

Nombre del académico	MÓNICA OLGA RUBILAR DIAZ Email: monica.rubilar@ufrontera.cl					
Carácter del vínculo (claustro, colaborador o visitante)	Claustro					
Título profesional, institución, país	INGENIERO EN ALIMENTOS, UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA 1997, CHILE					
Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país ¹	DOCTOR INGENIERIA QUIMICA Y AMBIENTAL, UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA, 2004, ESPAÑA					
Línea(s) de investigación	Aprovechamiento de agro-residuos, tecnología y procesos de materias primas vegetales. Bioprocesos alimentos (<u>Encapsulación y procesamiento de alimentos</u>).					
Tesis de <u>magíster</u> dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución	
	2020	Daniela Fernanda Píno Acuña	<i>Nannochloropsis gaditana</i> microalgae protein extract as bioemulsifiers in the formulation of single and double emulsions: effects of environmental factors on the physical stability of emulsions	Magíster en Ciencias de la Ingeniería mención Biotecnología	Universidad de La Frontera	
	2018	Bexy Abigail Garrido Reyes	β -cyclodextrin-based nanospheres to encapsulate piperine: physicochemical characterization and in vitro release	Magíster en Ciencias de la Ingeniería mención Biotecnología	Universidad de La Frontera	
	2018	Juan Pablo Guineo Alvarado	Efecto del grado de reticulación en las nanoesponjas sobre la eficiencia de encapsulación y liberación de piperina	Magíster en Ciencias de la Ingeniería mención Biotecnología	Universidad de La Frontera	
	2016	Morales Antonio Eduardo Enrique	Estudio de las condiciones de proceso para la encapsulación de aceites por extrusión mediante el mecanismo de gelificación externa.	Magíster en Ciencias de la Ingeniería mención Biotecnología	Universidad de La Frontera	
	2014	Camila Belén Medina Moreno	High value protein fractions with techno-functional properties from <i>Nannochloropsis gaditana</i> microalgal biomass	Magíster en Ciencias de la Ingeniería mención Biotecnología	Universidad de La Frontera	
	2009	Claudio Javier Jara Godoy	Compuestos fenólicos de murta (<i>Ugni molinae</i> Turcz.) y maqui (<i>Aristotelia chilensis</i>) como antioxidantes e inhibidores de enzimas α -glucosidasa y α -amilasa	Magíster en Ciencias de la Ingeniería mención Biotecnología	Universidad de La Frontera	
	Como co-guía de tesis					
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución	
-	-	-	-	-	-	

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

Tesis de <u>doctorado dirigidas</u> en los últimos 10 años (finalizadas) ³	Como guía de tesis				
	2020	Eduardo Morales Antonio	Powdered multilayer emulsions as a highly efficient encapsulation system to enhance the stability of astaxanthin	Doctorado en Ciencias de la Ingeniería mención Bioprocesos	Universidad de La Frontera
	2015	Marcela Virginia Verdugo Jara	“Botryococcus braunii residual oil cake from biodiesel production process as protein source with functional and antioxidant properties”	Doctorado en Ciencias de Recursos Naturales	Universidad de La Frontera
	Como co-guía de tesis				
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución
	2020	Claudia Andrea Sanhueza Sanhueza	“Development of a skin scaffold of PHB from Paraburkholderia xenovorans LB 400 and gelatin for dermal tissue regeneration”	Doctorado en Ciencias de Recursos Naturales	Universidad de La Frontera

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS

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	S.Millao, N.Iturra, I.Contardo, E.Morales, M.Quilaqueo, M.Rubilar	2023	Structuring of oils with high pufa content: evaluation of the formulation conditions on the oxidative stability and structural properties of ethylcellulose oleogels	Food Chemistry	Publicado	0308-8146	8.8
2	J.C. Ortega-Bravo, C.Guzman, N.Iturra, M.Rubilar	2023	Forward osmosis, reverse osmosis, and distillation membranes evaluation for ethanol extraction in osmotic and thermic equilibrium	Journal of membrane science	Publicado	0376-7388	9.5
3	P. Castro, M. Rubilar, B. Rodrigues, M. Pacheco, C. Caneda, M. Marí, F. Figueroa, R. Abdala	2023	A sequential recovery extraction and biological activity of water-soluble sulfated polysaccharides from the polar red macroalgae sarcopeltis skottsbergii	Algal research	Publicado	2211-9264	5.1

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

4	P.Castro, P.Célis-Plá, F.Figueroa, M.Rubilar	2022	Highly efficient water-based extraction of biliprotein r-phycoerythrin from marine red-macroalgae sarcopeltis skottsbergii by ultrasound and high-pressure homogenization methods	Frontiers in marine science	Publicado	2296-7745	3.7
---	--	------	---	-----------------------------	-----------	-----------	-----

³ Marcar con negrilla las tesis dirigidas en el mismo programa

5	D.Sotomayor-Gerding, J.M Troncoso, K. Diaz-Riquelme, K.M.Torres-Obreque, J.Cumilaf, A.J Yañez, M. Rubilar	2022	Microencapsulation of piscirickettsia salmonis antigens for fish oral immunization: optimization and stability studies	Polymers	Publicado	2073-4360	5.0
6	M.Quilaqueo, N.Iturra, I.Contardo, S.Millao, E.Morales, M.Rubilar	2022	Food-grade bigels with potential to replace saturated and trans fats in cookies	GELS	Publicado	2310-2861	4.702
7	Morales, E., Burgos-Díaz, C., Zúñiga, R. N., Jorkowski, J., Quilaqueo, M., Rubilar, M.	2021	Effect of Interfacial Ionic Layers on the Food-Grade O/W Emulsion Physical Stability and Astaxanthin Retention during Spray-Drying.	Foods	Publicado	2304-8158	4.092
8	Morales, E., Burgos-Díaz, C., Zúñiga, R., Jorkowski, J., Quilaqueo, M., Rubilar, M.	2021	Influence of O/W emulsion interfacial ionic membranes on the encapsulation efficiency and storage stability of powder microencapsulated astaxanthin.	Food and Bioproducts Processing	Publicado	0960-3085	3.726
9	Guineo-Alvarado, J., Quilaqueo, M., Hermosilla, J., Gonzalez, S., Medina, C., Rolleri, A., Lim, LT., Rubilar, M.	2021	Degree of crosslinking in beta-cyclodextrin-based nanosponges and their effect on piperine encapsulation	Food Chemistry	Publicado	0308-8146	6.306

10	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	Publicado	2076-3417	2.474
11	Tampe, J., Espinoza, J., Chacon-Fuentes, M., Quiroz, A., Rubilar, M.	2020	Evaluation of <i>Drimys winteri</i> (Canelo) Essential Oil as Insecticide against <i>Acanthoscelides obtectus</i> (Coleoptera: Bruchidae) and <i>Aegorhinus superciliosus</i> (Coleoptera: Curculionidae)	Insects	Publicado	2075-4450	2.220
12	M.Bustamante , B.Oomah, Y.Mosi-roa, M.Rubilar, C.Burgos	2020	Probiotics as an adjunct therapy for the treatment of halitosis, dental caries and periodontitis	Probiotics And Antimicrobial Proteins	Publicado	1867-1306	3.533
13	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	Publicado	0015-5632	1.790
14	D.Sotomayor , J.Troncoso, A.Pino, F.Almendras, M.Rubilar	2020	Assessing the immune response of atlantic salmon (<i>salmo salar</i>) after the oral intake of alginate-encapsulated <i>piscirickettsia salmonis</i> antigens	Vaccines Vaccines (Basel) . 2020 Aug 11;8(3):450. doi: 10.3390/vaccines8030450.	Publicado	2076-393X	4.086
15	C.Shene , G.Marcelo, D.Vergara, J.Peña, S.Claverol, M.Rubilar, A.Leyton	2019	Production of lipids and proteome variation in a chilean <i>thraustochytrium striatum</i> strain cultured under different growth conditions	Marine Biotechnology	Publicado	1436-2236	2.798
16	B.Garrido, S.Gonzalez, J.Hermosilla, S.Millao, M.Quilaqueo, J.Guineo, F.Acevedo, H.Pesenti, A.Roller, C.Shene, M.Rubilar	2019	Carbonate-b-cyclodextrin-based nanosponge as a nanoencapsulation system for piperine: physicochemical characterization.	Journal Of Soil Science And Plant Nutrition	Publicado	0718-9508	2.156

17	M.Quilaqueo, S.Millao, I.Luzardo-Ocampo, R.Campos-vega, F.Acevedo, C.Shene, M.Rubilar	2019	Inclusion of piperine in b-cyclodextrin complexes improves their bioaccessibility and in vitro antioxidant capacity	Food Hydrocolloids	Publicado	0268-005X	7.053
18	C.Shene , P.Paredes, D.Vergara, A.Leyton, M.Garces, L.Flores, M.Rubilar, M.Bustamante, R.Armenta	2019	Antarctic thraustochytrids: producers of long ω 3 polyunsaturated fatty acids	Microbiologyopen	Publicado	2045-8827	3.142
19	R.Hunter, B.Pavez, M.Rubilar, E.Leal, J.Leyrer	2018	Factor optimization in the manufacturing process of dyesensitized solar cells based on naturally extracted dye from a maqui and blackberry mixture (aristotelia chilensis and rubus glaucus)	JOURNAL OF ELECTRONIC MATERIALS	Publicado	0361-5235	1.566
20	M.Rubilar, C.Burgos , X.Hernandez, T.Wandersleben, T.Barahona, C.Medina, A.Quiroz	2018	Influence of multilayer o/w emulsions stabilized by proteins from a novel lupin variety aluprot-cgna and ionic polysaccharides on d-limonene retention during spray-drying	COLLOIDS AND SURFACES A: PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS	Publicado	0927-7757	2.829
21	M.Rubilar, T.Wandersleben , E.Morales, C.Burgos, T.Barahona, E.Labra, H.Salvo	2018	Enhancement of functional and nutritional properties of bread using a mix of natural ingredients from novel varieties of flaxseed and lupine	LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	Publicado	0023-6438	3.129
22	F.Acevedo , J.Hermosilla, M.Rubilar, C.Sanhueza, I.Fuentes, C.Alvarez, A.Concheiro, B.Mora	2018	Gallic acid loaded peo-core/zein-shell nanofibers for chemopreventive action on gallbladder cancer cells	EUROPEAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL SCIENCES	Publicado	0928-0987	3.466
23	Morales, M., Rubilar, M. , Burgos-Díaz, C, Acevedo, F. Penning, M., Shene, C.	2017	Alginate/Shellac beads developed by external gelation as a highly efficient model system for oil encapsulation with intestinal delivery.	Food Hydrocolloids	Publicada	0268-005X	5.089

24	Acevedo, F. , Torres, P., Matias de Alencar S., Prado Massarioli A., Oomah, B.D., Martín-Venegas, R., Albarral Ávila, V., Burgos-Díaz, C., Ferrer, R., Rubilar, M.	2017	Volatile and non-volatile/semi-volatile compounds and in vitro bioactive properties of Chilean Ulmo (<i>Eucryphia cordifolia</i> Cav.) honey.	Food Research International	Publicada	0963-9969	3.520
25	Piornos, J.A., Burgos-Díaz, C., Morales, E., Rubilar, M., Acevedo. F.	2017	Highly efficient encapsulation of linseed oil into alginate/lupin protein beads: Optimization of the emulsion formulation.	Food Hydrocolloids	Publicada	0268-005X	5.089
26	Bustamante, M. , Oomah, B.D., Rubilar, M., Shene, C.	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
27	Shene C , Chisti Y, Vergara D, Burgos-Díaz C, Rubilar M, Bustarnante M.	2016	Production of eicosapentaenoic acid by <i>Nannochloropsis oculata</i> : Effects of carbon dioxide and glycerol.	Journal of Biotechnology	Publicada	0168-1656	2.533
28	Leyrer, J. , Hunter, R., Rubilar, M., Pavez, B. Morales, E., Torres, S.	2016	Development of dye-sensitized solar cells based on naturally extracted dye from the maqui berry (<i>Aristotelia chilensis</i>).	Optical Materials	Publicada	0925-3467	2.320
29	Burgos-Díaz, C. , Wandersleben, T., Marqués, A.M., Rubilar, M.	2016	Multilayer emulsions stabilized by vegetable proteins and polysaccharides. Review.	Current Opinion in Colloid and Interface Science	Publicada	1359-0294	5.785
30	Burgos-Díaz, C. , Piornos, JA, wandersleben, T., Ogura, T., Hernandez, X., Rubilar, M.	2016	Emulsifying and foaming properties of different protein fractions obtained from a novel lupin variety AluProt-CGNA® (<i>Lupinus luteus</i>).	Journal of Food Science	Publicada	0022-1147	2.018
31	Sotomayor-Gerding, D., Dave Oomah, B., Acevedo, F.,	2016	High carotenoid bioaccessibility through linseed oil nanoemulsions with	Food Chemistry	Publicada	0308-8146	4.946

		Morales, E., Bustamante, M.,		enhanced physical and oxidative stability.				
		Shene, C., Rubilar, M.						
	32	Shene, C. , Chisti, Y., Bustamante, M., Rubilar, M.	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-Biomass Biofuels and Bioproducts	Publicada	2211-9264	3.745
	33	Burgos-Díaz, C. , Gallardo, M., Morales, E., Piornos, J.A., Marqués, A.M., Rubilar, M.	2016	Utilization of proteins from AluProt-CGNA (a novel protein-rich lupin variety) in the development of oil-in-water multilayer emulsion systems.	European Journal of Lipid Science and Technology	Publicada	1438-7697	2.200
	34	Burgos-Díaz, C., Rubilar, M. , Morales, E., Medina, C., Acevedo, F., Marqués, A.M., Shene, C.	2016	Naturally occurring protein-polysaccharide complexes from linseed (<i>Linum usitatissimum</i>) as bioemulsifiers.	European Journal of Lipid Science and Technology	Publicada	1438-7697	2.200
	35	Shene C. , Monsalve M.T., Vergara, D., Lienqueo, M.E., Rubilar, M.	2016	High pressure homogenization of <i>Nannochloropsis oculata</i> for the extraction of intracellular components: effect of process conditions and culture age.	European Journal of Lipid Science and Technology	Publicada	1438-7697	2.200
	36	Piornos, J., Burgos-Díaz, C. , Ogura, T., Morales, E., Rubilar, M., Maureira-Butler, I., Salvo-Garrido, H.	2015	Functional and physicochemical properties of a protein isolate from AluProt-CGNA: A novel protein-rich lupin variety (<i>Lupinus luteus</i>).	Food Research International.	Publicada	0963-9969	3.520
	37	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	1.804
	38	Medina, C., Rubilar, M. , Shene, C.,	2015	Protein fractions with techno-functional and antioxidant properties from <i>Nannochloropsis</i>	Journal of Biobased Materials and Bioenergy	Publicada	1556-6560	2.993

		Torres, S., Verdugo, M.		gaditana microalgal biomass.				
39	Verdugo, M. , Lim, L.T., Rubilar, M.	2014	Electrospun Protein Concentrate Fibers from Microalgae Residual Biomass.	Journal of Polymers and the Environment	Publicada	1566- 2543	1.971	
40	Shene, C. , Spuler, M.J., Acevedo, F., Rubilar, M.	2014	Seed meals as source of fractions with different effects on pancreatic lipase activity.	European Journal of Lipid Science and Technology	Publicada	1438- 7697	2.200	
41	Campos, D.C., Acevedo, F. , Morales, E., Aravena, J., Amiard, V., Jorquera, M.A., Inostroza, N.G., Rubilar, M.	2014	Microencapsulation by spray drying of nitrogen-fixing bacteria associated with lupin.	World Journal of Microbiology and Biotechnology	Publicada	0959- 3993	2.100	
42	Acevedo, F. , Rubilar, M., Jofré, I., Villarroel, M., Navarrete, P., Esparza, M., Romero, F., Vilches, E.A., Acevedo, V., Shene, C.	2014	Oil bodies as a potential microencapsulation carrier for astaxanthin stabilisation and safe delivery.	Journal of Microencapsulation	Publicada	0265- 2048	1.793	
43	Shene, C. , Leyton, A., Rubilar, M., Pinelo, M., Acevedo, F., Morales, E.	2013	Production of lipids and docosahexaenoic acid by a native Thraustochytrium strain.	European Journal of Lipid Science and Technology	Publicada	1438- 7697	2.200	
44	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- 6560	2.993	
45	Shene, C. , Spuler, M.J., Leyton, A., Duarte, C., Acevedo, F., Rubilar, M.	2012	Pancreatic lipase activity in emulsions containing seed meals: effect of extrusion.	European Journal of Lipid Science and Technology	Publicada	1438- 7697	2.200	
46	Villarroel, M. , Zapata, C., Pino, L., Rubilar, M.	2012	Establecimiento de condiciones óptimas para obtener un aislado proteico de avellana chilena (Gevuina avellana, Mol).	Archivos Latinoamericanos de Nutrición	Publicada	0004- 0622	0.459	
47	Rubilar, M. , Villarroel, M., Paillacar, M.,	2012	Native black Michuñe potato variety: characterization, frying	Archivos Latinoamericanos de Nutrición	Publicada	0004- 0622	0.358	

		Moenne-Locóz, D., Shene, C.,		conditions and sensory evaluation.				
		Biolley, E., Acevedo, F.						
48		Acevedo, F., Rubilar, M., Shene, C., Navarrete, P., Romero, F., Rabert, C., Jolivet, P., Valot, B., Chardot, T.	2012	Seed oil bodies from Gevuina avellana and Madia sativa.	Journal of Agricultural and Food Chemistry	Publicada	0021-8561	3.412
49		Rubilar, M., Morales, E., Sáez, R., Acevedo, F., Palma, B., Villarroel, M., Shene, C.	2012	Polyphenolic fractions improve the oxidative stability of microencapsulated linseed oil.	European Journal of Lipid Science and Technology	Publicada	1438-7697	2.200
50		Shene, C., Canquil, N., Jorquera, M., Pinelo, M., Rubilar, M., Acevedo, F., Vergara, C., von Baer, D. and Mardones, C.	2012	In vitro activity on human gut bacteria of Murta leaf extracts (Ugni molinae Turcz.), a native plant from Southern Chile.	Journal of Food Science	Publicada	0022-1147	2.018
51		Rubilar, M.; Morales, E.; Contreras, K.; Ceballos, C.; Acevedo, F.; Villarroel, M.; Shene, C.	2012	Development of a soup powder enriched with microencapsulated linseed oil as a source of omega-3.	European Journal of Lipid Science and Technology	Publicada	1438-7697	2.200
52		Esparza, Y., Huaiquil, A., Neira, L., Leyton, A., Rubilar, M., Salazar, L., Shene, C.	2011	Optimization of process conditions for the production of a prolyl-endopeptidase by <i>Aspergillus niger</i> ATCC 11414 in solid state fermentation.	Food Science and Biotechnology	Publicada	1226-7708	0.786
53		Rubilar, M., Jara, C., Poo, Y., Acevedo, F., Gutiérrez, C., Sineiro, J., Shene, C.	2011	Extracts of Maqui (<i>Aristotelia chilensis</i>) and Murta (<i>Ugni molinae Turcz.</i>): A Source of Antioxidant Compounds and α -Glucosidase/ α -Amylase Inhibitors.	Journal of Agricultural and Food Chemistry	Publicada	0021-8561	3.412
54		Gutiérrez, C., Rubilar, M., Verdugo, M., Jara, C., Sineiro, J., Shene, C.	2010	Flaxseed and flaxseed cake as a source of compounds for food industry.	Journal of Soil Science and Plant Nutrition	Publicada	0718-9516	2.116

55	Schnettler, B. , Shene, C., Rubilar, M., Miranda, H., Sepúlveda, J., Denegri, M., Lobos, G.	2010	Aceptación hacia yogurt con diferentes ingredientes funcionales en consumidores de supermercados del sur de Chile.	Archivos Latinoamericanos de Nutrición	Publicada	0004-0622	0.358
56	Shene, C. Leyton, A. Esparza, Y. Flores, L. Quilodrán, B. Hinzpeter, I. Rubilar, M.	2010	Microbial oils and fatty acids: effect of carbon source on docosahexaenoic acid (C22:6 n-3, DHA) production by thraustochytrid strains.	Journal of Soil Science and Plant Nutrition	Publicada	1947-6337	1.371
57	Shene, C. Leyton, A. Esparza, Y. Flores, L. Quilodrán, B. Hinzpeter, I. Rubilar, M.	2010	Microbial oils and fatty acids: effect of carbon source on docosahexaenoic acid (C22:6 n-3, DHA) production by thraustochytrid strains.	Journal of Soil Science and Plant Nutrition	Publicada	0718-9516	2.116
58	Rubilar, M. , Gutiérrez, C., Verdugo, M., Shene, C., Sineiro, J.	2010	Flaxseed as a source of functional ingredients.	Journal of Soil Science and Plant Nutrition	Publicada	0718-9516	2.116
59	Shene, C., Reyes, A. K., Villarroel, M., Sineiro, J., Pinelo, M., Rubilar, M.	2009	Plant Location and Extraction Procedure Strongly Alter the Antimicrobial Activity of Murta Extracts. HPLC-DAD-MS Identification of New Active Flavonols.	European Food Research and Technology	Publicada	1438-2377	1.919
OTRAS							
1	F.Acevedo, B.Mora, C.Sanhueza, J.Torres, K.Buchegger, C.ILI, P.Brebi, M.Rubilar	2018	Preparation and preliminary evaluation of epigallocatechin gallate microcapsules on gallbladder cancer cell growth	BIOMEDICAL JOURNAL SCIENCE & TECHNICAL RESEARCH	Publicada	2574 - 1241	-
2	F.Acevedo, M.Quiroz, R.Simpfendörfer, M.Rubilar, G.Gajardo	2018	Oil bodies as novel astaxanthin carrier and potential aquafeed ingredient for aquaculture	ADVANCES IN BIOTECHNOLOGY & MICROBIOLOGY	Publicada	2474-7637	-
3	Costoya N., Sineiro J., Pinelo M., Rubilar M., Nuñez M. J.	2010	Enzyme-aided extraction of polyphenols from grape pomace.	Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry	Publicada	1579-4377	SJR: 0.224

Libros y capítulos de libro (agrupar por tipo de publicación):							
N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado	
1	M. Rubilar, C. Burgos-Díaz and J. M. Lorenzo.	2016	Grape Seeds (Vitis Vinifera) and Their Nutritional Value. In Grape Seeds: Nutrient Content, Antioxidant Properties and Health Benefits.	New York, USA.	Nova Science Publishers, Inc. United States of America	Publicado	
2	J. Sineiro, M. Rubilar, M. Cascante, E. Álvarez, M. Sánchez, and M. J. Núñez.	2012	Potential Therapeutic Applications of Common Agro-Food Byproducts and Chilean Wild Plants. In Emerging Trends in Dietary Components for Preventing and Combating Disease.	Washington, USA.	American Chemical Society	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
-	-	-	-	-	-	-	-
Patentes:							
N°	Inventor(es)	Nombre patente		Fecha de solicitud	Fecha de publicación	N° de registro	Estado
1	Azócar L, Ciudad G, Díaz H, Navia R, Meier L, Jeison D, Rubilar M, Cancino B, Shene C, Torres A, Valerio O.	Microalgae biorefinery to biofuel and valuable products production.		30/09/2013	02/04/2015	WO/2015/044721	Publicada
Listado de proyectos de investigación ³ 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	Co-Investigadora
	Polyunsaturated fatty acid-enriched bigel system to replace saturated fatty acids and trans fats in foods: optimizing process conditions			FONDECYT	2020	2020-2024	Investigador Responsable
	Desarrollo de bigeles como sustitutos saludables de			FONDECYT	2020	2020-2023	Investigador Patrocinante

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

	grasas saturadas y trans en alimentos				
	ENCAP4HEALTH. H2020-MSCA-RISE-2019 (Marie Skłodowska-Curie Research and Innovation Staff Exchange)	Horizon 2020	2019	2019-2024	Co-Investigadora
	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.	ANID ACCIÓN REGIONAL	2019	2019-2021	Director Alterno
	Potencial de aceites vegetales para el desarrollo de oleogeles como una alternativa para reemplazar las grasas saturadas en la industria alimentaria: optimización de las condiciones de proceso	FONDECYT	2018	2018-2021	Co-investigador
	Encapsulación de aceite esencial de Mentha pulgenium para el tratamiento de Varroasis en Apis mellifera	FONDEF	2018		Asesor científico técnico
	Nanoencapsulation of polyunsaturated fatty acids and pungency alkaloids using nanosponges as carrier model to deliver lipophilic compounds of high biological value.	FONDECYT	2016	2016-2019	Investigador Responsable
	Traustoquitridos antárticos como fuentes de ácido docosahexaenoico, compuestos bioactivos, e información genética: aislamiento y caracterización molecular	INACH	2016	2016-2018	Co-Investigadora
	Red para la innovación en la industria del raps y otros cereales: Vinculación Ciencia-Empresa en la Universidad de la Frontera.	CONICYT	2016	2016	Co-Investigadora
	Desarrollo de un alimento de consumo masivo con aceite rico en omega-3 microencapsulado	FOAR – AGCID	2015	2015-2016	Investigador Responsable
	Centro Tecnológico para la Innovación en Alimentos (CeTA)	CORFO	2015	2015-2025	Co-Investigadora
	Nanoemulsions for delivering lipophilic bioactives in foods: optimizing process	FONDECYT	2013	2013-2016	Investigador Responsable

	conditions and the composition of the aqueous phase to increase stability and digestibility in a food matrix.				
	Innovaciones agroalimentarias y farmaceuticas basadas en nanoencapsulacion mediante el uso de Nano Spray Dryer.	FONDEQUIP	2013	2014-2016	Investigador Responsable
	Red de colaboración para innovaciones agroalimentarias basadas en micro/nanoencapsulación.	CONICYT	2013	2013-2013	Investigador Responsable
	Desarrollo de biocelulas solares fotovoltaicas de amplio espectro basadas en antocianinas extraídas de berries	INNOVA CORFO	2013	2013-2015	Co-Investigadora
	Lipid production by Nannochloropsis gaditana under photoheterotrophical conditions: effect of process conditions	FONDECYT	2013	2013-2016	Co-Investigadora
	Study of bioactive compounds from Chilean native plants used in folk medicine.	CONICYT	2011	2011-2011	Investigador Responsable
	Atracción de capital humano avanzado modalidad estadías cortas. "Procesamiento de materias primas para alimentos funcionales. Potencial de desarrollo en las regiones de la Araucanía y Los Lagos con apoyo de la experiencia canadiense".	CONICYT	2010	2010-2011	Investigador Responsable
	Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA).	CONICYT	2010	2010-2015	Co-Investigadora
	Torta de microalga para la producción de bioproductos. Consorcio Desert Bioenergy S.A. para la investigación y Desarrollo de la industria de biocombustible a partir de microalga.	INNOVA CORFO	2010	2010-2014	Co-Investigadora
	In vitro study of the effects of specific nutrient fractions from unprocessed plant protein sources on fish lipid digestion.	FONDECYT	2010	2010-2013	Co-Investigadora
	Microencapsulated linseed oil as ingredient for food industry. Study of oxidative stability by using natural polyphenolics compounds.	FONDECYT	2009	2009-2012	Investigador Responsable
	Estudio de Solanum tuberosum, variedades	DIUFRO	2008	2008-2009	Co-Investigadora

	nativas de Chiloé como fuente potencial de la dieta. Contribución a la mejora del perfil epidemiológico.				
	Recubrimientos Comestibles. Tecnologías para potenciar el mercado para productos hortofrutícolas frescos cortados y frutas de exportación	INNOVA	2008	2008-2010	Co-Investigadora
	Desarrollo de alternativas proteicas para la acuicultura chilena: mejoramiento del perfil nutricional de materias primas vegetales a través de procesos de bio-conversión	FONDEF	2007	2007-2010	Co-Investigadora
	Ugni molinae Turcz. as a source of bioactive compounds for the food industry: determination of its potential.	FONDECYT	2006	2006-2009	Investigador Responsable