

Anexo N° 7: Ficha académica: ingrese información de cada uno de los integrantes del cuerpo académico.¹ (**utilizar únicamente este formato**).

Nombre del académico	María Angélica Ganga																													
Carácter del vínculo (claustro/núcleo, colaborador o visitante)	Claustro																													
Título profesional, institución, país	Bioquímica, Universidad de Santiago de Chile, 1992, Chile.																													
Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país²	Doctor en Ciencias Biológicas, Universidad de Valencia, 1997, España.																													
Línea(s) de investigación	Línea de trabajo en el Programa: Microbiología y biotecnología de los alimentos. Otras líneas de investigación que desarrolla el académico: Microbiología de levaduras y biología molecular																													
Tesis de <u>magíster</u>³ dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)	Como guía de tesis <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>2013</td><td>Paulina Coronado</td><td>Evaluación del efecto de los ácidos hidroxicinámicos durante el crecimiento de <i>Dekkera bruxellensis</i></td><td>Magíster en Tecnología de Alimentos</td><td>Universidad de Santiago de Chile.</td></tr> <tr> <td>2011</td><td>Sergio Aguilera</td><td>Influencia del medio de cultivo en la producción de derivados fenólicos en cepas de <i>Dekkera bruxellensis</i></td><td>Magíster en Tecnología de Alimentos</td><td>Universidad de Santiago de Chile.</td></tr> <tr> <td>2011</td><td>Rubén Peña</td><td>Diseño de un sistema de transformación y selección por complementación para la levadura vínica <i>Dekkera bruxellensis</i></td><td>Magíster en Bioquímica</td><td>Universidad Andres Bello.</td></tr> </tbody> </table> Como co-guía de tesis <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> </tbody> </table>					Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución	2013	Paulina Coronado	Evaluación del efecto de los ácidos hidroxicinámicos durante el crecimiento de <i>Dekkera bruxellensis</i>	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile.	2011	Sergio Aguilera	Influencia del medio de cultivo en la producción de derivados fenólicos en cepas de <i>Dekkera bruxellensis</i>	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile.	2011	Rubén Peña	Diseño de un sistema de transformación y selección por complementación para la levadura vínica <i>Dekkera bruxellensis</i>	Magíster en Bioquímica	Universidad Andres Bello.	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución
Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución																										
2013	Paulina Coronado	Evaluación del efecto de los ácidos hidroxicinámicos durante el crecimiento de <i>Dekkera bruxellensis</i>	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile.																										
2011	Sergio Aguilera	Influencia del medio de cultivo en la producción de derivados fenólicos en cepas de <i>Dekkera bruxellensis</i>	Magíster en Tecnología de Alimentos	Universidad de Santiago de Chile.																										
2011	Rubén Peña	Diseño de un sistema de transformación y selección por complementación para la levadura vínica <i>Dekkera bruxellensis</i>	Magíster en Bioquímica	Universidad Andres Bello.																										
Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución																										

¹ No es obligatorio incluir fichas de académicos visitantes.

² Si se estima necesario, indicar todos los grados académicos obtenidos o equivalentes.

³ Marcar con negrilla las tesis dirigidas en el mismo programa

	2013	Javier Varela.	Análisis genómico funcional de la producción de etilfenoles en la levadura <i>D. bruxellensis</i>	Magister en Bioquímica	Universidad Andrés Bello			
Tesis de doctorado dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)	Como guía de tesis							
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución			
	2013	Liliana Godoy	Identificación y caracterización del gen PMA1 de <i>D. bruxellensis</i> en el mantenimiento del pH intracelular en presencia de ácido p-cumárico	Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Santiago de Chile.			
	2018	Ruben Peña	Identificación de un péptido antifúngico producido por <i>Candida intermedia</i> y su mecanismo de acción sobre la levadura contaminante <i>Brettanomyces bruxellensis</i>	Doctorado en Biotecnología	Univesidad 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:							
	N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN	Factor de impacto
	Byron Rizzo, Consuelo Henríquez, Renato Chávez, Rubén Peña, Marcela Sangorrín, Carlos Gil-	2021	Electromagnetic Field: A Promising Alternative for Growing Control Yeast	Journal of Fungi	publicada		5,8	Q1

		Duran, Arturo Rodríguez and María Angélica Ganga							
		Villalba, L., Lopes, C., Ganga, M.A and Sangorrin, M	2020	Purification and characterization of <i>Saccharomyces eubayanus</i> killer toxin: Biocontrol effectiveness against wine spoilage yeasts.	International Journal of Food Microbiology	Publicada	5,2	Open access	
1		Camila G-Poblete, Irina Charlot Peña-Moreno, Marcos Antonio de Morais Jr, Sandra Moreira and María Angélica Ganga .	2020	Biodiversity among <i>Brettanomyces</i> strains Isolated from Different Wine Regions of Chile: Key Factors Revealed about Its Tolerance to Sulphite.	<i>Microorganisms</i> 8(4), 557	Publicada	2076-2607	4,152	Q2
2		Jackeline Maria da Silva, Gilberto Henrique Teles Gomes da Silva , Denise Castro	2019	Biological Diversity of Carbon Assimilation Among Isolates of the Yeast <i>Dekkera</i> <i>Bruxellensis</i> From Wine and Fuel-Ethanol	<i>Journal FEMS Yeast Research</i> . Vol. 19 (3).	Publicado	1567-1356	3,193	Q2

		Parente, Fernanda Cristina Bezerra Leite, Carolina Santos Silva , Patrícia Valente , Angélica Maria Ganga , Diogo Ardaillon Simões , Marcos Antonio de Moraes Jr.		Industrial Processes					
	3	Mazzucco, MB; Ganga, M.A and. Sangorrin MP.	2018	Production of a Novel Killer Toxin From Saccharomyces Eubayanus Using Agro-Industrial Waste and Its Application Against Wine Spoilage Yeasts	<i>Antonie Van Leeuwenhoek.</i> Vol. 112(7):965-973	Publicac o	0003-6072	2,674	Q3
	4	Peña, R., Ganga, MA	2018	Antimicrobial peptides secreted by Candida intermedia Lamap1790 active against the wine-spoilage yeast Brettanomyces bruxellensis	<i>Antonie Van Leeuwenhoek.</i> Vol. 112(2):297-304.	Publicac o	0003-6072	2,674	Q3
	5	Silva LFL, Réco AS, Peña R, Ganga MA, Ceccato-	2018	Volatile phenols are produced by strains of Dekkera bruxellensis	<i>FEMS Microbiol Lett.</i> Vol. 365(21).	Publicac o	0378-1097	1,987	Q3

		Antonini SR.		under Brazilian fuel ethanol industry-like conditions					
6		Toledo, M., Armijo, P., Godoy, L., Saavedra, J., Ganga, MA.	2018	Determination of Effects of Genetic Diversity of <i>Oenococcus oeni</i> and Physicochemical Characteristics on Malolactic Fermentation Across Chilean Vineyards, using Multivariate Methods	<i>Journal of Pure and Applied Microbiology.</i> 12(1)	Publicac o	0973-7510	0,13	Q4
7		Godoy L., Silva-Moreno E., Mardones W., Guzman D., Cubillos F.A., Ganga A	2017	Genomics Perspectives on Metabolism, Survival Strategies, and Biotechnological Applications of <i>Brettanomyces Bruxellensis</i> LAMAP2480	<i>J Mol Microbiol Biotechnol.</i> Vol. 27, pp. 147-158.	Publicac o	1464-1801	0,803	Q4
8		Andrea Acuña-Fontecilla, Evelyn Silva-Moreno, María Angélica Ganga & Liliana Godoy	2017	Evaluation of antimicrobial activity from native wine yeast against food industry pathogenic microorganisms	<i>CyTA - Journal of Food</i> , vol. 15(3), pp. 457-465	Publicac o	1947-6337	1,653	Q3
9		Camila González, Liliana Godoy & María Angélica Ganga	2017	Identification of a Second PAD1 in <i>Brettanomyces Bruxellensis</i> LAMAP2480	<i>Antonie Van Leeuwenhoek.</i> Vol. 110, pp. 291-296	Publicac o	0003-6072	2,674	Q3

10	Lourdes Carmona; Javier Varela; Liliana Godoy y María Angelica Ganga	2016	Comparative proteome analysis of <i>Brettanomyces bruxellensis</i> under hydroxycinnamic acid growth	<i>Electronical Journal Biotechnology</i> . Vol. 23, pp. 37-43	Publicac o	0717-3458	2,894	Q2
11	Godoy, L; Vera-Wolf, P; Martínez C ; Ugalde, J.A; Ganga, M.A.	2016	Comparative transcriptome assembly and genome-guided profiling for <i>Brettanomyces bruxellensis</i> LAMAP2480 during p-coumaric acid stress	<i>Scientific Reports</i> . Vol. 6. Article Number: 34304.	Publicac o	2045-2322	3,998	Q1
12	Sturm, M. , Assof, M., Fanzone, M., Martínez, C. Ganga, M., Jofré, V., Ramírez, L., Combina, M	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	Publicac o	0168-1605	4,187	Q2
13	Coronado, P. , Aguilera, S., Carmona, L., Godoy, L., Martínez, C., Ganga, M. A.	2015	Comparison of the behavior of <i>Brettanomyces bruxellensis</i> strain LAMAP L2480 growing in authentic and synthetic wine	<i>Antonie Van Leeuwenhoek International Journal of General and Molecular Microbiology</i> . Vol. 107 (5), pp. 1217-1223.	Publicac o	0003-6072	2,674	Q3
14	Valdes, J ; Tapia, P; Cepeda, V; Varela, J; Godoy, L; Cubillos,	2014	Draft genome sequence and transcriptome analysis of the wine spoilage yeast <i>Dekkera</i>	<i>Fems Microbiology Letters</i> . Vol. 361(2), pp. 104-106	Publicac o	0378-1097	1,987	Q3

		F.A; Silva, E; Martinez, C; Ganga, MA		bruxellensis LAMAP2480 provides insights into genetic diversity, metabolism and survival					
15		Godoy, L; Garcia, V; Pena, R; Martinez, C; Ganga, M.A	2014	Identification of the Dekkera bruxellensis phenolic acid decarboxylase (PAD) gene responsible for wine spoilage	<i>Food Control.</i> Vol. 45, pp. 81- 86	Publicac o	0956- 7135	4,258	Q1
16		García, V., Contreras, A., Aguilera, O., Ganga, M.A., Martínez, C.	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.	Publicac o	0717- 3458	2,894	Q2
17		García, V; Ganga, A. Martínez, C	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.	Publicac o	0749- 503X	3,143	Q2
18		Sangorrín, M., Garcia, V., Lopes, C. Saéz, J., Martínez, C. Ganga, M.A	2013	Molecular and physiological comparison of spoilage wine	<i>Journal of Applied Microbiology.</i> Vol. 16(4), Article Number 8.	Publicac o	1364- 5072	3,066	Q2
19		Martínez, C., 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	Publicac o	0717- 3458	2,894	Q2
20		Godoy, L., Varela, J.,	2013	The effect of hydroxycinnamic acids on growth	<i>African Journal of Microbiology Research</i>	Publicac o	1996- 0808	0.539	Q4

		Martínez C., Ganga, MA.		and H ⁺ -ATPase activity of the wine spoilage yeast <i>Dekkera bruxellensis</i>					
21		Contreras, A., García, V., Salinas, F., Urzúa, U., Ganga, M. A., Martínez, C.	2012	Identification of genes related to nitrogen uptake in wine strains of <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>World Journal of Microbiology & Biotechnology.</i> Vol. 28(3), pp. 1107-1113	Publicac o	0959-3993	2,477	Q3
22		Yáñez, L., Saavedra, J., Martínez, C., Córdova, A. and Ganga, M. A.	2012	Chemometric Analysis for the Detection of Biogenic Amines in Chilean Cabernet Sauvignon Wines: A Comparative Study between Organic and Nonorganic Production	<i>Journal of Food Science.</i> Vol. 77(8), pp. T143-T150.	Publicac o	0022-1147	2,478	Q2
23		García, V., Rivera, J., Contreras, A., Ganga, M. A. Martínez, C.	2012	Development and characterization of hybrids from native wine yeasts	<i>Brazilian Journal of Microbiology.</i> Vol. 43(2), pp. 482-489.	Publicac o	1517-8382	2,428	Q3
24		Salinas, F., Cubillos, F.A., Soto, D., García, V., Bergström, A., Warringer, J., Ganga, M.A., Louis, E., Liti, G., Martínez, C.	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.	Publicac o	1932-6203	2,74	Q2
25		Junqueira. M.P., Zúñiga, G., Zárate, H., Arcos, K.,	2012	Effect of gamma-radiation on chives safety and quality	<i>International Journal of Food Science and Technology.</i> Vol.	Publicac o	0950-5423	2,773	Q2

		Ganga, M.A., Miltz, J.			47(11), pp. 2436-2443				
26		Ganga, M.A., 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	Q2
27		Salinas, F., Mandakovic, D., Urzúa, J., Massera, A., Miras, S., Combina, M., Ganga, M. A. y Martínez, C	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	Q2
28		García, V., Vásquez, H., Fonseca, F., Manzanares, P., Viana, F., Martínez, C. and Ganga, M.A	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	Q4
Scopus:									
N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN			
1	Gustavo Lorca, Sandra Uribe, Claudio Martinez, Liliana Godoy & María Angélica Ganga.	2018	Screening of native <i>S. cerevisiae</i> strains in the production of Pajarete wine: a tradition of Atacama Region, Chile	Journal of Wine Research, 29:2, 130-142	Publicado	0957-1264			
2	Rodriguez, A., Godoy, L., Ganga, MA.	2018	Campos Electromagnéticos No Ionizantes para la Inocuidad Alimentaria	Información tecnológica. Vol. 29(3)	Publicado	0718-0764			

3	Rodriguez, A., Epinoza, J., Ramirez, L., Ganga, A.	2018	Deserción Universitaria: Nuevo Análisis Metodológico	Form. Univ. vol.11 (6).	Publicado	0718- 5006	
4	Villalba, L., Lopes, C., Ganga, M.A. and Sangorrin, M.	2020	Purification and characterization of Saccharomyces eubayanus killer toxin: Biocontrol effectiveness against wine spoilage yeasts.	International Journal of Microbiology 331: 108714.	Publicada	1687- 918X	
Scielo:							
N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN	
1	Sáez Tonacca, Luis; Sandoval Moraga, Sandra; Ganga Muñoz	2013	Definición de la categoría "Producto Campesino" en base a preferencias de consumidores del Gran Santiago Definition of "Peasant Product" category based preferences of consumers in Santiago	IDESIA, Vol. 31(1), pp. 117-127	Publicado	0718- 3429	
Capítulos de libro:							
N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado	
--	--	--	--	--	--	--	
Libros:							
N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado	
--	--	--	--	--	--	--	
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
--	--	--	--	--	--	--	--
Patentes:							
N°	Inventor(es)	Nombre patente		Fecha de solicitud	Fecha de publicación	N° de registro	Estado
1	Arturo Rodríguez, Ma Angélica	Método para el control microbiano en superficies sólidas aplicando campo		31.01.2018	04.06.2020	2018- 0027 6	Otorgada

		Ganga, Liliana Godoy	electromagnético no ionizante				
	2	Gustavo Zúñiga, M. Angélica Ganga	Extracto polifenólico natural y composición que lo contiene, y su uso como agente de biocontrol y método para controlar el deterioro del vino causada por la levadura <i>Brettanomyces bruxellensis</i> en diferentes matrices del vino	03.08.2017	Sin fecha	2017-1994	Presentada
	4	Arturo Lavin, Angélica Ganga, Claudio Martínez, María José Galotto, Abel Guarda.	Procedimiento para la obtención de un nuevo aderezo para productos alimenticios	30.05.2006	13.03.2015	1037-2006	Otorgada
	5	Lavín, A., Ganga, M.A.	Cepas de levaduras <i>S. cerevisiae</i> de origen chileno para la elaboración de vinos	01.02.2002	29.04.2011	1717-2002	Otorgada
Listado de proyectos de investigación ⁴ en los últimos 10 años							
		Título	Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador responsable/director, co-investigador, etc.)	
		Fortalecimiento para el estudio interdisciplinario a través del análisis proteómico y cuantificación de metabolitos producidos por microorganismos de importancia en la industria alimentaria a través de la adquisición de un sistema UHPL-	VII Concurso de Equipamiento Científico y tecnología mediano Fondecap 2018	2018	2018 a la fecha	Director	

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

	MS/MS EQM180076.				
	Grupo de investigación para la innovación en tecnologías de control microbiológico (Itecom)	Dicyt Usach 081871GM _DAS	2018	2018-2020	Director
	Campos electromagnéticos ortogonales. Innovadora solución de control microbiano en la industria alimentos 2017	DGTIT1703	2017	2017-2018	Codirector
	Vino pajarete: análisis ampelográfico para fortalecer su origen patrimonial y modelo de comercialización para alimentos de la iii región	Proyecto FIC Gore Atacama	2017	2017-2018	Director.
	Campos electromagnéticos ortogonales. Innovadora solución de control microbiano en la industria alimentos	fuelle de financiamiento DGT	2017	2017-2019	Co-Director.
	Estudio de toxinas killer para el control biológico de levaduras contaminantes en vino	Proyecto CONICYT// Programa de Cooperación Científica Internacional Conicyt - Mincyt 2015 del Departamento de Relaciones	2015	2015-2016	Investigador principal

		Internacione s (DRI)			
	Identification of natural genetic variants underlying nitrogen assimilation diversity in yeast	Proyecto Fondecyt n° 1150522	2015	2015-2019	Co-Investigador.
	Desarrollo, transferencia y difusión de protocolos y estándares de producción y comercialización, entre los productores de vino pajarete de la región de Atacama para mejorar y proyectar su competitividad nacional e internacional	Proyecto Corfo 14BPCR-33478	2015	Junio 2015 – Mayo 2017	Director.
	Proyecto Millennium Nucleus for Fungal Integrative and Synthetic Biology (MN-FISB)	Grant 120043.	2014	2014-2016	Investigador
	Establecimiento de sistemas sustentables para el control del proceso de producción del Vino Pajarete de la provincia del Huasco para fortalecer su identidad local	Proyecto Fic Gore Atacama Código 33 03 248	2013	2013-2016	Directora
	Desarrollo de envase reciclable y antimicrobiano para extensión de la vida útil de carne fresca	Proyecto DGT	2013	2013-2014	Investigador
	Valorización y protección intelectual de resultados de proyecto FONDEF	proyecto Corfo	2014	2014-2015	Investigador

	D08I1028. Extensión de vida útil de berries frescos				
	Tecnología del proceso fermentativo del vino pajarete de la Región de Atacama, para aumentar su competitividad	Proyecto Fic-Gore 33 03228	2012	2012-2014	Director
	Desarrollo del agraz a partir de uvas marginales	Proyecto FIA	2012	2012-2014	Co-Director
	Transcriptome and proteome of D. bruxellensis under stress conditions	Proyecto FONDECYT REGULAR 1110700	2011	2011-2015	Investigador responsable
	Genetic and molecular improvement of yeasts for wine making	Proyecto FONDECYT REGULAR 1100509	2010	2010-2015	Co-investigador
Listado de proyectos de intervención, innovación y/o desarrollo tecnológico					
	Título	Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador responsable/director, co-investigador, etc.)
	--	--	--	--	--
Consultorías y/o asistencias técnicas en los últimos 10 años					
	Título	Institución contratante	Año de adjudicación	Período de ejecución	Objetivo