

<b>FORMULARIO DE DECLARACION DE LINEA DE INVESTIGACION EMERGENTE</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS</b> <b>UNIVERSIDAD DE CHILE</b> <a href="http://www.quimica.uchile.cl/direccion-de-investigacion">http://www.quimica.uchile.cl/direccion-de-investigacion</a>	
<b>Fecha de presentación:</b>	<b>Nombre del académico que presenta la línea:</b>
11 de Septiembre de 2017	Roberto Lemus Mondaca
Área del Conocimiento: Según clasificación CONICYT	Ingeniería 3
Sub-área del Conocimiento: Según clasificación CONICYT	Procesamiento de Alimentos
Nombre de la Línea de investigación:	Ingeniería de procesos térmicos y tecnologías emergentes en alimentos: Propiedades funcionales y modelación matemática
Breve descripción de la línea: (en 150-200 palabras describa los aspectos más relevantes de la línea de investigación)	El objetivo de esta línea es la aplicación de diferentes métodos de procesamiento térmico (deshidratación, congelación y esterilización) como de tecnologías emergentes no térmicas (altas presiones hidrostáticas y pulsos de campos eléctricos) sobre productos y sub-productos de origen agropecuario y/o pesquero. También, se involucra la determinación experimental de diferentes propiedades de los alimentos tales como nutricionales, fisicoquímicas y estructurales. Además, se pretende la construcción de modelos matemáticos y entornos de simulación que permitan disponer de un sistema realista de los diferentes procesos para su uso en diversos ámbitos del procesamiento.
Duración y Vigencia de la Investigación: Indique años de existencia y estado actual de la investigación	Desde
Académicos Participantes:	Dr. Roberto Lemus Mondaca Dr. Luis Puente Díaz
Departamento(s) que concentra(n) la Investigación:	Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química
Otras Facultades y Departamentos: (Universidad de Chile)	-
Otras Instituciones participantes:	Universidad de La Serena Universidad del Bío-Bío Universidad Austral de Chile