

Nombre del académico	MARIELA YANET BUSTAMANTE LOPEZ
Carácter del vínculo (claustro, colaborador o visitante)	Claustro
Título profesional, institución, país	Ingeniero en Alimentos, Universidad de La Frontera, 1996, Chile.
Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país ¹	Doctor en Ciencias de Recursos Naturales, Universidad de La Frontera, 2012, Chile.
Línea(s) de investigación	Biotecnología, microencapsulación. Procesamiento y tecnología de alimentos. Bioprocesos alimentos (Encapsulación y procesamiento de alimentos).

Tesis de <u>magíster</u> 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
	-	-	-	-	-

Tesis de <u>doctorado</u> dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas) ²	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
	-	-	-	-	-

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS

Listado de publicaciones. En caso de publicaciones con más de un autor, indicar en negrita el <u>autor principal</u> .	Publicaciones indexadas (identificar y agrupar por tipo de indexación: WoS/ISI, SCIELO, LATINDEX, u otras –indicando cuales-):							
	N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN	Factor de impacto
	ISI							
		D.Vergara, N.Loza, F.Acevedo, M.Bustamante, O.Lopez	2022	Povidone-iodine loaded bigels: characterization and effect as a hand antiseptic agent	Journal of drug delivery science and technology	Publicada	1773-2247	
	C.Burgos, M.Opazo, J.Palacios, L.Verdugo, F.Anguita, M.Bustamante	2022	Food-grade bioactive ingredient obtained from the durvillaea incurvata brown seaweed: antibacterial activity and antioxidant activity	Algal research	Publicada	2211-9264		
	C.Burgos, Y.Mosi, M.Opazo, M.Bustamante, K.Garrido	2022	Comparative study of food-grade pickering stabilizers obtained from agri-food byproducts:	Foods	Publicada	2304-8158		

¹ Si se estima necesario, indicar todos los grados académicos obtenidos o equivalentes.

² Marcar con negrilla las tesis dirigidas en el mismo programa

			chemical characterization and emulsifying capacity				
1	César Burgos-Díaz, Mauricio Opazo-Navarrete, José Luis Palacios, Tamara Barahona, Yohanna Mosi-Roa, Fresia Anguita-Barrales, M.BUSTAMANTE	2021	Synthesis of new chitosan from an endemic chilean crayfish exoskeleton (parastacus pugnax): physicochemical and biological properties	Polymers	Publicada	2073-4360	4.207
2	César Burgos-Díaz , Mauricio Opazo-Navarrete, Moserrat Soto-Añual, Fernando Leal-Calderón, M.Bustamante	2020	Food-grade pickering emulsion as a novel astaxanthin encapsulation system for making powder-based products: evaluation of astaxanthin stability during processing, storage , and its bioaccessibility	Food Research International	Publicada	0963-9969	4.972
3	D.Vergara , O.Lopez, M.Bustamante, C.Shene	2020	An in vitro digestion study of encapsulated lactoferrin in rapeseed phospholipid-based liposomes	Food Chemistry	Publicada	0308-8146	6.306
4	Mariela Bustamante , Loreto Laurie-Martínez, Daniela Vergara, Rocio Campos-Vega, Mónica Rubilar, Carolina Shene	2020	Effect of three polysaccharides (inulin, and mucilage from chia and flax seeds) on the survival of probiotic bacteria encapsulated by spray drying	Applied Sciences	Publicada	2076-3417	2.474
5	M.Bustamante , B.Oomah, M.Rubilar, W.Oliveira, C.Burgos, C.Shene	2020	Probiotics and prebiotics potential for the care of skin, female urogenital tract, and respiratory tract	Folia Microbiologica	Publicada	0015-5632	1.730
6	C.Shene , P.Paredes, D.Vergara, A.Leyton, M.Garces, L.Flores, M.Rubilar, M.Bustamante, R.Armenta	2020	Antarctic thraustochytrids: producers of long-chain omega-3 polyunsaturated fatty acids	Microbiologyopen	Publicada	2045-8827	3.142
7	M. Bustamante , B. Oomah, Y.Mosi-Roa,	2020	Probiotics as an adjunct therapy for the treatment of halitosis,	Probiotics And Antimicrobial Proteins	Publicada	1867-1306	3.533

	M.Rubilar, C.Burgos		dental caries and periodontitis				
8	T.Wandersleben, M. Bustamante, C. Burgos , M. Opazo, M. Soto, T. Barahona	2019	Chemical and nutritional evaluation of protein- rich ingredients obtained through a technological process from yellow lupin seeds (<i>lupinus luteus</i>)	Plant Foods For Human Nutrition	Publicada	1573- 9104	2.901
9	T.Wandersleben, C.Burgos , N.Lichtin, M.Olivos, C.Solans, T.Bustamante	2018	Food-grade pickering stabilizers obtained from a protein-rich lupin cultivar (<i>aluprot-cgna</i> [®]): chemical characterization and emulsifying properties	FOOD HYDROCOLLOIDS	publicado	0268- 005X	5.089
10	Bustamante, M. , B. D. Oomah, M. Rubilar, C. Shene.	2017	Effective <i>Lactobacillus plantarum</i> and <i>Bifidobacterium infantis</i> encapsulation with chia seed (<i>Salvia hispanica</i> L.) and flaxseed (<i>Linum usitatissimum</i> L.) mucilage and soluble protein by spray drying.	Food Chemistry	Publicada	0308- 8146	4.946
11	Shene, C. , Chisti Y., Vergara D., Burgos-Díaz C., Rubilar M., Bustamante M..	2016	Production of eicosapentanoic acid by <i>Nannochloropsis oculata</i> : Effects of carbón dioxide and glycerol.	Journal of Biotechnology	Publicada	0168- 1656	2.533
12	Sotomayor- Gerding, D., Dave Oomah, B., Acevedo, F., Morales, E., Bustamante, M., Shene, C., Rubilar, M.	2016	High carotenoid bioaccessibility through linseed oil nanoemulsions with enhanced physical and oxidative stability.	Food Chemistry	Publicada	0308- 8146	4.946
13	Shene, C. , Y. Chisti, M. Bustamante, M. Rubilar.	2016	Effect of CO ₂ in the aeration gas on cultivation of the microalga <i>Nannochloropsis oculata</i> : Experimental study and mathematical modeling of CO ₂ assimilation.	Algal Research	Publicada	2211- 9264	3.745
14	Bustamante M , Villarroel M, Rubilar M, Shene C.	2015	<i>Lactobacillus acidophilus</i> La-05 encapsulated by spray drying: Effect of mucilage and protein from flaxseed (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	LWT - Food Science and Technology	Publicada	0023- 6438	3.129

15	Bustamante M, Durán N, Diez MC.	2013	Biosurfactants are useful tools for the bioremediation of contaminated soil.	Journal of Soil Science and Plant Nutrition	Publicada	0718-9516	2.116
16	Bustamante M, González ME, Cartes A, Diez MC.	2011	Effect of soya lecithin on the enzymatic system of the white-rot fungi <i>Anthracoophyllum discolor</i> .	Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology	Publicada	1367-5435	3.103
17	Rubilar O, Tortella G, Cea M, Acevedo F, Bustamante M, Gianfreda L, Diez MC.	2011	Bioremediation of a Chilean andisol contaminated with pentachlorophenol (PCP) by solid substrate cultures of white-rot fungi.	Biodegradation	Publicada	0923-9820	2.410
Otras							
18	Bustamante M, Rubilar O, Diez MC.	2014	Effect of Soya Lecithin on Solubilization and Biodegradation of Pentachlorophenol by <i>Anthracoophyllum discolor</i>	American Journal of Analytical Chemistry	Publicada	2156-8251	RG: 0.64
Libros y capítulos de libro (agrupar por tipo de publicación):							
N°	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):							
N°	Autor(es)	Año	Título de la publicación	Lugar	Editorial	Estado	Otro aspecto pertinente
-	-	-	-	-	-	-	-
Patentes:							
N°	Inventor(es)	Nombre patente		Fecha de solicitud	Fecha de publicación	N° de registro	Estado
-	-	-		-	-	-	-
Listado de proyectos de investigación³ en los últimos 10 años	Título	Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador responsable/director, co-investigador, etc.)		
	Microencapsulation of probiotic bacteria in cross-linked alginate matrices and soluble fiber by spray drying for preserving their viability at different environmental conditions	FONDECYT	2021	2021-2025	Investigador responsable		
	Polyunsaturated fatty acid-enriched bigel	FONDECYT	2020	2020-2024	Co-Investigador		

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

	system to replace saturated fatty acids and trans fats in foods: optimizing process conditions.				
	Fortalecimiento de la oferta de productos alimenticios de PyMEs de panadería y pastelería de la región de La Araucanía a través del desarrollo de oleogeles, contribuyendo a mejorar la salud y el bienestar de los consumidores	ACCIÓN REGIONAL	2019	2019-2020	Director Responsable
	Microencapsulated probiotic bacteria by spray drying as functional ingredient with anticarcinogenic bacterial activity: Optimizing process conditions and of the encapsulating solution composition.	FONDECYT	2016	2016-2019	Investigador Responsable
	Potential of vegetable raw materials as a source of macromolecules to preserve the viability of microencapsulated probiotic bacteria.	FONDECYT	2012	2012-2015	Investigador Responsable
	Traustoquitridos antárticos como fuentes de ácido docosahexaenoico, compuestos bioactivos, e información genética: aislamiento y caracterización molecular	UFRO-INACH	2016	2016-2018	Co-investigador
	Biotechnología para la preservación del medio ambiente de la contaminación por pesticidas.	EXPLORA-CONICYT	2008	2008-2009	Co-investigador