

9Anexo Nº 7: Ficha académica: ingrese información de cada uno de los integrantes del cuerpo académico.¹ **(utilizar únicamente este formato).**

Nombre del académico	Carla Andrea Arancibia Aguilar					
Carácter del vínculo (claustro/núcleo , colaborador o visitante)	Colaborador					
Título profesional, institución, país	Ingeniero de Alimentos, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile, Mayo 2006					
Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país²	Doctor en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria, Universidad Politécnica de Valencia, España, Noviembre 2013.					
Línea(s) de investigación	Línea de trabajo en el Programa: - Emulsiones alimentarias y sistemas coloidales. - Biodisponibilidad lipídica durante el proceso digestivo <i>in vitro</i>. - Percepción sensorial y estudios con consumidores. - Procesamiento oral de alimentos - Propiedades físicas de alimentos.					
Tesis de magíster³ 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	
	2016	Cevallos, L.	Emulsiones multicapa para la encapsulación de compuestos bioactivos lipídicos: Efecto del pH y carga eléctrica	Magíster en Tecnología de Alimentos,	Universidad de Santiago de Chile	
	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	

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

	En curso	Riquelme, N.	Diseño de un alimento funcional basado en nanoemulsiones considerando las necesidades sensoriales y nutricionales de las personas mayores	Doctorado en Nutrición y Alimentos	Universidad de Chile
--	----------	--------------	---	------------------------------------	----------------------

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	Riquelme N, Laguna L, Tárrega A, Robert P y Arancibia C.	2021	Oral behavior of emulsified systems with different particle size and thickening agents under simulated conditions.	Food Research International, 147,110558	Publicado	0963-9969	4,972	Q1
	2	Carrillo E, Laguna L , Arancibia C, y Tárrega A.	2021	Rescuing flavors identity and dynamic perception in pureed dishes. A restructuring solution for the puree diet	Foods, 10(4), 905	Publicado	2304-8158	4,092	Q1
	3	Laguna L , Mc, Arancibia C y Tárrega A	2020	Viscosity decay of hydrocolloids under oral conditions.	Food Research International, 136: 109300	Publicado	0963-9969	4,972	Q1
	4	Riquelme N, Robert P, Troncoso E y Arancibia C	2020	Influence of the particle size and hydrocolloid type on lipid digestion of thickened emulsions	Food and Function, 11(7), 5955-5964.	Publicado	2042-6496	4,171	Q1
	5	Riquelme N,	2020	Influence of Ternary	Foods, 9(1), 42	Publicado	2304-8158	4,092	Q1

		Sepúlveda C y Arancibia C. 2020.		Emulsifier Mixtures on Oxidative Stability of Nanoemulsions Based on Avocado Oil				
6	Riquelme N, Zúñiga RN y Arancibia C.	2019	Physical stability of nanoemulsions with emulsifier mixtures: Replacement of tween 80 with quillaja saponin	LWT- Food Science and Technology, 111:159-166	Publicado	0023-6438	4,006	Q1
7	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), 8(10), 464.	Publicado	2076-3921	5,014	Q1
8	Arancibia C, Miranda M, Matiacevich S y Troncoso E.	2017	Physical properties and lipid bioavailability of nanoemulsion-based matrices with different thickening agents	Food Hydrocolloids, 73:243-254	Publicado	0268-005X	7,053	Q1
9	Arancibia C, Riquelme	2017	Comparing the effectiveness of natural and	Innovative Food Science and	Publicado	1466-8564	4,477	Q1

		N, Vasquez L, Zúñiga RN y Matiacevi ch S		synthetic emulsifiers on oxidative and physical stability of avocado oil- based nanoemulsions	Emerging Technologies				
	10	Arancibia C, Navarro- Lisboa R, Zúñiga RN y Matiacevi ch S.	2016	Application of CMC as thickener on nanoemulsions based on olive oil: physical properties and stability	International Journal of Polymer Science	Publicado	1687- 9422	1,646	Q3
	11	Navarro R, Arancibia C, Herrera ML y Matiacevi ch S	2016	Effect of type of encapsulating agent on physical properties of edible films based on alginate and thyme oil.	Food and Bioproducts Processing, 97, 63-75	Publicado	0960- 3085	3,726	Q2
	12	Arancibia C, Bayarri S y Costell E	2015	Effect of hydrocolloid on rheology and microstructure of high-protein soy desserts	Journal of Food Science and Technology, 52, 6435-6444	Publicado	0022- 1155	1,946	Q3
	13	Arancibia C, Castro C, Jublot L, Costell E y Bayarri S	2015	Colour, rheology, flavour release and sensory perception of dairy systems. Influence of thickener and fat content	LWT- Food Science and Technology, 62, 408-416	Publicado	0023- 6438	4,006	Q1
	14	Arancibia C, Bayarri S y Costell E	2013	Combining cluster analysis, surface response	Journal of Sensory Studies 28, 483- 494	Publicado	0887- 8250	2,78	Q2

			methodology and JAR scales to increase consumer input in optimizing acceptability of a high protein soy dessert					
15	Arancibia C, Bayarri S y Costell E	2013	Impact of structural differences on perceived sweetness in semisolid dairy matrices.	Journal of Texture Studies 44, 346-356	Publicado	0022-4901	1,902	Q3
16	Arancibia C, Bayarri S y Costell E	2013	Comparing carboxymethyl cellulose and starch as thickeners in oil/water emulsions. Implications on rheological and structural properties.	Food Biophysics 8	Publicado	1557-1858	2,387	Q2
17	Arancibia C, Jublot L, Costell E y Bayarri S	2011	Flavor release and sensory characteristics of o/w emulsions. Influence of composition, microstructure and rheological behavior	Food Research International 46 (6), 1632-1641	Publicado	0963-9969	4,972	Q1
18	Arancibia C, Costell E y Bayarri S	2011	Fat replacers in low-fat carboxymethyl cellulose dairy beverages. Color, rheology and consumer perception.	Journal of Dairy Science 94, 2245-2258	Publicado	0022-0302	3,333	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	Arancibia C, Fiszman S y Tárrega A.	2017	Flow behaviour and viscoelasticity of nanoemulsions with different thickening agents. The multidisciplinary science of rheology. Towards a healthy and sustainable development	Valencia (España)	Eds. MJ Hernández, T Sanz, A Salvador, FJ Rubio-Hernández y R Steinbrüggen, Imedes.	Publicado
2	Navarro R, Arancibia C y Matiacevich S	2016	Efecto del agente encapsulante sobre las propiedades físicas de las emulsiones formadoras de películas que contienen aceite de tomillo.	Entre Ríos (Argentina)	Artículos de la Conferencia Internacional de Innovación Alimentaria. Editorial Uner.	Publicado
3	Arancibia C, Bayarri S y Costell E	2013	Flow behaviour of citrus flavoured soy desserts. Influence of interaction between protein and starch. Perspectives in Fundamental and Applied Rheology	Málaga (España)	Editorial Gráficas Fernando	Publicado
4	Arancibia C, Hernández E, Costell E y Bayarri S.	2011	Influence of thickeners on flow behaviour and viscoelasticity of high soy protein. Rheology trends: from nano to macro systems.	Lisboa (Portugal)	Editorial ISA Press.	Publicado
5	Costell E, Arancibia C, Chuliá I y Bayarri S.	2011	Influence of fat replacers on low-fat dairy desserts viscoelasticity. A creep study. Rheology trends: from nano to macro systems	Lisboa (Portugal)	Editorial ISA Press.	Publicado

	6	Arancibia C, Castro C, Jublot L, Ziere A y Bayarri S	2010	Influence of fat content and type of thickener on rheological behaviour and flavour release during eating. Proceedings of the International Conference on Food Innovation (FOODINNOVA).	Valencia (España)	Editorial UPV	Publicado	
	Libros:							
	Nº	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):							
	Nº	Autor(es)	Año	Título de la publicación	Lugar	Editorial	Estado	Otro aspecto pertinente
	1	Rivera D., Riquelme N., Arancibia C.	2020	Nanoemulsiones para la fortificación de alimentos.	Santiago (Chile)	Revista Contribuciones Científicas y Tecnológicas 55(2): 7-20.	Publicado	Revista de la Universidad de Santiago de Chile
	2	Riquelme, N., Arancibia C.	2019	Obtención de nanoemulsiones utilizando saponinas del quillay como sustituto de un surfactante sintético	Ciudad de México (México)	Revista MundoNano, 12(23):1e-12e.	Publicado	Latindex
	3	Matiacevich, S., Riquelme, N., Arancibia C.	2016	Perspectivas de las tecnologías aplicadas en productos IV-Gama—Prospects of the technologies applied in fresh-cut products. 141:49-56.	Santiago (Chile)	Revista Contribuciones Científicas y Tecnológicas	Publicado	Revista de la Universidad de Satinago de Chile
	Patentes:							
	Nº	Inventor(es)	Nombre patente		Fecha de solicitud	Fecha de publicación	Nº de registro	Estado
	--	--	--		--	--	--	--
Listado de proyectos de								
	Título		Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador		

investigación ⁴ en los últimos 10 años					responsable/director, co-investigador, etc.)
	Diseño de geles basados en nanoemulsiones bioactivas como base para el desarrollo de un alimento funcional, nutritivo y fácil de deglutir para las personas mayores.	DICYT-Regular N° 082171AA (USACH)	03-2021	12-2023	Investigador responsable
	Understanding the effect of emulsion structure breakdown on nutritional and sensory performance during oral processing and digestion to design healthy food matrices	FONDECYT-INICIACIÓN N°11170897	11-2017	03-2021	Investigador responsable
	Fortalecimiento de investigación y docencia por una nueva área basada en el diseño de matrices alimentarias con características saludables. Estudio de nanoemulsiones bioactivas y su liberación en la digestión para potenciar la nutrición del adulto mayor.	Programa de Inserción de Capital Humano Avanzado en la Academia, PAI N°79160091	03-2017	02-2019	Investigador responsable
	Desarrollo de matrices basadas en emulsiones que favorezcan la liberación de compuestos bioactivos para mejorar su funcionalidad nutricional y sensorial.	FONDECYT-POSTDOCTOR ADO N°3150537.	11-2014	02-2017	Investigador responsable

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

	Controlled release of nano/microemulsion-based antimicrobial agents embedded into alginate bioactive film	FONDECYT-REGULAR Nº 1131017	04-2014	10-2014	Investigador posdoctoral
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
	Aplicación de recubrimientos comestibles sobre panceta de cerdo para aumentar su vida útil	Agrosuper	2016	2016-2017	Asistencia técnica, responsable de análisis sensorial
	Desarrollo de un prototipo de chips saludables horneados	Salam Gourmet-Voucher Mujer CORFO	2016	2016-2017	Asistencia técnica, responsable de análisis sensorial
	Análisis sensorial de helados	Naturex-ChileBotanics S.A.	07-2017	Julio a Nov 2017	Asistencia técnica
	Curso de evaluación sensorial en la industria alimentaria.	Gourmet-Good Food S.A.- FTE Consultores Ltda.	08-2017	08-2017	Capacitación
	Diseño de una barra de fruta	Fruit Office SPA.	03-2019	09-2019	Responsable de desarrollo y evaluación sensorial