



LAURA CAROLINA FARIÑA  
IRIARTE

Dra.

[lfarina@fq.edu.uy](mailto:lfarina@fq.edu.uy)  
<http://enologia.fq.edu.uy>

Gral. Flores 2124  
29248194

SNI

Ciencias Naturales y Exactas  
/ Ciencias Químicas

Categorización actual: Nivel  
II (Activo)

Fecha de publicación: 03/06/2025  
Última actualización: 26/05/2025

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química / CYTAL, Área de Enología y Biotecnología de Fermentaciones / Uruguay

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química / Sector Educación Superior/Público / Área de Enología y Biotecnología de Fermentaciones

Dirección: Gral. Flores 2124 / 11800

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (00598) 29248194

Correo electrónico/Sitio Web: [lfarina@fq.edu.uy](mailto:lfarina@fq.edu.uy) <http://enologia.fq.edu.uy>

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

##### DOCTORADO

###### Doctorado en Química (2004 - 2008)

Universidad de la República - Facultad de Química , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Caracterización del Perfil aromático de vinos Tannat y su evolución durante la crianza

Tutor/es: Dr. Eduardo Dellacassa/ Codirector: Dr. Eduardo Boido

Obtención del título: 2008

Financiación:

Universidad de la República / COMISION SECTORIAL DE INVESTIGACION CIENTIFICA , Uruguay

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

##### GRADO

###### Química Farmacéutica (2001 - 2004)

Universidad de la República - Facultad de Química , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa:

Obtención del título: 2004

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

###### Bachiller en Química (1997 - 2001)

Universidad de la República - Facultad de Química , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa:

Obtención del título: 2001

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

### Formación complementaria

#### CONCLUIDA

## POSDOCTORADOS

### **Desarrollo de un método de clasificación de levaduras para vinificación según su metabolismo de nitrógeno e impacto en la calidad del vino. (2013 - 2015)**

Sector Gobierno/Público / Ministerio de Educación y Cultura / Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable, Uruguay  
Palabras Clave: Levaduras Nitrógeno  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Enología

## CURSOS DE CORTA DURACIÓN

### **Quimiometría: Métodos de Calibración Uni y Multivariada (07/2023 - 08/2023)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay  
20 horas

### **Estrategias de gestión del tiempo y tareas de manera efectiva (07/2023 - 08/2023)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Pro Rectorado de Gestión Administrativa, Uruguay  
20 horas

### **Introducción a la temática de Género (06/2023 - 06/2023)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Pro Rectorado de Gestión Administrativa, Uruguay  
10 horas

### **La Vitivinicultura y su Relación con la Variabilidad Climática y el Cambio Climático (04/2022 - 04/2022)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía, Uruguay  
36 horas

### **Microbiología Predictiva (01/2013 - 01/2013)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de Cuyo, Argentina

### **Textura en el Desarrollo de Alimentos (01/2008 - 01/2008)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay

### **Farmacología y Toxicología de Productos Naturales (01/2007 - 01/2007)**

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad de la Habana, Cuba

### **Garantía de Calidad y Buenas Prácticas de Manufactura. Productos de uso humano y Veterinario (01/2007 - 01/2007)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay

### **Curso General de Propiedad Intelectual dictado por la Asociación mundial de la OMPI (01/2007 - 01/2007)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay

### **Introducción a la gestión Logística (01/2007 - 01/2007)**

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Cámara de Industrias del Uruguay, Uruguay

### **Fitomedicina (01/2006 - 01/2006)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay

### **Evaluación sensorial de los alimentos (01/2006 - 01/2006)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay

### **Quimiometría y Cualimetría (01/2006 - 01/2006)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay

**Los Defectos de los Vinos (01/2006 - 01/2006)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Otros / Otros , Uruguay  
8 horas

**Nuevas fronteras en química analítica: espectrometría de masa en el laboratorio (01/2005 - 01/2005)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
13 horas

**Visión actual de la Espectrometría de Masas (01/2004 - 01/2004)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay

**Desarrollos recientes en la tecnología de columnas de Cromatografía Líquida (01/2004 - 01/2004)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay

**Gestión de la calidad en los laboratorios (01/2004 - 01/2004)**

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

**Gestión de la Calidad. Fundamentos (01/2004 - 01/2004)**

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay  
27 horas

**CLAVES PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS FINOS (01/2002 - 01/2002)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
14 horas

**Evaluación de Impacto Ambiental (01/2001 - 01/2001)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay  
40 horas

**PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**

**43 Congreso de la Vid y el Vino (2022)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: Organización Internacional de la Vid y el Vino, México  
Palabras Clave: Vino Vid

**7mo Encuentro Nacional de Química (2021)**

Tipo: Encuentro  
Institución organizadora: PEDECIBA, Uruguay

**Seminarios de Jueves de Propiedad Intelectual para Investigadores (2010)**

Tipo: Seminario  
Institución organizadora: Red Nacional de Propiedad Intelectual, Uruguay  
Palabras Clave: Propiedad Intelectual  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

**I Congreso Uruguayo de Química Analítica (2009)**

Tipo: Congreso  
Palabras Clave: Química Analítica  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /

**1er Encuentro Nacional de de Ciencias Químicas. PEDECIBA (2009)**

Tipo: Encuentro  
Palabras Clave: Ciencias Químicas  
Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

**Taller: Formación de Auditores en GMP (2007)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

**XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. (2007)**

Tipo: Congreso

Palabras Clave: Enología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

**Jornada Técnica (2006)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: FUCREA, Uruguay

Palabras Clave: Enología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

**X Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. (2005)**

Tipo: Congreso

Palabras Clave: Enología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

**IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. (2003)**

Tipo: Congreso

Palabras Clave: Enología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

**XII Seminario de Investigación Científica, X Jornadas de Jóvenes Investigadores de la AUGM (2002)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: AUGM, Uruguay

Palabras Clave: Enología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

**3er Congreso Uruguayo de Bioquímica Clínica, Laboratorio y Prevención (2001)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Bioquímica Uruguaya, Uruguay

**5ta Jornada de Nutrición (2000)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Centro de Medicina y Especialidades, Uruguay

## Idiomas

### Inglés

Entiende bien / Habla bien / Lee muy bien / Escribe bien

## Áreas de actuación

### CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

### CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Clasificación de Levaduras para vinificación según metabolismo de nitrógeno

## INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Composición volátil de alimentos y bebidas

## CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Químicas /Química Analítica /Miel

## Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Facultad de Química

### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

#### **Funcionario/Empleado (06/2021 - a la fecha)** Trabajo relevante

Profesor Agregado 40 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 4

Cargo: Efectivo

#### **Funcionario/Empleado (11/2016 - 04/2021)**

Profesor Adjunto 40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

#### **Funcionario/Empleado (07/2015 - 10/2016)**

Profesor adjunto 36 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

#### **Funcionario/Empleado (04/2013 - 06/2015)** Trabajo relevante

Asistente 20 horas semanales

Reducción horaria a 20 horas por estar realizando Posdoctorado en el Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

#### **Funcionario/Empleado (08/2009 - 03/2013)** Trabajo relevante

Asistente sección Enología. CYTAL 40 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

#### **Funcionario/Empleado (09/2008 - 07/2009)**

Asistente Sección Enología 25 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

#### **Funcionario/Empleado (06/2007 - 08/2008)**

Sección Enología 40 horas semanales

Concurso Llamado abierto para la provisión de cargos de Asistente (Gr. 2), obteniendo el puesto 1 como titular

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

#### **Funcionario/Empleado (05/2002 - 06/2007)**

Ayudante Sección Enología 30 horas semanales  
Concurso: Llamado abierto para la provisión de cargos de Ayudante (Gr. 1), obteniendo el puesto 1 como titular. 31 de mayo de 2002  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 1  
Cargo: Interino

**Colaborador (01/2006 - 01/2007)**

Ayudante Honorario de Farmacognosia 10 horas semanales  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 1  
Cargo: Interino

**Colaborador (01/2001 - 12/2002)**

Colaborador Honorario. Sección Enología 25 horas semanales  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 1  
Cargo: Interino

**ACTIVIDADES**

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

**Efecto de la maduración sobre el contenido de compuestos aromáticos en uvas (fracciones libre y ligada) (01/2004 - a la fecha )**

5 horas semanales  
Facultad de Química, Sección Enología, Integrante del equipo  
Equipo:  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

**Aplicación de técnicas de GC-O, GC-MS para el análisis de compuestos volátiles. Correlación entre datos analíticos y olfatométricos en alimentos y bebidas. (10/2005 - a la fecha )**

Mediante técnicas extractivas adecuadas (SPE, SPME) es posible aislar y luego analizar la fracción volátil de alimentos y bebidas. Estos se pueden caracterizar mediante la identificación de sus componentes por GC-MS y posteriormente mediante GC-O podemos saber de entre todos los compuestos volátiles cuales influyen verdaderamente en el aroma del alimento o bebida estudiado.

5 horas semanales  
Facultad de Química, Sección Enología, Coordinador o Responsable  
Equipo:  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Composición volátil de alimentos y bebidas

**Análisis de precursores aromáticos en uvas y vinos y estudio de distintos efectos (clima, suelo, variedad, sistema de conducción, poda, etc.) en su biosíntesis. (01/2002 - a la fecha )**

10 horas semanales  
Facultad de Química, Sección Enología, Coordinador o Responsable  
Equipo:  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Composición volátil de alimentos y bebidas

**Análisis de compuestos volátiles en mieles (03/2010 - a la fecha )**

3 horas semanales  
Facultad de Química, Coordinador o Responsable  
Equipo: DELLACASSA, E., BONINI, A.

Palabras clave: Aroma de miel

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Miel

#### **Clasificación de levaduras para vinificación según su metabolismo de Nitrógeno (03/2011 - 03/2015)**

6 horas semanales

Facultad de Química, Coordinador o Responsable

Equipo: URRUTY, M.

Palabras clave: Levaduras

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Compuestos volátiles

#### **PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

##### **"Tannat, en busca del clon uruguayo adaptado a las características climáticas y productivas del País? (04/2023 - a la fecha)**

Dentro de los clones uruguayos se investiga aquellos que manteniendo los metabolitos secundarios responsables de su aroma y color respecto a un clon francescomado de referencia ver los que tienen las mejores características agronómicas y productivas.

10 horas semanales

Facultad de Química

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Equipo: FARIÑA, L. (Responsable), A. CONIBERTI (Responsable), BALDIVIA, G., B. Listur, BOIDO, E., Pablo DELLACASSA

##### **Caracterización, diferenciación y valorización de mieles uruguayas con el fin de potenciar su exportación y comercialización en el mercado interno. (03/2024 - a la fecha)**

Caracterización de mieles uruguayas con potencial exportador

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: FARIÑA, L. (Responsable), L. ALMEIDA, BOIDO, E., DELLACASSA, E., GONZALO HERNANDEZ, DANERS, G.

##### **Estrategias para la obtención de un vino Tannat con un contenido moderado de alcohol. (04/2021 - a la fecha)**

Este proyecto busca a través de la implementación de dos estrategias la reducción del contenido de alcohol en vinos Tannat. Una estrategia microbiológica (utilizando cultivos mixtos de levadura que sean poco eficientes en la producción de etanol. La segunda estrategia a través de la caracterización de los clones uruguayos de Tannat que mantengan la producción de metabolitos responsables del color y aroma pero tengan un grado alcohólico moderado.

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: FARIÑA, L., VALENTINA MARTÍN, Medina Karina, BOIDO, E., DELLACASSA, E

### **Vita Global (09/2018 - a la fecha)**

Proyecto Erasmus. Proyecto de cooperación interuniversitaria para el desarrollo de programas de formación en temas asociados a la vitivinicultura, desde un enfoque de desarrollo local.

1 horas semanales

Otra

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Maestría/Magister prof:1

Doctorado:1

Equipo: Laura Carolina FARIÑA IRIARTE

Palabras clave: ERASMUS

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

### **Valorización de la miel de Eucalyptus de Uruguay (06/2021 - 06/2023)**

Este proyecto busca realizar la caracterización integral de la miel de Eucalyptus de Uruguay.

Mediante métodos fisicoquímicos y cromatográficos. Identificar marcadores y establecer parámetros de referencia de la misma.

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: FARIÑA, L. (Responsable) , DANERS, G. (Responsable) , ALMEIDA, L. , Zaino, R. ,

DELLACASSA, E (Responsable)

Palabras clave: Miel de Eucalyptus

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Miel y Productos de la colmena

### **Estrategias combinadas para la obtención de un vino Tannat con un contenido moderado de alcohol (06/2021 - 03/2023)**

Proyecto de investigación que a través de la combinación de dos grandes estrategias busca reducir el alcohol en los vinos Tannat respecto a un vino de referencia.

10 horas semanales

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: FARIÑA, L. (Responsable) , BALDIVIA, G. , B. Listur , Martín, V. , BOIDO, E. , MEDINA, K. ,

DELLACASSA, E , CARRAU, F. , Andrés CONIBERTI MUNDY

### **Aplicación de herramientas de selección temprana en la mejora de la calidad sensorial de frutillas nacionales (09/2019 - 12/2020)**

Proyecto Financiado por ANII. Responsable Científica Joanna Lado. Período 2019-2020-

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Laboratorio de Biotecnología de Aromas

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

INIA Salto Grande, Uruguay, Otra  
Equipo: FARIÑA, L. , Lado, J. , Áres, G.  
Palabras clave: aromas frutilla  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

**Estudios metabólicos y transcriptómicos en *Vitis vinifera* cv. Tannat para la selección de un clon en base a su potencial aromático. (04/2018 - 12/2020)**

La particularidad de esta propuesta radica en que se plantea realizar estudios metabólicos y transcriptómicos teniendo un abordaje multidisciplinario para lograr tener un entendimiento más profundo de los procesos biosintéticos. Obteniendo información objetiva que pueda en un futuro utilizarse como herramienta no solo para el mejoramiento genético de la variedad sino para el estudio de las posibles variables a nivel de prácticas de viñedo que puedan tener impacto en el metabolismo de precursores aromáticos.

15 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: FARIÑA, L. , Da Silva C. C. , , Evangelina Passarino , BOIDO, E. , DELLACASSA, E , CARRAU, F.

Palabras clave: Tannat aroma rutas metabólicas

**Reducción de alcohol potencial en uvas de la variedad Tannat minimizando el impacto en el perfil polifenólico y aromático (11/2018 - 10/2020)**

Actualmente la viticultura que apunta a la producción de vinos de calidad, ha evolucionado pasando a concentrar su producción en predios pequeños y a mejorar la calidad de las uvas mediante la aplicación distintas prácticas a nivel de viñedo. Los viñedos manejados para obtener menores rendimientos permiten obtener uvas de mayor calidad, concentrando los metabolitos secundarios claves en la calidad organoléptica del vino (polifenoles y volátiles). Actualmente uno de los parámetros fundamentales para decisión del momento de cosecha (vendimia) es el momento en que la uva ha alcanzado su madurez polifenólica. Como consecuencia de esto se produce un retraso en la fecha promedio de cosecha lo cual trae aparejado que las uvas llegan a niveles de azúcar capaces de dar un grado alcohólico potencial en vino mayor a 16°. Un alto contenido alcohólico en el vino implica inconvenientes para quien lo consume (menor densidad del vino, sensación desagradable en boca, incidencia negativa en la percepción de aromas) como para lo produce que se enfrentan en muchos casos al pago de impuestos adicionales o más elevados. Como respuesta a esta realidad, en este proyecto se plantea la evaluación de clones de Tannat con capacidad potencial para producir uvas con menor contenido en azúcar y, por lo tanto, vinos con menor graduación alcohólica. Pero buscando mantener como criterio adicional de selección los parámetros responsables de la calidad organoléptica característicos de esta variedad.

10 horas semanales

Facultad de Química

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Dirección de Innovación, Ciencia y Tecnología, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Laura Carolina FARIÑA IRIARTE (Responsable)

**Creación de una plataforma multipropósito para automatizar el trabajo de investigación y asesoramiento en el estudio de matrices volátiles complejas alimentarias (flavors, off-flavors, metabolismo, fermentaciones) (12/2018 - 12/2019)**

Esta propuesta busca la incorporación en el Laboratorio de Biotecnología de Aromas de un muestreador automático múltiple que permita la extracción de volátiles a través de la técnica SPME y posterior inyección y análisis a través del GC-MS de última generación con que cuenta el laboratorio. De forma de permitirnos ser más eficientes en el análisis de muestras, consumiendo menos horas de recursos humanos en tareas repetitivas, pudiendo trabajar en un esquema de 24 hs

con vigilancia remota obteniendo resultados de validez estadística además de disminuir al mínimo la utilización de solventes orgánicos. Esta automatización nos permitirá brindar servicios de manera eficiente y confiable al sector productivo y conjuntamente impactará en las distintas líneas de investigación del laboratorio (uvas, vinos, destilados, miel, cerveza, yerba mate, flores de plantas autóctonas, frutos nativos, metabolismo de levaduras, biocombustibles) por la rapidez de obtención de resultados.

3 horas semanales

Facultad de Química

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: CARRAU, F. , BOIDO, E. , Laura Carolina FARIÑA IRIARTE , DELLACASSA, E.

### **Estudio de la composición volátil, no volátil y determinación de nuevos marcadores químicos en mieles de plantas nativas del Uruguay en combinación con aplicaciones quimiométricas (11/2015 - 03/2018)**

El perfil aromático es una de las características destacables de un producto alimenticio, tanto por su calidad organoléptica como su autenticidad. El elevado número de componentes volátiles involucrado determina que el perfil aromático represente un "huella digital" utilizable para determinar su origen. La miel es un producto natural producido por abejas *Apis mellifera* a partir del néctar de plantas o sus secreciones. Su composición química depende del origen floral del néctar del que se alimentan las abejas. Sin embargo, a menudo la miel se define como multifloral (multiflor). Para determinar el origen floral de la miel, tradicionalmente se emplea el análisis melisopalinológico, propiedades organolépticas o fisicoquímicas. Sin embargo, el análisis melisopalinológico requiere analistas con mucha experiencia, consume tiempo, y el resultado depende de la capacidad del experto. Además, los compuestos químicos presentes en la miel pueden sufrir modificaciones por el tiempo y almacenamiento, lo que reduce la fiabilidad de los métodos basados en la cuantificación de los parámetros físico-químicos. En los últimos años, las mieles se asocian con una dieta saludable por su contenido de nutrientes. En este proyecto, se propone desarrollar nuevas metodologías, adaptar aquellas reportadas o utilizadas por nuestro grupo en otras matrices, con el fin de explorar las fracciones volátiles y no volátiles de la miel como un método para evaluar el origen botánico de las mieles producidas a partir de plantas nativas. Además, se llevará a cabo una evaluación de las actividades biológicas de las mieles (ejemplo, antioxidante), para completar su caracterización y valor nutricional.

5 horas semanales

Facultad de Química , Laboratorio de Biotecnología de Aromas

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:2

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: TAMAÑO, G. , DANERS, G. , GODOY, A. , BONINI, A. , DELLACASSA, E. (Responsable)

Palabras clave: Miel

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil y no volátil

### **Desarrollo de métodos rápidos para la evolución de la calidad y clasificación de mieles uruguayas. (03/2013 - 02/2015)**

15 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GUARINONI, G. , BONINI, A. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Palabras clave: Miel

**Selección de levaduras para la vinificación según la capacidad de formación de metabolitos secundarios con impacto en la calidad aromática (03/2011 - 02/2013)**

10 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Especialización:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: URRUTY, M. , FARIÑA, L. (Responsable)

Palabras clave: Saccharomyces cerevisiae Metabolismo de nitrógeno

**Valoración y control de peligros y puntos críticos que afectan la calidad e inocuidad de los vinos Tannat de exportación (01/2007 - 04/2010)**

Proyecto S/C/OP/6603 En el desarrollo de estos proyectos se realizaron actividades vinculadas con: - aplicación de espectroscopía infrarroja cercana (NIR) en el desarrollo de modelos de predicción de cosecha en viñedos experimentales y comerciales (2007). Colaboración con AWRI - puesta a punto de técnicas extractivas selectivas para componentes aromáticos. - puesta a punto de la técnica de análisis del perfil antocianico de vinos utilizando como herramienta instrumental HPLC con detector UV y de arreglo de diodos. - puesta a punto de técnicas de análisis evaluación del perfil aromático en uvas y vinos utilizando como herramientas analíticas cromatografía gaseosa (GC-FID) y espectrometría de masa (GC-MS) - se ha recibido entrenamiento en el uso de criterios de identificación y cuantificación por las técnicas mencionadas: uso de bases de datos, índices de retención lineal implicados en el procesamiento e interpretación de resultados

10 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: DISEGNA, E. (Responsable)

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

**Aplicación de métodos rápidos de diagnóstico para la detección de Dekkera sp./Brettanomyces en la industria del vino. Incidencia de estas levaduras en vinos Tannat de Uruguay. (10/2007 - 10/2009)**

Desarrollo de métodos aplicables a la industria vitivinícola para la detección temprana de la levadura Brettanomyces o de sus metabolitos (4-etifenol y 4-etilguaicol) causantes de defectos en vinos de calidad.

5 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PÉREZ, G. , BOIDO, E. (Responsable)

Palabras clave: Brettanomyces

**Desarrollo de un modelo para estudiar el potencial aromático de vinos Tannat en condiciones de envejecimiento (01/2007 - 01/2008)**

CSIC Sector Productivo

10 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo: DELLACASSA, E. (Responsable)  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

**Desarrollo de un modelo para estudiar el potencial aromático de vinos Tannat en condiciones de envejecimiento (06/2005 - 06/2007 )**

10 horas semanales  
Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Enología  
Investigación  
Coordinador o Responsable  
Concluido  
Financiación:  
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo:  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

**Determinación y ajuste de las técnicas de manejo del viñedo tendiente a la producción de vinos Tannat para exportación (01/2002 - 12/2005 )**

10 horas semanales  
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Enología  
Investigación  
Integrante del Equipo  
Concluido  
Equipo: CARRAU, F. (Responsable) , DELLACASSA, E. (Responsable) , MEDINA, K. , BOIDO, E.  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

**Del viñedo a la copa. (05/2003 - 12/2005 )**

10 horas semanales  
Facultad de Química , Sección Enología  
Investigación  
Integrante del Equipo  
Concluido  
Equipo: CARRAU, F. (Responsable) , DELLACASSA, E. , MEDINA, K. , BOIDO, E.  
Palabras clave: Tannat

**Proyecto de validación: (PROVA-PREDEG) Validación de la instalación de un mulch de piedra y variación de la altura de la carga para mejorar la calidad de los mostos del cultivar Tannat (01/2004 - 12/2004 )**

10 horas semanales  
Sección Enología  
Desarrollo  
Integrante del Equipo  
Concluido  
Equipo: BOUZA, J. (Responsable)  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

**DOCENCIA**

**Carreras de Facultad de Química (01/2007 - a la fecha)**

Grado  
Asistente  
Asignaturas:  
Enología y biotecnología de las fermentaciones, 4 horas, Teórico  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

**Carreras de Facultad de Química (03/2012 - a la fecha)**

Grado

Invitado

Asignaturas:

Organica 205. Métodos separativos, 3 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Métodos Separativos

**Ingeniería de Alimentos (03/2011 - a la fecha)**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Análisis de Alimentos, 4 horas, Práctico

Responsable grupo práctico, 4 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Ingeniería de Alimentos (03/2012 - a la fecha)**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Análisis de Alimentos, 4 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / GC y HPLC

**Química (08/2015 - a la fecha)**

Grado

Organizador/Coordinador

Asignaturas:

Curso práctico GC y GC-MS, 4 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

**Carrera de Posgrado (07/2023 - a la fecha)**

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

Análisis Metabólico aplicado a matrices alimentarias, 20 horas, Teórico-Práctico

**Química (08/2016 - 05/2021 )**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Espectrometría de Masas Org. 208, 3 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

**Carreras de Facultad de Química (01/2004 - 06/2015 )**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Enología y biotecnología de las fermentaciones, 4 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

**Carreras de Facultad de Química (01/2006 - 12/2007 )**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Productos Naturales, 4 horas, Práctico

**EXTENSIÓN**

**Representante suplente por Facultad de Química en Comité especializado de UNIT Productos para Alimentación Animal (03/2012 - 12/2013)**

1 horas

**Delegado titula en el comité especializado de Trazabilidad en Vinos (01/2006 - 05/2008 )**

Instituto Uruguayo de Normas Técnicas

2 horas

**SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO**

**(07/2016 - 10/2016 )**

Facultad de Química, Laboratorio de Biotecnología de Aromas

5 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

**PASANTÍAS**

**(10/2009 - 12/2009 )**

Centro de Aromas, Pontificia Universidad Católica de Chile

40 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

**(09/2005 - 10/2005 )**

Universidad de Zaragoza, Depto. de Química Cuantitativa. Laboratorio de Análisis de Aroma y Enología

40 horas semanales

**GESTIÓN ACADÉMICA**

**Comisión de comunicación (06/2018 - a la fecha )**

Participación en consejos y comisiones 2 horas semanales

**Representantes de Grados 1 y 2 (03/2013 - 06/2015 )**

Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Comisión Directiva del Departamento

Participación en consejos y comisiones

**Delegada de Facultad de Química (03/2012 - 12/2014 )**

Grupo de Trabajo responsable de Implementar Licenciatura en Enología

Participación en consejos y comisiones

**Tutora de Orientación Curricular de Estudiantes de Facultad de Química 2009, 2011 (04/2009 - 12/2013 )**

Facultad de Química, CYTAL

Gestión de la Enseñanza

**Integrante de comisión de Tutorías de Facultad de Química (03/2012 - 12/2013 )**

Gestión de la Enseñanza

**Miembro Suplente de Claustro de Facultad de Química en representación del Orden Docente (03/2010 - 10/2011 )**

Facultad de Química

Participación en cogobierno

**Delegada por el orden estudiantil (01/2004 - 12/2004 )**

Facultad de Química, Comisión de Magister

Participación en cogobierno

**SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - PROGRAMA DE DESARROLLO DE LAS CIENCIAS BÁSICAS - URUGUAY**

## Área Química (PEDECIBA)

### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

#### Otro (09/2020 - a la fecha)

Grado 4 30 horas semanales

#### Otro (03/2009 - 08/2020)

Investigadora Nivel 3 30 horas semanales

### SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA - URUGUAY

Universidad Tecnológica

### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

#### Otro (09/2016 - a la fecha)

1 hora semanal

Dictado de clase para la Licenciatura en Análisis de Alimentos del curso Enología y Bebidas Fermentadas.

### SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA - URUGUAY

Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable

### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

#### Becario (04/2013 - 03/2015)

Beca de Posdoctorado Grado 3 40 horas semanales / Dedicación total  
beca de Posdoctorado en el Departamento de Biología Molecular, bajo la supervisión de la Dra. Carina Gaggero.

### ACTIVIDADES

#### PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

##### Ingeniería metabólica para la producción de biocombustibles isoprenoides (04/2013 - a la fecha)

5 horas semanales

IIBCE, Departamento de Biología Molecular

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: DELLACASSA, E., BOIDO, E., GAGGERO, C. (Responsable), MINTEGUIAGA, M., CAMESASCA, L.

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

### SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - BRASIL

Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

#### Profesor visitante (05/2014 - 05/2014)

20 horas semanales

## ACTIVIDADES

### CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

#### Facultad de Ingeniería, Laboratorio de Operaciones Unitarias (05/2014 - 05/2014)

Curso de Extensión Cromatografía Gaseosa acoplada a Olfatometría  
20 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Cromatografía

### SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - NO CORRESPONDE - URUGUAY

## VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

#### Funcionario/Empleado (01/2006 - 12/2012)

Asesor y Registro de productos ante la I.M.M 3 horas semanales  
Brun & Cia

#### Funcionario/Empleado (06/2008 - 09/2010)

Encargada de Garantía de Calidad 10 horas semanales  
Laboratorio Regueiro Ltda

#### Funcionario/Empleado (01/2005 - 07/2010)

Directora Técnica 10 horas semanales  
Laboratorio Donier Pharma. Importador de especialidades Farmacéuticas. Registro de especialidades Farmacéuticas ante el M.S.P

#### Funcionario/Empleado (01/2005 - 12/2007)

Analista en Laboratorio Horus 20 horas semanales  
Manejo de HPLC, GC, UV, puesta a punto, desarrollo y validación de metodología analíticas

#### Funcionario/Empleado (01/2004 - 12/2005)

Analista en laboratorio de Control de Calidad 30 horas semanales  
"Laboratorio Uruguay S.A.", manejo de HPLC, GC, UV, puesta a punto, desarrollo y validación de metodología analíticas

#### Funcionario/Empleado (11/2000 - 03/2001)

Departamento de Ventas Laboratorio Horus 30 horas semanales

## ACTIVIDADES

### PASANTÍAS

#### (05/2004 - 08/2004)

30 horas semanales

#### (02/2004 - 03/2004)

30 horas semanales

### SECTOR ENSEÑANZA TÉCNICO-PROFESIONAL/SECUNDARIA/PÚBLICO - ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA - URUGUAY

Universidad del Trabajo del Uruguay

## VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

#### Funcionario/Empleado (01/2006 - 12/2007)

Docente en Escuela de Vitivinicultura 4 horas semanales

## **Funcionario/Empleado (05/2005 - 09/2005)**

Docente en Escuela de Vitivinicultura 5 horas semanales

## **ACTIVIDADES**

### **DOCENCIA**

#### **Vitivinicultura (01/2006 - 12/2007)**

Técnico nivel superior

Asignaturas:

Microbiología enológica, 4 horas, Teórico

#### **Vitivinicultura (08/2005 - 09/2005)**

Técnico nivel superior

Asignaturas:

Química Enológica, 5 horas, Teórico

### **CARGA HORARIA**

Carga horaria de docencia: 14 horas

Carga horaria de investigación: 12 horas

Carga horaria de formación RRHH: 12 horas

Carga horaria de extensión: 1 hora

Carga horaria de gestión: 1 hora

## **Producción científica/tecnológica**

Pertenezco al área de Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, mi trabajo se desarrolla principalmente en el recientemente creado Laboratorio de Biotecnología de Aromas. Desde el inicio de mi actividad mi trabajo se han enfocado en el análisis de componentes volátiles y sus precursores con impacto sobre el aroma de diferentes matrices. Como consecuencia, mi tesis de Doctorado se centró en el estudio del efecto de las distintas prácticas agronómicas en el viñedo, sobre la biosíntesis de precursores aromáticos presentes en la uva y el vino. Así como en la elucidación de los mecanismos de formación de componentes responsables de notas diferenciales, como es el caso de las notas eucaliptadas presentes en los vinos tintos. En el desarrollo de este trabajo logré conjuntamente una formación importante en técnicas cromatográficas (GC, GC-FID, GC-MS, HPLC-DAD) Posteriormente entre 2013-2015 realicé un posdoctorado en el Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable (Desarrollo de un método de clasificación de levaduras para vinificación según su metabolismo de nitrógeno e impacto en la calidad del vino). A través del avance en mi trabajo de investigación, la formación adquirida en mi doctorado y posdoctorado, así como las pasantías realizadas en el exterior (Universidad de Zaragoza, Pontificia Universidad Católica de Chile) he logrado el dominio, e incorporación al grupo, de herramientas complementarias y novedosas para la región como cromatografía gaseosa acoplada a olfatometría, espectroscopía en el infrarrojo cercano, enfoques estadísticos quimiométricos. Lo que, en conjunto, me ha permitido establecer, e interpretar, correlaciones entre los resultados químicos y diferentes variables vinculadas tanto al metabolismo de las plantas como de microorganismos. Paralelamente, he trabajado en el desarrollo de nuevos métodos de extracción (SPE, DLLME) selectivos para el análisis de componentes responsables de defectos aromáticos en los vinos, cuya presencia a niveles traza difícilmente pueda ser evaluada por técnicas convencionales. Es el caso de las aplicaciones desarrolladas con DLLME, que permiten en forma económica, rápida y sencilla obtener información relevante para una bodega de la presencia de flora microbiana indeseada en un vino. Mediante el equipamiento disponible y las metodologías que he desarrollado a lo largo de mi trabajo he ampliado el análisis de volátiles de vinos y bebidas fermentadas con el que comencé inicialmente a otras matrices complejas como miel, yerba mate, frutos nativos, flores, etc. lo que me ha permitido ampliar mi campo de trabajo e interactuar con otros grupos de investigación nacionales y de la región. Por otra parte, desde un punto de vista académico, la significación de mi trabajo puede también evaluarse objetivamente a través de las publicaciones de mis resultados y las presentaciones realizadas en reuniones especializadas.

## **Producción bibliográfica**

ARBITRADOS

**Comparative study of NIR spectroscopy and traditional analytical methods in the determination of orange juice nutritional quality parameters (Completo, 2025)**

ESTEBAN MIRÓ , EDUARDO BOIDO , LAURA FARIÑA , MARIELA PISTÓN , EDUARDO DELLACASSA

Journal of Food Composition and Analysis, v.: 140 p.:107276 2025

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: United states

ISSN: 08891575

E-ISSN: 10960481

DOI: [10.1016/j.jfca.2025.107276](https://doi.org/10.1016/j.jfca.2025.107276)

<https://doi.org/10.1016/j.jfca.2025.107276>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Grape-specific native microbial communities influence the volatile compound profiles in fermenting grape juices (Completo, 2025)**

MARÍA LAURA RAYMOND EDER , LAURA FARIÑA , FRANCISCO CARRAU , ALBERTO LUIS ROSA

Food Chemistry, v.: 466 p.:142155 2025

Lugar de publicación: Netherlands

ISSN: 03088146

DOI: [10.1016/j.foodchem.2024.142155](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.142155)

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.142155>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Improving honey identification: Stable isotope ratios variability of mono and polyfloral honeys from the citrus growing area of Salto/Concordia and from Uruguayan coastal areas (Completo, 2024)**

BONINI,A. , Gabriela Tamaño , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E , Pianezze, S. , Pierini, M. Journal of Food Composition and Analysis, 2024

ISSN: 08891575

E-ISSN: 10960481

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Grape and tropical fruits wines from Cuba: characterisation and identification of novel enologic products through impact aroma compounds (Completo, 2024)**

LÁZARO NÚÑEZ , LAURA FARIÑA , EDUARDO BOIDO , FRANCISCO CARRAU , MARÍA P. SERRATOSA , LOURDES MOYANO , ROMINA CURBELO , EDUARDO DELLACASSA

Journal of Wine Research, v.: 35 p.:288 - 306, 2024

Lugar de publicación: United kingdom

ISSN: 09571264

E-ISSN: 14699672

DOI: [10.1080/09571264.2024.2421544](https://doi.org/10.1080/09571264.2024.2421544)

<https://doi.org/10.1080/09571264.2024.2421544>

Scopus®

**Biology and physiology of Hanseniaspora vineae: Metabolic diversity and increase flavour complexity for food fermentation (Completo, 2023)**

CARRAU, F. , DELLACASSA, E , BOIDO, E. , MEDINA, K. , Valera, M.J. , FARIÑA, L. , Martín, V. , Pérez-Guiffoni G. , ALVAREZ-VALIN, F , Balestrazzi, L.

FEMS Yeast Research, 2023

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 15671356

E-ISSN: 15671364

DOI: <https://doi.org/10.1093/femsyr/foad010>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Búsqueda e importancia de los isómeros de tabanona en vinos añejados de la variedad Tannat (Completo, 2023)**

BIO Web of Conferences, v.: 56 p.:2037 2023

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458  
DOI: [10.1051/bioconf/20235602037](https://doi.org/10.1051/bioconf/20235602037)  
<http://dx.doi.org/10.1051/bioconf/20235602037>

Scopus<sup>®</sup>

**Vitis vinifera Manseng noir, the sister of Tannat. Alternative variety for low alcohol wines produced in Uruguayan conditions (Completo, 2023)**

FARIÑA, L., Gonzalez, V., Mayo, D., BOIDO, E., Carrau, P., Martín V., Da Silva C. C., Delledonne, M., DELLACASSA, E., CARRAU, F.

BIO Web of Conferences, 2023

E-ISSN: 21174458

DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20235601032>

Scopus<sup>®</sup>

**Study of aromatic precursors in commercial Tannat clones and monitoring of their evolution during ripening. (Completo, 2023)**

Nieto, N., Da Silva C. C., A. CONIBERTI, CARRAU, F., BOIDO, E., DELLACASSA, E., FARIÑA, L.

BIO Web of Conferences, 2023

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458

Scopus<sup>®</sup>

**Combined strategies for the production of a Tannat wine with moderate alcohol content (Completo, 2023)**

B. Listur, BALDIVIA, G., A. CONIBERTI, MEDINA, K., Martín, V., DELLACASSA, E., BOIDO, E., CARRAU, F., FARIÑA, L.

BIO Web of Conferences, 2023

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458

Scopus<sup>®</sup>

**Strawberry fruit quality: Impacts of the harvest date with a breeding perspective (Completo, 2023)**

PAULA PEDROZO, ESTEBAN VICENTE, ANA INÉS MOLTINI, FACUNDO IBÁÑEZ, BETTINA LADO, LAURA FARIÑA, GASTÓN ARES, JOANNA LADO

JSFA reports, v.: 3 p.:597 - 608, 2023

E-ISSN: 25735098

DOI: [10.1002/jsf2.163](https://doi.org/10.1002/jsf2.163)

<http://dx.doi.org/10.1002/jsf2.163>

**Estudio del envejecimiento acelerado del aroma, el color y los parámetros fisicoquímicos de vinos Tannat. (Completo, 2022)**

Galeazzi, B., BOIDO, E., Jorcin., S., López, T., Dellacassa, E., FARIÑA, L.

INNOTEC, 2022

Palabras clave: Tannat Altas presiones Ultrasonido Radiación gamma envejecimiento acelerado

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Enología

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593

DOI: <https://doi.org/10.26461/23.06>

latindex redalyc

**Application of near-infrared spectroscopy/artificial neural network to quantify glycosylated norisoprenoids in Tannat grapes (Completo, 2022)**

BOIDO, E., FARIÑA, L., CARRAU, F., COZZOLINO, D., DELLACASSA, E.

Food Chemistry, 2022

Palabras clave: NIR Artificial neural networks Glycosylated norisoprenoids Tannat grape

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Enología

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 03088146

**Fecal descriptor in honey: indole from a floral source as an explanation. (Completo, 2022)**

Bonini, DELLACASSA, E., ARES, G., DANERS, G., Godoy, BOIDO, E., FARIÑA, L.

Journal of the Science of Food and Agriculture, v.: 102 p.:6780 - 6785, 2022

Palabras clave: Honey Indole

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 10970010

Scopus<sup>®</sup>

**Comparison of physicochemical properties, amino acids, mineral elements, total phenolic compounds, and antioxidant capacity of Cuban fruit and rice wines (Completo, 2021)**

NUÑEZ, L., SERRATOSA, M., GODOY FRANCO A, FARIÑA, L., DELLACASSA, E., MOYANO, L.

Food Science & Nutrition, 2021

Palabras clave: Vinos de Fruta

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Enología

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

E-ISSN: 20487177

Scopus<sup>®</sup>

**Effect of Saccharomyces and non-Saccharomyces native yeasts on beer aroma compounds. (Completo, 2021)**

Larroque, MN, CARRAU, F., FARIÑA, L., BOIDO, E., DELLACASSA, E., Medina Karina

International Journal of Food Microbiology, 2021

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

ISSN: 01681605

Scopus<sup>®</sup>

**Chemical compositions of essential oil from the aerial parts of male and female plants of Baccharis tridentata Vahl. (Asteraceae). (Completo, 2021)**

Minteguiaga, M., FARIÑA, L., Cassel, E., Fiedler, S., Catalán, C., DELLACASSA, E

Journal of Essential Oil Research, 2021

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

ISSN: 10412905

E-ISSN: 21638152

Scopus<sup>®</sup>

**Valorisation of Schinus molle fruit as a source of volatile compounds in foods as flavours and fragrances. (Completo, 2020)**

Giufreda, D., Martínez, N., Arrieta, Y., FARIÑA, L., BOIDO, E., DELLACASSA, E

Food Research International, 2020

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09639969

E-ISSN: 18737145

WEB OF SCIENCE™ Scopus<sup>®</sup>

**Chemical and sensory features of Torrontés Riojano sparkling wines produced by second fermentation in bottle using different Saccharomyces strains. (Completo, 2020)**

Raymond, M.L., FARIÑA, L., DELLACASSA, E., CARRAU, F., Rosa A.

Food Science and Technology International, 2020

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Enología

ISSN: 10820132

E-ISSN: 15321738

Scopus<sup>®</sup>

**Genomic and transcriptomic basis of Hanseniaspora vineae's impact on flavor diversity and wine quality (Completo, 2019)**

Giorellos, F., Valera, M.J., VALENTINA MARTÍN, Salzman, V., Camesasca, L., PARADA A, FARIÑA, L., BOIDO, E., Medina, K., DELLACASSA, E., BERNA, L., AGUILAR, PS, Mass, A., GAGGERO, C., CARRAU, F.

Applied and Environmental Microbiology, v.: 85 2019

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00992240

E-ISSN: 10985336

DOI: [10.1128/AEM.01959-18](https://doi.org/10.1128/AEM.01959-18)

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Phytochemical Findings Evidencing Botanical Origin of New Propolis Type from North-West Argentina (Completo, 2019)**

Gonzalez, M., García, M., Slanis, A., Bonini, A., Fiedler, S., FARIÑA, L., DELLACASSA, E., Concurso, C., Lorenzo, D., Russo, M., Tereschuk, T.

Chemistry & Biodiversity, v.: 16 2019

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16121872

E-ISSN: 16121880

DOI: [10.1002/cbdv.201800442](https://doi.org/10.1002/cbdv.201800442)

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Volatile Constituents from Baccharis spp. L. (Asteraceae): Chemical Support for the Conservation of Threatened Species in Uruguay (Completo, 2018)**

Mintegiuga, M., González, A., Cassel, E., Umpierrez, N., FARIÑA, L., DELLACASSA, E

Chemistry & Biodiversity, 2018

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 16121872

E-ISSN: 16121880

DOI: [10.1002/cbdv.201800017](https://doi.org/10.1002/cbdv.201800017)

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Overproduction of isoprenoids by Saccharomyces cerevisiae in a synthetic grape juice medium in the absence of plant genes (Completo, 2018)**

Camesasca, L., Mintegiuga, M., FARIÑA, L., Salzman, V., AGUILAR, PS, GAGGERO, C., CARRAU, F.

International Journal of Food Microbiology, v.: 282 p.:42 - 48, 2018

ISSN: 01681605

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Pineapple (Ananas comosus L. Merr.) wine production in Angola: Characterisation of volatile aroma compounds and yeast native flora (Completo, 2017)**

DELLACASSA, E., TRENCHS, O., L. FARIÑA, DEBERNARDIS, F., PÉREZ, G., BOIDO, E., CARRAU, F.

International Journal of Food Microbiology, 2017

Palabras clave: Non-Saccharomyces Volatile aroma compounds Pineapple wine fermentation

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 01681605

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Novel beta-glucosidase from Issatchenkia orientalis: Characterization and assessment for hydrolysis of muscat wine glycosides (Completo, 2016)**

DE OVALLE S., BRENA, B., L. FARIÑA, GONZALEZ, P.

Global Journal of Biochemistry and Biotechnology, v.: 4 p.:174 - 183, 2016

Palabras clave: aroma enhancement Beta-glucosidases enzyme characterization

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 24657182

**De Novo Synthesis of Benzenoid Compounds by the Yeast Hanseniaspora vineae Increases the Flavor**

#### **Diversity of Wines (Completo, 2016)**

MARTÍN, V. , GIORELLO, F. , L. FARIÑA , MINTEGUIAGA, M. , SALZMAN, V. , BOIDO, E. , GAGGERO, C. , DELLACASSA, E. , MASS, A. , CARRAU, F.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 22 p.:4574 - 4583, 2016

Palabras clave: Hanseniaspora vineae PAL/TAL alternative biosynthetic pathway

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00218561

E-ISSN: 15205118

DOI: [10.1021/acs.jafc.5b05442](https://doi.org/10.1021/acs.jafc.5b05442)

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

#### **Non-Saccharomyces and Saccharomyces strains co-fermentation increases acetaldehyde accumulation: effect on anthocyanin-derived pigments in Tannat red wines (Completo, 2016)**

MEDINA, K. , BOIDO, E. , L. FARIÑA , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Yeast, v.: 33 p.:339 - 343, 2016

Palabras clave: anthocyanin-derived pigments anthocyanins non-Saccharomyces yeast wine color

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 0749503X

E-ISSN: 10970061

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

#### **Volatile composition and aroma profile of Uruguayan Tannat wines (Completo, 2015)**

L. FARIÑA , VILLAR, V. , ÁRES, G. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E.

Food Research International, v.: 69 p.:244 - 255, 2015

Palabras clave: GC-MS projective mapping napping odor sensory characterization

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Cromatografía

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09639969

E-ISSN: 18737145

DOI: [10.1016/j.foodres.2014.12.029](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.12.029)

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

#### **Recent Findings in the Chemistry of Odorants from Four Baccharis Species and Their Impact as Chemical Markers (Completo, 2015)**

MINTEGUIAGA, M. , UMPIERREZ, N. , XAVIER, V. , L. FARIÑA , LUCAS, A. , MONDIN, C. , CASSEL, E. , DELLACASSA, E.

Chemistry & Biodiversity, v.: 12 p.:1339 - 1348, 2015

Palabras clave: Baccharis trimera Baccharis milleflora Baccharis tridentata Baccharis uncinella

GC/MS Analysis

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 16121872

E-ISSN: 16121880

DOI: [10.1002/cbdv.201400329](https://doi.org/10.1002/cbdv.201400329)

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

#### **Impact of gas chromatography and mass spectrometry combined with gas chromatography and olfactometry for the sex differentiation of Baccharis articulata by the analysis of volatile compounds. (Completo, 2015)**

MINTEGUIAGA, M. , UMPIERREZ, N. , L. FARIÑA , FALCAO, M.A. , XAVIER, V.B. , CASSEL, E. , DELLACASSA, E.

Journal of Separation Science, 38 17, p.:3038 - 30146, 2015

Palabras clave: Baccharis articulata Gas chromatography with mass spectrometry Olfactometry

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

Medio de divulgación: Papel

E-ISSN: 16159314

**Aroma enhancement in wines using co-immobilized *Aspergillus niger* glycosidases (Completo, 2014)**

GONZÁLEZ-POMBO, P., L. FARIÑA, CARRAU, F., BATISTA-VIERA, F., BRENA, B.

Food Chemistry, v.: 143 p.:185 - 191, 2014

Palabras clave: aroma enhancement Glycosidases Enzyme immobilization

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03088146

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Primer relevamiento de levaduras *Dekkera/Bretanomyces* en viñas y bodegas uruguayas: aplicación de un método rápido y económico. (Completo, 2013)**

PÉREZ, G., BOIDO, E., L. FARIÑA, DELLACASSA, E., CARRAU, F.

Enología, v.: 14 2013

Palabras clave: Brettanomyces

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

E-ISSN: 18529291

latindex

**Characterization of glycosylated aroma compounds in Tannat grapes and feasibility of the Near Infrared Spectroscopy application for their prediction. (Completo, 2013)**

BOIDO, E., L. FARIÑA, CARRAU, F., DELLACASSA, E., COZZOLINO, D.

Food Analytical Methods, v.: 6 p.:100 - 111, 2013

Palabras clave: Tannat grape Glycosylated aroma compound Near infrared spectroscopy

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 19369751

E-ISSN: 1936976X

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Characterization of aroma-impact compounds in yerba mate (*Ilex paraguariensis*) using GC-olfactometry and GC-MS. (Completo, 2013)**

MÁRQUEZ, V., MARTÍNEZ, N., GUERRA, M., L. FARIÑA, BOIDO, E., DELLACASSA, E.

Food Research International, v.: 53 p.:808 - 815, 2013

Palabras clave: GC-O *Ilex paraguariensis* GC-MS

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Productos Naturales

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09639969

E-ISSN: 18737145

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Increased flavour diversity of Chardonnay wines by spontaneous fermentation and co-fermentation with *Hanseniaspora vineae* (Completo, 2013)**

MEDINA, K., BOIDO, E., L. FARIÑA, GIOIA, O., GOMEZ, M., BARQUET, M., GAGGERO, C.,

DELLACASSA, E., CARRAU, F.

Food Chemistry, v.: 141 p.:2513 - 2521, 2013

Palabras clave: *Hanseniaspora vineae*

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03088146

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

***Vitis vinifera* Tannat, el resultado de un trabajo de investigación multidisciplinario (Completo, 2012)**

CARRAU, F., MEDINA, K., PÉREZ, G., GAGGERO, C., BARQUET, M., URRUTY, M., DISEGNA, E., CONIBERTI, A., FERRARI, V., MARTÍN, V., CANOURA, C., MEDINA, M., L. FARIÑA, BOIDO, E., DELLACASSA, E.

Revista Digital Universitaria, v.: 13 5, 2012

Palabras clave: Tannat

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 16076079

 latindex

**Redox effect on volatile compound formation in wine during fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* (Completo, 2012)**

L. FARIÑA, MEDINA, K., URRUTY, M., BOIDO, E., DELLACASSA, E., CARRAU, F.

Food Chemistry, v.: 134 2, p.:933 - 939, 2012

Palabras clave: Saccharomyces Redox conditions

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 03088146

 WEB OF SCIENCE™ Scopus™

**The role of canopy management to control high pH levels on Tannat grapes and wines. (Completo, 2012)**

CONIBERTI, A., FERRARI, V., L. FARIÑA, CARRAU, F., DELLACASSA, E., BOIDO, E., DISEGNA, E. American Journal of Enology and Viticulture, v.: 63 4, p.:554 - 558, 2012

Palabras clave: Tannat

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura y Enología

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00029254

 WEB OF SCIENCE™ Scopus™

**A novel extracellular beta-glucosidase from *Issatchenkia terricola*: Isolation, immobilization and application for aroma enhancement of white Muscat wine (Completo, 2011)**

GONZÁLEZ-POMBO, P., L. FARIÑA, CARRAU, F., BATISTA-VIERA, F., BRENA, B.

Process Biochemistry, 2011

Palabras clave:  $\beta$ -Glucosidase *Issatchenkia terricola* Immobilization aroma enhancement wine

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Métodos de Investigación en Bioquímica /

Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 13595113

E-ISSN: 18733298

DOI: [10.1016/j.procbio.2010.07.016](https://doi.org/10.1016/j.procbio.2010.07.016)

 WEB OF SCIENCE™ Scopus™

**High leaf Area/Crop ratio for high quality "Tannat" grapes and wines in Uruguay (Completo, 2011)**

CONIBERTI, A., DELLACASSA, E., BOIDO, E., L. FARIÑA, CARRAU, F., DISEGNA, E.

Le Progrès Agricole et Viticole, v.: 128 2, p.:26 - 31, 2011

Palabras clave: Tannat leaf area

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 03698173

E-ISSN: 29554187

**A quick screening method to identify beta-glucosidase activity in native wine yeast strains: application of Esculin Glycerol Agar (EGA) medium (Completo, 2011)**

PÉREZ, G., L. FARIÑA, BARQUET, M., BOIDO, E., GAGGERO, C., DELLACASSA, E., CARRAU, F.M.

World Journal of Microbiology and Biotechnology, 2011

Palabras clave: Saccharomyces cerevisiae Yeast  $\beta$ -glucosidase Esculin agar Wine aroma compounds  
Non-Saccharomyces  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 09593993  
E-ISSN: 15730972  
DOI: [10.1007/s11274-010-0425-4](https://doi.org/10.1007/s11274-010-0425-4)  
<http://www.springerlink.com/content/r833h21777136582/>  
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Effect of Saccharomyces cerevisiae inoculum size on wine fermentation aroma compounds and its relation with assimilable nitrogen content. (Completo, 2010)**

CARRAU, F.M., MEDINA, K., L. FARIÑA, BOIDO, E., DELLACASSA, E.  
International Journal of Food Microbiology, v.: 143 1-2, p.:81 - 85, 2010  
Palabras clave: Inoculum size Saccharomyces Wine fermentation Grape aroma compounds Yeast assimilable nitrogen  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Enología  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 01681605  
DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2010.07.024](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2010.07.024)  
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Carotenoid profile evolution in Vitis vinifera cv Tannat grapes during ripening (Completo, 2010)** Trabajo relevante

L. FARIÑA, BOIDO, E., DISEGNA, E., CARRAU, F., DELLACASSA, E.  
American Journal of Enology and Viticulture, v.: 61 4, p.:451 - 456, 2010  
Palabras clave: Tannat Carotenoids  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN: 00029254  
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**The Effect of Bacterial Strain and Aging on the Secondary Volatile Metabolites Produced during Malolactic Fermentation of Tannat Red Wine. (Completo, 2009)**

BOIDO, E., MEDINA, K., L. FARIÑA, CARRAU, F., VERSINI, G., DELLACASSA, E.  
Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 57 14, p.:6271 - 6278, 2009  
Palabras clave: Malolactic fermentation Oenococcus oeni Tannat wine aroma aging  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 00218561  
E-ISSN: 15205118  
DOI: [10.1021](https://doi.org/10.1021)  
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Production of fermentation aroma compounds by Saccharomyces cerevisiae wine yeasts: effects of yeast assimilable nitrogen on two model strains (Completo, 2008)**

CARRAU, F., MEDINA, K., L. FARIÑA, BOIDO, E., HENSCHKE, P., DELLACASSA, E.  
FEMS Yeast Research, v.: 8 7, p.:1196 - 1207, 2008  
Palabras clave: Saccharomyces cerevisiae Assimilable nitrogen Fermentation aroma compounds  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 15671356  
E-ISSN: 15671364  
DOI: [10.1111](https://doi.org/10.1111)  
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Determination of volatile phenols in red wines by dispersive liquid-liquid microextraction and gas**

**chromatography-mass spectrometry detection (Completo, 2007)** Trabajo relevante

L. FARIÑA, BOIDO, E., CARRAU, F., DELLACASSA, E.

Journal of Chromatography A, v.: 1157 1-2, p.:46 - 50, 2007

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00219673

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Characterization of the Aroma of Five Premium Red Wines. Insights into the Role of Odor Families and the Concept of Fruitness of Wines (Completo, 2007)** Trabajo relevante

ESCUDERO, A., CAMPO, E., L. FARIÑA, CACHO, J., FERREIRA, V.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 55 p.:4501 - 4510, 2007

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00218561

E-ISSN: 15205118

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**De novo synthesis of monoterpenes by Saccharomyces cerevisiae wine yeasts (Completo, 2005)**

CARRAU, F.M., MEDINA, K., BOIDO, E., L. FARIÑA, GAGGERO, C., DELLACASSA, E., VERSINI, G., HENSCHKE, P.A.

FEMS Microbiology Letters, v.: 243 p.:107 - 115, 2005

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03781097

E-ISSN: 15746968

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Terpene compounds as possible precursors of 1,8-cineole in red grapes and wines (Completo, 2005)** Trabajo relevante

L. FARIÑA, BOIDO, E., CARRAU, F., VERSINI, G., DELLACASSA, E.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 53 p.:1633 - 1636, 2005

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00218561

E-ISSN: 15205118

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Caracterización Quimiotaxonómica de la Vitis vinifera var. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidadas en la uva y el vino (Completo, 2004)**

L. FARIÑA, CARRAU, F., BOIDO, E., DISEGNA, E., MENDEZ, M., MEDINA, K., RABOSTO, X., LLORET, A., LORENZO, D., DELLACASSA, E.

Ingeniería y Ciencia Química, v.: 21 p.:20 - 24, 2004

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 02508303

**Aroma composition of Vitis vinifera cv. Tannat: the typical red wine from Uruguay (Completo, 2003)** Trabajo relevante

BOIDO, E., LLORET, A., MEDINA, K., L. FARIÑA, CARRAU, F., VERSINI, G., DELLACASSA, E.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 51 18, p.:5408 - 5413, 2003

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00218561

E-ISSN: 15205118

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

## NO ARBITRADOS

### **Generación de conocimiento y aplicaciones novedosas a partir de productos de Introducción la flora aromática nativa. (Completo, 2013)**

MINTEGUIAGA, M. , UMPIERREZ, N. , SCHINCA, F. , L. FARIÑA , CASSEL, E. , GONZÁLEZ, A. , GÓNZALEZ, S. , BONIFACINO, M. , SPERONI, G. , LOMBARDO, P. , ALVES, P. , PARDO, H. , PÉREZ, H. , DELLACASSA, E.

Revista de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay, 2013

Palabras clave: Baccharis

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 07979150

### **Vino Tannat del Uruguay: un alimento sano y saludable para quien lo consume. (Completo, 2009)**

DISEGNA, E. , CONIBERTI, A. , BOIDO, E. , L. FARIÑA , FERRARI, V. , VARELA, P. , CASOCO, N. , DELLACASSA, E.

Revista INIA, v.: 20 p.:38 - 40, 2009

Palabras clave: inocuidad

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agricultura / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 15109011

### **Deshojados en combinación con aplicaciones de Caolinita (Sorrround®) - una herramienta de manejo del viñedo, para la obtención de vinos Sauvignon Blanc L. de alta tipicidad e inocuidad en clima subtropical húmedo (Completo, 2009)**

CONIBERTI, A. , DISEGNA, E. , CASOCO, N. , L. FARIÑA , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , MEDINA, K. , BOIDO, E.

, 2009

Palabras clave: Tannat Deshojado

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura y Enología

Medio de divulgación: Papel

E-ISSN:

### **Contenido de carotenos y norisoprenoides en la uva. Influencia del manejo de la luminosidad sobre el racimo (Completo, 2008)**

L. FARIÑA , BOIDO, E. , CONIBERTI, A. , DISEGNA, E. , FELIX, E. , LORENZO, D. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E

, v.: 3 p.:1 - 4, 2008

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

E-ISSN:

### **Caracterización químico-sensorial del perfil aromático del vino Tannat (Completo, 2008)**

L. FARIÑA , ESCUDERO, A. , CAMPO, E. , FERREIRA, V. , CACHO, J. , CARRAU, F. , BOIDO, E. , LORENZO, D. , DELLACASSA, E

, v.: 2 p.:32 - 38, 2008

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

E-ISSN:

### **Aplicación de la levadura Hanseniaspora vineae en cultivos mixtos con Saccharomyces cerevisiae en la vinificación (Completo, 2008)**

MEDINA, K. , FERRERI, L. , L. FARIÑA , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , GAGGERO, C. , CARRAU, F.

, v.: 1 p.:1 - 6, 2008

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

E-ISSN:

**Impacto del uso de Levaduras nativas seleccionadas en la Enología de Mínima Intervención (Completo, 2007)**

MEDINA, K. , L. FARIÑA , CAPRA, A. , PÉREZ, G. , FERRERI, L. , CONIBERTI, A. , JUBANY, S. , BOIDO, E. , DISEGNA, E. , GAGGERO, C. , DELLACASSA, E. , HENSCHKE, P.A. , CARRAU, F.

, v.: 1 IV , p.:45 - 58, 2007

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

E-ISSN:

**Compuestos terpénicos como posibles precursores del 1,8-cineol en uvas tintas y vinos (Completo, 2006)**

L. FARIÑA , BOIDO, E. , CARRAU, F. , VERSINI, G. , DELLACASSA, E.

, v.: 2 p.:55 - 58, 2006

Palabras clave: 1,8-cineol

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: Papel

E-ISSN:

**¿Es posible predecir la calidad de la fruta para la vinificación mediante parámetros de fácil determinación en bodega? Estudio para la variedad Tannat. (Completo, 2006)**

BOIDO, E. , L. FARIÑA , CAPRA, A. , MEDINA, K. , CONIBERTI, A. , DISEGNA, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

, 2006

Palabras clave: Tannat

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: Papel

E-ISSN:

**Nuevo origen de la síntesis de monoterpenos por levaduras vínica de *Saccharomyces cerevisiae* (Completo, 2005)**

CARRAU, F. , MEDINA, K. , BOIDO, E. , L. FARIÑA , GAGGERO, C. , DELLACASSA, E. , VERSINI, G. , HENSCHKE, P.A.

, v.: 11 p.:54 - 59, 2005

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología, Microbiología enológica

E-ISSN:

**Composición aromática de *Vitis vinifera* cv. Tannat: típico vino tinto de Uruguay. (Completo, 2005)**

BOIDO, E. , LLORET, A. , MEDINA, K. , L. FARIÑA , CARRAU, F. , VERSINI, G. , DELLACASSA, E.

, 2005

Palabras clave: Tannat

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: Papel

E-ISSN:

**LIBROS**

**ACS Symposium Series, Flavors and Fragrances in Food Processing: Preparation and Characterization Methods ( Participación , 2022)**

LAURA FARIÑA , EDUARDO BOIDO , GASTÓN ARES , NOELA GONZALEZ , JOANNA LADO , ROMINA CURBELO , LUCÍA ALMEIDA , KARINA MEDINA , FRANCISCO CARRAU , EDUARDO DELLACASSA Publicado

, ACS Symposium Series

Editorial: American Chemical Society , Washington, DC

Tipo de publicación: Investigación

DOI: [10.1021/bk-2022-1433.ch006](https://doi.org/10.1021/bk-2022-1433.ch006)

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9780841297319

10.1021/bk-2022-1433.ch006

**ACS Symposium Series, Flavors and Fragrances in Food Processing: Preparation and Characterization Methods ( Participación , 2022)**

MARIA JOSE VALERA MARTINEZ , KARINA MEDINA , VALENTINA MARTIN , LAURA FARIÑA , EDUARDO BOIDO , DAMARIS PEYROT , EDUARDO DELLACASSA , FRANCISCO CARRAU Publicado

Editor/Compilador: Preetha Balakrishnan, Sreerag Gopi , ACS Symposium Series

Editorial: American Chemical Society , Washington, DC

Tipo de publicación: Investigación

DOI: [10.1021/bk-2022-1433.ch004](https://doi.org/10.1021/bk-2022-1433.ch004)

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9780841297319

<http://dx.doi.org/10.1021/bk-2022-1433.ch004>

Capítulos:

Effect of Non-conventional Yeasts on the Flavor Profiles of Fermented Beverages

Página inicial 225, Página final 244

**Handbook of Flavors and Fragrances in Food Processing Volume I: Preparation & Characterization Methods ( Participación , 2022)**

FARIÑA, L. , BOIDO, E. , ARES, G. , Gonzalez , LADO, J. , Curbelo , Almeida , MEDINA, K. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E Aceptado

Editorial: ACS Symposium Series

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: SPME

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN:

Capítulos:

Solid phase microextraction for the characterization of food aroma and particular sensory defects

Página inicial 0, Página final 0

**Handbook of Flavors and Fragrances in Food Processing Volume II: Application & Regulatory Framework ( Participación , 2022)**

Valera, M.J., MEDINA, K. , Martín , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , Peyrot , DELLACASSA, E , CARRAU, F. Aceptado

Editorial: ACS

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN:

Effect of non-conventional yeasts on the flavor profiles of fermented beverages

Capítulos:

Effect of non-conventional yeasts on the flavor profiles of fermented beverages

Página inicial 0, Página final 0

**Concise Encyclopaedia of Science and Technology of Wine ( Participación , 2022)**

FARIÑA, L. Publicado

Editor/Compilador: Joshi, VK, Bordiga, M., Cosme, F., Fariña, L., Jackson, R., Jordao, R., Lonvaud-

Funel. A. Stockley, C

Editorial: CRC Press

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 978-0-367-56190-1

Prologo:

Unit 7 Methods of Quality Evaluation

Página inicial 551, Página final 552

**Concise Encyclopedia of Science and Technology of Wine ( Participación , 2022)**

Joshi, V.K. , Martín, V. , Medina, K. , FARIÑA, L. Publicado

Editor/Compilador: CRC Press

Editorial: Taylor and Francis Ltda. CRC Press , London, United Kingdom.

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9781138071506

Capítulos:

Microbiology of winemaking

Página inicial 1, Página final 35

**Concise Encyclopaedia of Science and Technology of Wine ( Participación , 2022)**

FARIÑA, L. , Joshi, V.K. , Sharma, S. , Kumar, N. Publicado

Editor/Compilador: V.K. Joshi

Editorial: CRC Press , Boca Ratón

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9781138092754

Capítulos:

Cider and Perry

Página inicial 487, Página final 500

**Concise Encyclopaedia of Science and Technology of Wine ( Participación , 2022)**

FARIÑA, L. , CARRAU, F. , Moser, S. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E. Publicado

Editor/Compilador: V.K. Joshi

Editorial: CRC Press , Boca Ratón

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9781138092754

Capítulos:  
Aromatic composition of wine  
Página inicial 59, Página final 70

**Basic Protocols in Enology and Winemaking in Methods and Protocols in Food Science ( Participación , 2022)**

BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , FARIÑA, L. Aceptado

Editorial: Springer  
Tipo de publicación: Material didáctico  
Referado  
Escrito por invitación  
Palabras clave: Stilbenes  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN/ISBN:

**Concise Encyclopaedia of Science and Technology of Wine ( Participación , 2022)**

Joshi, V.K. , FARIÑA, L. , Abrol, G. Publicado

Editor/Compilador: V.K. Joshi  
Edición: 1  
Editorial: CRC Press , Boca Ratón  
Tipo de publicación: Investigación  
Referado  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN/ISBN: 9781138092754

Capítulos:  
Production Technology of Fruit Wines.  
Página inicial 513, Página final 530

**Fermented and Distilled Alcoholic Beverages: A Technological, Chemical and Sensory Overview. Red Wines ( Participación , 2021)**

FARIÑA, L. , Medina K. , VALENTINA MARTÍN , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E. Publicado

Editor/Compilador: Maurício Bonatto Machado de Castilhos, Vanildo Luiz Del Bianchi, Vitor Manfroi  
Edición: 1  
Editorial: NOVA , Florida  
Tipo de publicación: Investigación  
Referado  
Escrito por invitación  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN/ISBN: 978-1-53618-985-8

Capítulos:  
Tannat Wine: Characteristics and Key Stages in Its Production  
Página inicial 1, Página final 1

**Multidisciplinary Approaches on Food Science and Nutrition for the XXI Century ( Participación , 2010)**

CARRAU, F.M. , BOIDO, E. , GAGGERO, C. , MEDINA, K. , L. FARIÑA , DISEGNA, E. , DELLACASSA, E. Publicado

Editorial: Research Signpost/Transworld Res. Network , Kerala  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN/ISBN: 9788178955049

Capítulos:

Vitis vinifera Tannat, chemical characterization and functional properties. Ten years of research.

Página inicial , Página final

**Caracterización del Perfil aromático de vinos Tannat y su evolución durante la crianza ( Completo , 2008)**

L. FARIÑA Publicado

Palabras clave: aroma Tannat

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN:

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica / Apoyo financiero, Uruguay

Tesis Doctoral

**PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS**

**Application of native yeasts for the production of Tannat wines with moderate alcohol content: preliminary results. (2022)**

Listur, B. , Martín, V. , FARIÑA, L. , Carrau, F. , MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 43° Congreso de la Vid y el Vino

Ciudad: Baja California

Año del evento: 2022

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Otros

**Optimization of a method for estimating the glycosidised norisoprenoid content in Tannat grapes by SPME-GC-MS (2022)**

Baldivia, G. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , FARIÑA, L.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 43° Congreso de la Vid y el Vino

Ciudad: Baja California

Año del evento: 2022

Publicación arbitrada

**Vitis vinifera Manseng noir, the sister of Tannat. Alternative variety for low alcohol wines produced in Uruguayan conditions. (2022)**

FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 43° Congreso de la Vid y el Vino

Ciudad: Baja California

Año del evento: 2022

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

**Search and importance of the tabanone isomers in aged wines of the Tannat grapes variety (2022)**

FARIÑA, L. , Strauch, S. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 43 Congreso de la Vid y el Vino

Ciudad: Mexico

Año del evento: 2022

Anales/Proceedings: Web of Congress 43 Congress of Vine and Wine  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet

**Metabolic rol of mandelate as intermediate in benzenoids biosynthesis by *Hanseniaspora vineae*. (2019)**

Valera, M.J., VALENTINA MARTÍN, FARIÑA, L., Medina, K., BOIDO, E., DELLACASSA, E., Mass, A., CARRAU, F.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Enoforum

Ciudad: Vicenza

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Palabras clave: *Hanseniaspora Vineae*

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

**The Oenological potential of *Hanseniaspora Vineae* yeast strains ti industrial wine production. (2019)**

VALENTINA MARTÍN, FARIÑA, L., Medina, K., Valera, M.J., BOIDO, E., DELLACASSA, E., Mass, A., CARRAU, F.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Enoforum

Ciudad: Vicenza

Año del evento: 2019

Palabras clave: *Hanseniaspora vineae*

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

**Geographical characterization of monofloral citrus honeys by nuclear magnetic resonance and chemometrics (2019)**

BONINI, A., López, A., Tamaño, G., DANERS, G., GODOY FRANCO A, FARIÑA, L., MOYNA, G., DELLACASSA, E

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Ciudad: Montreal

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

**Análisis ómicos para determinar las bases moleculares aromáticas de *Vitis vinifera* cv. Tannat (2019)**

.Nieto, N., PASSARINO, E., BOIDO, E., A. CONIBERTI, Disegna, E., CARRAU, F., DELLACASSA, E., GAGGERO, C., FARIÑA, L., Da Silva C. C.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano de Genética, XLVII Congreso Argentino de Genética

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

**Precursores aromáticos en Clones comerciales de Tannat presentes en Uruguay (2019)**

Passarino, E., A. CONIBERTI, .Nieto, N., Da Silva C. C., BOIDO, E., Disegna, E., DELLACASSA, E., FARIÑA, L.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XVI Congreso latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Ica

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Escrita por invitación

**En busca del clon de Tannat con mejor potencial aromático (2019)**

.Nieto, N. , GAGGERO, C. , CARRAU, F. , FARIÑA, L. , Da Silva C. C.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: Congreso Uruguayo de Biociencias

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

**Evaluación de dos tipos de hidrólisis en compuestos glicosidados en clones de Tannat (2019)**

Passarino, E. , .Nieto, N. , A. CONIBERTI , Da Silva C. C. , Boido, E. , CARRAU, F. , FARIÑA, L. , DELLACASSA, E

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: ENAQUI 6. Encuentro Nacional de Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Palabras clave: Tannat

**Espectrometría de masa de isótopos estables (ISMS) aplicada al origen geográfico de mieles (2019)**

Bonini, A. , GODOY, A. , FARIÑA, L. , Boido, E. , DELLACASSA, E , Pianezze, S. , Camin, F. , Perini, M.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: ENAQUI 6. Encuentro Nacional de Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

**SDE/GC-MS una herramienta analítica para caracterizar el volatilo de plantas aromáticas: aplicaciones al género *Bacharis* sp. ("carquejas") (2018)**

MINTEGUIAGA, M. , GONZALEZ, A. , CASSEL, E. , UMPIERREZ, N. , FARIÑA, L. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Descripción: 5to Congreso Uruguayo de Química Analítica

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

**Characterization of aromatic precursors in commercial *Vitis vinifera* cv Tannat clones present in Uruguay (2018)**

FARIÑA, L. , CONIBERTI, A. , PASSARINO, E. , ZAPATER, M. , ACUÑA, O. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: 41st World Congress of Vine and Wine

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2018

**Chemical characterization and Enological Potential of less frequent red grapes uruguayan varieties by study secondary metabolites. (2018)**

BOIDO, E. , FARIÑA, L. , BARNABA, C. , ARRIETA, Y. , LARCHER, R. , NICOLINI, G. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: 41st World Congress of Vine and Wine  
Ciudad: Punta del Este  
Año del evento: 2018  
Publicación arbitrada

**Impact on Tannat wines aroma produced by different yeast using three vinification system (2018)**

MEDINA, K. , BOIDO, E. , FARIÑA, L. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.  
Publicado  
Resumen expandido  
Evento: Internacional  
Descripción: 41st World Congress of Vine and Wine  
Año del evento: 2018  
Publicación arbitrada

**Análisis quimiométrico de metales y no metales presentes en mieles de plantas nativas del Uruguay (2018)**

SIXTO, A. , PISTON, M. , Napoli, R. , PEREZ-ZAMBRA, R. , FERREIRA, E. , DANERS, G. , FARIÑA, L. , DELLACASSA, E. , Godoy, A.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: 5to Congreso Uruguayo de Química Analítica  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2018  
Publicación arbitrada

**Clasificación de mieles monoflorales cítricas por 1H NMR y análisis estadístico multivariado (2018)**

LOPEZ, A. , BONINI, A. , DANERS, G. , FAGUNDEZ, G. , TAMAÑO, G. , GODOY, A. , MOYNA, G. , FARIÑA, L. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: 5to Congreso Uruguayo de Química Analítica  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2018  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet

**Craft beer: Increasing flavor diversity using mixed culture fermentation with non conventional yeasts. (2018)**

Larroque, M.N. , Medina, K. , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 34nd International Specialized Symposium on Yeast (YSSY).  
Ciudad: Bariloche  
Año del evento: 2018  
Anales/Proceedings: 34nd International Specialized Symposium on Yeast (YSSY).  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /  
Medio de divulgación: Internet

**The role of aroma-active components to the distinct flavor of monofloral honeys: a multifunctional chromatographic approach (2017)**

FARIÑA, L. , GODOY, A. , TAMAÑO, G. , BONINI, A. , ARRIRETA, Y. , DANERS, G. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: International Flavor and Fragrance Conference  
Ciudad: Cartagena  
Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: aroma active componentes

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Apicultura

Medio de divulgación: Internet

**Sensory and Physicochemical quality attributes of honeys from native plants: a sensometrics approach (2017)**

GODOY, A., FARIÑA, L., TAMAÑO, G., BONINI, A., DANERS, G., DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 15th Weurman Flavour Research Symposium

Ciudad: Graz

Año del evento: 2017

Anales/Proceedings: 15th Weurman Flavour Research Symposium

Página inicial: 84

Página final: 84

ISSN/ISBN: 978-3-85125-593-5

Editorial: Graz University of Technology . Institute of Analytical Chemistry and Food Chemistry

Medio de divulgación: Internet

**La doble funcionalidad de los carotenos (aroma/sabor y nutrientes) en la composición de diferentes frutas (2016)**

L. FARIÑA, GIUFFRIDA, D., VIGNALE, B., CABRERA, D., BOIDO, E., CARRAU, F., DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: 2do Congreso Iberoamericano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Año del evento: 2016

Palabras clave: Carotenoides

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Carotenoides

Medio de divulgación: Papel

**Desarrollo de metodologías Analíticas para la diferenciación sexual en plantas aromáticas y medicinales del género Baccharis (Asteraceae) (2016)**

MINTEGUIAGA, M., FIEDLER, S., TIJMAN, A., CARRERAS, T., UMPIERREZ, N., L. FARIÑA, CASSEL, E., DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: 4to congreso nacional de Química Analítica

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Libro de Resúmenes del 4to Congreso Uruguayo de Química Analítica

Publicación arbitrada

Palabras clave: Plantas aromáticas

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

Medio de divulgación: Papel

<https://sites.google.com/site/cuqafq/>

**Creación de una Biblioteca de diversidad Química de la Flora Aromática Nativa Uruguaya utilizando GC-MS (2016)**

MINTEGUIAGA, M., UMPIERREZ, N., L. FARIÑA, PÉREZ, E., DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: III Congreso Argentino de Espectrometría de masa

Ciudad: Rosario- Argentina

Año del evento: 2016

Publicación arbitrada

Palabras clave: Flora Nativa

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

Medio de divulgación: Papel

**Uso de grafeno para la extracción de fenoles volátiles causantes de defectos aromáticos en vinos (2016)**

L. FARIÑA , PARDO, H. , CASTRO, A. , MOMBRÚ, A. , MINTEGUIAGA, M. , CARRAU, F. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: 4to Congreso Nacional de Química Analítica

Año del evento: 2016

Palabras clave: Fenoles volátiles

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

**Combinación quimiométrica de Espectroscopia NIR y de composición volátil como herramienta para caracterizar mieles cítricas (2015)**

BONINI, A. , GUARINONI, G. , L. FARIÑA , DELLACASSA, E. , BOIDO, E. , DANERS, G. , TAMAÑO, G.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2015

Ciudad: Montevideo - Uruguay

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: Miel

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

**Baccharis (Asteraceae): a source of odorants compounds diversity from South Brazilian highlands. (2015)**

MINTEGUIAGA, M. , UMPIERREZ, N. , XAVIER, V. , FIANCO, A.L. , RODRIGUEZ, V. , L. FARIÑA , CASSEL, E. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 8th Brazilian Symposium on Essential Oils (SBOE) and International Symposium on Essential Oils (ISEO).

Ciudad: Rio de Janeiro

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: GC-O Baccharis

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia

**Estrategias para el estudio del metabolismo volátil vegetal por cromatografía gaseosa utilizando combinaciones de detectores genéricos y específicos. (2014)**

L. FARIÑA , BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XV Congreso Latinoamericano de Cromatografía y Técnicas Afines-COLACRO 2014 y 70 Congreso Colombiano de Cromatografía-COCOCRO

Ciudad: Cartagena de Indias

Año del evento: 2014

Palabras clave: GC

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

Medio de divulgación: Papel

**Caracterización de mieles de monovarietales cítricas mediante la aplicación de técnicas de GC-MS y**

**GC-O. (2014)**

GUARINONI, G., BONINI, A., L. FARIÑA, TAMAÑO, G., DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XV Congreso Latinoamericano de Cromatografía y Técnicas Afines-COLACRO 2014 y 70 Congreso Colombiano de Cromatografía-COCOCRO 2014

Ciudad: Cartagena de Indias

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Palabras clave: Miel citrus

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

Medio de divulgación: Papel

**Caracterización de la fracción volátil de la yerba mate (*Ilex paraguariensis*). Impacto del origen y procesamiento sobre el perfil aromático. (2014)**

MÁRQUEZ, V., MARTÍNEZ, N., GUERRA, M., L. FARIÑA, BOIDO, E., DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate y II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Palabras clave: Yerba Mate

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

**COQ1 overexpression in *Saccharomyces cerevisiae* results in increased levels of isoprenoids (2014)**

CAMESASCA, L., MINTEGUIAGA, M., L. FARIÑA, SALZMAN, V., CARRAU, F., AGUIAR, P., GAGGERO, C.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 114th General Meeting, American Society for Microbiology

Ciudad: Boston

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Palabras clave: Isoprenoids

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Medio de divulgación: Internet

**Caracterización de mieles cítricas (*Citrus* spp.) de la región fronteriza entre Concordia (Argentina) y Salto (Uruguay). (2014)**

BONINI, A., GUARINONI, G., DELLACASSA, E., GUIDICI, V., LEFFER, V., MUCCHIUTTI, N., FAGUNDEZ, G., DANERS, G., BOIDO, E., L. FARIÑA, TAMAÑO, G.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: FoodInnova 2014

Ciudad: Concordia

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Palabras clave: mieles cítricas

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

**¿Es el acetato de carquejillo un quimiomarcador válido para las "carquejas" (*Baccharis* sect. *Caulopterae*) (2014)**

MINTEGUIAGA, M., UMPIERREZ, N., L. FARIÑA, CASSEL, E., DELLACASSA, E.

Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: IV Jornadas Nacionales de Plantas Aromáticas Nativas y sus aceites Esenciales.  
Ciudad: San Miguel de Tucumán  
Año del evento: 2014  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Baccharis  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /  
Medio de divulgación: Papel

**Origen Químico de Defectos aromáticos en mieles uruguayas (2014)**

BONINI, A. , DANERS, G. , GUARINONI, G. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , L. FARIÑA  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Apicultura 2014, FILAPI.  
Ciudad: Pto. Iguazú. Misiones.  
Año del evento: 2014  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Aroma miel  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

**Application of Hanseniaspora Vineae strains. Searching for genes to explain increased flavor complexity in wines (2014)**

GIORELLO, F. , MARTÍN, V. , SALZMAN, V. , CAMESASCA, L. , L. FARIÑA , BOIDO, E. , MEDINA, K. ,  
DELLACASSA, E. , BERNA, L. , AGUIAR, P. , GAGGERO, C. , CARRAU, F.  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: 31st International Specialised Symposium of Yeast  
Ciudad: Nova Gorica/Vipava  
Año del evento: 2014  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Hanseniaspora vineae  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /  
Medio de divulgación: Papel

**Biocatalizador inmovilizado de beta-glucosidasa de una cepa nativa: estudio de liberación de aromas en un vino joven (2013)**

GONZÁLEZ-POMBO,P. , L. FARIÑA , CARRAU, F. , BATISTA-VIERA, F. , BRENA, B.  
Publicado  
Completo  
Evento: Regional  
Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología  
Ciudad: Tarija  
Año del evento: 2013  
Anales/Proceedings:Libro de resúmenes de XIV Congreso latinoamericano de Viticultura y Enología  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: beta glicosidasa  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Enología  
Medio de divulgación: CD-Rom  
congresolatinoamericano.bo

**Modelo de clasificación de levaduras para vinificación según su capacidad de formación de metabolitos secundarios en condiciones estandarizadas (2013)**

L. FARIÑA , URRUTY, M. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , GAGGERO, C. , CARRAU, F.  
Publicado  
Resumen expandido  
Evento: Internacional

Descripción: Modelo de clasificación de levaduras para vinificación según su capacidad de formación de metabolitos secundarios en condiciones estandarizadas

Ciudad: Tarija

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: Libro de resúmenes de XIV Congreso latinoamericano de Viticultura y Enología

Publicación arbitrada

Palabras clave: Clasificación Saccharomyces

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Medio de divulgación: CD-Rom

congresolatinoamericano.bo

**Caracterización del aceite esencial industrial de mandarina Citrus deliciosa Tenore por GC-FID, GC-MS, GC-O y MDGC. (2013)**

MINTEGUIAGA, M. , UMPIERREZ, N. , L. FARIÑA , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Nacional

Descripción: 1er congreso Argentino de cromatografía y Técnicas afines

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: Libro de resúmenes 1er Congreso Argentino de Cromatografía y Técnicas afines

Publicación arbitrada

Palabras clave: Aceite esencial naranja

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Farmacognosia

Medio de divulgación: CD-Rom

**Estudio del uso de modelos lineales y no lineales para la calibración en la determinación de norisoprenoides por espectroscopía en infrarrojo cercano (2013)**

BOIDO, E. , L. FARIÑA , CONIBERTI, A. , DISEGNA, E. , DELLACASSA, E.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Tarija

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: Libro de resúmenes de XIV Congreso latinoamericano de Viticultura y Enología

Publicación arbitrada

Palabras clave: norisoprenoides

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: Papel

congresolatinoamericano.bo

**Baccharis sp.: un modelo de diseño experimental para plantas aromáticas. (2013)**

MINTEGUIAGA, M. , UMPIERREZ, N. , L. FARIÑA , GONZÁLEZ, A. , SPERONI, G. , CASSEL, E. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: ENAQUI

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: Baccharis

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia

Medio de divulgación: CD-Rom

**Caracterización de cepas nativas de Saccharomyces cerevisiae a través de su perfil volátil y análisis sensorial mediante consumidores. (2013)**

URRUTY, M. , L. FARIÑA , ARES, G. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , GAGGERO, C. , CARRAU, F.

Publicado  
Resumen expandido  
Evento: Internacional  
Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología  
Ciudad: Tarija  
Año del evento: 2013  
Anales/Proceedings: Libro de resúmenes de XIV Congreso latinoamericano de Viticultura y Enología  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Caracterización Saccharomyces  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología  
Medio de divulgación: CD-Rom  
congresolatinoamericano.bo

**Levaduras no-Saccharomyces, producción de compuestos volátiles y efecto sobre precursores aromáticos de la variedad Tannat. (2013)**

MEDINA, K. , MOYANO, M. , L. FARIÑA , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Publicado  
Resumen expandido  
Evento: Internacional  
Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología  
Ciudad: Tarija  
Año del evento: 2013  
Anales/Proceedings: Libro de resúmenes de XIV Congreso latinoamericano de Viticultura y Enología  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Levaduras no-Saccharomyces  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología  
Medio de divulgación: CD-Rom  
congresolatinoamericano.bo

**Caracterización química y sensorial de vinos finos Tannat producidos en el Uruguay. (2013)**

VILLAR, V. , L. FARIÑA , ARES, G. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Publicado  
Resumen expandido  
Evento: Regional  
Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología  
Ciudad: Tarija  
Año del evento: 2013  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Saccharomyces cerevisiae  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología  
Medio de divulgación: CD-Rom  
congresolatinoamericano.bo

**Identification and assessment of limiting factors affecting quality and innocuousness of Tannat grapes and wines produced in southern Uruguay (2013)**

DISEGNA, E. , CONIBERTI, A. , FERRARI, V. , CASOCO, N. , BOIDO, E. , L. FARIÑA , DELLACASSA, E.

Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: 18th International Symposium GiESCO (Group of international Experts of vitivinicultural Systems for CoOperation)  
Ciudad: Porto  
Año del evento: 2013  
Anales/Proceedings: 18th International Symposium GiESCO (Group of international Experts of vitivinicultural Systems for CoOperation)  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Tannat  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura  
Medio de divulgación: Papel

**Sobreproducción de isoprenoides biocombustibles en *Saccharomyces cerevisiae* (2013)**

CAMESASCA, L., SALZMAN, V., MINTEGUIAGA, M., L. FARIÑA, BOIDO, E., DELLACASSA, E., CARRAU, F., AGUILAR, P., GAGGERO, C.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: IV Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: *Saccharomyces cerevisiae*

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. /

Medio de divulgación: Papel

**Efecto de cepas de bacterias lácticas con actividad  $\beta$ -glicosidasa sobre los aromas ligados y antocianos en la vinificación (2013)**

MEDINA, M., DELLACASSA, E., BOIDO, E., L. FARIÑA, PÉREZ, G.

Publicado

Resumen

Evento: Local

Descripción: 3er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENAQUI)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: beta glicosidasa

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: CD-Rom

**Diseño de modelos para el estudio del metabolismo volátil por cromatografía gaseosa utilizando combinaciones de detectores genéricos y específicos. (2013)**

L. FARIÑA, MARTÍNEZ, N., MOYANO, M., BONINI, A., MINTEGUIAGA, M., BELLUCI, I., MEDINA, K., CARRAU, F., BOIDO, E., DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Local

Descripción: 1er congreso Argentino de cromatografía y Técnicas afines

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: GC-O, GC-MS

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: CD-Rom

**Non-Saccharomyces Strains: Interactions with Anthocyanins uring Tannat Wine Fermentation (2013)**

CARRAU, F., MEDINA, K., L. FARIÑA, BOIDO, E., DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: 64th National Conference

Ciudad: Monterey

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: Non-Saccharomyces

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Medio de divulgación: Papel

**Sistema de Clasificación de Levaduras aptas para Vinificación de Acuerdo a su Capacidad de Administrar Nitrógeno (2012)**

L. FARIÑA , URRUTY, M. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL)  
Año del evento: 2012  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: *Saccharomyces cerevisiae*  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

**Increased complexity and Chardonnay quality in spontaneous fermentation and co-fermentation with *Hanseniaspora vineae*. (2012)**

CARRAU, F. , MEDINA, K. , L. FARIÑA , GIOIA, O. , GOMEZ, M. , BARQUET, M. , GAGGERO, C. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 63rd ASEV National Conference  
Ciudad: Portland  
Año del evento: 2012  
Anales/Proceedings: 63rd ASEV National Conference  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: *Hanseniaspora vineae*  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología  
Medio de divulgación: Papel

**Empleo de cromatografía gaseosa-olfatometría (GC-O) para el análisis de volátiles de *Baccharis articulata* y *Baccharis dracunculifolia*. (2012)**

MINTEGUIAGA, M. , UMPIERREZ, N. , L. FARIÑA , FALCAO, M.A. , CASSEL, E. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: 5to Congreso Iberoamericano de Química Analítica, 2do Congreso Uruguayo de Química Analítica  
Año del evento: 2012  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: *Baccharis*  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Estrategias analíticas para estudiar el perfil polifenólico de las uvas y de los vinos monovarietales de la variedad *Vitis vinifera* L. cv. Tannat. (2012)**

BOIDO, E. , L. FARIÑA , MEDINA, K. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: 5to Congreso Iberoamericano de Química Analítica, 2do Congreso Uruguayo de Química Analítica  
Año del evento: 2012  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Tannat  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

**Flavour active compounds from minor fruits grown in Uruguay (2012)**

MARTÍNEZ, N. , BELLUCI, I. , VIGNALE, D. , CABRERA, F. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , L. FARIÑA , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 43rd International Symposium on Essential oils

Ciudad: Lisboa  
Año del evento: 2012  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Frutas nativas  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia  
Medio de divulgación: Papel

**French Tannat "clones" performance in southern Uruguay (2011)**

DISEGNA, E. , FERRARI, V. , RODRÍGUEZ, P. , BOIDO, E. , L. FARIÑA , DELLACASSA, E. ,  
CONIBERTI, A.  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: 17th International Symposium GiESCO 2011  
Ciudad: Alba, Italia  
Año del evento: 2011  
Anales/Proceedings: Proceedings of 17th International Symposium GiESCO 2011  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Tannat  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura  
Medio de divulgación: Internet

**Impacto de la ingeniería metabólica sobre la producción de vinos finos de exportación. (2011)**

BARQUET, M. , L. FARIÑA , BOIDO, E. , AGUILAR, P. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F. , GAGGERO,  
C.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología  
Año del evento: 2011  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: monoterpenos  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /  
Medio de divulgación: CD-Rom

**It is possible through canopy management to control high pH levels of Tannat grapes and wines. (2011)**

CONIBERTI, A. , FERRARI, V. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E. , L. FARIÑA , DISEGNA, E.  
Publicado  
Resumen expandido  
Evento: Internacional  
Descripción: 17th International Symposium GiESCO 2011  
Ciudad: Alba, Italia  
Año del evento: 2011  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Tannat  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura  
Medio de divulgación: Internet

**Effect of Reductive and Microaerobic conditions on fermentative wine aroma compounds produced by Saccharomyces cerevisiae (2011)**

CARRAU, F. , MEDINA, K. , L. FARIÑA , BOIDO, E. , E. DELLACASSA  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 9th International Symposium of Oenology - Bordeaux  
Ciudad: Bordeaux  
Año del evento: 2011  
Anales/Proceedings: proceedings of Oeno 2011  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Wine aroma compounds Saccharomyces reductive conditions nitrogen

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Medio de divulgación: Papel

**Contribution of dynamic headspace GC-O analysis of aroma compounds of honey. (2011)**

BONINI, A. , MARTÍN, V. , L. FARIÑA , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: VI Simposio Brasileiro de Óleos Essenciais

Ciudad: Campinas

Año del evento: 2011

Anales/Proceedings:VI Simposio Brasileiro de Óleos Essenciais

Publicación arbitrada

Palabras clave: Honey

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis de compuestos volátiles

Medio de divulgación: Papel

**Evaluation of sensory active compounds in the honeys volatile fraction by GC/MS and GC-O (2011)**

BONINI, A. , MARTÍN, V. , L. FARIÑA , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Apimondia 2011, 42º Congreso Internacional de Apicultura

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2011

Anales/Proceedings:Apimondia 2011

Publicación arbitrada

Palabras clave: GC-O GC-MS Aroma de miel

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis de compuestos volátiles

Medio de divulgación: Papel

**Determinación y clasificación de compuestos sensorialmente activos en mieles producidas en el Uruguay (2011)**

BONINI, A. , MARTÍN, V. , BOIDO, E. , L. FARIÑA , DELLACASSA, E.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 5to Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Palabras clave: Miel

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis de compuestos volátiles en miel

Medio de divulgación: Internet

[www.innova.uv](http://www.innova.uv)

**Desarrollo de una metodología simple para la evaluación de hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAHs) que afectan la inocuidad de la yerba mate. (2010)**

GUERRA, M. , MÁRQUEZ, V. , L. FARIÑA , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: X Simposio Argentino y XIII Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2010

Publicación arbitrada

Palabras clave: PAHs

Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles  
Medio de divulgación: Papel  
Financiación/Cooperación:  
Institución del exterior / Apoyo financiero,  
Institución del exterior / Apoyo financiero,  
Universidade Federal de Santa Maria / Otra, Brasil  
Amigos de la Tierra Internacional - Radio Mundo Real / Otra, Uruguay

**Yerba Mate (*Ilex paraguariensis*): consideraciones sobre la importancia de su fracción volátil sobre la inocuidad de su consumo. (2010)**

MÁRQUEZ, V. , L. FARIÑA , HEINZEIN, H. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: XIII Jornadas de la SUB

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings: XIII Jornadas de la SUB

Publicación arbitrada

Palabras clave: *Ilex paraguariensis*

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Medio de divulgación: Papel

**Biosíntesis de aromas monoterpenoides por *Saccharomyces cerevisiae* en ausencia de genes o precursores vegetales (2010)**

BARQUET, M. , L. FARIÑA , BOIDO, E. , AGUILA, P. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F. , GAGGERO, C.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XX Congreso Latinoamericano de Microbiología/ IX Encuentro Nacional de Microbiólogos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings: Libro de Resúmenes de XX Congreso Latinoamericano de Microbiología/ IX

Encuentro Nacional de Microbiólogos

ISSN/ISBN: 9789974819429

Publicación arbitrada

Palabras clave: *Saccharomyces cerevisiae* monoterpenos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Medio de divulgación: Papel

**Evolución de compuestos aromáticos a lo largo de la maduración de *Vitis vinifera* minoritarias en Uruguay. (2010)**

CANOURA, C. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , L. FARIÑA

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: 12º Congreso de la Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura, 1as Jornadas Regionales de Manejo Poscosecha de Frutas

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2010

Publicación arbitrada

Palabras clave: aroma *Vitis vinifera*

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

Medio de divulgación: Papel

**Biosíntesis de aromas monoterpenoides por *Saccharomyces cerevisiae* en ausencia de genes o precursores vegetales (2010)**

BARQUET, M. , L. FARIÑA , BOIDO, E. , AGUILAR, P. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F. , GAGGERO, C.

C.

Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: XX Congreso Latinoamericano de Microbiología  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2010  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: monoterpenos  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia / Enología  
Medio de divulgación: Papel

**Evaluation of honey aroma compounds by SPE-GC/MS and GC-O analyses using a dynamic headspace sampling technique isolation. (2010)**

BONINI, A. , MARTÍN, V. , L. FARIÑA , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: VIII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages  
Ciudad: San Carlos  
Año del evento: 2010  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Honey  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles  
Medio de divulgación: Papel

**Aromatic characterization of nontraditional Vitis viniferas cultivated in Uruguay and the evaluation of their aptitude to produce quality wines (2010)**

CANOURA, C. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , L. FARIÑA

Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: VIII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages  
Ciudad: San Carlos  
Año del evento: 2010  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Compuestos volátiles  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles  
Medio de divulgación: Papel

**Relevamiento de levaduras Dekkera/Brettanomyces en bodegas uruguayas: aplicación de un método rápido y económico. (2009)**

PÉREZ, G. , BOIDO, E. , L. FARIÑA , MEDINA, K. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos y IX Jornadas de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Dekkera/Brettanomyces  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

**Prediction of the potential aroma in Tannat grapes by near-infrared spectroscopy (2009)**

BOIDO, E. , COZZOLINO, D. , L. FARIÑA , PIRIZ, M. , CARRAU, F. , CYNKAR, W.U. , SMITH, P.A. , DELLACASSA, E.

Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: VI Symposium In Vino Analytica Scientia 2009,  
Ciudad: Angers

Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Tannat nirs  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Medio de divulgación: Papel

**Leaf area/crop ratio for high quality Tannat grapes and wines in Uruguay. (2009)**

CONIBERTI, A. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E. , L. FARIÑA , CARRAU, F. , DISEGNA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 16th. International Symposium GESCO 2009.  
Ciudad: Davis  
Año del evento: 2009  
Anales/Proceedings: Libro de Actas 16th. International Symposium GESCO 2009.  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Tannat  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura y Enología  
Medio de divulgación: Papel

**Desarrollo y caracterización de un biocatalizador de  $\beta$ -glucosidasa de *Issatchenkia terricola*. Su aplicación en la liberación de aromas en vino Moscatel (2009)**

GONZALEZ-POMBO, P. , L. FARIÑA , CARRAU, F. , BATISTA-VIERA, F. , BRENA, B.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: b-glicosidasa  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /  
Medio de divulgación: Papel

**Determination of 2,4,6-trichloroanisole and 2,4,6-tribromoanisole in wines by dispersive liquidliquid microextraction combined with gas chromatography-mass spectrometry detection. (2009)**

FLORES, L. , L. FARIÑA , TOMASSO, M. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 2nd. Latin American Pesticide Residue Workshop. Food and Environment.  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: DLLME  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles  
Medio de divulgación: Papel

**Aplicación de la Espectroscopia de Infrarojo cercano (NIR) en la predicción de la madurez aromática de uvas Tannat (2009)**

BOIDO, E. , L. FARIÑA , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , COZZOLINO, D.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: 1er Congreso de Química Analítica  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: NIR Predicción de aroma  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

Medio de divulgación: Papel

**Flavour characteristics of Ilex paraguariensis infusion. Staitistical approaches to understand modifications in processing. (2009)**

MÁRQUEZ, V., LORENZO, D., L. FARIÑA, DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: 5to Simposio Brasileiro de Óleos essenciaies

Ciudad: Rio de Janeiro

Año del evento: 2009

Anales/Proceedings:5to Simposio Brasileiro de Óleos essenciaies

Publicación arbitrada

Palabras clave: Ilex paraguariensis

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia

Medio de divulgación: Papel

<http://www.vsboe.com.br/>

**Categorización del impacto sensorial de los compuestos volátiles en vinos Tannat (2009)**

L. FARIÑA, ESCUDERO, A., FERREIRA, V., CACHO, J., CARRAU, F., DELLACASSA, E., BOIDO, E.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Anales/Proceedings:XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Publicación arbitrada

Palabras clave: Tannat GC-O

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: CD-Rom

**Identificación y cuantificación de flavan-3-oles en semillas de uvas Tannat (2009)**

BOIDO, E., GARCÍA-MARINO, M., MEDINA, K., L. FARIÑA, CARRAU, F., DELLACASSA, E., RIVAS-GONZALO, J., ESCRIBANO-BAILON, M.T.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Anales/Proceedings:XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Publicación arbitrada

Palabras clave: Tannat flavan-3-oles

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: CD-Rom

**Variabilidad del potencial aromático de la uva Tannat según año y región vitícola. Predicción rápida mediante NIR (2009)**

BOIDO, E., L. FARIÑA, COZZOLINO, D., CYNKAR, W.U., SMITH, P.A., TOMASSO, M., CONIBERTI, A., CANOURA, C., CARRAU, F., DISEGNA, E., DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Anales/Proceedings:XII Congreso latinoamericano de Viticultura y Enología

Publicación arbitrada

Palabras clave: Tannat

Areas de conocimiento:

**Identificación y valoración de puntos críticos que afectan la calidad e inocuidad de vinos Tannat producidos en la zona Sur del Uruguay (2009)**

DISEGNA, E. , CONIBERTI, A. , BOIDO, E. , L. FARIÑA , FERRARI, V. , VARELA, P. , CASOCO, N. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Anales/Proceedings: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Publicación arbitrada

Palabras clave: Tannat

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura /

Medio de divulgación: CD-Rom

**Aplicación de la técnica DLLME al análisis de compuestos responsables de defectos en vinos Tannat (2009)**

L. FARIÑA , BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: 1er Congreso de Química Analítica

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: DLLME

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Defectos en vinos

Medio de divulgación: Internet

**Análisis cuantitativo, sensorial y olfatométrico de vinos de la variedad Vitis vinifera cv. Tannat. (2009)**

L. FARIÑA , CARRAU, F. , MEDINA, K. , FERREIRA, V. , ESCUDERO, A. , CAMPO, E. , CACHO, J. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: GCO

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis de compuestos volátiles

Medio de divulgación: Papel

**Changes in carotenoid content of Tannat grapes during ripening (2009)**

L. FARIÑA , BOIDO, E. , MEDINA, K. , CONIBERTI, A. , CARRAU, F. , DISEGNA, E. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 8th Phytochemical Society of Europe (PSE) Meeting on Biospesticides & 2nd RSEQ-

Grupo Especializado en Química de Productos Naturales (RSEQ-GEQPN) Congress

Ciudad: Las Palmas

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: Carotenoides

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Carotenoides

Medio de divulgación: Papel

**Analysis of the aroma intensities of volatile compounds from *Vitis vinifera* cv Tannat wines using gas chromatography-mass spectrometry and gas chromatography-olfactometry. (2008)**

L. FARIÑA , ESCUDERO, A. , FERREIRA, V. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: COLACRO XII (Latin American Congress of Chromatography and Related Techniques)

Ciudad: Florianopolis

Año del evento: 2008

Anales/Proceedings: Proceedings COLACRO XII (Latin American Congress of Chromatography and Related Techniques)

Publicación arbitrada

Palabras clave: GCO

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: CD-Rom

**Estudio de las rutas biosintéticas de isoprenoides en *Saccharomyces cerevisiae* (2007)**

CARRAU, F. , GAGGERO, C. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , L. FARIÑA , CAPRA, A. , VERSINI, G. , HENSCHKE, P. , LORENZO, D. , DELLACASSA, E.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: I- Reunión Latinoamericana de Química Medicinal (LatQuiMed-LatMedChem)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2007

Anales/Proceedings: Libro de resúmenes de I Reunión Latinoamericana de Química Medicinal (LatQuiMed-LatMedChem)

Publicación arbitrada

Palabras clave: *Saccharomyces cerevisiae*

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Medio de divulgación: Papel

**Deshojados en combinación con aplicaciones de Caolinita (Sorround®) - una herramienta de manejo del viñedo, para la obtención de vinos Sauvignon blanc L. de alta tipicidad e inocuidad en clima subtropical - húmedo (2007)**

CONIBERTI, A. , DISEGNA, E. , CASOCO, N. , L. FARIÑA , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , MEDINA, K. , BOIDO, E.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Mendoza

Año del evento: 2007

Anales/Proceedings: Trabajos presentados en el IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Publicación arbitrada

Palabras clave: Viticultura Deshojado

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura

Medio de divulgación: CD-Rom

**Desarrollo de una técnica rápida para la detección de compuestos volátiles responsables de defectos en vinos. (2007)**

L. FARIÑA , BOIDO, E. , PÉREZ, G. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Mendoza

Año del evento: 2007

Anales/Proceedings: Trabajos presentados en XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y

Enología.  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: DLLME Etilfenoles  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Predicción del aroma potencial en uvas Tannat por espectroscopia en infrarrojo cercano (NIR). (2007)**

BOIDO, E. , L. FARIÑA , COZZOLINO, D. , CARRAU, F. , DAMBERGS, R.G. , CYNKAR, W.U. ,  
DISEGNA, E. , CONIBERTI, A. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Completo  
Evento: Regional  
Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.  
Ciudad: Mendoza  
Año del evento: 2007  
Anales/Proceedings: Trabajos presentados en XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y  
Enología.  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: nirs  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Aplicación de la levadura *Hanseniaspora vineae* en cultivos mixtos con *Saccharomyces cerevisiae* en vinificación. (2007)**

MEDINA, K. , FERRERI, L. , L. FARIÑA , BOIDO, E. , PERRINE, L. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.  
Publicado  
Completo  
Evento: Regional  
Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.  
Ciudad: Mendoza  
Año del evento: 2007  
Anales/Proceedings: Trabajos presentados en XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y  
Enología.  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: *Saccharomyces cerevisiae* *Hanseniaspora vineae*  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Impact Odorants of Tannat wine from Uruguay (2007)**

L. FARIÑA , ESCUDERO, A. , CAMPO, E. , FERREIRA, V. , CACHO, J. , CARRAU, F. , BOIDO, E. ,  
DELLACASSA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 8th International Symposium of Oenologie  
Ciudad: Bordeaux  
Año del evento: 2007  
Anales/Proceedings: Proceedings of the 8th International Symposium of Oenologie  
Publicación arbitrada  
Ciudad: Bordeaux  
Palabras clave: Tannat GC-O  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Medio de divulgación: Papel  
[http://www.oenologie.u-bordeaux2.fr/sympo/francais/programme\\_edv.htm](http://www.oenologie.u-bordeaux2.fr/sympo/francais/programme_edv.htm)

**Valoración química y sensorial de frutas nativas para su aprovechamiento comercial. (2007)**

MARTÍNEZ, N. , L. FARIÑA , LORENZO, D. , MONTES, F. , VIGNALE, L. , BISIO, L. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional

Descripción: 11° Congreso nacional de la Sociedad Uruguay de Hortifruticultura y 3er Congreso Panamericano de promoción del consumo de frutas y Hortalizas.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2007

Publicación arbitrada

Palabras clave: Frutas nativas

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

Medio de divulgación: Papel

**Avances en la determinación del efecto de diferentes manejos del follaje, en la composición química, polifenólica y mineral de uvas, mostos y vinos de la variedad Tannat. (2007)**

CONIBERTI, A. , DISEGNA, E. , CASOCO, N. , L. FARIÑA , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , MEDINA, K. , BOIDO, E.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.

Ciudad: Mendoza

Año del evento: 2007

Anales/Proceedings: Trabajos presentados en XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.

Publicación arbitrada

Palabras clave: Tannat

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: CD-Rom

**Caracterización químico-sensorial del perfil aromático del vino Tannat (2007)**

L. FARIÑA , ESCUDERO, A. , CAMPO, E. , FERREIRA, V. , CACHO, J. , CARRAU, F. , LORENZO, D. , DELLACASSA, E.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;

Año del evento: 2007

Publicación arbitrada

Palabras clave: GC-O

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

Medio de divulgación: Papel

**Contenido de carotenos y norisoprenoides en la uva. Influencia del manejo de la luminosidad sobre el racimo (2007)**

L. FARIÑA , BOIDO, E. , CONIBERTI, A. , DISEGNA, E. , FELIX, E. , LORENZO, D. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;

Ciudad: Mendoza

Año del evento: 2007

Publicación arbitrada

Palabras clave: Carotenoides

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /

Medio de divulgación: Papel

**Aging effect on the pigment composition and color of Vitis vinifera L. Cv Tannat wines (2006)**

BOIDO, E. , ALCALDE-EON, C. , CARRAU, F. , MEDINA, K. , L. FARIÑA , CAPRA, A. , DELLACASSA, E. , RIVAS-GONZALO, J.C.

Publicado

Resumen

Evento: Local

Descripción: VI Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages (VI BMCFB)  
Ciudad: São José do Rio Preto  
Año del evento: 2006  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Tannat  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Cambios ocurridos en los compuestos terpénicos quirales durante la crianza en botella de vinos**

**Moscatel Miel. (2005)**

L. FARIÑA , LORENZO, D. , CAPRA, A. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , VERSINI, G. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia  
Ciudad: Bento Gonçalves  
Año del evento: 2005  
Anales/Proceedings: Documento 55. X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enologia  
Volumen: 1  
Fascículo: 1  
Pagina inicial: 328  
Pagina final: 328  
ISSN/ISBN: 1516-8107  
Publicación arbitrada  
Editorial: Embrapa  
Ciudad: Bento Gonçalves  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Medio de divulgación: Papel

**¿Es posible predecir la calidad de la fruta para la vinificación mediante parámetros de fácil determinación en bodega? Estudio para la variedad Tannat (2005)**

BOIDO, E. , L. FARIÑA , CAPRA, A. , MEDINA, K. , CONIBERTI, A. , DISEGNA, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia  
Ciudad: Bento Gonçalves, Brasil  
Año del evento: 2005  
Anales/Proceedings: Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia  
Volumen: 1  
Fascículo: 1  
Serie: 1  
Pagina inicial: 349  
Pagina final: 349  
ISSN/ISBN: 1516-8107  
Publicación arbitrada  
Editorial: Embrapa  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Medio de divulgación: Papel

**Efecto del tipo de poda sobre parámetros de calidad de vinos Tannat. (2005)**

L. FARIÑA , CAPRA, A. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia  
Ciudad: Bento Gonçalves, Brasil

Año del evento: 2005  
Anales/Proceedings: Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia  
Volumen: 1  
Fascículo: 1  
Serie: 1  
Pagina inicial: 283  
Pagina final: 283  
ISSN/ISBN: 1516-8107  
Publicación arbitrada  
Editorial: Embrapa  
Ciudad: Bento Gonçalves  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Medio de divulgación: Papel

**Primer relevamiento de levaduras Dekkera/Brettanomyces en bodegas uruguayas: aplicación de un método rápido y económico. (2005)**

PÉREZ, G. , L. FARIÑA , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia

Ciudad: Bento Gonçalves, Brasil

Año del evento: 2005

Anales/Proceedings: Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia

Volumen: 1

Fascículo: 1

Serie: 1

Pagina inicial: 351

Pagina final: 351

ISSN/ISBN: 1516-8107

Publicación arbitrada

Editorial: Embrapa

Ciudad: Bento Gonçalves

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

**Efectos del sistema de conducción en la producción y calidad enológica del cultivar Tannat para las condiciones del sur de Uruguay. (2005)**

DISEGNA, E. , RODRÍGUEZ, P. , CONIBERTI, A. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , L. FARIÑA , MEDINA, K. , CAPRA, A.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia

Ciudad: Bento Gonçalves

Año del evento: 2005

Anales/Proceedings: Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia

Volumen: 1

Fascículo: 1

Serie: 1

Pagina inicial: 279

Pagina final: 279

ISSN/ISBN: 1516-8107

Publicación arbitrada

Editorial: Embrapa

Ciudad: Bento Gonçalves

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

**Aplicación de levaduras no-Saccharomyces para obtener mayor complejidad en vinos tintos de alta gama. (2005)**

MEDINA, K. , GONZALEZ, J., CARRAU, M. , L. FARIÑA , CAPRA, A. , PÉREZ, G. , GAMBARO, A. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Documento 55. X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia

Ciudad: Bento Gonçalves, Brasil

Año del evento: 2005

Anales/Proceedings: Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia

Volumen: 1

Fascículo: 1

Serie: 1

Página inicial: 348

Página final: 348

ISSN/ISBN: 1516-8107

Publicación arbitrada

Editorial: Embrapa

Ciudad: Bento Gonçalves

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

**Avances en el estudio del momento e intensidad de deshoje y su incidencia en la producción y calidad en Tannat (2005)**

DISEGNA, E. , CONIBERTI, A. , DELLACASSA, E. , FELIX, E. , CARRAU, F. , L. FARIÑA , MEDINA, K. , CAPRA, A. , BOIDO, E.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia

Ciudad: Bento Gonçalves, Brasil

Año del evento: 2005

Anales/Proceedings: Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia

Volumen: 1

Fascículo: 1

Página inicial: 278

Página final: 278

ISSN/ISBN: 1516-8107

Publicación arbitrada

Editorial: Embrapa

Ciudad: Bento Gonçalves

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

**Nuevas levaduras Saccharomyces y su aplicación en la elaboración de vinos Tannat con mínima intervención. (2005)**

MEDINA, K. , L. FARIÑA , TOMASSO, M. , MORENA, A. , GIOIA, O. , GAMBARO, A. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia

Ciudad: Bento Gonçalves, Brasil

Año del evento: 2005

Anales/Proceedings: Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia

Volumen: 1

Fascículo: 1

Serie: 1

Página inicial: 348  
Página final: 348  
ISSN/ISBN: 1516-8107  
Publicación arbitrada  
Editorial: Embrapa  
Ciudad: Bento Gonçalves  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Medio de divulgación: Papel

**Identification of volatile precursors responsible of the (2005)**

L. FARIÑA, BOIDO, E., CARRAU, F., MEDINA, K., DISEGNA, E., LORENZO, D., CONIBERTI, A.,  
VERSINI, G., DELLACASSA, E.

Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: In *Vino Analytica Scientia*  
Ciudad: Montpellier  
Año del evento: 2005  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: "eucalyptus" aroma  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles  
Medio de divulgación: Papel

**Efecto de los distintos momentos de raleo en la maduración, composición polifenólica y aromática de la variedad Cabernet Sauvignon. (2005)**

CONIBERTI, A., DISEGNA, E., BOIDO, E., CARRAU, F., L. FARIÑA, MEDINA, K., CAPRA, A.,  
DELLACASSA, E.

Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia  
Ciudad: Bento Gonçalves, Brasil  
Año del evento: 2005  
Anales/Proceedings: Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia  
Volumen: 1  
Fascículo: 1  
Serie: 1  
Página inicial: 278  
Página final: 278  
ISSN/ISBN: 1516-8107  
Publicación arbitrada  
Editorial: Embrapa  
Ciudad: Bento Gonçalves  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Medio de divulgación: Papel

**The role of *Saccharomyces cerevisiae* in the production of aromas in wines by monoterpene biosynthesis (2005)**

CARRAU, F., MEDINA, K., BOIDO, E., L. FARIÑA, GAGGERO, C., MOSER, S., VERSINI, G.,  
HENSCHKE, P., DELLACASSA, E.

Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: In *Vino Analytica Scientia*  
Ciudad: Montpellier  
Año del evento: 2005  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Monoterpene  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Saccharomyces cerevisiae  
Medio de divulgación: Papel

**Los principios de la vinificación: Louis Pasteur y el metabolismo de nitrógeno en levaduras (2005)**

CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , HENSCHKE, P. , MEDINA, K. , L. FARIÑA , PÉREZ, G. , CAPRA, A. , BOIDO, A.

Publicado

Completo

Evento: Nacional

Descripción: XI Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias

Ciudad: Minas

Año del evento: 2005

Anales/Proceedings: Actas de Fisiología

Volumen: 10

Página inicial: 234

Página final: 234

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología, Microbiología enológica

Medio de divulgación: Papel

**Avances en la determinación de la relación óptima: área foliar/carga para la producción de uvas y vinos de calidad superior en el cultivar Tannat en sistemas de conducción de lira y espaldera. (2005)**

DISEGNA, E. , CONIBERTI, A. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , L. FARIÑA , MEDINA, K. , CAPRA, A.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia

Ciudad: Bento Gonçalves, Brasil

Año del evento: 2005

Anales/Proceedings: Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia

Volumen: 1

Fascículo: 1

Serie: 1

Página inicial: 279

Página final: 279

ISSN/ISBN: 1516-8107

Publicación arbitrada

Editorial: Embrapa

Ciudad: Bento Gonçalves

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

**Efectos de la aplicación del regulador de crecimiento 3,5-dioxo-4-propionilciclohexancarboxilato de calcio (BAS 125) en la producción de uvas, composición del vino y aroma del cv. Tannat. (Primera comunicación) (2003)**

DISEGNA, E. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , L. FARIÑA , MEDINA, K. , MENDEZ, M. , P. RODRIGUEZ , DELLACASSA, E.

Publicado

Completo

Evento: Nacional

Descripción: XIII Jornadas Groupe d'Étude des Systemes de Conduite de la Vigne

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2003

Anales/Proceedings: Libro de Actas GESCO 2003

Página inicial: 51

Página final: 55

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

**Aroma composition of Vitis vinifera cv. Tannat: the typical red wine from Uruguay (2003)**

BOIDO, A. , LLORET, A. , MEDINA, K. , L. FARIÑA , CARRAU, F. , VERSINI, G. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: 7e. Symposium International dOenologie  
Ciudad: Paris  
Año del evento: 2003  
Anales/Proceedings:Oenologie 2003  
Pagina inicial: 606  
Pagina final: 610  
Editorial: Lonvaud-Funel, A., de Revel, G., Darriet, Ph. ed., Tec & Doc  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Medio de divulgación: Papel

**Caracterización quimiotaxonómica de la Vitis vinifera cv. Tannat. Importancia de las fracciones aromáticas glicosidadas en uva y vino (2003)**

L. FARIÑA , CARRAU, F. , BOIDO, E. , DISEGNA, E. , MEDINA, K. , LLORET, A. , LORENZO, D. ,  
VERSINI, G. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Completo  
Evento: Nacional  
Descripción: XIII Jornadas Groupe d'Étude des Systems de Conduite de la Vigne  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2003  
Anales/Proceedings:Libro de Actas GESCO 2003  
Pagina inicial: 51  
Pagina final: 55  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Medio de divulgación: Papel

**Origen de las notas eucaliptadas en los vinos de la variedad Vitis vinifera cv. Tannat. (2003)**

L. FARIÑA , E. BOIDO , F. CARRAU, , D. LORENZO , E. DELLACASSA  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: IX Congreso Latinoamericano de vitivinicultura y Enología  
Ciudad: Santiago de Chile  
Año del evento: 2003  
Anales/Proceedings:Trabajos científicos, conferencias y simposios presentados en el IX congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.  
Volumen:1  
Fascículo: 1  
Serie: 1  
Pagina inicial: 63  
Pagina final: 64  
ISSN/ISBN: 956-14-0745-0  
Editorial: Pontificia Universidad Católica de Chile  
Ciudad: Santiago de Chile  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Medio de divulgación: Papel

**Aición de sales de Amonio en la vinificación. Efectos sobre la composición aromática varietal y de fermentación (2003)**

F. CARRAU , E. DELLACASSA , P. HENSCHKE , K. MEDINA , L. FARIÑA , E. BOIDO , A. LLORET , G.  
VERSINI  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: IX Congreso Latinoamericano de vitivinicultura y Enología  
Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2003  
Anales/Proceedings: Trabajos científicos, conferencias y simposios presentados en el IX congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.  
Volumen: 1  
Fascículo: 1  
Serie: 1  
Página inicial: 75  
Página final: 76  
ISSN/ISBN: 956-14-0745-0  
Editorial: Pontificia Universidad Católica de Chile  
Ciudad: Santiago de Chile  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Medio de divulgación: Papel

**Aroma composition of Vitis vinifera cv Tannat: the typical red wine from Uruguay (2nd part) (2003)**

BOIDO, E. , LLORET, A. , MEDINA, K. , L. FARIÑA , CARRAU, F. , VERSINI, G. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 1st International Symposium on Grapevine-Growing. Commerce and Research  
Ciudad: Lisboa  
Año del evento: 2003  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Tannat  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles  
Medio de divulgación: Papel

**Selección de levaduras nativas por su efecto sobre la composición polifenólica de vinos Tannat (2002)**

MEDINA, K. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , L. FARIÑA , LLORET, A. , RABOSTO, X. , CARRAU, F.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: V Congreso Latinoamericano de Biotecnología, 1er congreso Uruguayo de Biotecnología. Biolatina  
Año del evento: 2002  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Tannat  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Antocianos  
Medio de divulgación: Papel

**Caracterización quimiotaaxonomía de la Vitis vinifera var. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidas en la uva y el vino. (2002)**

L. FARIÑA , CARRAU, F. , BOIDO, E. , DISEGNA, E. , MEDINA, K. , LLORET, A. , LORENZO, D. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Completo  
Evento: Regional  
Descripción: XII Seminario de Investigación Científica. X Jornadas de Jóvenes Investigadores de la AUGM  
Ciudad: Florianópolis  
Año del evento: 2002  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Tannat  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Precursores aromáticos y compuestos responsables del color en uvas y vinos Tannat  
Medio de divulgación: Papel

**TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS**

**Determinación de fenoles volátiles en vinos (2010)**

Revista de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay v: 60, 3, 6  
Revista  
L. FARIÑA , BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

ISSN/ISBN:07971950  
Palabras clave: Fenoles volatiles  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Fecha de publicación: 01/12/2010

**Disfrutar de comer una fruta puede contribuir a mejorar la salud? Por qué son interesantes las frutas nativas del Uruguay (2007)**

Revista de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay  
Revista  
MARTÍNEZ, N. , L. FARIÑA , LORENZO, D. , MONTES, F. , VIGNALE, B. , BISIO, L. , DELLACASSA, E.

Medio de divulgación: Papel

**La química puede explicar el color y el aroma de la uva y el vino (2006)**

Revista de la Asociación de Química y Farmacia v: 43, 16, 20  
Revista  
CARRAU, F. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , L. FARIÑA , CAPRA, A. , PÉREZ, G. , DISEGNA, E. ,  
CONIBERTI, A. , DELLACASSA, E.

**Origen de las notas eucaliptadas en los vinos de la variedad Vitis vinifera cv. Tannat. (2004)**

Vendimia v: 35, 37,  
Revista  
L. FARIÑA , BOIDO, E. , LORENZO, D. , CARRAU, F. , VERSINI, G. , DELLACASSA, E.

Medio de divulgación: Papel

**Importancia del aroma en el vino. Caracterización de la Vitis vinifera cv. Tannat. (2002)**

Carnes y Alimentos v: 8, 12, 16  
Revista  
CARRAU, F. , BOIDO, E. , LLORET, A. , MEDINA, K. , L. FARIÑA , LORENZO, D. , DISEGNA, E. ,  
DELLACASSA, E.

Medio de divulgación: Otros

## Producción técnica

### PRODUCTOS

**Medio selectivo y diferencial para la detección de contaminación por Dekkera/Brettanomyces en jugos de uva y vinos (2009)**

, Fármacos y similares  
PÉREZ, G. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , L. FARIÑA , MEDINA, K. , CARRAU, F.  
Patente en Trámite  
País: Uruguay  
Disponibilidad: Restricta  
Producto con aplicación productiva o social  
Institución financiadora: Facultad de Química  
Patente o Registro:

Patente de invención  
32063, Aqui Brett  
Depósito: 20/08/2009; Examen: ; Concesión:  
Patente nacional: NO  
Palabras clave: Brettanomyces  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

### TRABAJOS TÉCNICOS

#### **Análisis Volátiles en matrices lácteas (2023)**

Asesoramiento  
FARIÑA, L.  
Asesoramiento a la industria  
País: Uruguay  
Idioma: Español

#### **Determinación de fenoles volátiles en muestras de vino. Servicio brindado a bodegas nacionales (2023)**

Asesoramiento  
FARIÑA, L.  
Determinación de etil fenoles en muestras de vino  
País: Uruguay  
Idioma: Español

#### **Asesoramientos Técnicos a la Industria: determinación de etil fenoles en muestras de vinos (2022)**

Asesoramiento  
FARIÑA, L.  
  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Disponibilidad: Restringida

#### **Ajuste de tecnología de análisis rápido de glifosato (2019)**

Consultoría  
FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E  
Fortalecimiento de la capacidad exportadora del sector apícola del Uruguay a través del aseguramiento de la inocuidad y la incorporación de tecnología.  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Duración: 4 meses  
Institución financiadora: Proyecto ANDE: Comisión Honoraria de Desarrollo Apícola  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /  
Medio de divulgación: Papel

#### **Determinación de extracto volátil en muestras de perfumes comerciales (2012)**

Asesoramiento  
L. FARIÑA , DELLACASSA, E.  
Asesoramiento a empresas.  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Duración: 1 mes  
Palabras clave: Análisis de extractos  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /

#### **Productos para Alimentación Animal (2012)**

Elaboración de normativas, estándares y ordenanzas  
L. FARIÑA  
Comité técnico Productos para Alimentación animal. UNIT  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Disponibilidad: Restringida  
  
Palabras clave: Comité técnico  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /

#### **Determinación de compuestos causantes de defectos en aguas de reflujo. (2010)**

Asesoramiento  
L. FARIÑA , DELLACASSA, E.

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes  
Palabras clave: Agua  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /  
Medio de divulgación: Otros

**Trazabilidad en la cadena alimentaria requisitos para el sector vitivinícola UNIT 1163:2008 (2008)**

Elaboración de normativas, estándares y ordenanzas  
L. FARIÑA

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Disponibilidad: Restricta

Duración: 24 meses  
Palabras clave: Trazabilidad  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Medio de divulgación: Papel  
Participación como delegado titular en representación de Facultad de Química en el comité especializado de Trazabilidad en Vinos

**Actividades vinculadas con desarrollos tecnológicos de la Sección Enología (muestreos de viñedos, control de microvinificación, determinación de índices de maduración) (2004)**

Asesoramiento  
L. FARIÑA  
Trabajo vinculado con desarrollos tecnológicos  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Institución financiadora: Diversas fuentes de financiamiento  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

**Aplicación de técnicas de GCO para determinación de umbrales de percepción en (2000)**

Asesoramiento  
L. FARIÑA  
Aplicación de técnicas  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica  
Medio de divulgación: Papel

**Aplicación y desarrollo de NIR en la evaluación de un protocolo de fecha óptima de (2000)**

Asesoramiento  
L. FARIÑA  
Aplicación y desarrollo  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica  
Medio de divulgación: Papel

**Aplicación de técnicas extractivas y analíticas, fundamentalmente GC y GC-MS (2000)**

Asesoramiento  
L. FARIÑA

Aplicación de técnicas  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Institución financiadora: Empresa El Facón S.A.  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica  
Medio de divulgación: Papel  
Proyecto de validación (PROVA-PREDEG) Validación de la instalación de un mulch de piedra y variación de la altura de la carga para mejorar la calidad de los mostos del Tannat.

## OTRAS PRODUCCIONES

### CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

#### **Caracterización físico-química y sensorial de Aromas (2015)**

FARIÑA, L., Áres, G.  
Especialización  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Otros  
Tipo de participación: Organizador  
Duración: 1 semanas  
Lugar: Facultad de Química  
Ciudad: Montevideo  
Institución Promotora/Financiadora: PEDECIBA Química  
Palabras clave: Aroma  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /  
Información adicional: Responsable y docente del curso

#### **Cromatografía gaseosa acoplada a Olfatometría (2014)**

FARIÑA, L.  
Perfeccionamiento  
País: Brasil  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Otros  
Tipo de participación: Docente  
Unidad: Laboratorio de Operacoes Unitarias de la Pontificia Universidade Católica do Rio Grande do Sul.  
Duración: 1 semanas  
Lugar: Pontificia Universidade Católica do Rio Grande do Sul.  
Ciudad: Rio Grande do Sul  
Institución Promotora/Financiadora: Pontificia Universidade Católica do Rio Grande do Sul.  
Información adicional: Responsable y docente única.

### DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN

#### **Elaboración del vino. (2021)**

FARIÑA, L.  
  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Internet  
Web: [https://www.youtube.com/watch?v=-OcdjMg\\_EOY](https://www.youtube.com/watch?v=-OcdjMg_EOY)  
Video de divulgación que esquematiza el proceso de elaboración del vino

#### **Compuestos varietales (2021)**

FARIÑA, L., Da Silva, C.  
  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Internet

Video de Difusión que explica la biosíntesis de los compuestos varietales en vinos

#### **Material didáctico aula virtual Facultad de Química (2019)**

FARIÑA, L.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: <http://cursos.quimica.fq.edu.uy/>

Elaboración de material didáctico para los distintos cursos de Facultad de Química que participo y que actualizo en forma anual.

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

Información adicional: Cursos de Facultad para los cuales he elaborado material didáctico: -

Enología y Biotecnología de las Fermentaciones (curso práctico y curso teórico) - Análisis de

Alimentos (Curso práctico y curso teórico) - Orgánica 205, Métodos Separativos (Curso teórico) -

Organica 208, Espectrometría de Masas (Curso teórico) - Orgánica 211, Gc y GC-MS (Curso práctico)

#### **Apuntes para el curso de Microbiología Enológica (2006)**

L. FARIÑA

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Apuntes para curso

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

Información adicional: Institución: Escuela de Vitivinicultura

### **EDICIÓN O REVISIÓN**

#### **Concise Encyclopedia of Science and Technology of Wine (2021)**

FARIÑA, L.

Libro

País: Estados Unidos

Idioma: Inglés

Editorial: CRC Press

Florida

Palabras clave: Editora Asociada

#### **Evaluación de Propuesta de libro en Tecnología Enológica (2017)**

FARIÑA, L.

Libro

País: Estados Unidos

Idioma: Inglés

Medio divulgación: Papel

Editorial: CRC Press

Florida

#### **Revisora de Propuesta de Libro para la Editora CRC Press (2016)**

FARIÑA, L.

Libro

País: Estados Unidos

Idioma: Inglés

Editorial: CRC Press

Florida

### **ORGANIZACIÓN DE EVENTOS**

#### **ENAIQUI 7 (2021)**

FARIÑA, L.

Congreso

Sub Tipo: Organización  
Lugar: Uruguay ,Torre de Antel Montevideo  
Idioma: Español  
Web: <https://enaqui.fq.edu.uy/comite/>  
Duración: 1 semanas  
Institución Promotora/Financiadora: PEDECIBA  
Información adicional: Participación comite de evaluación

## Evaluaciones

### EVALUACIÓN DE PROYECTOS

#### EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

##### **Fondo Vaz Ferreira ( 2023 )**

Uruguay  
PEDECIBA  
Cantidad: Menos de 5

##### **Fondo Sectorial de Energía ( 2023 )**

Uruguay  
ANII  
Cantidad: Menos de 5

##### **Pasantías ANII ( 2023 )**

Uruguay  
Cantidad: Menos de 5

##### **Proyecto CSIC Iniciación ( 2021 )**

Uruguay  
Cantidad: Menos de 5  
Llamado CSIC Proyectos de Inicación a la Investigación

##### **ANII Posgrado Nacional ( 2020 )**

Uruguay  
Cantidad: Menos de 5  
Llamado a posgrados Nacionales 2020

##### **Pasantías en el exterior ( 2018 )**

Uruguay  
ANII  
Cantidad: Menos de 5  
Evaluación de convocatoria a Pasantías en el exterior financiadas por ANII

##### **CSIC Iniciación a la Investigación ( 2018 )**

Uruguay  
Cantidad: Menos de 5

##### **ANII ( 2014 )**

Uruguay  
ANII  
Cantidad: Menos de 5  
Fondo María Viñas

### EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

#### COMITÉ EDITORIAL

##### **Editorial Board: Food Chemistry, Molecular Science ( 2024 )**

Tipo de publicación: Revista  
Editorial: Elsevier

Cantidad: Menos de 5  
Desde 2022 a la actualidad

**Special Issue Editors: Yeast Production of Aromas in Fermented Foods and Beverages. ( 2023 / 2023 )**

Tipo de publicación: Revista  
Editorial: Foods MDPI  
Cantidad: De 5 a 20  
Special Issue Editors

**Editor Asociado ( 2018 / 2019 )**

Tipo de publicación: Compilaciones  
Editorial: CRC Press  
Edición o Revisión: Concise Encyclopedia of Science and Technology of Wine  
Cantidad: De 5 a 20

**Editorial Board: Food Research International ( 2017 / 2019 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Mas de 20  
Editorial Board Member

**REVISIONES**

**Revista Científica de Abejas y Apicultores ( 2024 / 2024 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Fermentation ( 2022 / 2024 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Journal of the Science Food and Agricultural ( 2022 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Foods ( 2021 / 2024 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Frontiers Microbiology ( 2019 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Review the proposal for a book. CRC Taylor and Francis Books, Inc. ( 2016 / 2017 )**

Tipo de publicación: Libros  
Cantidad: Menos de 5

**Journal of Food Composition and Analysis ( 2013 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Journal of Agricultural Food Chemistry ( 2013 / 2019 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: De 5 a 20

**Food Research International ( 2013 / 2022 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Mas de 20

**Food Chemistry ( 2013 / 2022 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: De 5 a 20

### **International Journal of Industrial Chemistry Research (2012)**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

### **Journal of Chromatography A (2011 / 2018)**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: De 5 a 20

### **Talanta (2011 / 2018)**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

### **Journal of Analytical Methods in Chemistry (2011)**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

## **EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS**

### **8vo Encuentro de QUímica (2023)**

Revisiones  
Uruguay

### **7mo Encuentro de Química (2021 / 2021)**

Comité programa congreso  
Uruguay  
Arbitrado

PEDECIBA

## **EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES**

### **Concurso efectividad Asistente Sensometría IPTP (2022)**

Comité evaluador  
Uruguay  
Cantidad: Menos de 5  
Facultad de Química

### **Becas para Pasantías en el Exterior 2018 (2018)**

Evaluación independiente  
Uruguay  
Cantidad: Menos de 5  
ANII

### **Integrante de la Comisión Asesora de Méritos (2011 / 2018)**

Comité evaluador  
Uruguay  
Cantidad: De 5 a 20  
Facultad de Química

Integrante de la Comisión Asesora de Méritos en el llamado a aspirantes para la provisión interina de un cargo de: - Ayudante de Enología, Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL (Grado 1, 20 horas) Exp. N° 101120-002237-13 - Ayudante de Enología, Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL (Grado 1, 20 horas) Exp. N° Exp. N° 101120-000228-13 - Ayudante de Enología, Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL (Grado 1, 10 hs) Exp. N° 101120-002237-13. - Ayudante de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs. sem.) con cargo a fondos extrapresupuestales Proventos (llave presupuestal 1000310100). - Ayudante de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Enología CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs. Sem.), con cargo a fondos del Proyecto CSIC SP 602.

## **JURADO DE TESIS**

### **Maestría en Química ( 2023 / 2023 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nivel de formación: Maestría  
Evaluación de Avance de tesis de Maestría por PEDECIBA y Tribunal de Tesis de Lic. Carolina Sosa Labadie

### **Posgrado en Química ( 2022 / 2022 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nivel de formación: Doctorado  
Defensa Intermedia Guillermo Bragunde Evaluación de Informe de Avance de Carolina Sosa

### **Maestría en Biotecnología ( 2022 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay  
Nivel de formación: Maestría  
Tesis de Maestría de Lic. Braulio Riviezzi

### **Posgrado en Química ( 2021 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nivel de formación: Doctorado  
Participación como evaluadora por Pedeciba del informe de avance y del tribunal de la Defensa Intermedia del Qco. Guillermo Bragunde

### **Posgrado en Química ( 2019 / 2021 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nivel de formación: Doctorado  
Doctorado en Química de la Ing. Alim. Ana Laura Velazquez, defensa intermedia.

### **Posgrado en Química ( 2018 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nivel de formación: Doctorado  
Tribunal en la defensa intermedia de Federico Wallace para pasaje a Doctorado . 11 de mayo de 2018.

### **Licenciatura en Química ( 2017 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nivel de formación: Grado  
Evaluadora de la Licenciatura en Química de la Bach. Andrea Guimaraes ?Estudio de la actividad antifúngica de aceites esenciales? Directores de Tesis MSc. Elena Pérez y Dr. Eduardo Dellacassa.

### **Defensa Intermedia para pasaje a Doctorado ( 2016 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nivel de formación: Doctorado  
Evaluadora por Pedeciba del informe de avance e integrante de tribunal de defensa Intermedia de pasaje a Doctorado de la Ing. Leticia Vidal

### **Defensa de Doctorado en Química. ( 2015 / 2018 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nivel de formación: Doctorado  
Defensa de Doctorado en Química de la In. Alim. Leticia Vidal

## **Formación de RRHH**

### **TUTORÍAS CONCLUIDAS**

## POSGRADO

### **Estudios metabolómicos y transcriptómicos en *Vitis vinifera* cv. Tannat para la elucidación de las rutas biosintéticas de norisoprenoides. (2019 - 2025)**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Área de Enología y Biotecnología de las Fermentaciones , Uruguay  
Programa: Maestría en Biotecnología  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( FARIÑA, L. )  
Nombre del orientado: Nicolas Nieto  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Tannat aromarutas metabólicas

### **Estudio de la composición volátil, no volátil y determinación de nuevos marcadores químicos en mieles de plantas nativas del Uruguay en combinación con aplicaciones quimiométricas. (2016 - 2023)**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay  
Programa: Maestría en Biotecnología  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( FARIÑA, L. , DELLACASSA, E )  
Nombre del orientado: Ana Godoy  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Miel composición volátil marcadores químicos  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

### **"Fitoquímica de *Baccharis* sp. L. (Asteraceae): Metabolitos Secundarios, Semisíntesis y Bioactividad". (2013 - 2019)**

Tesis de doctorado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Posgrado en Química  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( FARIÑA, L. )  
Nombre del orientado: Manuel Minteguiaga  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Baccharis Metabolitos volátiles  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis de compuestos volátiles  
Defensa intermedia para pasaje a Doctorado diciembre 2013.

### **Elaboración de un protocolo de calidad que defina atributos diferenciales (de producto, de proceso y de envase) para vinos Tannat de exportación que aspiren a obtener un sello de calidad que les permita fortalecer su competitividad en el mercado intern**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Magister en Química  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Valeria Villar  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Protocolo de Calidad  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

### **Composición de uvas y vinos de *Vitis vinifera* Syrah y Chardonnay en respuesta a la fertilización nitrogenada y la alimentación hídrica del viñedo**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA)  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Carolina Canoura  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Syrah Chardonnay  
Areas de conocimiento:

## GRADO

### **Caracterización Físicoquímica y Sensorial de mieles de diversos orígenes polínicos. (2022 - 2022)**

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay

Programa: Tecnólogo Químico

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Agustina Cabrera

País: Uruguay

### **Aplicación de cepas *Brettanomyces* para generar complejidad aromática en vino Naranja (2021 - 2022)**

Docente adscriptor/Practicantado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay

Programa: Ingeniería Química

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( FARIÑA, L. , PÉREZ GIFFONI G )

Nombre del orientado: Jimena Amor

País: Uruguay

### **Evaluación de procesos de envejecimiento acelerado en muestras de vino Tannat (2018 - 2020)**

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química /

Laboratorio de Biotecnología de Aromas , Uruguay

Programa: Licenciado en Química

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Bruno Galeazzi

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

### **Desarrollo de metodologías para la determinación y clasificación de compuestos aromáticos en mieles producidas en Uruguay**

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Nombre del orientado: Ana Claudia Bonini

País: Uruguay

Palabras Clave: aroma Miel

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

### **Aplicación de técnicas extractivas y posterior análisis de las muestras por GC, GC-MS y análisis de maduración polifenólica en uvas mediante el uso de técnicas espectrofotométrica**

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay

Programa: Química Farmacéutica

Nombre del orientado: Mauricio Piriz

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Supervisor en el practicantado para la obtención del título de Químico Farmacéutico

## OTRAS

### **Caracterización de precursores aromáticos en distintos clones de uvas Tannat**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química /

Laboratorio de Biotecnología de Aromas , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Evangelina Passarino y Eugenia Henry

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

**Pasante Erasmus, Universidad de Cordoba, España.**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Laboratorio de Biotecnología de Aromas , Uruguay  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Lázaro Núñez  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Enología

**Pasantía Final de Carrera**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Paysandú , Uruguay  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Oriana Acuña  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

**Trabajo final Licenciatura en Analisis Alimentario**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Mariana Zapater  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

**Extracción de precursores aromáticos de frutos nativos**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Guzmán Díaz  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Carotenoides  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

**Caracterización de miel de citrus de la Región de Concordia - Salto Grande mediante la aplicación de técnicas de GC-MS y GC-O.**

Iniciación a la investigación  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Giovanna Guarinoni  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Miel  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica  
Beca de Iniciación a la Investigación ANII

**Caracterización de aroma de vino tinto utilizando técnicas fisicoquímicas y metodologías sensoriales novedosas**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nombre del orientado: Luis de Saldamando, Lucia Guzzo.  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (PAIE) CSIC, 2013 Trabajo Experimental de la Carrera de Ingeniería en Alimentos.

**Extracción y análisis por GC-MS de compuestos volátiles en microfermentaciones**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nombre del orientado: Mayra Moyano  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Orientadora del Trabajo Experimental de la bachiller Giovanna Guarinoni realizada en la Sección Enología. Pasantía creditizada en la Sección Enología por 25 creditos

**Pasantía de entrenamiento en Cromatografía Gaseosa acoplada a Masa financiada por Pedeciba Ciencias**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Gobierno/Público / Ministerio de Educación y Cultura / Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable , Uruguay  
Nombre del orientado: Martín Galvalisi  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Cromatografía

**Extracción mediante DLLME de HMF en muestras de miel y posterior análisis por GC-MS-SIM.**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nombre del orientado: Giovanna Guarinoni  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica  
Orientadora del Trabajo Experimental de la bachiller Giovanna Guarinoni realizada en la Sección Enología. Pasantía creditizada por 15 creditos.

**Investigación de variantes en la extracción de compuestos libres y glicosidados en uvas.**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nombre del orientado: Victor Delima  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Glicosidos en uva  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Pasantía creditizada por 25 créditos.

**Aplicación de técnicas extractivas y posterior análisis de las muestras por GC, GC-MS**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Química (Perfeccionamiento)  
Nombre del orientado: Laura García  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Colaboración en el entrenamiento necesario para su trabajo de tesis de Doctorado en Unitat dEnologia del CeRTA (Generalitat de Catalunya)

**Aplicación de técnicas extractivas y posterior análisis de las muestras por GC, GC-MS**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Química (Perfeccionamiento)  
Nombre del orientado: Beatriz Echeverri  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Colaboración en el entrenamiento necesario para su trabajo de tesis de Doctorado, Facultad de Química

**Aplicación de técnicas extractivas y posterior análisis de las muestras por GC, GC-MS**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Química (Perfeccionamiento)  
Nombre del orientado: Jorge Fernández  
País: Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Colaboración en el entrenamiento necesario para su trabajo de tesis de Maestría en Viticultura, Enología y Gestión, Ecole Nationale Supérieure Agronomique (Montpellier, Francia) - Facultad de Agronomía (Universidad de la República, Uruguay)

#### **Análisis de maduración polifenólica en uvas mediante el uso de técnicas espectrofotométrica**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Química (Perfeccionamiento)  
Nombre del orientado: Pablo Díaz  
País: Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Colaboración en el entrenamiento necesario para su trabajo de tesis de Maestría en Viticultura, Enología y Gestión, Ecole Nationale Supérieure Agronomique (Montpellier, Francia) - Facultad de Agronomía (Universidad de la República, Uruguay)

### **TUTORÍAS EN MARCHA**

#### **POSGRADO**

##### **Maestría en Química (2022)**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Área de Enología y Biotecnología de Fermentaciones , Uruguay  
Programa: Maestría en Química  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( FARIÑA, L. , BOIDO, E. )  
Nombre del orientado: Gonzalo Baldivia  
País/Idioma: Uruguay,  
Palabras Clave: Tannat Manejo de la luz  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Enología

##### **Desarrollo y aplicación de levaduras nativas para la producción de vinos Tannat con contenido alcohólico moderado (2021)**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay  
Programa: Maestría en Biotecnología  
Tipo de orientación: Cotutor  
Nombre del orientado: Belén Listur  
País/Idioma: Uruguay,

##### **Incidencia de la inestabilidad química y microbiológica en la producción de cerveza artesanal uruguay (2021)**

Tesis de doctorado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Carrera de Posgrado  
Tipo de orientación: Cotutor  
Nombre del orientado: Noela Gonzalez  
País/Idioma: Uruguay,  
Palabras Clave: Cerveza

##### **Desarrollo de métodos Rápidos para la Evaluación de la Calidad y Clasificación de Mieles Uruguayas (2016)**

Tesis de doctorado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Ana Claudia Bonini

País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: Miel  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Miel  
Defensa intermedia para pasaje a Doctorado setiembre de 2016

## TUTORÍAS PASAJE A DOCTORADO

### POSGRADO

#### Valorización de la miel de Eucalyptus de Uruguay (2021 - 2024)

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Área de Enología y Biotecnología de las Fermentaciones , Uruguay  
Programa: Posgrado en Química  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Lucia Almeida  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Miel de Eucalyptus Caracterización

## Otros datos relevantes

### PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

#### Finalista Premio NOVA Academia + Sector Productivo (2023)

(Nacional)  
ANII  
Facultad de Química, UDELAR - Oenobrand y Lage & Cía: Levadura nativa uruguaya en vinos del mundo.

#### Miembro del Consejo Editorial del Food Research International - Elsevier (2017)

(Internacional)  
Food Research International - Elsevier  
<https://www.journals.elsevier.com/food-research-international/editorial-board> Período 2017-2019

#### Mejor poster del 8th Brazilian Symposium on Essential Oils (SBOE) and International Symposium on Essential Oils (ISEO). (2015)

(Internacional)  
International Symposium on Essential Oils (ISEO).  
Baccharis (Asteraceae): a source of odorants compounds diversity from South Brazilian highlands. M. Minteguiaga, N. Umpierrez, V.B. Xavier, A.L. Fianco, V. Rodrigues, L. Fariña, E. Cassel, E. Dellacassa.

#### Highly cited author award, 2007-2009 (2010)

(Internacional)  
Journal of Chromatography A, Elsevier.  
5to artículo más citado en el período 2007-2009 en el Journal of Chromatography A (Impact Factor: 4.101). Determination of volatile phenols in red wines by dispersive liquid-liquid microextraction and gas chromatography-mass spectrometry detection. Fariña, L., Boido, E., Carrau, F., Dellacassa, E. Journal of Chromatography A, 1157 (1-2), pp. 46-50. (2007) Página web: [http://www.elsevier.com/wps/find/P04.cws\\_home/top\\_cited\\_papers\\_chroma](http://www.elsevier.com/wps/find/P04.cws_home/top_cited_papers_chroma)

#### Reconocimiento de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay (2010)

(Nacional)  
AQFU  
Por la destacada labor académica durante el año 2010

#### Investigador Nivel I, Sistema Nacional de Investigadores, 2009 (2009)

(Nacional)  
ANII

## PRESENTACIONES EN EVENTOS

### **Caracterización de miel de Eucalyptus spp. Desafíos y oportunidades para la apicultura en un contexto en transformación. (2022)**

Encuentro

Desafíos y oportunidades para la apicultura en un contexto en transformación. Jornada INIA, 28 de Julio de 2022.

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: INIA Fariña, L.

### **Científicos en el Aula (2022)**

Encuentro

Encuentro con centros de educación primaria. Dos instancias (mañana y tarde) con centros de Montevideo e interior

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

### **XV Filapi. Congreso Latinoamericano de Apicultura (2022)**

Congreso

Mieles uruguayas búsqueda de características distintivas que las valoricen

Perú

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Federación Internacional Latinoamericana de Apicultura

### **XV Filapi. Congreso Latinoamericano de Apicultura (2022)**

Congreso

. Caracterización como estrategia de valorización de mieles: estudio de la miel de Eucalyptus spp. del Uruguay

Perú

Tipo de participación: Expositor oral Almeida, L., Zaino, R., Daners, G., Baez, J., Acevedo, A., Medrano, A. Boido, E., Dellacassa, E., Fariña, L.

### **Científicos en el Aula (2021)**

Otra

Encuentro con centro de educación primaria y secundaria. Dos instancias (mañana y tarde) en dos fechas)

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Ceibal ¿Qué es el olor del vino?

### **Innova. Prospección para valorización de mieles uruguayas características. (2021)**

Congreso

Prospección para valorización de mieles uruguayas características

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Latitud- LATU CABRERA, A., DANERS, G., ARES, G., MARTÍNEZ, A., ALMEIDA, L., ZAINO, R., DELLACASSA, E., FARIÑA, L.

### **Ciclo Científicos en el Aula (2019)**

Otra

Teleconferencia con centros de estudio. Incluyo dos jornadas dirigidas a estudiantes de primaria (dos videoconferencias por día una en la mañana y otra en la tarde. En cada videoconferencia a través de la plataforma ceibal se logra llegar a un promedio de 5 centros de estudio).

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: CEIBAL-PEDECIBA Palabras Clave: olor vino

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas

### **Ajuste de tecnología para el análisis rápido de glifosato en miel. Jornada INIA: mercados y estrategias de Futuro (2019)**

Encuentro  
Jornada organizada por INIA  
Uruguay  
Tipo de participación: Conferencista invitado  
Nombre de la institución promotora: INIA Palabras Clave: miel glifosato  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas

#### **Ciclo Científicos en el Aula (2018)**

Otra  
Teleconferencia con centros de estudio. Incluyo dos jornadas en la primera la actividad fue dirigida a secundaria (dos videoconferencias una en la mañana y otra en la tarde. La segunda jornada fue dirigida a primaria (con dos videoconferencias una en la mañana y otra en la tarde). En cada videoconferencia a través de la plataforma ceibal se logra llegar a un promedio de 5 centros de estudio..  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: CEIBAL-PEDECIBA Palabras Clave: ¿Qué es el olor del vino?  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Científicos en el Aula? es un proyecto que tiene como objetivos contribuir a la difusión de la actividad científica en Uruguay y posibilitar el intercambio entre jóvenes estudiantes y científicos uruguayos, mediante el uso de la tecnología de videoconferencia.

#### **Jornada Apícola: "Nuevos retos de la apicultura para un ambiente en transformación" (2018)**

Otra  
Jornada organizada por INIA  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: INIA Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Apicultura  
Presentación: Estudio de componentes minoritarios en mieles y su aplicación para definir y evaluar su calidad. <http://www.inia.uy/Paginas/Nuevos-retos-de-la-apicultura-para-un-ambiente-en-transformacion.aspx>

#### **Ciclo científicos en el Aula (2017)**

Otra  
Teleconferencia con centros de estudio. Incluyo dos jornadas en la primera la actividad fue dirigida a secundaria (dos videoconferencias una en la mañana y otra en la tarde. La segunda jornada fue dirigida a primaria (con dos videoconferencias una en la mañana y otra en la tarde). En cada videoconferencia a través de la plataforma ceibal se logra llegar a un promedio de 5 centros de estudio.  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: CEIBAL-PEDECIBA Palabras Clave: Tannat  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Científicos en el Aula? es un proyecto que tiene como objetivos contribuir a la difusión de la actividad científica en Uruguay y posibilitar el intercambio entre jóvenes estudiantes y científicos uruguayos, mediante el uso de la tecnología de videoconferencia.

#### **Semana de la Ciencia y Tecnología (2017)**

Otra  
?De la uva al vino?  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: MEC Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
12a Edición de la Semana de la Ciencia y la Tecnología del Uruguay, a) el Liceo de Fraile Muerto, (Cerro Largo) el 27 de junio b) la Escuela Superior de Gastronomía, Hotelería y Turismo, (Montevideo) el 19 de julio

#### **Científicos en el Aula (2016)**

Otra  
Ciclo científicos en el Aula  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Carga horaria: 2  
Nombre de la institución promotora: Plan Ceibal- PEDECIBA Palabras Clave: Divulgación  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica  
Ciclo de conferencias en el Aula de PEDECIBA Y Plan Ceibal. Dicho ciclo consiste en un ciclo de videoconferencias para alumnos de Educación Media teniendo como objetivos contribuir a la difusión de la actividad científica en Uruguay y posibilitar el intercambio entre jóvenes estudiantes y científicos uruguayos.

#### **Ciclo Científicos en el Aula (2014)**

Otra  
Ciclo Científicos en el Aula  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Carga horaria: 2  
Nombre de la institución promotora: Plan Ceibal - PEDECIBA Palabras Clave: Divulgación  
Ciclo de conferencias en el Aula de PEDECIBA Y Plan Ceibal. Dicho ciclo consiste en un ciclo de videoconferencias para alumnos de Educación Media teniendo como objetivos contribuir a la difusión de la actividad científica en Uruguay y posibilitar el intercambio entre jóvenes estudiantes y científicos uruguayos.

#### **Ciencia Viva (Programas de Popularización de la CTI) (2013)**

Otra  
Control de plagas en viñedos  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster Control de plagas en viñedos. Medina, K., Amorós, M.E., Pérez, G., Martín, V., Fariña, L., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F. Proyecto Conciencia 3. Ciencia Viva (Programas de Popularización de la CTI), 2013

#### **Ciencia Viva (Programas de Popularización de la CTI) (2013)**

Encuentro  
El olor del vino  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster El olor del vino. Proyecto Conciencia 3. Carrau, F., Medina, K., Pérez, G., Martín, V., Fariña, L., Boido, E., Dellacassa, E. Ciencia Viva (Programas de Popularización de la CTI), 2013.

#### **Semana de la Ciencia y Tecnología (2012)**

Otra  
VII Semana de la Ciencia y Tecnología  
Uruguay  
Tipo de participación: Conferencista invitado  
Carga horaria: 2  
Nombre de la institución promotora: Dicyt Palabras Clave: Enología  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
- Liceo N° 51 Montevideo - Instituto de formación docente de Canelones

#### **VI Semana de la Ciencia y la Tecnología (2011)**

Otra  
VI Semana de la Ciencia y Tecnología. De la uva al vino  
Uruguay  
Tipo de participación: Conferencista invitado  
Nombre de la institución promotora: Programa de popularización de la Cultura Científica Palabras Clave: Enología  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Liceo N° 2 de Canelones ( 31 de mayo de 2011) Instituto San Carlos (Viernes 27 de mayo de 2011)

#### **V Semana de la Ciencia y Tecnología (2010)**

Otra  
V Semana de la Ciencia y Tecnología. De la uva al vino  
Uruguay  
Tipo de participación: Conferencista invitado  
Nombre de la institución promotora: DICYT Palabras Clave: Enología  
Liceo N° 2 de Juan Lacaze

#### **IV Semana de la Ciencia y Tecnología. De la Uva al vino (2009)**

Otra  
IV Semana de la Ciencia y Tecnología. De la uva al vino  
Uruguay  
Tipo de participación: Conferencista invitado  
Nombre de la institución promotora: DICYT Palabras Clave: Enología  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
Liceo N° 1 de Tacuarembó

#### **1er Encuentro Nacional de de Ciencias Químicas. PEDECIBA (2009)**

Encuentro  
Contenido de Carotenos y norisoprenoides en la uva. Influencia del manejo de la luminosidad sobre el racimo.  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster Palabras Clave: Tannat  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología  
L. Fariña, E. Boido, F. Carrau, E. Dellacassa.

#### **Jornada Técnica Ing. Agr. Julio Omar Borsani Esteves (2006)**

Encuentro  
Identificación de aromas de uvas y vinos Tannat  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: FUCREA Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica  
Autores: Boido, E., Fariña, L., Capra, A., Lorenzo, D., Medina, K., Dellacassa, E., Carrau, F.

#### **Jornada Técnica Ing. Agr. Julio Omar Borsani Esteves (2006)**

Encuentro  
Avances en el estudio del momento e intensidad de deshoje y su incidencia en la producción y calidad en Tannat  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: FUCREA Autores: Disegna, E., Coniberti, A., Dellacassa, E., Félix, E., Boido, E., Carrau, F., Fariña, L., Medina, K., Capra, A.

#### **). Primera Jornada de Comunicación Científica de Proyectos beneficiarios del Subprograma II del PDT (2004)**

Encuentro  
Del Viñedo a la copa: determinación y ajuste de técnicas vitivinícolas tendientes a la producción de vinos Tannat para exportación (S/C/OP/07/02)  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster Autores: F. Carrau, E. Boido, K. Medina, L. Fariña, E. Dellacassa

#### **Virginia Vineyards Association Technical Conference (2003)**

Taller  
Tannat, wines of great structure and the challenge of expressing its aroma potential in the Uruguayan conditions  
Estados Unidos  
Tipo de participación: Poster Autores: Carrau, F.M., Dellacassa, E., Boido, E., Disegna, E., Medina, K., Lloret, A., Gaggero, C., Gambaro, A., Rabosto, X., Farina, L., Bracesco, N., Giuglucci, A

He colaborado en la puesta en marcha del Laboratorio de Biotecnología de Aromas área específica dedicada al análisis de componentes volátiles en diversas matrices, desde este ámbito brindó asesoramiento específico a empresas y a distintos proyectos en el área institucional. Dentro del Departamento me encargo del dictado de clases de cromatografía y conjuntamente con los docentes de otros departamentos participo en los cursos respectivos esta temática. He dictado cursos a nivel de grado y posgrado en mi área de especialización en nuestro País y en el exterior. Participo de la Comisión Directiva del Departamento y de la Comisión de Comunicación de Facultad de Química.

## Información adicional

- Período 16/11/18 al 13/09/19: medio horario por lactancia.
- Período 08/08/2018 al 15/11/18: licencia por maternidad
- Período 28/08/15 al 24/06/16: medio horario por lactancia.
- Período 24/06/15 al 28/08/15: licencia por maternidad
- Períodos 01/11/14 al 28/02/15 y 25/03/15 al 24/06/15: Licencia médica por reposo absoluto
  
- Becas Usufructuadas:
- Beca de apoyo para la finalización de estudios de Posgrado otorgada por el Consejo Directivo Central de la Universidad de la República. Junio - diciembre del 2007.
- Beca de financiamiento otorgada a estudiantes de posgrado de las Carreras Académicas de la Facultad de Química. Setiembre- diciembre del 2005.
- Beca de financiamiento otorgada a estudiantes de posgrado de las Carreras Académicas de la Facultad de Química. Junio- diciembre del 2004.

## Indicadores de producción

<b>ACTIVIDADES</b>	<b>52</b>
Líneas de investigación	5
Proyectos Investigación Desarrollo	21
Docencia	11
Extensión	2
Gestión Académica	7
Capacitación Entrenamiento	1
Servicio Técnico Especializado	1
Pasantía	4
<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>190</b>
Artículos publicados en revistas científicas	61
Completo	61
Trabajos en eventos	114
Libros y Capítulos	10
Libro publicado	1
Capítulos de libro publicado	9
Textos en periódicos	5
Revistas	5
<b>PRODUCCIÓN TÉCNICA</b>	<b>23</b>

<b>Productos tecnológicos</b>	1
Con registro o patente	1
<b>Trabajos técnicos</b>	12
<b>Otros tipos</b>	10
<b>EVALUACIONES</b>	<b>40</b>
<b>Evaluación de proyectos</b>	8
<b>Evaluación de eventos</b>	2
<b>Evaluación de publicaciones</b>	18
<b>Evaluación de convocatorias concursables</b>	3
<b>Jurado de tesis</b>	9
<b>FORMACIÓN RRHH</b>	<b>30</b>
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</b>	25
Tesis/Monografía de grado	4
Otras tutorías/orientaciones	14
Tesis de maestría	4
Tesis de doctorado	1
Iniciación a la investigación	1
Docente adscriptor/Practicantado	1
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</b>	4
Tesis de doctorado	2
Tesis de maestría	2
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones con pasaje a doctorado</b>	1
Tesis de maestría	1