

**PuAnexo 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>SILVIA BEATRIZ MATIACEVICH</b>			
<b>Carácter del vínculo (claustro/núcleo, colaborador o visitante)</b>	Claustro			
<b>Título profesional, institución, país</b>	Licenciada en Ciencias Biológicas, Universidad de Buenos Aires, 2003, Argentina.			
<b>Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país<sup>2</sup></b>	Doctor en Industria de Alimentos, Universidad de Buenos Aires, 2008, Argentina.			
<b>Línea(s) de investigación</b>	<p><b>Línea de trabajo en el Programa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Propiedades físicas y estructurales de los alimentos</li> </ul> <p><b>Otras líneas de investigación desarrolladas por el académico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Películas y Recubrimientos comestibles.</li> <li>- Propiedades físico-químicas de alimentos.</li> <li>- Cinética de reacciones de deterioro.</li> </ul>			
<b>Tesis de <u>magíster</u><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>Nombre del programa</b>
	2018	Daniela Cerro	Estudio del efecto de diferentes materiales de cubierta proteicos en la nanoencapsulación de vitamina E para uso en nutrición acuícola	Magíster en Tecnología de Alimentos
	2017	Ingrid Cuartas	Ingrediente activo liofilizado a base de alginato con aceite de lemongrass ( <i>Cymbopogon citratus</i> stapf) nanoencapsulado: Efecto de la composición en la actividad antimicrobiana y antioxidante	Magíster en Tecnología de Alimentos
	2017	Leslie Cevallos	Emulsiones multicapa para la encapsulación de compuestos bioactivos lipídicos: efecto del pH.	Magíster en Tecnología de Alimentos
2017	Patricio Fernández	Extracción y aislación de péptidos de la quinoa con	Magíster en Tecnología de Alimentos	
				Institución
				Universidad de Santiago de Chile.
				Universidad de Santiago de Chile
				Universidad de Santiago de Chile.
				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

			actividad inhibitoria de la ECA y estudio de estabilidad a Temperatura y pH.		
	2016	Jessica Alarcón	Microencapsulación de aceites esenciales de lemongrass y citral para prolongar su liberación desde películas de alginato.	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2016	Natalia Riquelme	Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las propiedades físicas y antimicrobianas de películas con aceite de lemongrass encapsulado.	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2013	Corina Vásquez	Efecto de Plastificantes en la Densificación de Películas de Gelatina.	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2012	Lina Ramírez	Estudio y determinación de propiedades físicas de absorción de soluciones iónicas sobre cutículas in vivo de arándano durante su almacenamiento.	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2011	Daniela Celis	Efecto de la estructura de films a base de gelatina de bovino y salmón en la actividad antimicrobiana del quitosano.	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	<b>Como co-guía de tesis</b>				
	<b>Año</b>	<b>Autor</b>	<b>Título de la Tesis</b>	<b>Nombre del programa</b>	<b>Institución</b>
	--	--	--	--	--
<b>Tesis de doctorado 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>Nombre del programa</b>	<b>Institución</b>
	2020	Jessica Alarcon	Evaluación de un aditivo activo por encapsulación de aceite esencial de lemongrass ( <i>Cymbopogon citratus</i> ) durante su almacenamiento	Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2017	Rosa Navarro	Obtención de fracciones de proteínas de quinua por ultrafiltración y su aplicación en emulsiones con compuestos bioactivos	Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	2017	Adrián González	Obtención de fracciones peptídicas a partir de proteínas de quinua y evaluación de las propiedades antihipertensiva y antimicrobiana	Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile
	<b>Como co-guía de tesis</b>				
	<b>Año</b>	<b>Autor</b>	<b>Título de la Tesis</b>	<b>Nombre del programa</b>	<b>Institución</b>
--	--	--	--	--	
<b>PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS</b>					
<b>Listado de publicaciones. En</b>	Publicaciones indexadas (identificar y agrupar por tipo de indexación: WoS/ISI, SCIELO, LATINDEX, u otras – indicando cuales-): WoS:				

caso de publicaciones con más de un autor, indicar en negrita el autor principal.	Nº	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN	Factor de impacto	Categorización Revista (Q)
		Soto, D., Fenoglio, D., Ferrario, M., Guerrero, S., Matiacevich, S.	2021	Active food additive based on encapsulated yerba mate ( <i>Ilex paraguariensis</i> ) extract: Effect of drying methods on the oxidative stability of a real food matrix (mayonnaise).	Journal of Food Science and Technology.	Publicada	0975-8402	2,701	Q3
		Soto-Madrid, D., Gutierrez-Cutiño, M., Pozo-Martinez, J., Zuñiga-López, M.C., Olea, C. Matiacevich, S	2021	Dependence of the Ripeness Stage on the Antioxidant and Antimicrobial Properties of Walnut ( <i>Juglans regia</i> L.) Green Husk Extracts from Industrial By-Products	Molecules	Publicada	1420-3049	4,401	Q2
		Ramirez, L., Saez, C., Matiacevich, S.	2020	New methodology to measure in vivo permeance on blueberry ( <i>Vaccinium corymbosum</i> ) skin: A correlation to quality during storage	Postharvest, Biology and Technology 161	Publicada	0925-5214	4,303	Q1
		Mujica-Álvarez, J., Gil-Castell, O., Barra, P.A., Ribes-Greus, A., Bustos, R., Faccini, M., Matiacevich, S.	2020	Encapsulation of Vitamins A and e as spray-dried additives for the feed industry.	Molecules 25(6)	Publicada	1420-3049	3,267	Q2
		Robles-Planells, C., Barrera-Avalos, C., E. Rojo, L., E. Spencer, M. Cortez-San Martin, S. Matiacevich, J. Pavez, L.A. Milla, F.D. Navarro, B.A.	2020	Chitosan-based nanoparticles for intracellular delivery of ISAV fusion protein cDNA into melanoma cells: A path to develop oncolytic anticancer therapies.	Mediators of Inflammation	Publicada	0962-9351	3,758	Q2

	Martínez, F.J. Bravo, A. Mella, J.P. Huidobro-Toro, R. Fernandez, A. Escobar, C. Acuña Castillo							
	C. Robles-Planells, C. Barrera-Avalos, L.E. Rojo, E. Spencer, M. Cortez-San Martin, S. Matiacevich, J. Pavez, L.A. Milla, F.D. Navarro, B.A. Martínez, F.J. Bravo, A. Mella, J.P. Huidobro-Toro, R. Fernandez, A. Escobar, C. Acuña Castillo.	2020	Chitosan-based delivery of avian reovirus fusogenic protein p10 Gene: In vitro and in vivo studies towards a new vaccine against melanoma.	BioMed Research International	Publicada	2314-6133	2,276	Q2
1	Pępczyńska, M., Díaz-Calderón, P., Quero, F., Matiacevich, S., Char, C., Enrione, J.	2019	Interaction and fragility study in salmon gelatin-oligosaccharide composite films at low moisture conditions	Food Hydrocolloids. Vol. 97: article number 105207	Publicado	0268-005X	7,053	Q1
2	Alarcón-Moyano, J., Matiacevich, S.	2019	Active emulsions based on alginate and lemongrass/citral essential oils: effect of encapsulating agents on physical and antimicrobial properties	International Journal of Food Properties Vol. 22, pp. 1952–1965.	Publicado	1094-2912	1,808	Q3
3	Santagapita, P., Matiacevich, S., Buera, M.P.	2018	Non-enzymatic browning kinetics in sucrose-glycine aqueous and dehydrated model systems in presence of MgCl <sub>2</sub> .	Food Research International. vol. 114, p.p. 97-103	Publicado	0963-9969	4,972	Q1

4	Arancibia, C., Miranda, M., Matiacevich, S., Troncoso, E.	2017	Physical properties and lipid bioavailability of nanoemulsion-based matrices with different thickening agents	Food Hydrocolloids. Vol. 73, pp. 243-254.	Publicado	0268- 005X	7,053	Q1
5	Arancibia, C., Riquelme, N., Zuñiga, R., Matiacevich, S.	2017	Comparing the effectiveness of natural and synthetic emulsifiers on oxidative and physical stability of avocado oil-based nanoemulsions	Innovative Food Science and Emerging Technologies. Vol. 44, pp. 159-166	Publicado	1466- 8564	4,477	Q1
6	Riquelme, N., Herrera, M.L., Matiacevich, S.	2017	Active films based on alginate containing lemongrass essential oil encapsulated: Effect of process and storage conditions	Food and Bioproducts Processing, Vol. 104, pp. 94-103	Publicado	0960- 3085	3,726	Q1
7	Alarcón, J.K., Bustos, R., Herrera, M.L., Matiacevich, S.	2017	Alginate edible films containing microencapsulated lemongrass oil or citral: effect of encapsulating agent and storage time on physical and antimicrobial properties	Journal of Food Science and Technology	Publicado	0022- 1155	1,946	Q3
8	Navarro- Lisboa, R., Herrera, C., Zuñiga, R., Enrione, J., Guzmán, F., Matiacevich, S., Astudillo- Castro, C.	2017	Quinoa proteins (Chenopodium quinoa Willd.) fractioned by ultrafiltration using ceramic membranes: The role of pH on physicochemical and conformational properties	Food and Bioproducts Processing, Vol. 102, pp. 20-30	Publicado	0960- 3085	3,726	Q1
9	López D., Márquez, A., Gutiérrez- Cutiño, M., Venegas- Yazigi, D., Bustos, R., Matiacevich, S	2017	Edible film with antioxidant capacity based on salmon gelatin and boldine	LWT - Food Science and Technology. Vol. 77, pp. 160-169.	Publicado	0023- 6438	4,006	Q1
10	Riquelme, N., Matiacevich, S	2016	Characterization and evaluation of some properties of	CYTA- Journal of Food, Vol. 15 (3): 344-351	Publicado	1947- 6337	1,65 3	Q3

			oleoresin from Capsicum annuum var. cacho de cabra					
11	Riquelme, N., Miranda, M., Matiacevich, S	2016	Effect of processing conditions on the optical properties of films based on alginate, caseinate and lemongrass oil	CYTA-Journal of Food Vol. 14(2), pp. 219-226	Publicado	1947-6337	1,653	Q3
12	González-Muñoz, A., Montero, B., Enrione, J., Matiacevich, S	2016	Rapid prediction of moisture content of quinoa (Chenopodium quinoa Willd.) Flour by Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy	Journal of Cereal Science, vol. 71, pp. 246-249	Publicado	0733-5210	2,938	Q2
13	Arancibia, C., Navarro-Lisboa, R., Zúñiga, R.N., Matiacevich, S	2016	Application of CMC as thickener on nanoemulsions based on olive oil: Physical properties and stability.	International Journal of Polymer Science. Vol. 2016, Article number: 6280581	Publicado	1687-9422	1,646	Q3
14	Navarro, R., Arancibia, C., Herrera, M. L., Matiacevich, S	2016	Effect of type of encapsulating agent on physical properties of edible films based on alginate and thyme oil	Food and Bioproducts Processing. Vol. 97, pp. 63-75	Publicado	0960-3085	3,726	Q1
15	Bustos, R., Alberti, F., Matiacevich, S	2016	Edible antimicrobial films based on microencapsulated lemongrass oil	International Journal of Food Science and Technology	Publicado	0950-5423	2,773	Q2
16	Riquelme, N., Díaz-Calderón, P., Enrione, J., Matiacevich, S	2015	Effect of physical state of gelatin-plasticizer based films on to the occurrence of Maillard reactions	Food Chemistry. Vol. 175, pp. 478-484.	Publicado	0308-8146	6,306	Q1
17	Matiacevich, S., Riquelme, N., Herrera, M	2015	Conditions to prolonged release of microencapsulated carvacrol on alginate films as affected by emulsifier type and pH	International Journal of Polymer Science. Article Number: 173193	Publicado	1687-9422	1,646	Q3
18	López, D., Acevedo, N., Matiacevich, S	2015	Characterization of edible active coating based on alginate-thyme oil-propionic acid for the preservation of fresh chicken breast fillets	Journal of Food Processing and Preservation. Vol. 39(6), pp. 2792-2801	Publicado	0145-8892	1,405	Q3
19	Matiacevich, S., Henríquez,	2014	Oil content fraction in tortilla chips during	International Journal of Food Properties,	Publicado	1094-2912	1,808	Q3

	O., Mery D, Pedreschi F.		frying and their prediction by image analysis using computer vision	Volume: 17(2), pp. 261-272				
20	Matiacevich, S., Celis, D., Schebor, C., Enrione, J.	2013	Physicochemical and antimicrobial properties of bovine and salmon gelatin-chitosan films	CYTA-Journal of Food. Vol. 11(4), pp. 366-378	Publicado	1947-6337	1,653	Q3
21	Vasquez, C., Díaz-Calderón P., Enrione, J., Matiacevich, S	2013	State diagram, sorption isotherm and color of blueberries as a function of water content	Thermochimica Acta Vol. 570, pp. 8-15.	Publicado	0040-6031	2,762	Q2
22	Matiacevich, S., Mery, D, Pedreschi, F.	2012	Prediction of Mechanical Properties of Corn and Tortilla Chips by Using Computer Visión	Food and Bioprocess Technology. Vol. 5(5), pp. 2025-2030	Publicado	1935-5130	3,356	Q2
23	Díaz, P., López D., Matiacevich, S., Osorio, F., Enrione, J.	2011	State Diagram of Salmon ( <i>Salmo salar</i> ) Gelatin Films	Journal of the Science of Food and Agriculture. Vol. 91(14), pp. 2558-2565	Publicado	0022-5142	2,614	Q1
24	Skurtys, O., Velasquez, P., Henriquez, O., Matiacevich, S., Enrione, J., Osorio, F	2011	Wetting Behavior of Chitosan Solutions on Blueberry Epicarp with or without Epicuticular Waxes	LWT_Food Science and Technology. Vol. 44(6), pp. 1449-1457	Publicado	0023-6438	4,006	Q1
25	Díaz, P., Henríquez, O., Enrione, J., Matiacevich, S	2011	Thermal Transitions of pulp and cuticle of Blueberries	Thermochimica Acta. Vol. 525(1-2), pp. 56-61	Publicado	0040-6031	2,762	Q2
26	Castelli6n, M., Matiacevich, S., Buera, M.P., Maldonado, S	2010	Protein deterioration and longevity of quinoa seeds during long-term storage	Food Chemistry. Vol. 121(4), pp. 952-958	Publicado	0308-8146	6,306	Q1
27	Matiacevich, S Santagapita, P., Buera, MP	2010	The effect of MgCl <sub>2</sub> on the kinetics of the Maillard reaction in both aqueous and dehydrated systems	Food Chemistry. Vol. 118(1), pp. 103-108	Publicado	0308-8146	6,306	Q1
Scopus:								
N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN		
1	Riquelme, N., Matiacevich, S.	2016	Characterization and evaluation of some properties of oleoresin from <i>Capsicum annum</i> var. <i>cacho de cabra</i>	CYTA - Journal of Food. Pp 1-8	En Prensa	1947-6337		
2	González-Muñoz, A., Montero, B.,	2016	Rapid prediction of moisture content of quinoa ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.)	Journal of Cereal Science. Vol. 71(1), pp. 246-249	Publicado	0733-5210		

	Enrione, J., Matiacevich, S.		flour by Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy			
3	Matiacevich, S., Celis, D., Silva, P., Enrione, J., Osorio, F.	2013	Quality Parameters of Six Cultivars of Blueberry Using Computer Vision	International Journal of Food Science. Article number 419535	Publicado	2356- 7015
4	Matiacevich, S., Mery, D., Pedreschi, F.	2013	Prediction of Mechanical Properties of Corn and Tortilla Chips by Using Computer Vision	Food and Bioprocess Technology. Vol. 5(5), pp. 2025-2030	Publicado	1935- 5130
5	Enrione, J., Díaz, P., Matiacevich, S., Hill, S.	2012	Mechanical and structural stability of an extruded starch polyol based food product	Journal of Food Research	Publicado	1927- 0887
Scielo:						
N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN
--	--	--	--	--	--	--
Otras indexaciones:						
N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN
1	Mujica, J., Matiacevich, S., Bustos, R.	2019	Estudios de las condiciones óptimas para maximizar estabilidad física y oxidativa de un ingrediente vitamínico nanoencapsulado	MundoNano 12(23): 1e- 15e.	Publicado	2448- 5621
2	Celis, D., Núñez, P., Valenzuela, V., Osorio, F., Enrione, J., Matiacevich, S.	2012	Aplicación de películas comestibles en arándanos a base de alginato-aceite de tomillo (LATINDEX)	Indualimentos	Publicado	0718- 1728
3	Celis, D., Azocar, M.I., Enrione, J., Paez, M., Matiacevich, S.	2012	Influence of Glassy or Rubbery State on the Antimicrobial Activity of Chitosan-gelatin Films (EBSCO/PROQUEST)	Journal of Food Research	Publicado	1927- 0887
4	Celis, D., Enrione, J., Matiacevich, S.	2011	Comportamiento de Listeria monocytogenes frente a biopolímeros utilizados en películas comestibles con y sin antimicrobianos (LATINDEX)	Indualimentos, N° 70	Publicado	0718- 1728
5	Enrione, J., Matiacevich, S., Lopez, D.	2011	Caracterización mecánica y térmica de un extruido blando para mascotas (LATINDEX)	Indualimentos	Publicado	0718- 1728
<b>Capítulos de libro:</b>						
N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado
1	López, D., Enrione, J., Matiacevich, S.	2014	Possible Use of waste products from the salmon industry: Properties of the Salmon Gelatin" en Woo, P., Noakes, D.	Estados Unidos	Nova Publisher	Publicado



2	Navarro, R., Arancibia, C., Matiacevich, S.	2016	Efecto del agente encapsulante sobre las propiedades físicas de las emulsiones formadoras de películas que contienen aceite de tomillo. International Conference on Food Innovation FoodInnova2014	España	Universidad Nacional de Entre Ríos, UNER; Valencia	Publicado
3	Díaz, P., Henríquez, O., Enrione, J., Matiacevich, S.	2015	Freezing rate on thermal transition of blueberries en Gutierrez, G., Alamilla, L., Buera, M.d.P., Welti, J., Parada, E., Barbosa, G.V. (Eds.): "Water stress in biological, chemical, pharmaceutical and food system"	Estados Unidos	Springer Publisher NY	Publicado
4	Quintanilla, M.X., Matiacevich, S.	2015	Role of surfactants and their applications in structured nanosized systems", en Sanchez, H.H., Gutierrez, G.: "Food Nanoscience and Nanotechnology"	Suiza	Springer International Publishing Switzerland	Publicado
5	Matiacevich, S., Silva, P., Osorio, F., Enrione, J.	2012	Evaluation of Blueberry Color during storage using Image Analysis" en Caivano, J. L., Buera, M.: "Color in Food: Technological and Psychophysical Aspects	--	CRC Publisher	Publicado
6	Matiacevich, S., Silva, P., Herrera, C., Osorio, F.	2012	Blueberries color changes using image analysis" en Caivano, J., Buera, M.P. (eds.): "Color in Food: Technological and Psychophysical Aspects	Argentina	CRC Press	Publicado
7	Osorio, F., Crisostomo, J., Baeza, S., Matiacevich, S., Enrione, J., Skurtys, O., Bustos, R.	2011	Brama Australis gel obtention and rheological characterization" en Taoukis, P., Stoforos, N., Karathanos, V. and Saravacos, G. Cosmosware: "Food Process Engineering in a Changing World"	Grecia	Proceeding ICEF	Publicado
8	Matiacevich, S., Silva, P., Enrione, J., Osorio, F.	2011	Quality assessment of blueberries by computer vision". en Taoukis, P., Stoforos, N., Karathanos, V. and Saravacos, G. Cosmosware: "Food Process Engineering in a Changing World"	Grecia	Proceeding ICEF	Publicado
9	Celis, D., Azocar, M., Enrione, J., Paez, M., Matiacevich, S.	2011	"Characterization of salmon gelatin based film on antimicrobial properties of chitosan against E. coli." en Taoukis, P., Stoforos, N., Karathanos, V., Saravacos, G. (eds.): "Food Process Engineering in a Changing World"	Grecia	Proceeding ICEF	Publicado
10	Osorio, F., Molina, P., Matiacevich, S., Enrione, J., Skurtys, O.	2011	Characteristics of HPMC based edible film developed for blueberry coatings" en Taoukis, P., Stoforos, N., Karathanos, V., Saravacos, G. (eds.): "Food Process Engineering in a Changing World"	Grecia	Proceeding ICEF	Publicado
11	Matiacevich, S., Silva, P., Herrera, C., Osorio, F.	2010	Storage Effects on blueberries color" en: "Color and Food: From the farm to the Table"	Argentina	Grupo Argentino del Color	Publicado

12	Farroni, A., Matiacevich, S., Guerrero, S., Alzamora, S., Buera, M.P.	2010	"Thermal transitions, mechanical properties and molecular mobility in corn flakes as affected by water content" en Reid, D., Sajjaanantaku, TI, Lillford, P., Sanguasri Ch. (Eds): "Water Properties of Food, Pharmaceutical and Biological Systems"	Estados Unidos	Wiley-Blackwell	Publicado	
13	Santagapita, P., Matiacevich, S., Buera, M.	2010	Non-Enzymatic Browning may be inhibited or accelerated by MgCl <sub>2</sub> according to the level of water availability and saccharide specific interactions" en Reid, D., Sajjaanantaku, TI, Lillford, P., Sanguasri Ch. (Eds): "Water Properties of Food, Pharmaceutical and Biological Systems",	Estados Unidos,	Wiley-Blackwell	Publicado	
<b>Libros:</b>							
<b>N°</b>	<b>Autor(es)</b>	<b>Año</b>	<b>Título del capítulo y/o libro</b>	<b>Lugar</b>	<b>Editorial</b>	<b>Estado</b>	
--	--	--	--	--	--	--	
<b>Otras publicaciones (por ejemplo, revistas con referato, obras u otras –indicando cuales-, agrupar por tipo de publicación):</b>							
<b>N°</b>	<b>Autor(es)</b>	<b>Año</b>	<b>Título de la publicación</b>	<b>Lugar</b>	<b>Editorial</b>	<b>Estado</b>	<b>Otro aspecto pertinente</b>
1	Matiacevich, S., Saez, C.	2018	"Encapsulación de aceite esencial de lemongrass para el desarrollo de aditivos naturales: una revisión" E-book Tecnología y Sociedad, vol. 1. Cap. 7, Pag. 97-109.	Chile	Editorial USACH	Publicado	ISBN Obra Completa: 978-956-303-398-4 ISBN Volumen 1 N° 978-956-303-399-1
2	Matiacevich, S., Saez, C.	2017	Encapsulacion de aceite esencial de lemongrass en el desarrollo de ingredientes naturales en polvo para preservación de alimentos: Una revisión".	Chile	Contribuciones Científicas y Tecnológicas, 42 (2), 13-21.	Publicado	--
3	Matiacevich, S., Riquelme, N., Arancibia, C.	2016	Perspectivas de las tecnologías aplicadas en productos IV gama".	Chile	Contribuciones Científicas y Tecnológicas, 141, 49-56.	Publicado	--
4	Díaz, P., Balcazar, D., Matiacevich, S., Enrione, J.	2011	Adición de trehalosa y etilenglicol en películas de gelatina en estado vítreo: Efecto del peso molecular sobre el	Chile	Agro Sur	Publicado	ISSN: 0304-8802.

			grado de densificación, sorción de agua y propiedades térmicas.				
5	Celis, D., Azocar, M.I., Enrione, J., Paez, M., Matiacevich, S.	2011	Caracterización de Propiedades físicas de películas comestibles basadas en gelatina de bovino y salmón con quitosano como agente antimicrobiano".	Chile	Agro Sur.	Publicado	ISSN: 0304-8802.
6	Osorio, F., Crisostomo, J., Baeza, S., Matiacevich, S., Enrione, J., Skrtys, O., Bustos, R.	2011	Brama australis gel obtention and rheological characterization.	Chile	Procedia Food Science	Publicado	ISSN: 2211-601X.
7	Osorio, F., Molina, P., Matiacevich, S., Enrione, J., Skurtys, O.	2011	"Characteristics of HPMC based edible film developed for blueberry coatings"	Reino Unido	Procedia Food Science	Publicado	ISSN: 2211-601X.
8	Osorio, F., Molina, P., Matiacevich, S., Enrione, J., Skurtys, O.	2011	Characteristics of hydroxy propyl methyl cellulose (HPMC) based edible film developed for blueberry coatings	Reino Unido	Procedia Food Science	Publicado	ISSN: 2211-601X.
9	Celis, D., Azocar, M.I., Enrione, J., Paez, M., Matiacevich, S.	2011	Characterization of salmon gelatin-based film on antimicrobial properties of chitosan against E. coli"	Reino Unido	Procedia Food Science	Publicado	ISSN: 2211-601X.
10	Matiacevich, S., Silva, P., Enrione, J., Osorio, F.	2011	Quality assessment of blueberries by computer vision	Reino Unido	Procedia Food Science	Publicado	ISSN: 2211-601X.
11	Urbani, V., Celis, D., Matiacevich, S.	2011	Efecto en la capacidad antimicrobiana del aceite de tomillo adicionado a películas comestibles a base	Chile	Agro Sur	Publicado	ISSN: 0304-8802.

			de alginato contra listeria innocua.				
12	Vásquez, C., Díaz, P., Enrione, J., Matiacevich, S.	2011	Efecto de la humedad relativa de almacenamiento sobre las propiedades físicas y térmicas de arándanos.	Chile	Agro Sur	Publicado	ISSN: 0304-8802.
13	Ramírez, L.M., Skurtys, O., Matiacevich, S.	2011	Propiedades físicas de cutícula de arándano durante su almacenamiento”,	Chile	Agro Sur	Publicado	ISSN: 0304-8802.
14	Celis, D., Enrione, J., Matiacevich, S.	2011	Propiedades de la gelatina de salmón con quitosano como agente antimicrobiano para ser usado como posible recubrimiento comestible de alimentos frescos	Francia	FishfarmingXpert	Publicado	--
15	Díaz, P., López, D., Matiacevich, S., Enrione, J.	2011	Diagrama de estado como predictor de las propiedades físicas de un sistema formado por gelatina de salmón agua	Francia	FishfarmingXpert	Publicado	--

**Patentes:**

N°	Inventor(es)	Nombre patente	Fecha de solicitud	Fecha de publicación	N° de registro	Estado
1	Robles Planells, C., Sanchez Guerrero, G., Acuña Castillo, C., Cortez San Martin, M., Matiacevich, S.	Composición farmacéutica para inyección intratumoral que comprende nanopartículas	2017	04/05/2018	201703017	Solicitada
2	Navarro-Lisboa, R., Astudillo, C., Matiacevich, S.	Procedimiento para preparar un ingrediente en polvo a base de concentrado de proteínas de quinua con adición de aceites esenciales con propiedades antioxidantes y material de pared vegetal, así como dicho producto obtenido y su aplicación.	2016	25/10/2019	N° Registro Patente:58143	Otorgada
3	Gutierrez, M., Matiacevich, S., Venegas, D., Bustos, R.	Recubrimiento y /o película comestible para la conservación de productos cárneos	2016	12-10-2018	Solicitud N° 2016-03387	Solicitada

	4	Matiacevich, S., Osorio, F., Enrione, J., Skurtys, O.	“Equipo y Método para determinar permeabilidad de cutículas de frutas In Vivo”	2012	19/02/2016	(CL1208-2012)	Otorgada
<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>
			“Micro/nanoencapsulación de compuestos activos provenientes de un desecho de la industria de la nuez”	Proyecto DICYT – Continuidad de Fondecyt N°081971M	2019	3 años	Investigador responsable
			“Impacto en la seguridad y calidad de los productos frutihortícolas descontaminados por luz UV-C asistida por otras tecnologías”	Proyecto internacional PICT-2015-0401 - Categoría Raíces. Universidad de Buenos Aires, Argentina	2019	3 años	Co-investigador
			“Prolonged release of active compounds for improving shelf life of a dairy food matrix: Effect of structure obtained by different encapsulation process”	FONDECYT	2016	4 años	Investigador responsable
			Fortalecimiento de la investigación y docencia mediante una nueva área basada en el diseño de matrices alimentarias con características saludables. Estudio de nanoemulsiones bioactivas y su liberación durante la digestión para potenciar la nutrición del adulto mayor	PAI 79160091- Programa de Inserción a la Academia	2017	3 años	Investigador patrocinante
			Asistente de investigación para escritura de trabajos científicos	MECESUP – USA1555LD	2017	1 año	Investigador responsable
			“Desarrollo de matrices basadas en emulsiones que favorezcan la liberación de compuestos bioactivos para mejorar su funcionalidad nutricional y sensorial”	FONDECYT Postdoctorado N° 3150537	2014	4 años	Investigador Patrocinante
			“Fragility studies of gelatine-oligosacharides hydrogels approaching the glass transition temperature”	FONDECYT REGULAR No 1140132	2014	3 años	Co-investigadora
		“Recubrimientos bioactivos para alimentos”	DICYT asociativo 08-1371MSSA-DAS	2014	3 años	Investigador Responsable	

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

	“Obtención de fracciones funcionales para la industria y péptidos bioactivos de quinoa como agentes moduladores del estado fisiológico”	Proyecto Innova CORFO L2 (2013-2016) No 13IDL2-23457	2013	4 años	Co-investigadora										
	“Prolonged release of natural antimicrobial agents on bioactive films as edible films to improve the shelf-life of fresh foods”	DICYT POSTDOCTORAL2 014 N° 78	2014	1 año	Director de proyecto										
	“Controlled release of nano/microemulsion-based antimicrobial agents embedded into alginate bioactive packaging films”	FONDECYT Regular 1131017	2013	3 años	Investigador Responsable										
	“Effect of molecular packing on the structural relaxation of gelatin films in the glassy state”	FONDECYT REGULAR (No 1110607)	2011	3 años	Co-investigador										
	“Determinación de calidad in vivo de frutas a través de la medición de permeabilidad de sus cutículas”	Proyecto I+D Aplicada. Línea 1 CORFO. 11IDL1-10492	2011	1 año	Director de proyecto										
	“Obtención de péptidos bioactivos de origen vegetal -quinoa y amaranto- como agentes moduladores del estado fisiológico”	Proyecto I+D Aplicada. Línea 1 CORFO	2011	2 años	Co-investigadora										
	“Natural antimicrobial (chitosan and rosemary oil) incorporated in biodegradable edible films based on gelatin and alginate: Characterization of structural state of film and their effect on antimicrobial activity”	Proyecto FONDECYT DE INICIACIÓN 11100209	2010	3 años	Investigador Responsable										
	“Desarrollo de un prototipo innovador de determinación de Calidad in vivo de frutas a través de la medición de permeabilidad de superficie de sus cutículas”	Proyecto DGT-091071-M Universidad de Santiago de Chile	2010	1 año	Director de proyecto										
<b>Listado de proyectos de intervención, innovación y/o desarrollo tecnológico</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Título</th> <th>Fuente de financiamiento</th> <th>Año de adjudicación</th> <th>Período de ejecución</th> <th>Rol en el proyecto (investigador responsable/director, coinvestigador, etc.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>--</td> <td>--</td> <td>--</td> <td>--</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table>					Título	Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador responsable/director, coinvestigador, etc.)	--	--	--	--	--
	Título	Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador responsable/director, coinvestigador, etc.)										
--	--	--	--	--											
<b>Consultorías y/o asistencias técnicas en los últimos 10 años</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Título</th> <th>Institución contratante</th> <th>Año de adjudicación</th> <th>Período de ejecución</th> <th>Objetivo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Título	Institución contratante	Año de adjudicación	Período de ejecución	Objetivo					
	Título	Institución contratante	Año de adjudicación	Período de ejecución	Objetivo										

	Proyecto de investigación: Estudio del desarrollo de un snack saludable a base de frutas deshidratadas	Empresa La frutícola Contrato a través de Proyecto SDT-CTA-4782	2019	Abril-noviembre 2019	Desarrollo de formulación para snack saludable a base de mango
	Asistencia técnica a Empresa Naturex	Contrato a través de Proyecto SDT-CTA-4782.	2016-2018-2019	2016-2018-2019	Determinaciones de propiedades físicas de sus productos
	Paté de cerdo Premium con recubrimientos comestibles. Empresa Omeñaca.	Contrato a través de CREAS-Chile.	2017	Julio-diciembre 2017	Desarrollo de recubrimiento comestible para aumento de vida útil de paté
	Desarrollo de un snack saludable a base de kale	Empresa Salam Gourmet, Corfo Voucher Mujeres, a través de CECTA, USACH.	2016	6 meses	Desarrollo de una formulación para un snack a base de kale-espina
	Aplicación de un recubrimiento a panceta de cerdo para aumento de su vida útil	Empresa Agrosuper, SDT-USACH 4782	2016	3 meses	Desarrollo de recubrimiento comestible para aumento de vida útil de carne fresca
	Determinación de FTIR en el marco del proyecto UANDES	UANDES	2016	30-06-2016.	Asistencia y mediciones por FTIR de sus productos
	Determinación de FTIR en el marco del proyecto UANDES	UANDES	2016	27-05-2016	Asistencia y mediciones por FTIR de sus productos
	Determinación de tamaño de gota y estabilidad de jugos	Universidad de Chile	2014	22/09/2014	Asistencia y mediciones de sus productos
	Determinación de parámetros físicos y microbiológicos de muestras recubiertas, en el marco de proyecto UANDES	UANDES	2014	25-09-2014	Asistencia y mediciones de sus productos
	Vida útil de gel de Aloe vera	Empresa ALOELAMPA, Convenio a través de CECTA, USACH.	2013	2013-2014	Determinación de los factores críticos en el pardeamiento de un gel de aloe-vera