

Unidades de investigación DocnutaI

| Profesor(a) | Unidad | Tema | Email |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Dr. Hernan Speisky Cosoy | Laboratorio de Antioxidantes del INTA | Potencial anti-obesogénico de la benzofuranona (BZF). La BZF es una molécula que se encuentra en forma natural en ciertos alimentos, que fue recientemente descubierta por investigadores de LAOX y cuya potencia antioxidante y anti-inflamatoria ha sido reconocida entre las más altas hasta ahora conocidas. En virtud del rol que le cabe al estrés oxidativo e inflamatorio en el desarrollo de la obesidad, se plantea la oportunidad de investigar el potencial que tendría BZF para inhibir diversos procesos biológicos de naturaleza obesogénica. | hspeisky@inta.uchile.cl |
| Dr. Hernan Speisky Cosoy | Laboratorio de Antioxidantes del INTA | Potencial de un nutraceutico en base a benzofuranona (BZF) para proteger el epitelio de la mucosa intestinal contra la pérdida de función de barrera inducida por edulcorantes no-calóricos. En una tesis de doctorado recientemente finalizada por una alumna de este programa de doctorado (Jocelyn Fuentes) se desarrolló -en base a BZF- un preparado nutraceutico cuyas propiedades antioxidantes y anti-inflamatorias le permiten proteger in vitro e in vivo la mucosa intestinal humana contra la pérdida de su función de barrera inducida por diversos ROS. Considerando el rol que le cabe al estrés oxidativo y a la inflamación en la pérdida de la función de barrera intestinal causada por la exposición a diversos edulcorantes no-calóricos, se plantea la oportunidad de investigar el potencial que tendría dicho nutraceutico como protector gastro-intestinal. | hspeisky@inta.uchile.cl |
| Elías Obreque Slier | Laboratorio de Análisis Enológico, Facultad de Ciencias Agronómicas. | Interacción entre los polifenoles del vino con las proteínas salivales y su relación con la sensación de astringencia | eobreque@uchile.cl |
| Elías Obreque Slier | Laboratorio de Análisis Enológico, Facultad de Ciencias Agronómicas. | Influencia de compuestos no pro-antocianidínicos en la sensación de astringencia | eobreque@uchile.cl |
| Roberto Bravo Sagua | Laboratorio OMEGA - INTA | Papel de la comunicación retículo endoplásmico-mitocondria en la senescencia celular | rbravosagua@inta.uchile.cl |

| | | | |
|------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Roberto Lemus-Mondaca | Lab. Ingeniería de Procesos | 1. Impresión 3D de alimentos desde materias primas novedosas y/o descartes de la industria alimentaria, más sus propiedades funcionales (incluyendo IA y/o robótica). 2. Emulsiones alimentarias a base de microalgas/legumbres fortificadas con vitaminas y/o minerales. 3. Materiales de cambio de fase en secadores solares eficientes para alimentos de origen agropecuario y pesquero. 4. Alimentos probióticos, prebióticos, posbióticos y simbióticos, nuevas tendencias nacional y mundial (para humanos y animales). 5. Alimentación escolar, comparación entre Chile y otros países (RSA , dietas, proteínas, alergias, procesos, recursos, trazabilidad, etc.). 6. Materias primas no tradicionales (fresco, procesado, extractos, etc.) para su uso en alimentación, farmacéutico y/o medicinal. | rlemus@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Identificación de especies de mejillones con marcadores de polimorfismo de una sola base (SNP) | mlarrain@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Evaluación la estabilidad temporal de las frecuencia génicas de marcadores de polimorfismo de una sola base (SNP) en localidades del sur de Chile | mlarrain@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Estado del arte de los métodos basados en ADN para identificación de especies de Mejillones del género Mytilus | mlarrain@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Desarrollo de una base de datos de genomas mitocondriales de especies comerciales de Almejas | mlarrain@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Identificación de fraude alimentario por sustitución de especies de pescados en restaurantes usando DNA barcoding | mlarrain@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Análisis de segregación mendeliana en familias de mejillones (M. chilensis) y construcción de borrador mapa de ligamiento | mlarrain@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Análisis de la cadena de comercialización del erizo rojo en el mercado internacional | mlarrain@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Identificación de especies de peces en harina de pescado usando DNA barcoding y metabarcoding | mlarrain@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Identificación de especies en Ostión por Análisis de ADN | mlarrain@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Evaluación de distintos facilitadores del PCR en ADN extraído desde mejillones en conserva | mlarrain@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Estado del arte de los métodos basados en análisis de ADN para identificar y cuantificar las especies en alimentos | mlarrain@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Evaluación distintos columnas para remoción de interferentes del PCR y extracción de ADN desde mejillones en conserva | mlarrain@uchile.cl |

| | | | |
|------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Sistemas de prevención de Fraude alimentario | mlarrain@uchile.cl |
| Grupo María Angélica Larrain | Food Quality Research Center | Sistemas de evaluación de la Cultura de inocuidad. | mlarrain@uchile.cl |
| Adriano Costa de Camargo | Laboratorio de Antioxidantes del INTA | Evaluación del potencial bioactivo de las legumbres, principalmente las variedades locales de porotos. Desarrollar habilidades relacionadas al desarrollo de productos, así como la evaluación de sus potenciales para el mercado de alimentos funcionales, ingredientes bioactivos y/o suplementos alimentarios a través de distintas áreas de la nutrición, química y bioquímica de alimentos. | adrianodecamargo@inta.uchile.cl |

Tesis Docnutal

| Profesor(a) | Unidad | Tema | Email | Financiamiento |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Dr. Hernan Speisky Cosoy | Laboratorio de Antioxidantes del INTA | Potencial anti-obesogénico de la benzofuranona (BZF). La BZF es una molécula que se encuentra en forma natural en ciertos alimentos, que fue recientemente descubierta por investigadores de LAOX y cuya potencia antioxidante y anti-inflamatoria ha sido reconocida entre las más altas hasta ahora conocidas. En virtud del rol que le cabe al estrés oxidativo e inflamatorio en el desarrollo de la obesidad, se plantea la oportunidad de investigar el potencial que tendría BZF para inhibir diversos procesos biológicos de naturaleza obesogénica. | hspeisky@inta.uchile.cl | Fondecyt, Fondef, U-Inicia |
| Dr. Hernan Speisky Cosoy | Laboratorio de Antioxidantes del INTA | Potencial de un nutracéutico en base a benzofuranona (BZF) para proteger el epitelio de la mucosa intestinal contra la pérdida de función de barrera inducida por edulcorantes no-calóricos. En una tesis de doctorado recientemente finalizada por una alumna de este programa de doctorado (Jocelyn Fuentes) se desarrolló -en base a BZF- un preparado nutracéutico cuyas propiedades antioxidantes y anti-inflamatorias le permiten proteger in vitro e in vivo la mucosa intestinal humana contra la pérdida de su función de barrera inducida por diversos ROS. Considerando el rol que le cabe al estrés oxidativo y a la inflamación en la pérdida de la función de barrera intestinal causada por la exposición a diversos edulcorantes no-calóricos, se | hspeisky@inta.uchile.cl | Fondecyt, Fondef, U-Inicia |

| | | | | |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| | | plantea la oportunidad de investigar el potencial que tendría dicho nutraceutico como protector gastro-intestinal. | | |
| Elías Obreque Slier | Laboratorio de Análisis Enológico, Facultad de Ciencias Agronómicas. | Interacción entre los polifenoles del vino con las proteínas salivales y su relación con la sensación de astringencia | eobreque@uchile.cl | |
| Elías Obreque Slier | Laboratorio de Análisis Enológico, Facultad de Ciencias Agronómicas. | Influencia de compuestos no proantocianidínicos en la sensación de astringencia | eobreque@uchile.cl | |
| Roberto Bravo Sagua | Laboratorio OMEGA - INTA | Papel de la comunicación retículo endoplásmico-mitocondria en la senescencia celular | rbravosagua@inta.uchile.cl | FONDECYT Iniciación 11201267 |
| Roberto Lemus-Mondaca | Lab. Ingeniería de Procesos | 1. Impresión 3D de alimentos desde materias primas novedosas y/o descartes de la industria alimentaria, más sus propiedades funcionales (incluyendo IA y/o robótica). 2. Emulsiones alimentarias a base de microalgas/legumbres fortificadas con vitaminas y/o minerales. 3. Materiales de cambio de fase en secadores solares eficientes para alimentos de origen agropecuario y pesquero. 4. Alimentos probióticos, prebióticos, posbióticos y simbióticos, nuevas tendencias nacional y mundial (para humanos y animales). 5. Alimentación escolar, comparación entre Chile y otros países (RSA, dietas, proteínas, alergias, procesos, recursos, trazabilidad, etc.). 6. Materias primas no tradicionales (fresco, procesado, extractos, etc.) para su uso en alimentación, farmacéutico y/o medicinal. | rlemus@uchile.cl | |
| María Angélica Larraín | Food Quality Research Center | Métodos basados en análisis de ADN para identificar y cuantificar las especies en alimentos | mlarrain@uchile.cl | FONDEF ID16I20013 |
| Cristián Araneda | Food Quality Research Center | Evaluación la estabilidad temporal de las frecuencia génicas de marcadores de polimorfismo de una sola base (SNP) en mejilones de localidades del sur de Chile | craraned@uchile.cl | FONDECYT Regular 1191765 |

| | | | | |
|--------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Adriano Costa de Camargo | Laboratorio de Antioxidantes del INTA | Evaluación del potencial bioactivo de las legumbres, principalmente las variedades locales de porotos. Desarrollar habilidades relacionadas al desarrollo de productos, así como la evaluación de sus potenciales para el mercado de alimentos funcionales, ingredientes bioactivos y/o suplementos alimentarios a través de distintas áreas de la nutrición, química y bioquímica de alimentos. La tesis se inserta en el marco de proyectos de colaboración internacional con países como Brasil, España, Francia, Portugal y Canadá. Por lo tanto, alumn@s que tengan interés en hacer parte de su doctorado en el extranjero son bienvenidos. | adrianodecamargo@inta.uchile.cl | ANID/U-Inicia/Horizon 2020 European Union |
|--------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|