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

Nombre del académico	Julio B	runa Bugueño				
Carácter del vínculo (claustro/núcleo , colaborador o visitante)	Claustr	О				
Título profesional, institución, país	Químic	o Laboratorista, U	niversidad de Tarapacá, 199	8, Chile		
Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país²	Doctor	en Química, Unive	ersidad de Chile, 2007, Chile.			
Línea(s) de investigación  Tesis de	- Otras I - - -	•	ma de Envasado de Alimento ión desarrolladas por el acad			
magíster <sup>3</sup>	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución	
dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)	2017	Andrea Herrera	Caracterización fisicoquímica y antifúngica de los complejos de inclusión β- ciclodextrina/cinamaldehí do y β- ciclodextrina/eugenol.	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile	
		co-guía de tesis				
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución	
		·				
Tesis de doctorado dirigidas en los	Año	guía de tesis Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa Instituc		
últimos 10 años (finalizadas)	 Como	 co-guía de tesis				

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> No es obligatorio incluir fichas de académicos visitantes.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Si se estima necesario, indicar todos los grados académicos obtenidos o equivalentes.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Marcar con negrilla las tesis dirigidas en el mismo programa

		Año	Autor	Títu	ılo de la Tesis	Noml prog	ore de grama	- 1 1	nstitución
PRODUCTIVIDAD C	<u> </u>  E'	 NTÍFICA EN LA	רוו'ו פר	 IMOS 10 AÑOS					
PRODUCTIVIDAD C	Pi L/	ublicaciones	index		y agrupar por tip :	o de inc	lexaci	ón: Wo	S/ISI, SCIELO,
	Nʻ	Autor(es)	Año	Fítulo del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN	Factor de impacto	Categorización Revista (Q)
	1	Herrera A., Rodríguez F. J., Bruna J. E., Abarca R. L., Galotto M. J., Guarda A., Mascayano C., Sandoval- Yáñez C., Padula M., Ramos Souza Felipe F.		Antifungal and physicochemical properties of inclusion complexes based on β-cyclodextrin and essential oil derivatives.	Food Research International	Publicado	0963 - 9969	4.972	Q1
Listado de publicaciones. En caso de publicaciones con más de un autor,	2	Rodríguez, F. J., Abarca, R. L., Bruna, J. E., Moya, P. E., Galotto, M. J., Guarda, A., & Padula, M.	2019	Effect of organoclay and preparation method on properties of antimicrobial cellulose acetate films.	Polymer Composites	Publicado	0272 - 8397	2.265	Q2
indicar en negrita el <u>autor principal</u> .	3	Muñoz- Shugulí, C., Rodríguez, F. J., Bruna, J. E., Galotto, M. J., Sarantópoulo s, C., Perez, M. A. F., & Padula, M.	2019	Cetylpyridinium bromide-modified montmorillonite as filler in low density polyethylene nanocomposite films.	Applied Clay Science	Publicado	0169- 1317	4.605	Q2
	4	J.E. Bruna, M. Castillo, C. López de Dicastillo, R. L. Abarca, A. Guarda, F. J. Rodríguez and M. J.Galotto.	2018	Temperature effect on antimicrobial and antioxidant activity of eco- biocomposite based of poly (lactic acid)and grape pomace	Food Bioprocess Technol	Publicado	1935 - 5130	3.356	Q2
	5	Junqueira- Gonçalves, M. P., Salinas, G. E., Bruna, J.	2017	An assessment of lactobiopolymer-montmorillonite composites for dip	Journal of the Science of Food and Agriculture	Publicado	0022 - 5142	2.614	Q2

	E., & Niranjan, K.		coating applications on fresh strawberries.					
6	Abarca, R., Rodríguez, A. Guarda, M. J. Galotto, J. E. Bruna, M. A. Fávaro, F. Ramos, M. Padula.	2017	Application of β- cyclodextrin/2- nonanone inclusion complex as active agent to design of antimicrobial packaging films for control of Botrytis cinerea.	Food and Bioprocess Technology	Publicado	1935 - 5130	3.356	Q2
7	López de Dicastillo, C., Bruna, J., 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	Journal of Applied Polymer Science	Publicado	0021 - 8995	2.520	Q2
8	Abarca, R., Rodríguez, F., Guarda, A., Galotto, M. J., Bruna, J.	2016	Characterization of beta-cyclodextrin nclusión complexes containing an essential oilcomponent	Food Chemistry	Publicado	0308- 8146	6.306	Q1
9	Hauser, C., Peñaloza, A., Guarda, A., Galotto, M. J., Bruna, J., Rodríguez, F.	2016	Development of an Active Packaging Film Based on a Methylcellulose Coating Containing Jurta (Ugni molinae Turcz) Leaf Extract	Food and Bioprocess Technology	Publicado	1935- 5130	3.356	Q2
10	Rodríguez, F., Cortés, L., Guarda, A., Galotto, M. J., Bruna, J.	2015	Characterization of cetylpyridinium bromide-modified montmorillonite incorporated cellulose acetate nanocomposite films	Journal of Material Science	Publicado	002 2- 246 1	3.553	Q2
11	Rodríguez, F., Torres, A., Peñaloza, A., Sepulveda, H., Galotto, M. J., Guarda, A., Bruna, J.	2014	Development of an antimicrobial material based on a nanocomposite cellulose acetate film for active food packaging.	Food additives and	Publicado	1944- 0049	2.340	Q2
12	Bruna, J., Galotto, M.J., Guarda, A., Rodríguez, F.		A novel polymer based on MtCu(2+)/cellulose acetate with	Carbohydrate Polymers	Publicado	0144- 8617	7.182	Q1

			antimicrobial activity					
1:	Quintero, R., Rodríguez, F., Bruna, J., Guarda, A., Galotto, M.J.	2013	Cellulose acetate butyrate nanocomposites with antimicrobial properties for food packaging	Packaging Technology and Science	Publicado	0894- 3214	1.187	Q4
1.	Rodríguez, F., Sepúlveda, H., Bruna, J., Guarda, A., Galotto, M.J.	2013	Development of cellulose eco- nanocomposites with antimicrobial properties oriented for food packaging	Packaging Technology and Science	Publicado	0894- 3214	1.187	Q4
1.	Galotto, M.J., Valenzuela, X., Rodríguez, F., Bruna, J., Guarda, A.	2012	Evaluation of the Effectiveness of a New Antimicrobial Active Packaging for Fresh Atlantic Salmon (Salmo Salar L.) Shelf Life	Packaging Technology and Science	Publicado	0894- 3214	1.187	Q4
10	Rodríguez, F., Coloma, A., Galotto, M.J., Guarda, A., Bruna, J.	2012	Effect of organoclay content and molecular weight on cellulose acetate nanocomposites properties	Polymer Degradation	Publicado	0141- 3910	4.032	Q1
1	Rodríguez, F., Galotto, M.J., Guarda, A., Bruna, J.	2012	Modification of cellulose acetate films using nanofillers based on organoclays	Journal of Food Engineering	Publicado	0260- 8774	4.499	Q1
1	Bruna, J., Peñaloza, A., Guarda, A., Rodríguez, ., Galotto, M.J		Development of MtCu(2+)/LDPE nanocomposites with antimicrobial activity for potential use in food packaging	Applied Clay Science	Publicado	0169- 1317	4.605	Q2

Scopus:

900 P	45.					
N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN
	Junqueira-	2017	An assessment of	Journal of the Science of	Publicado	1097-
	Gonçalves, M. P.,		lactobiopolymer-	Food and Agriculture		0010
1	Salinas, G. E.,		montmorillonite composites			
	Bruna, J. E., &		for dip coating applications on			
	Niranjan, K.		fresh strawberries			

## Scielo:

N°	Autor(es)	Año	Título del artículo		Nombre revista	Estado	ISSN
1.	Bruna, J., Quilodran, H., Guarda, A., Rodriguez,	2015	Development antibacterial nanocomposites use in food packa	of MtCu/PLA potential ging	Circimical Society	Publicado	0717- 9707

	F., Galotto, M.J., Figueroa, P.											
2.	Coloma, A.; Rodriguez, F.; Bruna, J.; Guarda, A., M Galotto.J.	2014	Development of an film with natural zeo ethylene scavenger			nal of th			Pu	blicado		0717- 9707
Capí	tulos de libro	:										
N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo	y/o li	ibro	Lug	ar	E	dito	rial	Е	stado
1.	Rodríguez, Francisco; Galotto, María J.; Guarda, Abel; Bruna, Julio	2016	Capítulo: Modification acetate film:		llulose	K.C Rama M. R. A (Eds): plan Biolo Bioteci gy a Applica . Cha Suiz	wat, Ahuja Fiber ats: Pgy, hnolo nd ations am,		iprin erna	ger tional	Рι	ublicado
Libro	os:										1	
N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo	y/o li	ibro	Lug	ar	E	dito	rial	E	stado
		-										
	s publicacior par por tipo o		or ejemplo, revistas llicación):	con	refera	to, ob	ras u	otra	ıs –	indican	do	cuales-,
Ν°Α	utor(es) Año	Títu	ılo de la publicación	Lu	gar	Edit	torial		Est	ado i		aspecto inente
					-	-		-	-	_	-	
Pate	ntes:											
		T			Fech	a de	Fec	ha d	e	N° de	<u>. T</u>	
N°	Inventor(es)	'	Nombre patente		solic		publ	icaci	ón	registr		Estado
1.	F. Rodrígue M.J.Galotto; A.Guarda; Jul Bruna.	Pelí io rem	cula Activa con capacida oción de etileno basad zeolita natural modificac	a en	23/11/2	:016	31/03	3/201		201603 5		Solicitad a
2.	Galotto, M Guarda, A Rodríguez, F López c Discastillo C.  A.C. López, M.	com dióx J.; cobr J.; antin A.; activ c:, visib de enva recu "Cor J. biod	cula polimérica prende nanopartículas ido de titanio dopado re o plata cuya activimicrobicida puede vada por exposición a lole, útil en la manufactulases de alimentos oubrimientos de superficiemposición polimilegradable con capacita	con vidad ser a luz ra de en en erica cidad	02/08,	/2016	06/01	/201		201601 <u>!</u> 5		Solicitad a
3.		J. que	oxidante y antimicrob comprende hoja de m : CHILE	urta"	08/04/2	2016	30/0	9/20		2016- 00817		Concebid a

			¿Método de obtención de un				_
		,	adsorbedor de compuestos				
		Gloria Pizarro; J.	gaseosos orgánicos, basado en			2015-	Solicitad
	4.	Bruna.	etapas experimentales	30/12/2015	19/01/2018	03777	а
		Galotto M.J.;					
		Bruna, J.;	"Películas de material polimérico				
		Guarda, A;	con actividad antioxidante y			3190/201	Solicitad
	5.	Rodríguez, FJ.	antimicrobiana"	2014	24/11/2014	4	a
Listado de		•				•	

proyectos de investigación<sup>4</sup> en los últimos 10 años

				Balan al
Título	Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador responsable/director, co-investigador, etc.)
Fortalecimiento de las redes de cooperación multidisciplinaria, nacional e internacional, mediante la incorporación de un sistema de extrusión de baja escala para el desarrollo de materiales plásticos eco-amigables	FONDEQUIP	2019	2020	Co- investigador
Desarrollo de almohadillas para carne de pollo fresca- refrigerada con capacidad de remoción de líquidos y generación de actividad antimicrobiana	FONDEF	2019	2019- 2021	Co- investigador
Fortalecimiento para el estudio interdiciplinario a través del análisis proteomico y cuantificaciór de metabolitos producidos por microorganismos de importancia en la industria alimentaria a través de la adquisición de un sistema UHPLC MS/MS	Project VII Concurso de equipamiento científico y tecnológico mediano FONDEQUIP 2018. Codigo EQM180076	2018	2019	Co-Investigador
Red integral de Estudio y Desarrollo en Microbiología en Alimentos (RIMA),	DICYT.	2018	2018- 2019	Co-Investigador
Development of antifungal food packaging based on polyethylene and B-cyclodextrin inclusión complexes containing essential oil derivates"	DICYT.	2017	2017- 2020	Co-investigador
Improving PLA biodegradable polymer properties with the incorporation of modified graphene nanoparticles for food packaging applications		2017	2017 – 2020	Investigador principal

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Se consideran proyectos adjudicados y/o en ejecución en el período solicitado.

	Elaboración y caracterización de materiales plásticos ac para el envasado de alimentos	tivos	DICYT.		2017	2017 – 2019	Co-investigador
	Desarrollo de sensor ca de detectar compuesto volátiles en carnes de pescado mediante carn de color, con potencial en envases inteligentes para alimentos	os nbio luso	DICYT.		2017	2017 - 2019	Investigador responsable
	Desarrollo de nuevos envases antimicrobian para alimentos basado nanopartículas activab momento de envasar	s en	FONDEF		2014	2014- 2017	Director
	Aplicación de la nanotecnología para el desarrollo de un nuevo adsorbedor de etileno orientado a la produco de envases para frutas climatéricas	ión	FONDEF		2012	2012- 2016	Co-Investigador
	Aplicación de la nanotecnología en el diseño de una sistema capaz de extender la vi útil de vegetales en refrigeradores	ida	CORFO		2012	2012- 2013	Co-investigador
	Desarrollo de nuevos envases antimicrobian para alimentos basado nanoparticulas activab momento de envasar	s en	CORFO		2012	2012-2013	Investigador Responsable
	Development of Eco- Nanocomposites Based PLA/MMTCu2+ and PLA/MMTCu0 With Potential Application in Antimicrobial Food Packaging		FONDECYT- Iniciación		2011	2011-2014	Investigador Responsable
	Modificación de polieti con nanopartículas de cobre para su potencia en envases activos		DICYT 05107	71BB	2010	2010- 2013	Investigador Responsable
Listado de proyectos de intervención, innovación y/o desarrollo	Título	1	uente de nciamiento		ío de dicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador responsable/director, co- investigador, etc.)
tecnológico							
Consultorías y/o asistencias técnicas en los últimos 10 años	Título	Institu contra		ño de		Período de ejecución	Objetivo
aitiiios to diios		-					

Evaluación de proyectos de innovación en la industria de alimentos	Phibrand	2017	2 semestre 2017	Recolectar datos relacionados a proyectos de innovación en la industria de los alimentos
Evaluación de publicación internacional, Journal of Macromolecular Science, Part A: Pure and Applied Chemistry.	TAYLOR & FRANCIS INC	2017	2017	Evaluar publicaciones en la modalidad de corrector de propuestas de publicacionb a la revista Journal of Macromolecular Science, Part A: Pure and Applied Chemistry.
Evaluación de proyectos, Proyectos de Investigación 2017 de la Vicerrectoría de Investigación y Estudios Avanzados de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso	Vicerrectoría de Investigación y Estudios Avanzados de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso	2017	2017	Evaluador de proyectos postulados el año 2017 en proyecto interno de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso
Evaluación de proyectos I Concurso IDEA en dos etapas temático en inocuidad y calidad alimentaria	FONDEF- Conicyt	2017	2017	Evaluador de proyectos postulados el año 2017 al I Concurso IDEA en dos etapas temático en inocuidad y calidad alimentaria
Evaluación de proyectos IV Concurso Idea en dos etapas de FONDEF año 2017	FONDEF- Conicyt	2017	2017	Evaluador de proyectos postulados el año 2017 al IV Concurso Idea en dos etapas de FONDEF