

**Anexo Nº 7:** Ficha académica: ingrese información de cada uno de los integrantes del cuerpo académico.<sup>1</sup> (utilizar únicamente este formato).

<b>Nombre del académico</b>	Claudio Martínez Fernández																		
<b>Carácter del vínculo (clausro/núcleo, colaborador o visitante)</b>	Clausro																		
<b>Título profesional, institución, país</b>	Licenciado en Ciencias con mención en Biología, Universidad de Chile, 1988, Chile.																		
<b>Grado académico máximo (especificar área disciplinaria), institución, año de graduación y país<sup>2</sup></b>	Doctor en ciencias con mención en Biología, Universidad de Chile, 1996, Chile.																		
<b>Línea(s) de investigación</b>	<p>Línea del programa: Ciencia de Alimentos</p> <p>Líneas del académico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biotecnología de levaduras industriales.</li> <li>- Genética.</li> </ul>																		
<b>Tesis de magíster<sup>3</sup> dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)</b>	<p><b>Como guía de tesis</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Año</th> <th>Autor</th> <th>Título de la Tesis</th> <th>Nombre del programa</th> <th>Institución</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2012</td> <td>Daniela Soto</td> <td>Obtención de cepas vínicas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> eficientes en el consumo de amoniálicos como fuente de nitrógeno</td> <td>Magister en Tecnología Alimentos</td> <td>Universidad de Santiago de Chile.</td> </tr> <tr> <td>2012</td> <td>Valeria Muñoz</td> <td>Obtención de cepas vínicas de <i>accharomyces cerevisiae</i> que presenten un bajo consumo de amonio como fuente de nitrógeno</td> <td>Magister en Tecnología Alimentos</td> <td>Universidad de Santiago de Chile.</td> </tr> </tbody> </table>				Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución	2012	Daniela Soto	Obtención de cepas vínicas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> eficientes en el consumo de amoniálicos como fuente de nitrógeno	Magister en Tecnología Alimentos	Universidad de Santiago de Chile.	2012	Valeria Muñoz	Obtención de cepas vínicas de <i>accharomyces cerevisiae</i> que presenten un bajo consumo de amonio como fuente de nitrógeno	Magister en Tecnología Alimentos	Universidad de Santiago de Chile.
Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución															
2012	Daniela Soto	Obtención de cepas vínicas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> eficientes en el consumo de amoniálicos como fuente de nitrógeno	Magister en Tecnología Alimentos	Universidad de Santiago de Chile.															
2012	Valeria Muñoz	Obtención de cepas vínicas de <i>accharomyces cerevisiae</i> que presenten un bajo consumo de amonio como fuente de nitrógeno	Magister en Tecnología Alimentos	Universidad de Santiago de Chile.															

<sup>1</sup> No es obligatorio incluir fichas de académicos visitantes.

<sup>2</sup> Si se estima necesario, indicar todos los grados académicos obtenidos o equivalentes.

<sup>3</sup> Marcar con negrilla las tesis dirigidas en el mismo programa

	2012	Matías Jara	Estudio genético de fenotipos de interés Enológico en levaduras vínicas <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Magíster Bioquímica	en	Universidad Nacional Andrés Bello
<b>Como co-guía de tesis</b>						
Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución		
--	--	--	--	--		
<b>Tesis de doctorado dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)</b>	<b>Como guía de tesis</b>					
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución	
	2018	Jennifer Molinet	Estudio de la diversidad alélica en la vía de señalización torc1 y su relación con el consumo de nitrógeno en <i>Saccharomyces cerevisiae</i> durante la fermentación alcohólica	Programa de Doctorado en Microbiología	Universidad de Santiago de Chile	
	2019	Eduardo Kessi-Pérez	Efecto de la diversidad alélica en la detección de fuentes de nitrógeno sobre la activación de TORC1 en <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Programa de Doctorado en Ciencias con mención en Microbiología	Universidad de Chile.	
	2017	David González	Estudio molecular de factores genéticos asociados al uso de aminoácidos como fuente de nitrógeno en cepas vínicas de <i>saccharomyces cerevisiae</i>	Programa de Doctorado en Microbiología	Universidad de Santiago de Chile.	
	2017	Carlos González.	Rol del gen RDL1 de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> en el consumo de nitrógeno	Programa de Doctorado en Microbiología	Universidad de Santiago de Chile	
	2017	Adens González	Manipulación nutricional de la dieta viva Artemia dirigida a estadios larvarios de peces marinos	Programa de Doctorado en Ciencias de la Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile	
	2012	Ángela Contreras	Identificación de genes involucrados en el metabolismo del nitrógeno en levaduras vínicas	Programa de Doctorado en Ciencias de la Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile	
	2011	Francisco Salinas	Estudio genético molecular de fenotipos de interés enológico en cepas vínicas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Programa de Doctorado en Microbiología	Universidad de Santiago de Chile.	

	Como co-guía de tesis				
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución
	--	--	--	--	--

#### PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS

Listado de publicaciones. En caso de publicaciones con más de un autor, indicar en negrita el <u>autor principal</u> .	Publicaciones indexadas (identificar y agrupar por tipo de indexación: WoS/ISI, SCIELO, LATINDEX, u otras –indicando cuales–):							
	WoS:	Nº	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN
	1	Tadich, T., Fresión, I., Gallo, C., Zúñiga, J., Vargas, R., Torres, C., Tadich, N., Gimpell, J., Martínez, C., Sandoval, D., Enríquez, R., Alfaro, J., Muñoz, P., Paredes, R., Erranz, B., Carvacho, I., Mezzano, M., Herrera, E.	2020	Incorporación de estándares bioéticos para la generación de conocimiento científico de calidad a partir de investigación en fauna silvestre: Ciencia con conciencia	Gayana. 84(1):68-74.	Publicada	0717-6538	0.179
	2	Kessi-Pérez, E., Molinet, J., García, V., Aguilera, O., Cepeda, F., López, M.E., Sari, S., Cuello, R., Ciklic, I., Rojo, M. C., Combina, M., Araneda, C., <b>Martínez, C.</b>	2020	Generation of a non-transgenic genetically improved yeast strain for wine production from nitrogen-deficient musts	Microorganisms 2020, 8(8), 1194.	Publicada	2076-2607	4,152
	3	Kessi-Pérez, E., Ponce, B., Li, J., Molinet, J., Baeza, C., Figueroa, D., Bastías, C., Gaete, M., Liti, G., Díaz-Barrera, A., Salinas, F., <b>Martínez, C.</b>	2020	Differential Gene Expression and Allele Frequency Changes Favour Adaptation of a Heterogeneous Yeast Population to Nitrogen-Limited Fermentations.	Front. Microbiol. 11:1204. doi: 10.3389/fmicb.2020.01204.	Publicada	1664-302X	4,235

	4	Molinet, J., Salinas, F., Guillamón, J. M., <b>Martínez, C.</b>	2020	GTR1 affects nitrogen consumption and TORC1 activity in <i>Saccharomyces cerevisiae</i> under fermentation conditions.	Front Genet. 11:519. doi.org/10.3389/fgene.2020.00519	Publicada	1664-8021	4.005
	5	Devia, J., Bastiás, C., Kessi-Pérez, E. I., Villarroel, C., De Chiara, M., Cubillos, F. A., Liti, G., Martínez, C., <b>Salinas, F.</b>	2020	Transcriptional activity and protein levels of horizontally acquired genes in yeast reveal hallmarks of adaptation to fermentative environments.	Frontiers in Genetics. 11:293. doi:10.3389/fgen.2020.00293.	Publicada	1664-8021	4.005
	6	Kessi-Pérez, E. I., Molinet, J., <b>Martínez, C.</b>	2020	Disentangling the genetic bases of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> adaptation to low nitrogen environments in wine fermentation	Biol Res. 53(2): doi:10.1186/s40659-019-0270-3.	Publicada	0716-9760	3.092
	7	Villalobos-Cid, M., Salinas, F., Kessi-Pérez, E. I., De Chiara, M., Liti, G., Inostroza-Ponta, M., <b>Martínez, C.</b>	2019	Comparison of phylogenetic tree topologies for nitrogen associated genes partially reconstruct the evolutionary history of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Microorganisms. 8(32): <a href="https://doi.org/10.3390/microorganisms8010032">https://doi.org/10.3390/microorganisms8010032</a>	Publicada	2076-2607	4,152
	8	Kessi-Pérez, E. I., Salinas, F., González, A., Su, Y., Guillamón, J. M., Hall, M. N., Larrondo, L. F., & <b>Martínez, C.</b>	2019	KAE1 Allelic Variants Affect TORC1 Activation and Fermentation Kinetics in <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Frontiers in microbiology, vol. 10, pp. 1686.	Publicado	1664-302X	4,235
	9	Molinet, J., Cubillos, F. A., Salinas, F., Liti, G., & <b>Martínez, C.</b>	2019	Genetic variants of TORC1 signaling pathway affect nitrogen consumption in <i>Saccharomyces cerevisiae</i> during alcoholic fermentation	PloS one, 14(7), e0220515	Publicado	1932-6203	2,74

		10	Villalobos-Cid, M., Salinas, F., Kessi-Pérez, E. I., De Chiara, M., Liti, G., Inostroza-Ponta, M., & <b>Martínez, C.</b>	2019	Comparison of Phylogenetic Tree Topologies for Nitrogen Associated Genes Partially Reconstruct the Evolutionary History of <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Microorganisms</i> , 8(1), 32	Publicado	2076-2607	4,152
		11	Kessi-Pérez, E. I., Salinas, F., Molinet, J., González, A., Muñiz, S., Guillamón, J. M., Hall, M. N., Larrondo, L. F., & <b>Martínez, C.</b>	2019	Indirect monitoring of TORC1 signalling pathway reveals molecular diversity among different yeast strains	<i>Yeast (Chichester, England)</i> , 36(1), 65-74	Publicado	0749-503X	3,143
		12	Gutiérrez, S., Orellana, D., <b>Martínez, C.</b> , García Mena, V.	2018	Characterization of <i>Campylobacter jejuni</i> samples coming from poultry meat and feces	Revista Medica de Chile. Vol. 145(12)	Publicado	0034-9887	0.531
		13	Brice, C., Cubillos, F., Dequin, S., Camarasa, C., <b>Martínez, C.</b>	2018	Adaptability of the <i>Saccharomyces cerevisiae</i> yeasts to wine fermentation conditions relies on their strong ability to consume nitrogen.	<i>PLoS One</i> . Vol. 13(2).	Publicado	1932-6203	2,74
		14	Tapia, S., Cuevas, M., Abarca, V., Delgado, V., Rojas, V., García, V., Martinez, C., Salinas, F., Larrondo, L., <b>Cubillos, F.</b>	2018	Natural variants underlie glycerol yield differences in wine fermentation	Frontiers in Microbiology. Vol. 9	Publicado	1664-302X	4,235
		15	Kessi-Pérez, E., Salinas, F., González, A., Muñiz, S., Guillamón, J., Hall, M., Larrondo, L., <b>Martinez, C.</b>	2018	Monitoring the TORC1 signalling pathway activation reveals molecular diversity among different yeasts lineages.	<i>Yeast</i> . Vol. 36(1), pp. 65-74	Publicado	0749-503X	3,143
		16	Quispe, X., Tapia, S. M.,	2017	Genetic basis of mycotoxin	<i>Scientific reports</i> , vol. 7(1), pp. 9173	Publicado		3,998

		Villarroel, C., Oporto, C., Abarca, V., García, V., Martínez, C., & Cubillos, F. A.		susceptibility differences between budding yeast isolates			2045-2322	
17	González, A; Silva, A; Gajardo, G; <b>Martínez, C.</b>	2016	Survival and Growth Improvement of Palm Ruff, Seriorella violacea, Larvae Fed Artemia Nauplii Enriched with an Experimental Emulsión	Journal of the World Aquaculture Society. Vol. 2016	Publicado	0893-8849		1.451
18	Godoy, L; Vera-Wolf, P; Martinez, C; Ugalde, J.A; <b>Ganga, M.A.</b>	2016	Comparative transcriptome assembly and genome-guided profiling for Brettanomyces bruxellensis LAMAP2480 during p-coumaric acid stress	Scientific Reports. Vol. 6. Article Number: 34304.	Publicado	2045-2322		3,998
19	Kessi-Perez, E.I; Araos, S; Garcia V; Salinas, F; Abarca, V; Larrondo, L.F; Martinez, C; <b>Cubillos, F.A.</b>	2016	RIM15 antagonistic pleiotropy is responsible for differences in fermentation and stress response kinetics in budding yeast	Fems Yeast Research. Vol. 16(3), Article Number: fow021	Publicado	1567-1356		3,193
20	Salinas, F., de Boer, C., Abarca V., Garcia, V., Cuevas, M., Araos, S., Larrondo, L., <b>Martinez, C., Cubillos, F.</b>	2016	Natural variation in non-coding regions underlying phenotypic diversity in budding yeast	Scientific Reports Vol. 6, Article Number: 21849	Publicado	2045-2322		3,998
21	Cubillos, F.A; Garcia, V; Abarca, V; Araos, S; Moulinet, J; Brice, C; Tisne, S; Liti, G; <b>Martinez, C.</b>	2015	Identification of natural allelic variants underlying nitrogen assimilation differences in a multiparent intercross yeast population	Yeast. Vol. 32, pp S150-S150 Supplement 1, Meeting Abstract PS6-12	Publicado	0749-503X		3,143
22	Garcia, V; Scovacricchi, E; Cubillos, F.A; <b>Martinez, C.</b>	2015	Study of effectors proteins of Campylobacter jejuni using yeast as model	Yeast. Vol. 32, pp S178-S178, Supplement 1, Meeting Abstract PS7-11	Publicado	0749-503X		3,143
23	Coronado, P., Aguilera, S.,	2015	Comparison of the behavior of	Antonie Van Leeuwenhoek	Publicado	0003-6072		2,674

		Carmona, L., Godoy, L., Martínez, C., <b>Ganga, M. A.</b>		<i>Brettanomyces bruxellensis</i> strain LAMAP L2480 growing in authentic and synthetic wine	<i>International Journal of General and Molecular Microbiology</i> . Vol 107 (5), pp. 1217-1223			
24		Sturm, M., Assof, M., Fanzone, M., Martinez, C., Ganga, M., Jofré, V., Ramirez, L., <b>Combina, M.</b>	2015	Relation between coumarate decarboxylase and vinylphenol reductase activity with regard to the production of volatile phenols by native <i>Dekkera bruxellensis</i> strains under 'wine-like' conditions	<i>International Journal of Food Microbiology</i> . Vol 206, pp. 51-55	Publicado	0168-1605	4,187
25		Valdes, J; Tapia, P; Cepeda, V; Varela, J; Godoy, L; Cubillos, F.A; Silva, E; Martinez, C; <b>Ganga, MA.</b>	2014	Draft genome sequence and transcriptome analysis of the wine spoilage yeast <i>Dekkera bruxellensis</i> LAMAP2480 provides insights into genetic diversity, metabolism and survival	<i>Fems Microbiology Letters</i> . Vol. 361(2), pp. 104-106.	Publicado	0378-1097	1,987
26		Godoy, L; Garcia, V; Pena, R; Martinez, C; <b>Ganga, M.A.</b>	2014	Identification of the <i>Dekkera bruxellensis</i> phenolic acid decarboxylase (PAD) gene responsible for wine spoilage	<i>Food Control</i> . Vol 45, pp. 81-86.	Publicado	0956-7135	4,258
27		Jara, M., Cubillos, F., García, V., Salinas, F., Aguilera, O., Liti G., <b>Martínez, C.</b>	2014	Mapping genetic variants underlying differences in the central nitrogen metabolism in fermenter yeasts	<i>PLOS One</i> . Vol. 9(1), Article Number: e86533	Publicado	1932-6203	2,74
28		García, V., Contreras, A., Aguilera, O., Ganga, M.A., <b>Martínez, C.</b>	2014	The ICY1 gene from <i>Saccharomyces cerevisiae</i> affects nitrogen consumption during alcoholic fermentation	<i>Electronic Journal of Biotechnology</i> , Vol. 17(4), pp. 150-155	Publicado	0717-3458	2,894
29		Jara, M; Cubillos, F.A; Garcia, V; Salinas, F; Aguilera, O; <b>Martinez, C.</b>	2014	Mapping Genetic Variants Underlying Differences in the Central Nitrogen Metabolism in Fermenter Yeasts	<i>Plos One</i> . Vol. 9(1), Article Number: e86533	Publicado	1932-6203	2,74
30		Valdes, J., Tapia P., Cepeda, V.,	2014	Draft genome sequence and	<i>FEMS Microbiology</i>	Publicado	0378-1097	1,987

		Varela, J., Godoy, L., Cubillos, F., Silva, E., Martínez, C., <b>Ganga, MA</b>		transcriptome analysis of the wine spoilage yeast <i>Dekkera bruxellensis</i> LAMAP2480 provides insights into genetic diversity, metabolism and survival	<i>Letters.</i> Vol. 361(2), pp. 104-106.			
31	García, V; Ganga, A. <b>Martínez, C.</b>	2013	Role of gene ICY1 of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> in nitrogen consumption during alcoholic fermentation	<i>Yeast.</i> Vol.30, pp. 207-207, Supplement 1.	Publicado	0749-503X	3,143	
32	Jaca I., Faúndez C., Maza F., Paillavil B., Hernández V., Acosta F., Levicán G., Martínez C., Chávez R.	2013	Cultivable psychrotolerant yeasts associated with Antarctic marine sponges	<i>World Journal of Microbiology &amp; Biotechnology.</i> Vol. 29 (1), pp. 183-189	Publicado	0959-3993	2,477	
33	Sangorrín, M., García, V., Lopes, C., Saéz, J., Martínez, C., <b>Ganga, M.A.</b>	2013	Molecular and physiological comparison of spoilage wine	<i>Journal of Applied Microbiology.</i> Vol. 16(4), Article Number 8	Publicado	1364-5072	3,066	
34	<b>Martínez, C.</b> , García, V., González, D., Jara, M., Aguilera, M., Ganga, M.A.	2013	Gene expression of specific enological traits in wine fermentation	<i>Electronic Journal of Biotechnology,</i> Vol. 16(4), Article Number 8.	Publicado	0717-3458	2,894	
35	Godoy, L., Varela, J., Martínez C., <b>Ganga, MA.,</b>	2013	The effect of hydroxycinnamic acids on growth and H+-ATPase activity of the wine spoilage yeast <i>Dekkera bruxellensis</i>	<i>African Journal of Microbiology Research</i>	Publicado	1996-0808	0.539	
36	Contreras, A., García, V., Salinas, F., Urzúa, U., Ganga, M. A., <b>Martínez, C.</b>	2012	Identification of genes related to nitrogen uptake in wine strains of <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>World Journal of Microbiology &amp; Biotechnology.</i> Vol. 28(3), pp. 1107-1113.	Publicado	0959-3993	2,477	
37	Yáñez, L., Saavedra, J., Martínez, C., Córdova, A. and <b>Ganga, M. A.</b>	2012	Chemometric Analysis for the Detection of Biogenic Amines in Chilean Cabernet Sauvignon Wines: A Comparative Study between Organic	<i>Journal of Food Science.</i> Vol. 77(8) pp. T143-T150	Publicado	0022-1147	2,478	

				and Nonorganic Production				
38	García, V., Rivera, J., Contreras, A., Ganga, M. A. <b>Martínez, C.</b>	2012	Development and characterization of hybrids from native wine yeasts	<i>Brazilian Journal of Microbiology.</i> Vol. 43(2), pp. 482-489	Publicado	1517-8382	2,428	
39	Salinas, F., Cubillos, F.A., Soto, D., García V., Bergström, A., Warringer, J., Ganga, M.A., Louis, E., Liti, G. <b>Martínez, C.</b>	2012	The genetic basis of natural variation in oenological traits in <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>PLOS One.</i> Vol. 7(11), Article Number: e49640	Publicado	1932-6203	2,74	
40	<b>Ganga, M.A.,</b> Salinas, F., Ravanal, C., García, V., Carrasco, C., Martínez, C. and Saavedra, J.	2011	Cinnamic acid, ethanol and temperature interaction on coumarate decarboxylase activity and the relative expression of the putative cd gene in <i>D. bruxellensis</i>	<i>Electronic Journal of Biotechnology.</i> Vol. 14(5), Article Number 2	Publicado	0717-3458	2,894	
41	Mercado L., Sturm M.E., Rojo M.C., Ciklid I., Martínez C., <b>Combina M.</b>	2011	Biodiversity of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> populations in Malbec vineyards from the "Zona Alta del Río Mendoza" region in Argentina	<i>International Journal of Food Microbiology.</i> Vol. 151(3), pp. 319-326	Publicado	0168-1605	4,187	
42	Salinas, F., Mandakovic, D., Urzúa, U., Massera, A., Miras, S., Combina, M., Ganga, M. A. y <b>Martínez, C.</b>	2010	Genomic and phenotypic comparison between similar wine yeast strains of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> from different origin	<i>Journal of Applied Microbiology.</i> Vol. 108 (5), pp. 1850-1858.	Publicado	1364-5072	3,066	
43	García, V., Vásquez, H., Fonseca, F., Manzanares, P., Viana, F., Martínez, C. and <b>Ganga, M.A.</b>	2010	Effect of using of mixed wine yeasts cultures in the production of Chardonnay wines	<i>Revista Argentina de Microbiología.</i> Vol. 42(3), pp. 226-229.	Publicado	0325-7541	1,221	

**Scopus:**

Nº	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN
1	Lorca, G., Uribe, S., Martínez, C.,	2018	Screening of native <i>S. cerevisiae</i> strains in the production of Pajarete	<i>International Journal of Wine Research.</i> Vol. 29(2)	Publicado	1179-1403

				wine: a tradition of Atacama Region, Chile			
<b>Scielo:</b>							
Nº	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN	
<b>Capítulos de libro:</b>							
Nº	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado	
1	--	--	--	--	--	--	
<b>Libros:</b>							
Nº	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado	
--	--	--	--	--	--	--	
<b>Otras publicaciones (por ejemplo, revistas con referato, obras u otras –indicando cuales-, agrupar por tipo de publicación):</b>							
Nº	Autor(es)	Año	Título de la publicación	Lugar	Editorial	Estado	Otro aspecto pertinente
1	Martínez, C.	2013	Prácticos e inocuos: Los nuevos protocolos de desinfección de hortalizas para satisfacer la creciente demanda del segmento de IV gama	Chile	Mundoagro	publicado	
2	Torres, V., Sáez, L., Peredo, S., Martínez, C.	2011	Evaluación de la 'opinión pública informada' en Chile, frente a los alimentos transgénicos: Comunidad científica, periodistas científicos y público atento	Chile	Universidad de Santiago de Chile	publicado	
<b>Patentes:</b>							
Nº	Inventor(es)	Nombre patente		Fecha de solicitud	Fecha de publicación	Nº de registro	Estado
1	Kessi-Perez, E., Martínez, C	Cepas de levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> no transgénicas mejoradas genéticamente, su uso para la producción de bebidas alcohólicas a partir de mostos deficientes en nitrógeno y su método de obtención mediante un programa de		2019	s/f	201903925	Presentada

		mejoramiento genético intraespecífico																													
2	Lavín, A., Martínez, C., Ganga, M.A., Galotto, M.J., Guarda, A	Procedimiento para la preparación de un jugo de frutas que comprende obtener un jugo de fruta verde mediante prensado entre 1200 a 1800 bares, filtrar el jugo en un filtro de placas con tamaño de poro entre 0,6 a 0,8 mm, pasteurizarlo, clarificar el jugo utilizando agentes floculantes, filtrarlo en condiciones de asepsia y envasarlo en frio	2015	2016	20060 1037	Otorgada																									
Listado de proyectos de investigación <sup>4</sup> en los últimos 10 años	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Título</th><th>Fuente de financiamiento</th><th>Año de adjudicación</th><th>Período de ejecución</th><th>Rol en el proyecto (investigador responsable/director, co-investigador, etc.)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cepas de levaduras con menor eficiencia en la producción de alcohol para la elaboración de vinos de calidad</td><td>Fondef IDEA</td><td>2021</td><td>2021-2023</td><td>Investigador Responsable</td></tr> <tr> <td>Exploiting the wild genetic diversity of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> for wine production</td><td>Fondecyt</td><td>2019</td><td>2020-2023</td><td>Investigador responsable</td></tr> <tr> <td>Decoding the genomic and phenomic complexity of the cryotolerant yeast <i>Saccharomyces eubayanus</i></td><td>Fondecyt</td><td>2018</td><td>2018-2021</td><td>Co-investigador</td></tr> <tr> <td>Desarrollo kit de detección y cuantificación de levaduras viables <i>Zygosaccharomyces</i> spp</td><td>DGT, USACH</td><td>2016</td><td>2016-2018</td><td>Investigador principal</td></tr> </tbody> </table>						Título	Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador responsable/director, co-investigador, etc.)	Cepas de levaduras con menor eficiencia en la producción de alcohol para la elaboración de vinos de calidad	Fondef IDEA	2021	2021-2023	Investigador Responsable	Exploiting the wild genetic diversity of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> for wine production	Fondecyt	2019	2020-2023	Investigador responsable	Decoding the genomic and phenomic complexity of the cryotolerant yeast <i>Saccharomyces eubayanus</i>	Fondecyt	2018	2018-2021	Co-investigador	Desarrollo kit de detección y cuantificación de levaduras viables <i>Zygosaccharomyces</i> spp	DGT, USACH	2016	2016-2018	Investigador principal
Título	Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador responsable/director, co-investigador, etc.)																											
Cepas de levaduras con menor eficiencia en la producción de alcohol para la elaboración de vinos de calidad	Fondef IDEA	2021	2021-2023	Investigador Responsable																											
Exploiting the wild genetic diversity of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> for wine production	Fondecyt	2019	2020-2023	Investigador responsable																											
Decoding the genomic and phenomic complexity of the cryotolerant yeast <i>Saccharomyces eubayanus</i>	Fondecyt	2018	2018-2021	Co-investigador																											
Desarrollo kit de detección y cuantificación de levaduras viables <i>Zygosaccharomyces</i> spp	DGT, USACH	2016	2016-2018	Investigador principal																											

<sup>4</sup> Se consideran proyectos adjudicados y/o en ejecución en el período solicitado.

	Nitrogen Assimilation Differences Between Industrial Yeast Strains	FONDECYT POSTDOCTORA DO 3150159	2015	2015-2018	Investigador Patrocinante
	Creación de valor en el cultivo de quínoa mediante el uso del follaje como materia prima de productos agroindustriales	Financiado por Gobierno Regional de O'Higgins	2015	2015-2018	Investigador principal
	Bases fisiológicas y moleculares de la utilización de nitrógeno durante la fermentación alcohólica	Proyecto de Colaboración Internacional i-Link (España) 0946, Financiado por Ministerio de Economía y Competitividad de España	2015	2015-2017	Investigador
	Identification of natural genetic variants underlying nitrogen assimilation diversity in yeast	Proyecto FONDECYT 1150522	2015	2015-2019	Investigador Principal
	Microbiología de mostos y vinos	proyecto Conicyt/Mincyt PCCI140020	2015	2015-2017	Investigador Principal
	Estudio de polimorfismos genéticos que subyacen a la diversidad natural en levaduras vínicas	Proyecto 081471MF financiado por Departamento de Investigaciones Científicas, VRIDEI, USACH	2014	2014-2015	Investigador Principal
	Evaluación de la respuesta de <i>Dekkera bruxellensis</i> a ácidos débiles y análisis comparativo de la expresión génica	FONDECYT POSTDOCTORA DO	2014	2014-2017	Investigador Patrocinante
	Identification of allelic variants underlying Nitrogen Metabolism in yeast through an	Programa de Cooperación Científica ECOS/CONICYT C13B02	2014	2014-2017	Investigador

	integrative BS-RNA seq approach				
	Desarrollo de un bioprocreso para producir PHB: desde el ADN al bioreactor	Dirección de Investigación. P. Universidad Católica de Valparaíso	2013	2013-2014	Investigador
	Valorización de un Subproducto de la Industria Cervecería Mediante la Producción de Levadura Enriquecida para Alimentación Humana	Proyecto 11IDL1-10623 INNOVA-CORFO	2012	2012-2013	Director
	Estudio de Factores de Virulencia en Patógenos Emergentes en Alimentos: Colonización y Prevalencia de <i>Campylobacter Jejunii</i> en Pollos	CONICYT, Programa de Atracción e Inserción de Capital Humano Avanzado	2012	2012-2014	Investigador Patrocinante
	Transcriptome and proteome of <i>D. bruxellensis</i> under stress conditions	proyecto 1110700 FONDECYT	2011	2011-2015	Co-Investigador
	Diseño de un Sistema de Desinfección y Envasado, que Permita Aumentar la Vida Útil de Hortalizas Procesadas en la Región Metropolitana	proyecto GORE BIP-30110600 Financiado por Gobierno Regional Metropolitano	2011	2011-2014	Director
	Búsqueda de actividades enzimáticas con potencial biotecnológico, en hongos filamentosos y levaduras aisladas desde esponjas marinas Antárticas de Bahía Fildes (isla Rey Jorge)	proyecto G_06-10 por Instituto Antártico Chileno	2010	2010-2012	Director alterno

	<p>La dieta viva Artemia: Un recurso local estratégico para la sustentabilidad, bio- seguridad y costo- efectividad del programa de diversificación de la acuicultura chilena</p>	<p> proyecto DO9I1256 FONDEF</p>	2010	2010- 2014	Investigador
	<p>Genetic and molecular improvement of yeasts for wine making</p>	<p>Proyecto 1100509 FONDECYT</p>	2010	2010- 2014	Investigador Responsable