

| | | | | | |
|---|--|-------------------------------------|---|--|----------------------------|
| Nombre del académico | ERICK SIGISFREDO SCHEUERMANN SALINAS ericks@ufrontera.cl | | | | |
| Carácter del vínculo (claustro, colaborador o visitante) | Colaborador | | | | |
| Título profesional, institución, país | Ingeniero de Alimentos, Universidad de Federal de Paraíba, 1989, Brasil. Administrador de Empresas, Instituto Parkaibanos de Educação, 1988, Brasil. | | | | |
| Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país⁷ | Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Santiago de Chile, 2009, Chile | | | | |
| Línea(s) de investigación | Ingeniería de procesos de alimentos Gestión de la calidad en la industria de alimentos Alimentos funcionales deshidratados Ingeniería y Bioprocesos alimentos (<u>Bioseparaciones</u>). | | | | |
| 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 |
| | 2019 | Carol Loreto Sobarzo Ojeda | Diseño de un plan estratégico para la startup biotecnológica "Bioq Applications SpA" | Magíster 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 | Magíster 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 | Magíster 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. | Magíster 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 de estudiantes de hogares mapuche proporcionada a través del servicio de alimentación JUNAEB | Magíster en Sistemas de Gestión Integral de la Calidad | Universidad de La Frontera |
| | Como co-guía de tesis | | | | |
| Año | Autor | Título de la Tesis | Nombre del programa | Institución | |
| - | - | - | - | - | |

⁷ Si se estima necesario, indicar todos los grados académicos obtenidos o equivalentes.

| Tesis de <u>doctorado dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)</u> ⁹ | 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 |
| | ISI | | | | | | | |
| | 1 | Velazquez, L., Quiñones, J., Inostroza, K., Sepulveda, G., 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 | 4.520 |
| 2 | Pirce, F., Vieira, T., Augusto-Obara, T., de Alencar, S., Romero, F., Scheuermann, E. | 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 | |
| 3 | Bravo, S., Inostroza, K., Lorenzo, J.M., Sepúlveda, G., Domínguez, R., Scheuermann, E. , Paz, E.A., Quiñones, J., Santos, E.M., Andrés, S.C., Rosmini, M., Reyes, J.F., | 2021 | Influence of murta (<i>Ugni molinae turcz</i>) powder on the frankfurters quality. | Applied Sciences-Basel (Switzerland) | Publicada | 2076-3417 | 2.679 | |

⁹ Marcar con negrilla las tesis dirigidas en el mismo programa

| | | | | | | | |
|----|--|------|---|---|-----------|-----------|-------|
| | Trindade, M.A., Sepúlveda, N. | | | | | | |
| 4 | F.PIRCE , 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 |
| 5 | Jofré, I. , 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 |
| 6 | Augusto-Obara , 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 |
| 7 | Augusto-Obara , 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 |
| 8 | Jofré, I. , 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 |
| 9 | Augusto, T. ; Scheuermann, E.; Alencar, S.M.; Regitano d'Arce, M.A.; de Camargo, A.; Vieira, T.M. | 2014 | Phenolic compounds and antioxidant activity of hydroalcoholic extracts of wild and cultivated murtila (<i>Ugni molinae Turcz.</i>) | Journal of Food Science and Technology | Publicada | 0101-2061 | 1.804 |
| 10 | Toledo, D. , Mutis, A., Hormazabal, E., Palma, R., | 2014 | Chemical composition and antibacterial activity of | Boletín Latinoamericano y del Caribe de | Publicada | 0717-7917 | 0.560 |

| | Parada, M., Scheuermann, E., Quiroz, A. | | <i>Laureliopsis philippiana</i> (Looser) essential oil | Plantas Medicinales y Aromáticas | | | |
|---|---|------|---|---|----------------------------|-----------|-------|
| 11 | Scheuermann, E. , 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 murtila fruit (<i>Ugni molinae</i> Turcz) in cold storage | Packaging Technology and Science | Publicada | 1099-1522 | 1.808 |
| 12 | Alfaro, S. , Mutis, A., Palma, R., Quiroz, A., Seguel, I., Scheuermann, E. | 2014 | Study of polyphenols content and antioxidant activity in murtila (<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 |
| 13 | Acevedo, F. , 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 |
| 14 | Inostroza, K. , Scheuermann, E., Sepúlveda, N. | 2013 | Stearoyl CoA Desaturase and Fatty Acid Synthase gene polymorphisms and milk fatty acid composition in Chilean Black Friesian cows | Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias (RCCP) | Publicada | 0120-0690 | 0.516 |
| Scopus | | | | | | | |
| 1 | Monsalves, J., Scheuermann, E. | 2023 | Home-drying operation effect on moisture content, electric energy consumption, ascorbic acid, total polyphenol content, and color of sliced "Fuji" Apples | International journal of food science | Publicada | 2356-7015 | 2.186 |
| 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, | 2020 | Manual De Procesamiento De Lleuque 2 | Chile | Universidad de La Frontera | Publicado | |

| | M.Diez, Z.Neira, S.Calzadilla | | | | | | |
|---|--|----------------|--|----------------------|--|-----------|-------------------------|
| 2 | Z.Neira, S.Calzadilla, 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 |
| 1 | Alfaro, S., 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 investigación¹⁰ 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 |
| | Deshidratacion en equipo domestico para valorizacion de potenciales desperdicios de frutas y hortaliza en hogares | DIUFRO | 2021 | 2021 - 2023 | Investigador Responsable |
| | Valorización y promoción del patrimonio agroalimentario del fruto del Lleuque (Prumnopitys andina), a partir de la Agricultura Familiar Campesina de la | Fundación de Innovación Agraria (FIA) | 2017 | 2017-2019 | Colaborador |

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

| | | | | |
|---|---------------------------------------|------|-----------|---------------------------|
| cordillera andina, región de La Araucanía | | | | |
| Sewer mining: getting back resources from sewage | FONDECYT | 2015 | 2015-2019 | Co-investigador |
| Obtención de nuevas variedades de murtilla a partir de cruzas 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 |
| Deshidratados de murtilla (<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 |

