes para la innovación y el emprendimiento			
	Study and optimization of a process to obtain dehydrated sulforaphane-rich broccoli intended to be a functional food	FONDECYT	2013	2013-2017	Investigadora responsable
	Theoretical and experimental analysis of a hybrid solar dryer using a phase-change material for energy storage	FONDECYT	2011	2011-2014	Co-investigadora
	Determinación de selenio y glucosinolatos en Zizyphus mistol Griseb y Geoffroea decorticans	Proyecto de colaboración internacional ARG-CH 023/11	2011	2011-2012	Co-investigadora
	Study and optimization of a process to obtain dehydrated Se-enriched broccoli with improved anticarcinogenic and antioxidant properties	FONDECYT	2010	2010-2013	Responsable
	Optimización de cromatografía de interacción hidrofóbica para su aplicación en proteómica	DICYT	2009	2009	Responsable
<b>Listado de proyectos de intervención, innovación y/o desarrollo tecnológico</b>	<b>Título</b>	<b>Fuente de financiamiento</b>	<b>Año de adjudicación</b>	<b>Período de ejecución</b>	<b>Rol en el proyecto (investigador responsable/director, co-investigador, etc.)</b>
	Caracterización y diseño de nuevos biofungicidas bacterianos para el control de la pudrición gris del racimo en vides de mesa y viníferas, causada por el hongo fitopatógeno Botrytis cinerea	FONDEF código ID15I20589	2019	2019-2021	Investigadora alterna
	Desarrollo de	CORFO código	2019	2020	Investigadora

nuevos alimentos saludables a partir de frutos de michay (Berberis Darwinii H.) para mejorar la competitividad de la empresa Greenovation mediante el aprovechamiento de recursos nativos sub-explotados	19SN-117596			responsable
Valorización del brócoli y sus sub-productos mediante la optimización de su cultivo para producir un extracto rico en sulforafano y antioxidantes que sea aplicable como nutracéutico	Proyecto de Innovación FIA "Alimentos Saludables" <b>PYT-2018-0316</b>	2018	2018 - 2021	Investigador alterno
Implementación y validación de la tecnología para producir a escala piloto un ingrediente funcional a base de harina de brócoli para la industria alimentaria"	Proyecto CORFO Línea 2 Contratos Tecnológicos 17CONTEC-83647	2017	2017-2019	Investigador responsable
Formulación de sopa instantánea a partir de brócoli liofilizado con alto contenido de sulforafano como alimento funcional	FONDEF-VIU	2014	2015	Directora
Producción y encapsulamiento de la enzima mirosinasa de brócoli para su aplicación como suplemento alimenticio	FONDEF-VIU	2014	2015	Directora
Caracterización física, química y microbiológica de un alimento funcional rico en selenio con propiedades antioxidantes	DGT	2011	2011	Responsable

	mejoradas para uso humano y animal				
	Desarrollo de un alimento funcional rico en selenio con propiedades antioxidantes mejoradas para uso humano y animal	DGT	2010	2010-2011	Responsable
Listado de consultorías y/o asistencias técnicas, en calidad de responsable, en los últimos 10 años					
	<b>Título</b>	<b>Institución contratante</b>	<b>Año de adjudicación</b>	<b>Período de ejecución</b>	<b>Objetivo</b>
	-	-	-	-	-