

Nombre del académico	ERICK SIGISFREDO SCHEUERMANN SALINAS				
Carácter del vínculo (clastro, colaborador o visitante)	Claustro				
Título profesional, institución, país	Ingeniero de Alimentos, Universidad de Federal de Paraíba, 1989, Brasil. Administrador de Empresas, Instituto Paraibanos de Educação, 1988, Brasil.				
Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país¹	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 Biotecnología de 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"	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	Magister 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	Magister 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	
-	-	-	-	-	

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) 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	
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

Publicaciones indexadas (identificar y agrupar por tipo de indexación: WoS/ISI, SCIELO, LATINDEX, u otras –indicando cuales-):

Nº	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	SSN	Factor de impacto
ISI							
1	F. Pirce , Vieira, T.M.F.S, Augusto-obara, T., De Alencar, S., F. Romero, E. Scheuermann	2021	Effects of convective drying assisted by ultrasound and osmotic solution on polyphenol, antioxidant and microstructure of murtilla (<i>ugni molinae turcz</i>) fruit.	Journal Of Food Science And Technology	Publicada	0022-1155	1.946
2	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 murtilla (<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
3	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
4	Augusto-Obara, T. , Pirce, F., Scheuermann, E., Spoto, M.H., Vieira, T.M.	2017	Antioxidant activity and sensory analysis of murtilla (<i>Ugni molinae Turcz.</i>) fruit extracts in an oil model system.	Grasas y Aceites	Publicada	0017-3495	0.564

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

² Marcar con negrilla las tesis dirigidas en el mismo programa

5	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. (Murtilla) and its modulatory mechanism in hypotensive response.	Oxidative Medicine and Cellular Longevity	Publicada	1942-0900	4.936
6	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 murtilla (<i>Ugni molinae</i> Turcz.)	Journal of Food Science and Technology	Publicada	0101-2061	1.804
7	Toledo, D., 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
8	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 murtilla fruit (<i>Ugni molinae</i> Turcz) in cold storage	Packaging Technology and Science	Publicada	1099-1522	1.808
9	Alfaro, S., 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
10	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
11	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

12	Reyes, A., 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
----	--	------	---	--	-----------	-----------	-------

Scopus

1	Reyes A., Bustos R., Vasquez M.B. y Scheuermann E	2009	Optimization of murtilla berry drying in an atmospheric freeze dryer	Chemical Engineering Transactions 18, 183-188	publicado	2283-9216	
---	--	------	--	---	-----------	-----------	--

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

N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado
1	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.

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, investigador, etc.)
1	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	Co-investigador
2	Sewer mining: getting back resources from sewage	FONDECYT	2015	2015-2019	Co-investigador

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

	3	SMARTHEALTH: chemical composition and bioactive potential of native fruits and edible fungi	UFRO y FAPESP	2014	2014- 2016	Director UFRO e Investigador responsable	
	4	Obtención de nuevas variedades de murtila a partir de cruza controladas y validación de un modelo de mejoramiento de berries nativos	Fundación de Innovación Agraria (FIA)	2014	2014- 2020	Co-investigador	
	5	Evaluación de técnicas de multiplicación de Cyttaria espinosae y Grifola garga y de sus capacidades antioxidantes, anticancerígenas y antimicrobianas frente a patógenos de interés clínico y agrícola	FONDEF	2013	2013- 2015	Director Alterno y co- investigador	
	6	Deshidratados de murtila (<i>Ugni molinae</i> Turcz) como ingredientes funcionales de elevada calidad para la prevención y protección cardiovascular	FONDEF	2011	2011- 2013	Director e investigador responsable	
	7	Desarrollo del "tomate angolino" mediante denominación de origen con protocolo de producción	FONDEF	2011	2011- 2013	Director Alterno y co- investigador	