



Nombres:

**FRANCISCO JOSÉ**

---

Apellidos:

**SALINAS SANHUEZA**

---

Contacto (Opcional):

**FCOSALINASS@GMAIL.COM**

---

Título Profesional o Grado Académico (incluya el año de obtención):

**INGENIERO EN BIOTECNOLOGÍA MOLECULAR (2008)**

---

Estudios de Postgrado o Especialización (institución donde lo obtuvo y año de obtención):

**DOCTORADO EN MICROBIOLOGÍA (PROGRAMA CONJUNTO U. DE CHILE – U. SANTIAGO DE CHILE). (EN DESARROLLO)**

---

Actividad Actual e Institución en la cual trabaja:

**TESISTA DE DOCTORADO (EN REDACCIÓN DE TESIS) BAJO LA DIRECCIÓN DEL DR. CLAUDIO MARTÍNEZ EN EL LABORATORIO DE BIOTECNOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA APLICADA DE LA UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE.**

---

Reseña de su actividad laboral actual:

El principal tópico de mi tesis de doctorado es la genética cuantitativa. *Saccharomyces cerevisiae* es la principal especie responsable de la fermentación alcohólica. En esta levadura los fenotipos de interés enológico como la producción de ácido acético, producción de glicerol y azúcar residual después de la fermentación, no se explican por la acción de un gen sino por la acción de múltiples genes, por lo que los fenotipos enológicos son considerados rasgos cuantitativos o rasgos complejos. Con el objetivo de identificar regiones del genoma (QTLs) y genes asociados a fenotipos enológicos, es necesario realizar un análisis de ligamiento entre fenotipos enológicos y marcadores moleculares en diferentes poblaciones de levaduras. El análisis de ligamiento permite mapear QTLs, los que luego deben ser analizados para identificar al interior de los QTLs los genes responsables de la variación fenotípica.