

NOMBRE: MARÍA SALOMÉ MARIOTTI CELIS

ESTUDIOS

ANTECEDENTES ACADÉMICOS	ÁREA DEL CONOCIMIENTO	INSTITUCIÓN	AÑO
TÍTULO PROFESIONAL	Ingeniero en Alimentos	Universidad de Chile	2005
MAGÍSTER	Ciencias de la Ingeniería, Mención Ingeniería Química y Bioprocesos	Pontificia Universidad Católica de Chile	2014
DOCTORADO	Ciencias de la ingeniería, Mención Ingeniería Química y Bioprocesos	Pontificia Universidad Católica de Chile	2014
OTROS ESTUDIOS	Postítulo en Microbiología, Salud e Inocuidad de Alimentos	Universidad de Chile	2007
OTROS ESTUDIOS	Diplomado en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	INTA, Universidad de Chile	2009
OTROS ESTUDIOS	Diplomado en Pedagogía para Ciencias de la Salud	Universidad Finis Terrae	2015

ACTIVIDADES DOCENTES

NIVEL	ESPECIALIDAD	INSTITUCIÓN	AÑO
PREGRADO	Operaciones Unitarias I	Universidad Tecnológica Metropolitana	2014
PREGRADO	Química y Física de Alimentos	Universidad Finis Terrae	2015
PREGRADO	Alimentos, Nutrición y Dietética	Universidad Finis Terrae	2015
PREGRADO	Alimentación y Nutrición	Universidad Finis Terrae	2015
PREGRADO	Producción y Tecnología de Alimentos	Universidad Finis Terrae	2015
PREGRADO	Ciencia y Tecnología	Universidad Tecnológica Metropolitana	2019
POSTGRADOS	Tecnologías Innovadoras en el Procesamiento de Alimentos Diplomado en Innovación en Alimentos	Pontificia Universidad Católica de Chile	2014-2015
MAGISTER	Inocuidad de Alimentos	Pontificia Universidad Católica de Chile	2013-presente
MAGISTER	Química de Alimentos	Pontificia Universidad Católica de Chile	2013-presente
MAGISTER	Físico Química de Alimentos	Master in Food Innovation and Product Desing, Erasmus Mundus Program, Technological University Dublin, Irlanda	2013
DOCTORADO	Inocuidad de Alimentos	Pontificia Universidad Católica de Chile	2013-presente
DOCTORADO	Química de Alimentos	Pontificia Universidad Católica de Chile	2013-presente

PUBLICACIONES últimos 5 años

TÍTULO	TIPO DE PUBLICACIÓN	AÑO
The impact of temperature and ethanol concentration on the global recovery of specific polyphenols in an integrated HPLC/RP process on Carménère pomace extracts.	ISI	2019
Predicting furan content in a fried dough system using image analysis	ISI	2019

Maqui (<i>Aristotelia chilensis</i> (Mol.) Stuntz) and murta (<i>Ugni molinae</i> Turcz): Native Chilean sources of polyphenol compounds	ISI	2019
Tara pod (<i>Caesalpinia spinosa</i>) extract mitigates neo-contaminant formation in Chilean bread preserving their sensory attributes	ISI	2018
The Antioxidant and Safety Properties of Spent Coffee Ground Extracts Impacted by the Combined Hot Pressurized Liquid Extraction–Resin Purification Process	ISI	2018
Impact of an integrated process of hot pressurised liquid extraction–macroporous resin purification over the polyphenols, hydroxymethylfurfural and reducing sugars content of <i>Vitis vinifera</i> ‘Carménère’ pomace extracts. International	ISI	2018
Application of vacuum frying as furan and acrylamide mitigation technology in potato chips	ISI	2017
Polyphenols of Carménère grapes. Mini-Reviews in Organic Chemistry	ISI	2017
A kinetic study in wheat flour model systems during frying	ISI	2017
Heat toxicant contaminant mitigation in potato chips. LWT - Food Science and Technology	ISI	2015

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN EN PROYECTOS CONCURSABLES últimos 5 años

NOMBRE	ROL	AÑO
FONDECYT REGULAR 1190080: Formation and mitigation of potentially toxic food compounds generated by heat processing in starchy and protein food matrixes.	Co-investigador	2019
FONDEF IDEA 2 Etapas Temático Adulto Mayor Project ID17AM0018: Desarrollo de alimentos saludables con buenos atributos sensoriales para mejorar el estado nutricional del adulto mayor	Director	2017
PROYECTO FIA PYT2016-0614: Obtención de ingredientes funcionales mediante tecnologías limpias a partir de desechos agroindustriales para la formulación de alimentos saludables. (2016-2018).	Investigador asociado	2016
FONDECYT Posdoctorado 3160399: Optimal production of safe polyphenols from agroindustrial wastes	Investigador responsable	2016
		2015