

<b>Nombre del académico</b>	<b>MÓNICA OLGA RUBILAR DIAZ</b>				
<b>Carácter del vínculo (claustro, colaborador o visitante)</b>	Claustro				
<b>Título profesional, institución, país</b>	INGENIERO EN ALIMENTOS, UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA 1997, CHILE				
<b>Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país<sup>1</sup></b>	DOCTOR INGENIERIA QUIMICA Y AMBIENTAL, UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA, 2004, ESPAÑA				
<b>Línea(s) de investigación</b>	Aprovechamiento de residuos agroalimentarios para la obtención de bioproductos Tecnología y procesos de materias primas vegetales Tecnología de encapsulación para el desarrollo de alimentos de consumo humano y animal Ingeniería y Biotecnología de Alimentos ( <u>Encapsulación y procesamiento de alimentos</u> ).				
<b>Tesis de <u>magíster</u> dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)</b>	<b>Como guía de tesis</b>				
	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	$\beta$ -cyclodextrin-based nanosponges 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
	<b>Como co-guía de tesis</b>				
Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución	
-	-	-	-	-	
<b>Tesis de <u>doctorado</u> dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)<sup>2</sup></b>	<b>Como guía de tesis</b>				
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución

<sup>1</sup> Si se estima necesario, indicar todos los grados académicos obtenidos o equivalentes.

<sup>2</sup> Marcar con negrilla las tesis dirigidas en el mismo programa

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	" <i>Botryococcus braunii</i> 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
<b>ISI</b>							
1	Morales, E., Burgos-Díaz, C., Zúñiga, R. N., Jorkowski, J., Quilaqueo, M., <b>Rubilar, M.</b>	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
2	Morales, E., Burgos-Díaz, C., Zúñiga, R., Jorkowski, J., Quilaqueo, M., <b>Rubilar, M.</b>	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
3	Guineo-Alvarado, J., Quilaqueo, M., Hermosilla, J., Gonzalez, S., Medina, C., Rolleri, A., Lim, LT., <b>Rubilar, M.</b>	2021	Degree of crosslinking in beta-cyclodextrin-based nanosponges and their effect on piperine encapsulation	Food Chemistry	publicado	0308-8146	6.306
4	<b>Mariela Bustamante,</b> 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

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

5	Tampe, J., Espinoza, J., Chacon-Fuentes, M., Quiroz, A., Rubilar, M.	2020	Evaluation of Drimys winteri (Canelo) Essential Oil as Insecticide against Acanthoscelides obtectus (Coleoptera: Bruchidae) and Aegorhinus superciliosus (Coleoptera: Curculionidae)	Insects	publicado	2075-4450	2.220
6	<b>M.Bustamante</b> , B.Oomah, Y.Mosiroa, 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
7	<b>M.Bustamante</b> , 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
8	<b>D.Sotomayor</b> , J.Troncoso, A.Pino, F.Almendas, <b>M.Rubilar</b>	2020	Assessing the immune response of atlantic salmon (salmo salar) after the oral intake of alginate-encapsulated piscirickettsia salmonis antigens	Vaccines Vaccines (Basel) . 2020 Aug 11;8(3):450. doi: 10.3390/vaccines8030450.	publicado	2076-393X	4.086
9	<b>C.Shene</b> , G.Marcelo, D.Vergara, J.Peña, S.Claverol, M.Rubilar, A.Leyton	2019	Production of lipids and proteome variation in a chilean thraustochytrium striatum strain cultured under different growth conditions	Marine Biotechnology	publicado	1436-2236	2.798
10	B.Garrido, S.Gonzalez, J.Hermosilla, S.Millao, M.Quilaqueo, J.Guineo, F.Acevedo, H.Pesenti, A.Roller, C.Shene, <b>M.Rubilar</b>	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
11	M.Quilaqueo, S.Millao, I.Luzardo-Ocampo, R.Campos-vega, F.Acevedo, C.Shene, <b>M.Rubilar</b>	2019	Inclusion of piperine in b-cyclodextrin complexes improves their bioaccessibility and in vitro antioxidant capacity	Food Hydrocolloids	publicado	0268-005X	7.053
12	<b>C.Shene</b> , P.Paredes, D.Vergara, A.Leyton, M.Garces, L.Flores, M.Rubilar,	2019	Antarctic thraustochytrids: producers of long?chain omega?3 polyunsaturated fatty acids	Microbiologyopen	publicado	2045-8827	3.142

	M.Bustamante, R.Armenta						
13	<b>J.Leyrer,</b> M.Rubilar, E. Morales, B.Pavez, E.Leal, R.Hunter,	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
14	<b>F.Acevedo,</b> 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
15	<b>T.Wandersleben,</b> E.Morales, C.Burgos, T.Barahona, E.Labra, M.Rubilar, 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
16	<b>C.Burgos,</b> X.Hernandez, T.Wandersleben, T.Barahona, C.Medina, A.Quiroz, M.Rubilar	2018	Influence of multilayer o/w emulsions stabilized by proteins from a novel lupin variety aluprotcgna and ionic polysaccharides on d-limonene retention during spray-drying	Colloids And Surfaces A: Physicochemical And Engineering Aspects	publicado	0927-7757	2.829
17	Morales, M., <b>Rubilar, M.,</b> 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	7.053
18	<b>Acevedo, F.,</b> 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 (Eucryphia cordifolia Cav.) honey.	Food Research International	Publicada	0963-9969	3.520
19	Piornos, J.A, Burgos-Díaz, C., Morales, E., Rubilar, M., <b>Acevedo. F.</b>	2017	Highly efficient encapsulation of linseed oil into alginate/lupin protein beads: Optimization of the emulsion formulation.	Food Hydrocolloids	Publicada	0268-005X	7.053

20	<b>Bustamante, M.,</b> Oomah, B.D., Rubilar, M., Shene, C.	2017	Effective Lactobacillus plantarum and Bifidobacterium infantis encapsulation with chia seed (Salvia hispanica L.) and flaxseed (Linum usitatissimum L.) mucilage and soluble protein by spray drying.	Food Chemistry	Publicada	0308-8146	4.946
21	<b>Shene C,</b> Chisti Y, Vergara D, Burgos-Diaz C, Rubilar M, Bustarnante M.	2016	Production of eicosapentaenoic acid by Nannochloropsis oculata: Effects of carbon dioxide and glycerol.	Journal of Biotechnology	Publicada	0168-1656	2.533
22	<b>Leyrer, J.,</b> 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 (Aristotelia chilensis).	Optical Materials	Publicada	0925-3467	2.320
23	<b>Burgos-Díaz, C.,</b> 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
24	<b>Burgos-Díaz, C.,</b> 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® (Lupinus luteus).	Journal of Food Science	Publicada	0022-1147	2.018
25	Sotomayor-Gerding, D., Dave Oomah, B., Acevedo, F., Morales, E., Bustamante, M., Shene, C., <b>Rubilar, M.</b>	2016	High carotenoid bioaccessibility through linseed oil nanoemulsions with enhanced physical and oxidative stability.	Food Chemistry	Publicada	0308-8146	4.946
26	<b>Shene, C. ,</b> Chisti, Y., Bustamante, M., Rubilar, M.	2016	Effect of CO <sub>2</sub> in the aeration gas on cultivation of the microalga Nannochloropsis oculata: Experimental study and mathematical modeling of CO <sub>2</sub> assimilation.	Algal Research-Biomass Biofuels and Bioproducts	Publicada	2211-9264	3.745
27	<b>Burgos-Díaz, C.,</b> 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

28	Burgos-Díaz, C., <b>Rubilar, M.</b> , 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
29	<b>Shene C.</b> , 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
30	Piornos, J., <b>Burgos-Díaz, C.</b> , 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
31	<b>Bustamante, M.</b> , 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
32	Medina, C., <b>Rubilar, M.</b> , Shene, C., Torres, S., Verdugo, M.	2015	Protein fractions with techno-functional and antioxidant properties from <i>Nannochloropsis gaditana</i> microalgal biomass.	Journal of Biobased Materials and Bioenergy	Publicada	1556-6560	2.993
33	<b>Verdugo, M.</b> , 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
34	<b>Shene, C.</b> , 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
35	Campos, D.C., <b>Acevedo, F.</b> , 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
36	<b>Acevedo, F.</b> , Rubilar, M., Jofré, I., Villarroel, M., Navarrete, P.,	2014	Oil bodies as a potential microencapsulation carrier for astaxanthin	Journal of Microencapsulation	Publicada	0265-2048	1.793

	Esparza, M., Romero, F., Vilches, E.A., Acevedo, V., Shene, C.		stabilisation and safe delivery.				
37	<b>Shene, C.</b> , Leyton, A., Rubilar, M., Pinelo, M., Acevedo, F., Morales, E.	2013	Production of lipids and docosahexaenoic acid by a native <i>Thraustochytrium</i> strain.	European Journal of Lipid Science and Technology	Publicada	1438-7697	2.200
38	<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	1556-6560	2.993
39	<b>Shene, C.</b> , 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
40	<b>Villarroel, M.</b> , Zapata, C., Pino, L., Rubilar, M.	2012	Establecimiento de condiciones óptimas para obtener un aislado proteico de avellana chilena ( <i>Gevuina avellana</i> , Mol).	Archivos Latinoamericanos de Nutrición	Publicada	0004-0622	0.459
41	<b>Rubilar, M.</b> , Villarroel, M., Paillacar, M., Moenne-Locóz, D., Shene, C., Biolley, E., Acevedo, F.	2012	Native black Michuñe potato variety: characterization, frying conditions and sensory evaluation.	Archivos Latinoamericanos de Nutrición	Publicada	0004-0622	0.358
42	<b>Acevedo, F.</b> , Rubilar, M., Shene, C., Navarrete, P., Romero, F., Rabert, C., Jolivet, P., Valot, B., Chardot, T.	2012	Seed oil bodies from <i>Gevuina avellana</i> and <i>Madia sativa</i> .	Journal of Agricultural and Food Chemistry	Publicada	0021-8561	3.412
43	<b>Rubilar, M.</b> , 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
44	<b>Shene, C.</b> , Canquil, N., Jorquera, M., Pinelo, M., Rubilar, M.,	2012	In vitro activity on human gut bacteria of Murta leaf extracts ( <i>Ugni molinae</i> Turcz.), a native	Journal of Food Science	Publicada	0022-1147	2.018

	Acevedo, F., Vergara, C., von Baer, D. and Mardones, C.		plant from Southern Chile.				
45	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
46	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
47	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</i> Turcz.): A Source of Antioxidant Compounds and $\alpha$ -Glucosidase/ $\alpha$ -Amylase Inhibitors.	Journal of Agricultural and Food Chemistry	Publicada	0021-8561	3.412

#### OTRAS

1	F. Acevedo, B. Mora, C. Sanhueza, J. Torres, K. Buchegger, C. Illi, 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. Simpfendorfer, M. Rubilar, G. Gajardo	2018	Oil bodies as novel astaxanthin carrier and potential aquafeed ingredient for aquaculture	ADVANCES IN BIOTECHNOLOGY & MICROBIOLOGY	Publicada	2474-7637	-

#### 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 ( <i>Vitis Vinifera</i> ) 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,	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



	and M. J. Núñez.						
<b>Otras publicaciones (por ejemplo, revistas con referato, obras u otras –indicando cuales-, agrupar por tipo de publicación):</b>							
N°	Autor(es)	Año	Título de la publicación	Lugar	Editorial	Estado	Otro aspecto pertinente
-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Patentes:</b>							
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, <b>Rubilar M</b> , 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<sup>3</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.)
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	2021-2024	Co-Investigadora
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
Polyunsaturated fatty acid-enriched bigel system to replace saturated fatty acids and trans fats in foods: optimizing process conditions	FONDECYT	2020	2020-2025	Investigador Responsable
Desarrollo de bigeles como sustitutos saludables de	FONDECYT	2020	2020-2023	Investigador Patrocinante

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

	grasas saturadas y trans en alimentos				
	Potencial de aceites vegetales para el desarrollo de oleogel como una alternativa para reemplazar las grasas saturadas en la industria alimentaria: optimización de las condiciones de proceso	FONDECYT	2018	2018-2021	Investigador Patrocinante
	Efecto insecticida y repelente de aceites esenciales encapsulados por la técnica "layer-by-layer" para el control de plagas agrícolas.	FONDECYT	2017	2017-2020	Investigador Patrocinante
	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
	Lipid production by Nannochloropsis gaditana under photoheterotrophic conditions: effect of process conditions	FONDECYT	2013	2013-2016	Co-Investigadora
	Nanoemulsions for delivering lipophilic bioactives in foods: optimizing process conditions and the composition of the aqueous phase to increase stability and digestibility in a food matrix.	FONDECYT	2013	2013-2016	Investigador Responsable
	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
	Desarrollo de un alimento de consumo masivo con aceite rico en omega-3 microencapsulado	FOAR – AGCID	2015	2015-2016	Investigador Responsable
	Innovaciones agroalimentarias y farmacéuticas basadas en nanoencapsulación mediante el uso de Nano Spray Dryer.	FONDEQUIP	2013	2014-2016	Investigador Responsable
	Red para la innovación en la industria del raps y otros	CONICYT	2016	2016-2016	Co-Investigadora

	cereales: Vinculación Ciencia-Empresa en la Universidad de la Frontera.				
	Red de colaboración para innovaciones agroalimentarias basadas en micro/nanoencapsulación.	CONICYT	2013	2013-2013	Investigador Responsable
	Study of bioactive compounds from Chilean native plants used in folk medicine.	CONICYT	2011	2011-2011	Investigador Responsable
	Optimización del encapsulamiento de aromas y sabores: evaluación de emulsiones multicapas en base a biopolímeros iónicos sometidas a secado spray. Dr. César Burgos Díaz	FONDECYT	2013	2013-2015	Investigador Patrocinante
	Microencapsulation of astaxanthin into oleosomes for oxidative stability enhancement. Dr. Francisca Acevedo Canala-Echevarria	FONDECYT	2012	2012-2014	Investigador Patrocinante
	Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA).	CONICYT	2010	2010-2015	Co-Investigadora
	Traustoquitridos antárticos como fuentes de ácido docosahexaenoico, compuestos bioactivos, e información genética: aislamiento y caracterización molecular	INACH	2016	2016-2018	Co-Investigadora
	Centro Tecnológico para la Innovación en Alimentos (CeTA)	CORFO	2015	2015-2025	Co-Investigadora
	Desarrollo de biocelulas solares fotovoltaicas de amplio espectro basadas en antocianinas extraídas de berries	INNOVA CORFO	2013	2013-2015	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
	Encapsulación de aceite esencial de mentha pulgenium para el tratamiento de varroasis en apis mellif era.	FONDEF	2018	2018-2018	Asesor científico técnico
	Solución coloidal, a base de nanopartículas de magnetita para aumentar la producción de biogás	FONDEF	2018	2018-2018	Asesor científico técnico