

<b>Nombre del académico</b>	<b>ERICK SIGISFREDO SCHEUERMANN SALINAS</b>				
<b>Carácter del vínculo (clastro, colaborador o visitante)</b>	Claustro				
<b>Título profesional, institución, país</b>	Ingeniero de Alimentos, Universidad de Federal de Paraíba, 1989, Brasil. Administrador de Empresas, Instituto Parkaibanos de Educação, 1988, Brasil.				
<b>Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país<sup>7</sup></b>	Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Santiago de Chile, 2009, Chile				
<b>Línea(s) de investigación</b>	Procesos de extracción de compuestos naturales. Desarrollo de ingredientes funcionales Bioprocesos en alimentos ( <u>Bioseparaciones</u> ).				
<b>Tesis de <u>magíster</u> 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>
	2021	Xaviera de los Ángeles Hernández Figueroa	Consolidación de un enfoque a procesos en el desarrollo de un proyecto de investigación y transferencia tecnológica regional en el área de alimentos	Magíster en Sistemas de Gestión Integral de la Calidad	Universidad de La Frontera
	2021	Gabriel Andrés Fuentes Huircapán	Propuesta de mejoras para reducir la brecha en resultados de grasa y proteína de la leche obtenidos en la planta Quillayes Surlat – Pitrufrquén, respecto de un Laboratorio de Referencia externo	Magíster en Sistemas de Gestión Integral de la Calidad	Universidad de La Frontera.
	2019	Carol Loreto Sobarzo Ojeda	Diseño de un plan estratégico para la startup biotecnológica “Bioq Applications SpA”	Magister en Sistemas de Gestión Integral de la Calidad	Universidad de La Frontera
	2018	Christian Marcelo Henríquez Barrera	Evaluación de la implantación del software SEPLAD en el seguimiento del Plan Estratégico de Desarrollo de la Facultad de Ingeniería y Ciencias de la Universidad de La Frontera	Magister en Sistemas de Gestión Integral de la Calidad	Universidad de La Frontera
	2017	Claudia Inés Echeverría Rivas	Diseño de un plan de acción para la implementación del sistema HACCP en los SEDILE/CEFE de los hospitales del Servicio de Salud Talcahuano	Magister en Sistemas de Gestión Integral de la Calidad	Universidad de La Frontera
	2016	Katty Mayelly Mundaca Sigüeñas	Desarrollo de la implementación de un panel sensorial de bebidas carbonatadas Pepsi, Pepsi light y no carbonatadas Gatorade naranja en Cervecería CCU Planta Temuco utilizando herramientas de mejora continua.	Magister en Sistemas de Gestión Integral de la Calidad	Universidad de La Frontera
	2016	Jocelyn Alejandra Hermosilla Avila	Diseño de plan de defensa alimentaria en industria azucarera Iansa S.A., Planta Ñuble	Magíster en Sistemas de Gestión Integral de la Calidad	Universidad de La Frontera
2015	Ivette Rosana Antilaf Pichún	Propuesta de inserción de alimentos de origen étnico en la alimentación	Magister en Sistemas de	Universidad de La Frontera	

<sup>7</sup> Si se estima necesario, indicar todos los grados académicos obtenidos o equivalentes.

		de estudiantes de hogares mapuche proporcionada a través del servicio de alimentación JUNAEB	Gestión Integral de la Calidad	
<b>Como co-guía de tesis</b>				
Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución
-	-	-	-	-

Tesis de <u>doctorado dirigidas</u> en los últimos 10 años (finalizadas) <sup>9</sup>	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
	2013	Susana Eugenia Alfaro Araya	Obtaining a standardized dehydrated product from murtilla fruit ( <i>Ugni molinae</i> Turcz) as a source of nutraceuticals: evaluation of antioxidant activity, polyphenolic compounds profile and enzymatic activity	Doctorado en Ciencias de Recursos Naturales	Universidad de La Frontera

**PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS**

Listado de publicaciones. En caso de publicaciones con más de un autor, indicar en **negrita el autor principal**.

Publicaciones indexadas (identificar y agrupar por tipo de indexación: WoS/ISI, SCIELO, LATINDEX, u otras –indicando cuales-):							
N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN	Factor de impacto
<b>ISI</b>							
	MEF. Almeida, B.Barakat, B, JASC.Ramos, TR.Augusto-Obara, RG.Cruz, E.Scheuermann	2022	Murtilla ( <i>Ugni molinae</i> ) fruit extract potentiate the effect of hypercaloric diet and monosodium glutamate in induction of obesity in rats	SOJ Cardiology and Current Trends in Surgery	Publicada		
	Velazquez L., Quiñones J., Inostroza K., Sepulveda S., Diaz R., Scheuermann E., Dominguez R., Lorenzo J., Velasquez C., Sepulveda N	2022	Maqui ( <i>aristotelia chilensis</i> (mol.) Stuntz): a natural antioxidant to improve quality of meat patties	Antioxidants	Publicada	2076-3921	7.675
1	Pirce, F., Vieira, T., Augusto-Obara, T., de Alencar, S., Romero, F., <b>Scheuermann, E.</b>	2021	Effects of convective drying assisted by ultrasound and osmotic solution on polyphenol, antioxidant and microstructure of murtilla ( <i>Ugni molinae</i> Turcz) fruit.	Journal of Food Science and Technology	Publicada	0022-1155	1,946
2	Bravo, S., Inostroza, K., Lorenzo, J.M., Sepúlveda, G., Domínguez, R.,	2021	Influence of murta ( <i>Ugni molinae turcz</i> ) powder on the frankfurters quality.	Applied Sciences-Basel (Switzerland)	Publicada	2076-3417	2.679

<sup>9</sup> Marcar con negrilla las tesis dirigidas en el mismo programa

	<b>Scheuermann, E.,</b> Paz, E.A., Quiñones, J., Santos, E.M., Andrés, S.C., Rosmini, M., Reyes, J.F., Trindade, M.A., Sepúlveda, N.						
3	<b>F.PIRCE,</b> Vieira, T.M.F.S, Augusto-Obara, T., de Alencar, S., F.ROMERO, E.SCHEUERMANN	2020	Effects of convective drying assisted by ultrasound and osmotic solution on polyphenol, antioxidant and microstructure of murtila ( <i>ugni molinae turcz</i> ) fruit	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	Publicada	0022-1155	1.946
4	<b>Jofré, I.,</b> Cuevas, M., Castro, L., Losano, J., Torres, M.A., Alvear, M., Scheuermann, E., Andrade, A.F.C., Nichi, M., Assumpção, M., Romero, F	2019	Antioxidant effect of a polyphenol-rich murtila ( <i>Ugni molinae turcz.</i> ) extract and its effect on the regulation of metabolism in refrigerated boar sperm.	Oxidative Medicine And Cellular Longevity	Publicada	1942-0994	5.076
5	<b>Augusto-Obara,</b> T., de Oliveira, J., da Gloria, E.M., Spoto, M.H.F., Godoy, K., Vieira, T.M., Scheuermann, E.	2019	Benefits of superfine grinding method on antioxidant and antifungal characteristic of brazilian green propolis extract.	Scientia Agricola	Publicada	0103-9016	1.625
6	<b>Augusto-Obara,</b> T., Pirce, F., Scheuermann, E., Spoto, M.H., Vieira, T.M.	2017	Antioxidant activity and sensory analysis of murtila ( <i>Ugni molinae Turcz.</i> ) fruit extracts in an oil model system.	Grasas y Aceites	Publicada	0017-3495	0.564
7	<b>Jofré, I.,</b> Pezoa, C., Cuevas, M., Scheuermann, E., Freires, I.A., Rosalen, P.L., Alencar, S.M.D., Romero, F.	2016	Antioxidant and vasodilator activity of <i>Ugni molinae</i> Turcz. (Murtila) and its modulatory mechanism in hypotensive response.	Oxidative Medicine and Cellular Longevity	Publicada	1942-0900	4.936
8	<b>Augusto, T.;</b> Scheuermann, E.; Alencar, S.M.; Regitano d'Arce, M.A.; de	2014	Phenolic compounds and antioxidant activity of hydroalcoholic extracts of wild	Journal of Food Science and Technology	Publicada	0101-2061	1.804

	Camargo, A.; Vieira, T.M.		and cultivated murtilla ( <i>Ugni molinae</i> Turcz.)				
9	<b>Toledo, D.,</b> Mutis, A., Hormazabal, E., Palma, R., Parada, M., Scheuermann, E., Quiroz, A.	2014	Chemical composition and antibacterial activity of <i>Laureliopsis philippiana</i> (Looser) essential oil	Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas	Publicada	0717- 7917	0.560
10	<b>Scheuermann, E.,</b> Ihl, M., Beraud, L., Quiroz, A., Salvo, S., Alfaro, S., Bustos, R.O., Seguel, I.	2014	Effects of packaging and preservation treatments on the shelf life of murtilla fruit ( <i>Ugni molinae</i> Turcz) in cold storage	Packaging Technology and Science	Publicada	1099- 1522	1.808
11	<b>Alfaro, S.,</b> Mutis, A., Palma, R., Quiroz, A., Seguel, I., Scheuermann, E.	2014	Study of polyphenols content and antioxidant activity in murtilla ( <i>Ugni molinae</i> Turcz) fruits in function of genotype and harvest season	Journal of Soil Science and Plant Nutrition	Publicada	0718- 9516	1.159
	Scheuermann E., Mutis A., Palma R., Quiroz A., Seguel I., Alfaro S	2013	Influence of genotype and harvest year on polyphenol content and antioxidant activity in murtilla ( <i>ugni molinae turcz</i> ) fruit	J.Soil SCI. Plant Nutr	Publicada		
	Sepulveda N., Scheuermann E., Inostroza K	2013	The association of 878t>c (scd gene) and 17924a>g (fasn gene) polymorphisms with milk fatty acid composition in friesian cattle	Revista colombiana de ciencias pecuarias	Publicada	0120- 0690	
12	<b>Acevedo, F.,</b> Rubilar, M., Scheuermann, E., Cancino, B., Uquiche, E., Garcés, M., Inostroza, K., Shene, C.	2013	Spent coffee grounds as a renewable source of bioactive compounds	Journal of Biobased Materials and Bioenergy	Publicada	1556- 6579	2.993
13	<b>Inostroza, K.,</b> Scheuermann, E., Sepúlveda, N.	2013	Stearoyl CoA Desaturase and Fatty Acid Synthase gene	Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias (RCCP)	Publicada	0120- 0690	0.516

			polymorphisms and milk fatty acid composition in Chilean Black Friesian cows				
14	<b>Reyes, A.,</b> Evseev, A., Mahn, A., Bubnovich, V., Bustos, R., Scheuermann, E.	2011	Effect of operating conditions in freeze-drying on the nutritional properties of blueberries.	International Journal of Food Sciences & Nutrition	Publicada	0963-7486	2.317
15	<b>Reyes, A.,</b> Bubnovich, V., Bustos, R., Vásquez, M., Vega, R., Scheuermann, E.	2010	Comparative study of different process conditions of freeze drying of 'Murtilla' berry	Drying Technology	Publicada	0737-3937	2.219

Scopus

1	<b>Reyes A.,</b> Bustos R., Vasquez M.B. y Scheuermann E.	2009	Optimization of murtilla berry drying in an atmospheric freeze dryer	Chemical Engineering Transactions	Publicada	2283-9216	0.293
---	---	------	--	-----------------------------------	-----------	-----------	-------

**Libros y capítulos de libro (agrupar por tipo de publicación):**

N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado
1	E.Scheuermann, C.Marillan, M.Diez, Z.Neira, S.Calzado	2020	Manual De Procesamiento De Lleuque 2	Chile	Universidad de La Frontera	Publicado
2	Z.Neira, S.Calzado, M.Diez, E.Scheuermann, C.Marillan	2020	Manual De Propagación De Lleuque 1	Chile	Universidad de La Frontera	Publicado
3	L. Torralbo, I. Seguel, E. Scheuermann	2018	Alimentos vegetales autóctonos iberoamericanos subutilizados.	Costa Rica	Fabro Editores	Publicado

**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
	<b>Alfaro, S.,</b> Mutis, A., Quiroz, A., Seguel, I., Scheuermann, E.	-2014	Effects of drying techniques on murtilla fruit polyphenols and antioxidant activity.	Canadá	Canadian Center of Science and Education	Publicada	ISSN: 1927-0887.

N°	Inventor(es)	Nombre patente	Fecha de solicitud	Fecha de publicación	N° de registro	Estado

Listado de proyectos de investigación <sup>10</sup> 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.)
Value-added potential of brewer's spent grains byproduct from the beer industry: development of process for elaboration of functional bars and juices	FAPESP-UFRO	2022	2022-2024	Investigador responsable	
Deshidratación en equipo doméstico para valorización de potenciales desperdicios de frutas y hortalizas en hogares	DIUFRO	2021	2021 - 2023	Investigador Responsable	
Valorización y promoción del patrimonio agroalimentario del fruto del Lleuque ( <i>Prumnopitys andina</i> ), a partir de la Agricultura Familiar Campesina de la cordillera andina, región de La Araucanía	Fundación de Innovación Agraria (FIA)	2017	2017-2019	Colaborador	
Sewer mining: getting back resources from sewage	FONDECYT	2015	2015-2019	Co-investigador	
Obtención de nuevas variedades de murtila a partir de cruces controladas y validación de un modelo de mejoramiento de berries nativos	Fundación de Innovación Agraria (FIA)	2014	2014-2020	Colaborador	
SMARTHEALTH: chemical composition and bioactive potential of native fruits and edible fungi	UFRO y FAPESP	2014	2014-2016	Investigador Principal	
Evaluación de técnicas de multiplicación de <i>Cyttaria espinosae</i> y <i>Grifola gargar</i> y de sus capacidades antioxidantes, anticancerígenas y antimicrobianas frente a patógenos de interés clínico y agrícola	FONDEF	2013	2013-2015	Co-investigador	

<sup>10</sup> Se consideran proyectos adjudicados y/o en ejecución en el período solicitado.

	Deshidratados de murtila ( <i>Ugni molinae</i> Turcz) como ingredientes funcionales de elevada calidad para la prevención y protección cardiovascular	FONDEF	2011	2011-2013	Investigador responsable.
	Desarrollo del “tomate angolino” mediante denominación de origen con protocolo de producción	FONDEF	2011	2011-2013	Co-investigador

