

ÁREAS DE ESPECIALIZACIÓN

**CIENCIA Y  
TECNOLOGÍA  
DE LOS  
ALIMENTOS,  
BIOPROCESOS,  
INDUSTRIA  
DEL VINO**



**ÁNGELA CONTRERAS CASTRO**

Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales  
Universidad Católica del Maule

Doctora en Ciencias y Tecnología en Alimentos  
Universidad de Santiago de Chile, Chile



**PROYECTOS I+D+i**

Utilización de microorganismos para la producción de compuestos biomédicos.

**I CONCURSO DE APOYO A LA  
INVESTIGACIÓN APLICADA  
CON FOCO EN INNOVACIÓN  
UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL MAULE**

**PUBLICACIONES**

Mapping the physiological response of *Oenococcus oeni* to ethanol stress using an extended genome-scale metabolic model.

Frontiers in Microbiology, 2018.

Genome-scale reconstruction of the metabolic network in *Oenococcus oeni* to assess wine malolactic fermentation.

Frontiers in Microbiology, 2017.

The application of non-Saccharomyces yeast in fermentations with limited aeration as a strategy for the production of wine with reduced alcohol content.

International Journal of Food Microbiology, 2015.



+56 (71) 298 6197  
innovaciondidtt@ucm.cl  
Av. San Miguel 3605, Talca  
innovacion.ucm.cl