

**Anexo N° 7:** Ficha académica: ingrese información de cada uno de los integrantes del cuerpo académico.<sup>1</sup> (utilizar únicamente este formato).

<b>Nombre del académico</b>	<b>MARÍA JOSÉ GALOTTO LÓPEZ</b>			
<b>Carácter del vínculo (claustro/núcleo, colaborador o visitante)</b>	Claustro			
<b>Título profesional, institución, país</b>	Licenciada en Farmacia, Universidad de Valencia, España, 1985.			
<b>Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país<sup>2</sup></b>	Doctor en Farmacia, Especialidad tecnología de los Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia, España, 1989.			
<b>Línea(s) de investigación</b>	<b>Línea de trabajo en el Programa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envases y Sistemas de envasado de alimentos</li> <li>- Ciencia de los alimentos</li> </ul>			
<b>Tesis de magíster<sup>3</sup> dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)</b>	<b>Como guía de tesis</b>			
	<b>Año</b>	<b>Autor</b>	<b>Título de la Tesis</b>	<b>Institución</b>
	2016	Luan Garrido	“Desarrollo de materiales de PLA nanoreforzados a través de la incorporación de nanopartículas de celulosa encapsuladas en nanofibras de PVA mediante la técnica de electrospinning”	Magíster en Tecnología de Alimentos Universidad de Santiago de Chile
	2013	Carla Ramírez	“Estudio teórico experimental de la migración especificada de Bisfenol A en películas de Policarbonato destinados a estar en contacto directo con alimentos”	Magíster en Tecnología en Alimentos Universidad de Santiago de Chile
	2011	Ximena Valenzuela	“Incorporación de agentes antimicrobianos naturales en film poliméricos aplicados a envases de alimentos”	Magíster en Tecnología en Alimentos Universidad de Santiago de Chile
2010	Wladimir Silva	“Modelación matemática de la extracción de SO <sub>2</sub> desde vino mediante contactados de membrana para su cuantificación analítica”	Magíster en Tecnología en Alimentos Universidad de Santiago de Chile	

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

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

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

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
	2019	Carolina Villegas	"On the supercritical impregnation of natural compounds in biopolymers used as active food packaging"	Doctorado en Ciencia de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2015	Romina Abarca	"Desarrollo de un barniz activo basado en gelatina y 2-nonano encapsulada en $\beta$ -ciclodextrina. aplicación en la elaboración de un material plástico con actividad antifúngica"	Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2015	Jessica Carolina López Pasten	" Efecto de la alta presión hidrostática sobre las propiedades físico-química nutricionales y actividad antioxidante de la pulpa de uchuva ( <i>Physalis peruviana</i> L.)"	Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2014	Alejandro Coloma Paxi	"Desarrollo de nanocompositos con capacidad de adsorción de etileno"	Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2013	Leslie Vidal	"Microencapsulación de productos naturales con propiedades antioxidantes y antimicrobianas"	Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2013	Francisca Bobadilla	"Investigación en algas pardas de la presencia de $\beta$ -glucano soluble con acción biológica inmuno-estimulante sobre cultivos acuícolas en estado temprano"	Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2012	Rosa Quintero	Desarrollo de películas con actividad antimicrobiana a base de nanocomposito de derivado de celulosa	Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2011	Alejandra Torres	"Estudio teórico-experimental del fenómeno de migración específica en materiales poliméricos utilizados en el envasado de alimentos"	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	
--	--	--	--	--	

**PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS**

Listado de publicaciones. En caso de publicaciones con	Publicaciones indexadas (identificar y agrupar por tipo de indexación: WoS/ISI, SCIELO, LATINDEX, u otras –indicando cuales-):								
	Nº	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN	Factor de impacto	Categorización Revista (Q)

<b>más de un autor, indicar en negrita el autor principal.</b>	1	Eliezer Velásquez, Sebastian Espinoza, Ximena Valenzuela, Luan Garrido, María José Galotto, Abel Guarda, Carol López de Dicastillo	2021	Effect of Organic Modifier Types on the Physical– Mechanical Properties and Overall Migration of Post-Consumer Polypropylene/Clay Nanocomposites for Food Packaging	<i>Polymers</i>	Publicada	1502(1)-1502(12)	4.329	Q1
	2	Eliezer Velásquez, Cristian Patiño Vidal, Adrià 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	<i>Comprehensive reviews in food science and food safety</i>	Publicada	1-16	12.811	Q1
	3	Cristian Patiño Vidal, Carol López de Dicastillo, Francisco Rodríguez-Mercado, Abel Guarda, María José Galotto & Cristina Muñoz-Shugulí	2021	Electrospinning and cyclodextrin inclusion complexes: An emerging technological combination for developing novel active food packaging materials	<i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i>	Publicada	-	11.176	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	<i>Carbohydrate Polymers</i>	Publicada	117849(1)-117849(10)	9.381	Q1
	5	Daniela Cerro, Gonzalo Bustos, Carolina Villegasa,, Nicolás Buendía, Giannina Truffa, María Paz Godoy,	2020	Effect of supercritical incorporation of cinnamaldehyde on physical-chemical properties, disintegration and toxicity studies of PLA/lignin nanocomposites	<i>International Journal of Biological Macromolecules</i>	Publicada	255-266	6.953	Q1

	Francisco Rodríguez, Adrián Rojas, María José Galotto, Luis Constandil, Mauricio Yáñez-S, Julio Romero, Alejandra Torres							
6	Carol López de Dicastillo; Eliezer Velásquez; Adrián Rojas; Abel Guarda; María José Galotto	2020	The use of nanoadditives within recycled polymers for food packaging: Properties, recyclability, and safety	<i>Comprehensive reviews in food science and food safety</i> Pag. 1-17 doi: 10.1111/1541-4337.12575	Publicado	1541-4337	9.912	Q1
7	Marina Patricia Arrieta, Luan Garrido, Simón Faba, Abel Guarda, María José Galotto, Carol López de Dicastillo	2020	Cucumis metuliferus Fruit Extract Loaded Acetate Cellulose Coatings for Antioxidant Active Packaging	<i>Polymers</i> 12 1248(1) 1248 (19) doi:10.3390/polym12061248	Publicado	2073-4360	3.423	Q1
8	Adrián Rojas; Eliezer Velasquez; Luan Garrido; María Jose Galotto; Carol Lopez de Dicastillo	2020	"Design of active electrospun mats with single and core-shell structures to achieve different curcumin release kinetics"	<i>Journal of Food Engineering, Vol. 273, Pag. 109900, DOI 10.1016/j.jfoodeng.2019.109900</i>	Publicado	0260-8774	4.499	Q1
9	Javiera Sepulveda, Carolina Villegas, Alejandra Torres, Esteban Vargas, Francisco Rodriguez, Samuel Baltazar, Alejandro Prada, Adrian Rojas, Julio Romero, Simon Faba,	2020	Effect of functionalized silica nanoparticles on the mass transfer process in active PLA nanocomposite films obtained by supercritical impregnation for sustainable food packaging	<i>Journal of Supercritical Fluids, doi org.ezproxy.usach.cl/10.1016/j.supflu.2020.104844</i>	Publicado	0896-8446	3.744	Q2

	Mar'ia Jose Galotto							
10	Alvarado, N; Abarca, RL; Urdaneta, J; Romero, J ; Galotto, MJ; Guarda, A	2020	"Cassava starch: structural modification for development of a bio-adsorber for aqueous pollutants. Characterization and adsorption studies on methylene blue" -9	<i>POLYMER BULLETIN</i> , ISSN: 0170-0839, DOI: 10.1007/s00289-020-03149	Publicado	1436-2449	1.936	Q2
11	Rojas, A; Torres, A; Galotto, MJ; Guarda, A; Julio, R	2020	"Supercritical impregnation for food applications: a review of the effect of the operational variables on the active compound loading"	<i>Journal Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> Volume 60, 2020 - Issue 8, Páginas: 1290-1301, DOI: 10.1080/10408398.2019.1567459	Publicado	1040-8398	7.862	Q1
12	Eliezer Velásquez, Adrián Rojas, Constanza Piña, María José Galotto and Carol López de Dicastillo	2019	"Development of Bilayer Biodegradable Composites Containing Cellulose Nanocrystals with Antioxidant Properties"	<i>Polymers</i> . Vol. 11, p.p. 1945	Publicado	2073-4360	3,426	Q1
13	De Dicastillo, C.L., 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"	<i>Antioxidants</i> . Vol. 8(10), p.p. 464	Publicado	2076-3921	5,014	Q1
14	Ana Carolina López de Dicastillo, Cristian Patiño, María José Galotto, Yesseny Vásquez-Martínez, Claudia Torrent Daniela Alburquenque, Alejandro	2019	"Novel hollow titanium dioxide nanospheres with antimicrobial activity against resistant bacteria"	<i>Beilstein J. Nanotechnol.</i> Vol. 10, p.p. 1716 – 1725	Publicado	2190-4286	2,612	Q2

	Pereira, Juan Escrig							
15	Francisco J. Rodríguez, Romina L. Abarca, Julio E. Bruna, Paula E. Moya, María J. Galotto, Abel Guarda, Marisa Padula	2019	"Effect of Organoclay and Preparation Method on Properties of Antimicrobial Cellulose Acetate Films"	<i>Polymer Composites</i> . Vol. 40, p.p. 2311-2319	Publicado	0272-8397	2,265	Q2
16	C.Villegas, M.P. Arrieta, A. Rojas, A. Torres S. Faba, M.J. Toledo, M.A. Gutierrez, E. Zavalla, J. Romero, M.J. Galotto, X. Valenzuela.	2019	PLA/organoclay bionanocomposites impregnated with thymol and cinnamaldehyde by supercritical impregnation for active and sustainable food packaging	Composite Part B: Engineering. Vol. 176(1), p.p. 107336	Publicado	1359-8368	7,635	Q1
17	C. López de Dicastillo; G. Lopez-Carballo, R. Gavara, V. Muriel-Galet, A. Guarda, M.J. Galotto.	2019	"Improving polyphenolic thermal stability of <i>Aristotelia chilensis</i> fruit extract by encapsulation within electrospun cyclodextrin capsules"	<i>Journal of Food Processing and Preservation</i> . Vol. 43 (8), p.p. e14044	Publicado	0145-8892	1,405	Q3
18	E.J. Velásquez, L. Garrido, A. Guarda, M.J. Galotto, C. López de Dicastillo	2019	"Increasing the incorporation of recycled PET on polymeric blends through the reinforcement with commercial nanoclays"	<i>Applied Clay Science</i> . Vol 180, p.p. 105185	Publicado	0169-1317	4,605	Q1
19	Andrea Herrera, Francisco J. Rodríguez, Julio E. Bruna, Romina L. Abarca, María J. Galotto, Abel Guarda, Carolina Mascayano, Claudia Sandoval-Yáñez, Marisa Padula, Fabiana Ramos Souza Felipe.	2019	"Antifungal and physicochemical properties of inclusion complexes based on $\beta$ -cyclodextrin and essential oil derivatives"	<i>Food Research International</i> . Vol 121 p.p. 127-135	Publicado	0963-9969	4,972	Q1
20	Muñoz-Shugulí C., Rodríguez, F. J., Bruna, J. E., Galotto, M. J.,	2019	Cetylpyridinium bromide-modified montmorillonite as filler in low density	<i>Applied Clay Science</i> , Vol 168, p.p. 203-210	Publicada	0169-1317	4,605	Q1

	Sarantópoulos, C., Perez, M. A. E., & Padula, M		polyethylene nanocomposite films					
21	P. A. Ulloa, J. Vidal, C. Lopéz de Dicastillo, F. Rodríguez, A. Guarda, R. M. S. Cruz, M. J. Galotto.	2019	“Development of poly (lactic acid) films with propolis as a source of active compounds: Biodegradability, physical, and functional properties”	Journal of Applied Polymer Science. Vol. 136(8), p.p. 47090	Publicado	0021-8995	2,52	Q2
22	Alejandro Pereira, Juan Escrig, Juan Luis Palma, Carol López de Dicastillo, Cristian Patiño, and María José Galotto	2018	“Magnetic nanotubes obtained from atomic layer deposition coated electrospun nanofibers”	Journal of Vacuum Science & Technology B, Volume 36(6), p.p.061803	Publicado	0734-2101	2,166	Q3
23	N. Alvarado, J. Urdaneta, J. Romero, C. López de Dicastillo, M. Schmidt, M.J. Galotto and Guarda	2018	Improvement of Physicochemical Properties of Starch Films by Blending it with Poly (N-Vinyl-2-Pyrrolidone)	Journal of Food Science and Nutrition vol. 4(36), p.p. 36-44	Publicado	2048-7177	1,797	Q3
24	Alvarado N., Romero J., Torres A., López de Dicastillo C., Rojas A., Galotto M.J., Guarda A.	2018	Supercritical impregnation of thymol in poly (lactic acid) filled with electrospun poly(vinyl alcohol)-cellulose nanocrystal nanofibers: Development an active food packaging material	Journal of food engineering, 2018, vol. 217, p.p. 1-10	Publicado	0260-8774	4,499	Q1
25	M.P. Arrieta, C. López de Dicastillo, L. Garrido, K. Roa M.J. Galotto	2018	“Electrospun PVA fibers loaded with antioxidant fillers extracted from Durvillaea antarctica algae and their effect on plasticized PLA bionanocomposites”	European Polymer Journal, Vol. 103, p.p. 145-157	Publicado	0014-3057	3,862	Q1
26	C. L. de Dicastillo, C. Patiño, M. J. Galotto, J. L. Palma, D. Alburquenque, J. Escrig	2018	“Novel Antimicrobial Titanium Dioxide Nanotubes Obtained through a Combination of Atomic Layer Deposition and Electrospinning Technologies”	Nanomaterials. Vol. 8 p.p. 128.	Publicado	2079-4991	4,324	Q2

27	Carol López de Dicastillo, Carolina Villegas, Luan Garrido, Karina Roa, Alejandra Torres, María José Galotto, Adrián Rojas, Julio Romero	2018	“Modifying an Active Compound’s Release Kinetic Using a Supercritical Impregnation Process to Incorporate an Active Agent into PLA Electrospun Mats”	Polymers, Vol. 10, pag. 479	Publicado	2073-4360	3,426	Q1
28	A. Rojas, A. Torres, A. Añazco, C. Villegas, M.J. Galotto, A. Guarda, J. Romero.	2018	Effect of pressure and time on scCO <sub>2</sub> -assisted incorporation of thymol into LDPE-based nanocomposites for active food packaging	Journal of CO <sub>2</sub> Utilization. Vol.26, p.p. 434-444.		2212-9820	5,993	Q1
29	Carol López de Dicastillo, Fernanda Bustos, Ximena Valenzuela, Gracia López-Carballo, Jose M. Vilariño, Maria Jose Galotto.	2017	Chilean berry Ugni molinae Turcz. fruit and leaves extract with interesting antioxidant, antimicrobial and tyrosinase inhibitory properties.	<i>Food Research International</i> . Vol. 102, p.p 119-128.	Publicado	0963-9969	4,972	Q1
30	Pablo A. Ulloa, Abel Guarda, Ximena Valenzuela, Javiera F. Rubilar, María J Galotto	2017	Modeling the release of antimicrobial agents (thymol and carvacrol) from two different encapsulation materials	<i>Food Science and Biotechnology</i> . Vol. 26(26), p.p. 1763-1772	Publicado	1226-7708	1,513	Q3
31	Abarca, R., Rodríguez, A. Guarda, M. J. Galotto, J. E. Bruna, M. A. Fávoro, F. Ramos, M. Padula.	2017	Application of $\beta$ -cyclodextrin/2-nonanone inclusion complex as active agent to design of antimicrobial packaging films for control of <i>Botrytis cinerea</i>	<i>Food and Bioprocess Technology</i> . Vol. 10, p.p. 1585-1594	Publicado	1935-5130	3,356	Q2
32	Lopez 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> . Vol 7, p.p. 106	Publicado	2079-4991	4,324	Q2
33	López de Dicastillo, 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</i> . Vol 9, p.p. 117	Publicado	2073-4360	3,426	Q1



34	Torres, A., Ilabaca, E., Rojas, A., Rodríguez, F., Galotto, M. J., Guarda, A., Villegas, C., Romero, J.	2017	Effect of processing conditions on the physical, chemical and transport properties of polylactic acid films containing thymol incorporated by supercritical impregnation	<i>European Polymer Journal</i> . Vol 89, p.p. 195-210	Publicado	0014-3057	3,862	Q1
35	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	<i>Journal of Applied Polymer Science</i> . Vol. 134	Publicado	0021-8995	2,52	Q2
36	Villegas C., Torres A., Rios M., Rojas A., Romero J. López de Dicastillo C., Valenzuela X., Galotto M.J., Guarda A.	2017	Supercritical impregnation of cinnamaldehyde into polylactic acid as a route to develop antibacterial food packaging materials	<i>Food Research International</i> . Vol 99, p.p 650-659	Publicado	0963-9969	4,972	Q1
37	Rojas A., Torres A., Martínez F., Salazar L., Villegas C., Galotto M.J., Guarda A., Romero J.	2017	Assessment of kinetic release of thymol from LDPE nanocomposites obtained by supercritical impregnation: effect of depressurization rate and nanoclay content	<i>European Polymer Journal</i> . Vol. 93, p.p. 294-306	Publicado	0014-3057	3,862	Q1
38	Abarca, R., Rodríguez, F., Guarda, A., Galotto, M. J., Bruna, J.	2016	"Characterization of beta-cyclodextrin inclusión complexes containing an essential oil component"	<i>Food Chemistry</i> . Vol. 196. Pp. 968-975	Publicado	0308-8146	6,306	Q1
39	López de Dicastillo, C; Bustos, F; Guarda, A; Galotto, M.J	2016	Cross-linked methyl cellulose films with murta fruit extract for antioxidant and antimicrobial active food packaging.	<i>Food Hydrocolloids</i> . Vol. 60, pp. 335-344	Publicado	0268-005X	7,053	Q1
40	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 Murta (Ugni molinae Turcz) Leaf Extract"	<i>Food and Bioprocess Technology</i> . Vol 9 (2), pp. 298-307	Publicado	1935-5130	3,356	Q2
41	López de Dicastillo, C.,	2016	"Antioxidant films based on cross-linked	<i>Carbohydrate Polymers</i> , Vol. 136,	Publicado	0144-8617	7,182	Q1

	Rodríguez, F., Guarda, A., Galotto, M.J.		methyl cellulose and native Chilean berry for food packaging applications".	pp. 1052-1060				
42	Vega-Galvez, A. Diaz, R., Lopez, J., Galotto, M. J., Reyes, J. E., Perez-Won, M. Puente-Diaz, L. Di Scala, K.	2016	"Assessment of quality parameters and microbial characteristics of Cape gooseberry pulp (Physalis peruviana L.) subjected to high hydrostatic pressure treatment"	<i>Food and Bioprocess Technology</i> . Vol. 97, pp. 30-40	Publicado	0960-3085	3,726	Q1
43	Rojas, A., Cerro D., Torres, A., Galotto, M. J., Guarda, A. Romero, J.	2015	"Supercritical impregnation and kinetic release of 2-nonanone in LLDPE films used for active food packaging"	<i>Journal of Supercritical Fluids</i> . Vol. 104, pp. 76-84	Publicado	0896-8446	3,744	Q2
44	Torres, A., Ramirez, C., Romero, J., Guerrero, G., Valenzuela, X., Guarda, A., Galotto, M.J.	2015	Experimental and theoretical study of bisphenol A migration from polycarbonate into regulated EU food simulant"	<i>European Food Research and Technology</i> . Vol. 240 (2), pp. 335-343	Publicado	1438-2377	2,366	Q2
45	Torres- Dossandon, M. J Lopez, J; Vega- Galvez, A; Galotto, M. J; Perez-Won, M; Di Scala, K.	2015	"Impact of high Hydrostatic pressure on physicochemical characteristics, nutritional, content and functional properties of cape gooseberry pulp (Physalis Peruviana L.)"	<i>Journal of Food Processing and Preservation</i> . Vol. 39 (6), pp. 2844-2855	Publicado	0145-8892	1,405	Q3
46	Rodríguez, F., Cortés, L., Guarda, A., Galotto, M. J., Bruna, J.	2015	"Characterization of cetylpyridinium bromide-modified montmorillonite incorporated cellulose acetate nanocomposite films"	<i>Journal of Material Science</i> . Vol. 50(10), pp. 3772-3780	Publicado	0022-2461	3,553	Q2
47	Bruna, J., Quilodran, H., Guarda, A., Rodriguez, F., Galotto, M.J., Figueroa, P.	2015	"Development of antibacterial MtCu/PLA nanocomposites potential use in food packaging"	<i>Journal of the Chilean Chemical Society</i> , Vol. 60(3), pp. 3009-3014	Publicado	0717-9707	0,617	Q4
48	López 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</i> . Vol. 4(3), pp. 533-547	Publicado	2076-3921	5,014	Q1
49	Rodríguez, F.,	2014	"Development of an	<i>Food additives and</i>	Publicado	1944-	2,34	Q2

	Torres, A., Peñaloza, A., Sepulveda, H., Galotto, M. J., Guarda, A., Bruna, J.		antimicrobial material based on a nanocomposite cellulose acetate film for active food packaging”	<i>contaminants part a-chemistry analysis control exposure &amp; risk assessment</i> . Vol. 31(3), pp. 342-353.		0049		
50	Torres, A., Romero, J., Macan, A., Guarda, A., Galotto, M. J.	2014	“Near critical and supercritical impregnation and kinetic release of thymol in LLDPE films used for food packaging”	<i>Journal of Supercritical Fluids</i> , Vol. 85, pp. 41-48	Publicado	0896-8446	3,744	Q2
51	Quintero, R., Rodríguez, F., Guarda, A., Galotto, M. J.	2014	“Preparation and characterization of cellulose acetate butyrate/organoclay nanocomposites produced by extrusion”	<i>Packaging Technology and Science</i> . Vol. 27(6), pp. 495-507	Publicado	0894-3214	1,187	Q4
52	Bruna, J., Galotto, M.J., Guarda, A., Rodríguez, F.	2014	“A novel polymer based on MtCu(2+)/cellulose acetate with antimicrobial activity”	<i>Carbohydrate Polymers</i> . Vol. 102, pp. 317-323	Publicado	0144-8617	7,182	Q1
53	Torres, A., de Dicastillo, C., Rios, M., Bastias, I., Guarda, A., Galotto, M. J.	2014	“Effect of organoclay incorporation on thermal, physical and morphological properties of LLDPE nanocomposites for active food packaging applications”	<i>Journal of the Chilean Chemical Society</i> . Vol. 59(4), pp. 2681-2685	Publicado	0717-9707	0,617	Q4
54	López, J., Vega, A., Galotto, M. J.	2014	“High hydrostatic pressure on chemical composition, color, phenolic acids and antioxidant capacity of Cape gooseberry pulp ( <i>Physalis peruviana</i> L.)”	<i>WT-Food Science and Technology</i> . Vol. 58(2), pp. 519-526	Publicado	0023-6438	4,006	Q1
55	Bobadilla, F., Rodríguez-Tirado, C., Imarai, M., Galotto, M.J.	2013	“Soluble beta-1,3/1,6-glucan in seaweed from the southern hemisphere and its immunomodulatory effect”	<i>Carbohydrate Polymers</i> . Volume: 92(1), pp. 241-248	Publicado	0144-8617	7,182	Q1
56	Quintero, R., Rodríguez, F., Bruna, J., Guarda, A., Galotto, M.J.	2013	“Cellulose acetate butyrate nanocomposites with antimicrobial properties for food packaging”	<i>Packaging Technology and Science</i> . Vol. 26(5), pp. 249-265	Publicado	0894-3214	1,187	Q4
57	Rodríguez, F., Sepúlveda, H.,	2013	“Development of cellulose eco-	<i>Packaging Technology and Science</i> , Vol 26(3)	Publicado	0894-3214	1,187	Q4

	Bruna, J., Guarda, A., Galotto, M.J.		nanocomposites with antimicrobial properties oriented for food packaging”	pp. 149-160				
58	Vidal, L., Avello M., Loyola, C., Campos, J., Aqueveque, P., Dungan, S., Galotto, M. J., Guarda, A.	2013	“Microencapsulation of maqui ( <i>Aristotelia chilensis</i> [Molina] Stuntz) leaf extracts to preserve and control antioxidant properties”	<i>Chilean Journal of Agricultural Research</i> 73(1), pp. 17-23.	Publicado	0718-5839	0,883	Q3
59	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 ( <i>Salmo Salar</i> L.) Shelf Life”	<i>Packaging Technology and Science</i> . Vol. 25(6), pp. 363-372	Publicado	0894-3214	1,187	Q4
60	Rodríguez, F., Coloma, A., Galotto, M.J., Guarda, A., Bruna, J.	2012	“Effect of organoclay content and molecular weight on cellulose acetate nanocomposites properties”	<i>Polymer Degradation and Stability</i> . Vol. 97(10), pp. 1996-2001	Publicado	0141-3910	4,032	Q1
61	Rodríguez, F., Galotto, M.J., Guarda, A., Bruna, J.	2012	“Modification of cellulose acetate films using nanofiller based on organoclays”	<i>Journal of Food Engineering</i> . 110(2), pp. 262-268	Publicado	0260-8774	4,499	Q1
62	Torres, A., Guarda, A., Moraga, N., Romero, J., Galotto, M.J.	2012	“Experimental and theoretical study of thermodynamics and transport properties of multilayer polymeric food packaging”	<i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 234(4), pp. 713-722	Publicado	1438-2377	2,366	Q2
63	Bruna, J., Peñaloza, A., Guarda, A., Rodríguez, F., Galotto, M.J.	2012	“Development of MtCu (2+)/LDPE nanocomposites with antimicrobial activity for potential use in food packaging”	<i>Applied Clay Science</i> . Vol. 58, pp. 79-87	Publicado	0169-1317	4,605	Q1
64	Moraga, N., Torres, A., Guarda, A., Galotto, M.J.	2011	“Non-Newtonian canned liquid food unsteady fluid mechanics and heat transfer prediction for pasteurization and sterilization”	<i>Journal of Food Process Engineering</i> , Vol. 34(6), pp. 2000-2025	Publicado	0145-8876	1,703	Q3
65	Guarda, A., Rubilar, J., Miltz, J., Galotto, M.J.	2011	“The Antimicrobial Activity of Microencapsulated Thymol and Carvacrol”	<i>International Journal of Food Microbiology</i> Vol. 146(2), pp. 144-150	Publicado	0168-1605	4,187	Q2
66	Galotto, M.J., Torres, A., Guarda,	2011	“Experimental and theoretical study of LDPE: Evaluation of	<i>Food Research International</i> . Vol. 44(9), pp. 3072-3078	Publicado	0963-9969	4,972	Q1

	A., Moraga, N., Romero, J.		different food simulants and temperatures”					
57	Galotto, M. J., Torres, A., Guarda, A., Moraga, N., Romero, J.	2011	“Experimental and theoretical study of LDPE versus different concentrations of Irganox 1076 and different thickness”	<i>Food Research International</i> . Vol. 44(2), pp. 566-574	Publicado.	0963-9969	4,972	Q1
58	Junqueira Goncalves; Maria P.; Galotto, Maria J.; Valenzuela, Ximena; Dinten Carolina M.; Aguirre, Paulina; Miltz, Joseph.	2011	“Perception and view of consumers on food irradiation and the Radura symbol”	<i>Radiation Physics and Chemistry</i> . 80(1), pp. 119-122	Publicado	0969-806X	2,226	Q1
59	Galotto, M.J., Ulloa, P., Escobar, R., Guarda, A., Gavara, R., Miltz, J.	2010	“Effect of High-Pressure Food Processing on the Mass Transfer Properties of Selected Packaging Materials”	<i>Packaging Technology and Science</i> . Vol. 23(5), pp. 253-266	Publicado	0894-3214	1,187	Q4

#### Scopus:

N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN
1	Eliezer Velásquez, Luan Garrido, Ximena Valenzuela, María José Galotto, Abel Guarda, Carlos López de Dicastillo	2020	“Physical properties and safety of 100% post-consumer PET bottle-organoclay nanocomposites towards a circular economy” Sustainable	<i>Chemistry and Pharmacy</i> , Vol. 17, Pag.100285-100285 doi:10.1016/j.scp.2020.100285	Publicado	S/ISSN
2	Hauser, C., Peñalosa, A., Rodríguez, F., Guarda, A., Galotto, M.J.	2014	Promising antimicrobial and antioxidant extracts of murta leaves ( <i>Ugni molinae Turcz</i> ): Shelf-life extension and food safety	<i>Food packaging and Shelf-life</i> . Vol. 1(1), pp. 77-85	Publicado	2214-2894

#### Scielo

N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN
1	Bruna, J.E., Quilodran, H., Guarda, A., Rodríguez, F., Galotto, M.J., Figueroa, P.	2015	Development of Antibacterial MtCu/PLA Nanocomposites by Casting Method for Potential use in Food Packaging	<i>Journal of the Chilean Chemical Society</i> . Vol 60 (3). p.p. 3009-3014	Publicado	0717-9707
2	Torres, A., de Dicastillo, C., Rios, M., Bastias, I., Guarda, A.	2014	Effect of organoclay incorporation on thermal, physical and morphological properties of LLDPE nanocomposites for active	<i>Journal of the Chilean Chemical Society</i> . vol. 59 (4). P.p. 2681-2685	Publicado	0717-9707

	Galotto, M. J.		food packaging applications.				
3	Coloma, A.; Rodríguez, F.; Bruna, J.; Guarda, A., M; Galotto.J	2014	Development of an active film with natural zeolite as ethylene scavenger	Journal of the Chilean Chemical Society. vol. 59 (2). P.p. 2409-2414	Publicado	0717-9707	
<b>Capítulos de libro:</b>							
N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado	
1	Carol Lopez de Dicastillo; Matias Guerrero Correa; Fernanda B. Martinez; Camilo Streitt; Maria Jose Galotto	2020	"Antimicrobial Effect of Titanium Dioxide Nanoparticles"	London	online IntechOpen Antimicrobial Resistance	Publicado	
2	Rodríguez, F.; Galotto, M.J.; Guarda, A.; Bruna, J.	2016	Capítulo: Modification of cellulose acetate films. En: K.G. Ramawat, M. R. Ahuja (Eds): Fiber plants: Biology, Biotechnology and Applications	Cham, Suiza	Springer International	Publicado	
3	M.J. Galotto, C. López de Dicastillo, A. Torres and A. Guarda.	2015	Thymol: Use in Antimicrobial Packaging. In: Barros-Velázquez, J.	USA	Antimicrobial Food Packaging, Chapter 45, pp. 553-562.	Publicado	
4	M.J.Galotto, A. Guarda, C. López de Dicastillo.	2014	"Antimicrobial Active Polymers in Food Packaging". En: Giuseppe Cirillo, Francesca Iemma, Umile Gianfranco Spirizzi (Eds.). "Functional Polymers in Food Science"	New Jersey, USA	Scrivener Publishing LLC & John Wiley and Sons Ltda, Editorial	Publicado	
5	Kiwi, M., Galotto, M. J., Guarda, A.	2013	"Nanotecnología. Desarrollo de envases plásticos con capacidad antimicrobiana para el envasado de salmón fresco" en: "Innovación basada en conocimiento científico"	Santiago de Chile	Academia Chilena de Ciencias	Publicado	
<b>Libros:</b>							
N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado	
--	--	--	--	--	--	--	
<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
1	Torres, A.; Pérez, T;	2011	Control de la Migración de componentes de	Chile	Indualimentos. Vol 76, p.p. 74-75	Publicado	--

	Valdés, MF; Guarda, A; Galotto, M.J.		envases plásticos hacia los alimentos envasados				
2	<b>Guarda, A.; Galotto, M.J.</b>	2010	“Proyecto D06I1050. El esfuerzo de la industria nacional por aumentar la vida útil del salmón fresco”	Chile	Mundo Acuícola & pesquero. N° 76, pp. 10-13	Publicado	--
<b>Patentes:</b>							
N°	Inventor(es)	Nombre patente		Fecha de solicitud	Fecha de publicación	N° de registro	Estado
1	Ana Carolina Lopez de Dicastillo Bergamo; Eliezer Velasquez; Simon Riveros Faba; Abel Guarda Moraga; Maria Jose Galotto Lopez	“Envase activo antifúngico que comprende una polimérica multicapa con un recubrimiento 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”		2020	17/04/20	N°solicitud 202001043	Sin resolver
2	Carol Lopez de Dicastillo Bergamo; Maria Jose Galotto; Cristian Patiño; Juan Escrig; Daniela Alburquenque; Alejandro Pereira	“Nanoesferas huecas de dióxido de titanio y método de obtención a partir de electrospraying y deposición de capa atómica, seguido de un tratamiento térmico incluyendo calcinación; útiles como microbicidas o antimicrobianos de amplio espectro”		2020	19/03/20	N°solicitud 202000724	Sin resolver
3	Francisco Rodríguez, María J. Galotto, Abel Guarda, Julio Bruna, Verónica García	“Recubrimiento polimérico comprendiendo carvacrol como agente activo antimicrobiano volátil natural portado en un vehículo polimérico disuelto en solvente orgánico volátil y película flexible polimérica que comprende interiormente dicho recubrimiento, útil para prolongar la vida útil de productos cárnicos”		2020	06/08/20	N° Solicitud 202002046	Sin resolver
4	Galotto, Maria Jose; Bruna Burgueño, Julio Elias; Guarda Moraga, Abel; Rodriguez Mercado, Francisco	“Película de biocomposito con actividad antioxidante y antimicrobiana que comprende material polimerico de poliacido lactico y orujo de uva; procedimiento de elaboracion; uso”.		2020	01/07/20	N° Solicitud 201403190	Sin resolver
5	Julio Bruna Burgueño; Catalina Lira Barriga;	"Sensor para detección compuestos productos de la degradación de carnes de pescado y/o pollo con el fin de indicar la		2020	31/12/20	N° Solicitud 202003462	Sin Resolver

	Francisco Rodriguez Mercado; Maria Jose Galotto Lopez;; Abel Guarda Moraga	frescura del alimento."				
6	Juan Escrig; Carol Lopez de Dicastillo Bergamo; Alejandro Pereira; Cristian Patiño; Maria Jose Galotto	"Method for obtaining hollow, magnetic, core-shell nanotubes Al2O3/Ni/Al2O3, with high aspect ratio and low probability of aggregation, comprising the combination of: electro-spinning, deposition of atomic layer and a subsequent process of thermal reduction, with times reduced synthesis for obtaining large volumes"	2019	05/06/20	N°solicitud 341/5000	Sin Resolver
7	Ana Carolina Lopez de Dicastillo Bergamo; Luan Garrido; Eliézer Velásquez; Abel Guarda; Maria Jose Galotto	"Nanocompósito polimérico comprendiendo una mezcla en fundido de PET virgen y PET reciclado con arcilla; método de preparación de dicho nanocompósito; método para preparar su uso en la manufactura de películas o artículos moldeables incluyendo envases, contenedores, fibras, entre otros"	2019	13/12/19	N° solicitud 201904845	Sin resolver
8	Ana Carolina López de Dicastillo Bergamo; Fernanda Bustos; Matías Guerrero; Abel Guarda; Maria Jose Galotto	"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 el daño y deterioro por microorganismos, preferentemente, Botrytis cinérea"	2019	29/11/19	N° de Solicitud 201902215	Sin resolver
9	Ana Carolina Lopezde Dicastillo Bergamo; Virginia Muriel Galet; Simon Riveros Faba; Abel Guarda Moraga; Maria Jose Galotto Lopez	"Envase Activo antifungico comprendiendo una poliolefina con recubrimiento polimerico 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	03/01/20	N° de Solicitud 201902861	Sin resolver
10	F. Rodríguez; M.J.Galotto; A.Guarda; Julio Bruna.	Película Activa con capacidad de remoción de etileno basada en una zeolita natural modificada	2016	31/03/17	N°: 201603005	Sin resolver
11	Bruna, J.; Galotto, M.J.;	Película polimérica que comprende nanopartículas de	2016	06/01/17	N° 201601955	Denegada



	Guarda, A.; Rodríguez, F.; López de Discastillo C.	dióxido de titanio dopado con cobre o plata cuya actividad antimicrobica puede ser activada por exposición a la luz visible, útil en la manufactura de envases de alimentos o en recubrimientos de superficie				
12	A.C. López, M.J. Galotto, A. Guarda, J. Bruna.	"Composición polimérica biodegradable con capacidad antioxidante y antimicrobiana, que comprende hoja de murta"	2016	30/09/16	N°: 2016-00817	Sin resolver
13	F. Rodriguez; M.J. Galotto; A. Guarda; C. Gloria Pizarro; J. Bruna.	"Método de obtención de un adsorbedor de compuestos gaseosos orgánicos, basado en etapas experimentales"	2015	19/01/18	Solicitud N°2015-03777	Denegada
14	Lavín, A., Martínez, C., Ganga, M.A., Galotto, M.J., Guarda, A.	Procedimiento para la preparación de un jugo de frutas que comprende obtener un jugo de fruta verde mediante prensado entre 1200 a 1800 bares, filtrar el jugo en un filtro de placas con tamaño de poro entre 0,6 a 0,8 mm, pasteurizarlo, clarificar el jugo utilizando agentes floculantes, filtrarlo en condiciones de asepsia y envasarlo en frío	2015	24/11/16	Solicitud n°200601037	Otorgada.
15	Guarda, A.; Rubilar, J.; Galotto M.J.	"Un proceso para la obtención de un film que comprende la incorporación de agentes antimicrobianos de origen natural en una estructura polimérica, para el desarrollo de envases destinados a incrementar la vida útil de carne refrigerada, preferentemente de salmón fresco refrigerado"	03.12.2010	22.07.2014	Fecha Solicitud: N° 11.805.937.7	Otorgada
16	Galotto M.J.; Bruna, J.; Guarda, A.; Rodríguez, F.J.	"Películas de material polimérico con actividad antioxidante y antimicrobiana"	24.11.2014	02/06/16	3190/2014	Otorgada
17	Guarda, A.; Valenzuela X.; Ramírez, A.; Galotto M.J.	"Un proceso para la obtención de un film que comprende la incorporación de agentes antimicrobianos de origen natural en una estructura polimérica"	2011	Sin Fecha publicación	COD 532-2011	Denegada
<b>Listado de proyectos de investigación<sup>4</sup> en los últimos 10 años</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>	
	"On the study of the supercritical cocrystallization and release kinetic of highly volatile active components	FONDECYT 1201301	2020	2020-2022	Investigadora Responsable	

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

	in pla foams for active Packaging applications”				
	“Designing antimicrobial biodegradable multilayer structures with enhanced barrier properties through the combination of co-axial electrospinning and coating”	FONDECYT 1200766	2020	2020-2022	Co-Investigadora
	“Desarrollo de almohadillas para carne de pollo fresca-refrigerada con capacidad de remoción de líquidos y generación de actividad antimicrobiana”	FONDEF ID19110272	2019	2019-2021	Co-investigador
	“Combination of electrospinning and atomic layer deposition technologies as an innovative route for obtaining novel antimicrobial and antiviral nanostructures”	FONDECYT 1170624	2017	2017-2019	Co-investigador
	“Desarrollo de Clamshell Activo para el control de Botrytis cinerea en Berries”	17CONTEC-83637	2018	2018-2019	Directora
	“Centro para el desarrollo de la nanociencia y nanotecnología”	Proyecto BASAL	2009	2009-2022	Investigador Principal
	“Study of the release process of $\beta$ -cyclodextrin inclusion complexes containing essential oil derivatives in PLA active packaging applications”	FONDECYT	2018	2018-2021	Investigador Principal
	“Desarrollo de bionanocompositos activos basados en ácido poliláctico obtenidos mediante impregnación supercrítica”	DICYT	2018	2018-2020	Co investigador
	“Plataforma de Innovación en envases y embalajes de alimentos”	CORFO PTEC-66644	2016	2016-2023	Directora
	“Aumento de la vida útil del pan especial envasado a través del desarrollo de envases activos y reformulación del proceso”	CORFO 15 COTE-46290	2016	2016-2017	Coinvestigador
	“Estudio del proceso de transferencia de masa de compuestos antimicrobianos naturales desde nanocompositos diseñados para envases activos de alimentos”	FONDECYT PAI 79150059	2015	2015-2018	Investigadora Patrocinante
	“Bases científicas-tecnológicas para generar una propuesta de regulación	FONDEF ID15110554	2015	2015-2017	Directora

	de envases plásticos reciclados post-consumo para su uso en contacto directo con alimentos”				
	“Nanoreinforced PLA Materials Through the Incorporation of cellulose nanowhiskers into electropun fiber matrixes”	FONDECYT 1140249	2014	2014-2016	Coinvestigador
	“Supercritical impregnation and kinetic release of a natural antimicrobial compound in nanocomposites of polymer food packaging material”	FONDECYT 1150592	2015	2015-2017	Investigador Principal
	“Fortalecimiento de líneas de investigación orientadas al desarrollo de nuevos envases activos para alimentos”.	PCCI140002 (Proyecto Intercambio científico – Alemania).	2015	2015-2016	Investigador Principal
	“Aplicación de extractos naturales de plantas autóctonas chilenas en el desarrollo de envases activos con capacidad antioxidante y antimicrobiana”	FONDEF CA13I10334	2014	2014-2016	Co Investigador
	“Desarrollo de nuevos envases antimicrobianos para alimentos basados en nanopartículas activables al momento de envasar”	FONDEF CA 13I10322	2014	2014-2016	Director Alterno
	“Aplicación de la nanotecnología para el desarrollo de un nuevo adsorbedor de etileno orientado a la producción de envases para frutas climatéricas	FONDEF D11I1123	2012	2012-2016	Co Investigador
	“ Study of Specific Migration of Bisphenol (an Endocrine Disrupting Agent), from Packaging Materials”	FONDECYT 1120368	2012	2012-2014	Investigador Principal
	“ Propuesta científica de normativa para el desarrollo de envases plásticos inocuos: una metodología científica-tecnológica de apoyo a instituciones públicas y privadas para fortalecer la estrategia nacional de consolidación de la industria alimentaria”	FONDEF D09I1043	2010	2010 - 2015	Directora
	“Center of Excellence in Research and Development for the Food Industry”-- “Desarrollo de una mejor cadena global de suministro	INNOVACHILE CORFO -110EII-9568	2013	2013-2015	Investigador Principal

	de fruta fresca por la optimización de la post cosecha en la fase de pretransporte, enfocado en las uvas de mesa y las paltas”				
	“Aplicación de la nanotecnología en el diseño de un sistema capaz de extender la vida útil de vegetales en refrigeradores”	INNOVACHILE CORFO 11IDL1-10495	2012	2012-2013	Co Investigador
	“Desarrollo de nuevos envases antimicrobianos para alimentos basados en nanopartículas activables al momento de envasar”	INNOVA-CORFO código 11IDL1-10515	2012	2012-2013	Director Alterno
	“Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos”	Apoyo a la formación de redes internacionales entre centros de Investigación. CONICYT RI-2011-079	2012	2012-2013	Coinvestigador
	“Extensión de la vida útil de berries frescos mediante el uso de envase eco-activo”	FONDEF D08I1028	2010	2010-2012	Directora Alternata
<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>
	--	--	--	--	--
<b>Consultorías y/o asistencias técnicas en los últimos 10 años</b>					
	<b>Título</b>	<b>Institución contratante</b>	<b>Año de adjudicación</b>	<b>Período de ejecución</b>	<b>Objetivo</b>
Proyecto SDT-CEC-4472. Servicio de análisis y asesorías en el área de envases y embalajes.	Alimentos Multiexport S.A., Alusa Chile S.A, Bo Packaging S.A., Cartones San Fernando Spa, Cartulinas Cmpc S.A., Cial Alimentos S.A., Clariant Plastics & Coating, Coca Cola Embonor S.A, Cocalan Alimentos S.A., Comercial Celtex S.A., Empack Flexible S.A., Empresas Carozzi S.A., Envases Cmf S.A, Envases Del Pacifico S.A., Fábrica De Plasticos Sorbi Ltd, Fibrosonoco S.A., Iansagro S.A, Impresos Industriales S.A., Industria De Plasticos Serplas, Inspectorate Chile Ltda. Labser Ltda., Man. Metalurgicas Rheem Chilen, Plastyverg Industrial Ltda., Prunesco S.A., Salvia S.A, San Jorge Packaging S.A., Tecnotambores S.A., Tres	2014	2014 al 2021	Poner a disposición de las empresas servicios analíticos que les permitan mejorar la calidad de sus productos e incrementar su desarrollo tecnológico y competitividad	

		Montes S.A, Ultra Pac Sudamerica S.A., Viña Concha Y Toro S.A. Watts S.A.			
	Proyecto SDT-CEC-4318 Servicio de análisis y asesorías áreas envases, embalajes y alimentos	Agricola Garces Ltda, Agrofoods Central Valley Chile, Alimentos Pancho Villa S.A., Alsa Ltda, Alusa Chile S.A, Bo Packaging S.A., Calalsa Industrial S.A., Cartulinas Cmpc S.A., Clariant Plastics & Coating, Confecciones Leyad Ltda., Corrupac S.A, Envases Cmf S.A, Exportadora Subsole S.A., Fibrosonoco S.A., Granotec Chile S.A., Ideal S.A., Laboratorio Chile S.A., Labser Ltda., Malfanti S.A.	2013	2013-2021	Poner a disposición de las empresas servicios analíticos que les permitan mejorar la calidad de sus productos e incrementar su desarrollo tecnológico y competitividad