



**DIEGO GERMAN
PICCARDO SILVA**

Dr. Ing. Agr.



dpiccardo@fagro.edu.uy
https://www.researchgate.net/profile/Diego_Piccardo
 Ruta 66 Km 27.500, Canelón Chico, Canelones
 094877473

SNI

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas
 Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 05/03/2026
 Última actualización: 26/02/2026

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Agronomía / Enología - Unidad de Tecnología de los Alimentos / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sector Educación Superior/Público

/ Unidad de Tecnología de los Alimentos

Dirección: Garzón 780 / 12900

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (2) 23597191

Correo electrónico/Sitio Web: dpiccardo@fagro.edu.uy www.fagro.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Ciencias Agrarias (2015 - 2019)

Universidad de la República - Facultad de Agronomía, Facultad de Agronomía, Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Evaluación de alternativas tecnológicas sustentables para la elaboración de vinos tintos diferenciados

Tutor/es: Gustavo Diego González Neves

Obtención del título: 2019

Financiación:

Universidad de la República / Comisión Académica de Posgrado, Uruguay

Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay

Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay

Palabras Clave: vino leve componentes bioactivos capacidad antioxidante Tannat

Áreas de conocimiento:

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

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

MAESTRÍA

Maestría en Ciencias Agrarias (2011 - 2015)

Universidad de la República - Facultad de Agronomía, Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES Y COMPOSICIÓN DE VINOS TINTOS TANNAT ELABORADOS POR TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN ALTERNATIVAS

Tutor/es: Gustavo Diego González Neves

Obtención del título: 2015

Áreas de conocimiento:

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

Enología

GRADO

Ingeniería Agronómica (1998 - 2007)

Universidad de la República - Facultad de Agronomía, Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Efecto de la incidencia del microclima y la gestión del follaje sobre el crecimiento vegetativo, la maduración y la sanidad de la uva.

Tutor/es: Milka Ferrer Baccino

Obtención del título: 2012

Áreas de conocimiento:

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Webinar: Técnicas para reducir la graduación alcohólica y el pH de los vinos (10/2023 - 10/2023)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Rovira i Virgili , España

3 horas

General introduction to Omics and possible application to the study of grapevine (04/2022 - 04/2022)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad de Cuyo /

Curso realizado por el profesor Philippe Gallucci (Universidad de Bourdeaux) en el marco del proyecto , Argentina

20 horas

Webinar Aplicaciones de quitosano durante la vendimia (07/2021 - 07/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía /

Webinar organizado por Infowine - Agrobin , Uruguay

1 hora

Curso Taller: Formación básica de tutores docentes del plan 2020 (02/2021 - 03/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Enseñanza , Uruguay

20 horas

Herramientas y recomendaciones para promover la comunicación efectiva con los/las estudiantes con empleo de medios digitales (02/2021 - 02/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Enseñanza , Uruguay

3 horas

Actividad de lectura académica para enseñar y aprender las disciplinas (02/2021 - 02/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Enseñanza , Uruguay

3 horas

Recomendaciones para el seguimiento (monitoreo) de los/las estudiantes con énfasis en cursos en línea (02/2021 - 02/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Enseñanza , Uruguay

3 horas

Guía de buenas prácticas docentes para la enseñanza y la evaluación en modalidad presencial y en línea (02/2021 - 02/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Enseñanza , Uruguay

3 horas

Webinar Vinos naturales: mas allá de la filosofía - organizado por la PIV (12/2020 - 12/2020)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía /

Webinar organizado por la OIV , Uruguay

4 horas

Roles que desafían la función de enseñanza: orientadores, tutores docentes y tutores pares 2edición (12/2020 - 12/2020)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Enseñanza , Uruguay
12 horas

Jornada II: formulación de programas de cursos (09/2019 - 09/2019)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Facultad de Agronomía , Uruguay
3 horas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Formulación de programas

Jornada I: enseñanza de competencias (08/2019 - 08/2019)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Facultad de Agronomía , Uruguay
3 horas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enseñanza de competencias

Didáctica de las Ciencias Naturales en la Educación Superior (01/2017 - 01/2017)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria , Uruguay
Palabras Clave: Docencia
Áreas de conocimiento:
Humanidades / Otras Humanidades / Otras Humanidades /

La colorimetría triestímulo y su aplicación en alimentos (01/2015 - 01/2015)

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

Presentaciones orales efectivas y técnicas para hablar en público (01/2015 - 01/2015)

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

Viticultura Sustentable (01/2010 - 01/2010)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía , Uruguay
80 horas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

Buenas Prácticas de Vinificación. Curso/Taller: Puntos Claves para el Éxito Comercial de un Vino. (01/2010 - 01/2010)

Sector Gobierno/Público / Otras Dependencias Gubernamentales / Instituto Nacional de Vitivinicultura , Uruguay
16 horas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

Protección Fitosanitaria en Viticultura (01/2008 - 01/2008)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía , Uruguay
36 horas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agronomía, reproducción y protección de

plantas / Protección Vegetal

Suelos, con énfasis en Sistemas Horti-Frutícolas (01/2008 - 01/2008)

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

Áreas de conocimiento:

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

Los compuestos fenólicos de la uva y el vino (01/2008 - 01/2008)

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

24 horas

Áreas de conocimiento:

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

Gestión del rendimiento y de la calidad de la uva (01/2007 - 01/2007)

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

30 horas

Áreas de conocimiento:

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

Caracterización de poblaciones de insectos mediante evaluaciones de campo y con herramientas de biología molecular: el caso de la filoxera de la vid (01/2006 - 01/2006)

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

20 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agronomía, reproducción y protección de
plantas / Protección Vegetal

Sistema de pronóstico y monitoreo de plagas y enfermedades en frutales de hoja caduca (01/2005 - 01/2005)

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

12 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agronomía, reproducción y protección de
plantas / Protección Vegetal

Cómo negociar con el exterior (01/2004 - 01/2004)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Fundasol , Uruguay

24 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Negocios y Administración /

Creatividad y Evaluación de Ideas (01/2004 - 01/2004)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Fundasol , Uruguay

9 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Negocios y Administración /

Claves para la producción de vinos fino (01/2002 - 01/2002)

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

14 horas

Áreas de conocimiento:

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2025)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Agronomos Enologos de Chile, Chile

Alcance geográfico: Internacional

Presente, pasado y futura de la vitivinicultura en la Facultad de Agronomía. (2024)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Facultad de Agronomía, Uruguay

Alcance geográfico: Local

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Vitivinícola (2024)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Química - Inia, Uruguay

Alcance geográfico: Nacional

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

Alcance geográfico: Internacional

44 Congreso Mundial de la OIV (2023)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: OïV, España

Alcance geográfico: Internacional

II International congress on grapevine and wine sciences (2023)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Instituto de ciencias de la vid y el vino, España

Alcance geográfico: Internacional

Congreso Cava: Espai de Transformació Creativa Casa Rius (2023)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Rovira y Virgili, España

Alcance geográfico: Regional

Encuentro-taller de coordinación del módulo Viticultura Sostenible - Proyecto Vitaglobal (2022)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Universidad de Cuyo - Obreal, Argentina

Perspectives and challenges for the university role in local and regional development (Proyecto Vitaglobal) (2021)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Agronomía - Facultad de Química - Obreal, Uruguay

Online training workshop: shaping teaching towards local development strategies and approaches (Proyecto Vitaglobal) (2021)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Agronomía - Facultad de Química - Obreal, Uruguay

Jornada 10 años de Doctorado en Ciencias Agrarias (2020)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Unidad de Posgrado y Educación Permanente, Uruguay

XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2019)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Enologos del Perú, Perú

Áreas de conocimiento:

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

Seminario de Vinos Orgánicos y Biodinámicos de la región, y la realidad en Uruguay (2019)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Bio, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Proyecto Internacional Vita Global (2019)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Obreal, Argentina

Areas de conocimiento:

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

Jornadas de Investigación (2018)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Facultad de Agronomía, Uruguay

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

41 Congreso Mundial de la Viña y el Vino (2018)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: OIV, Uruguay

Palabras Clave: congreso oiv

Areas de conocimiento:

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

Macrowine 2018 (2018)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: LAAE, Universidad de Zaragoza, Gobierno de Aragon, IA2, ICVV, Universidad de la Rioja, Gobierno de la Rioja, CSIC, España

Palabras Clave: Enology Wine stability Wine metabolites and macromolecules Wine Microbiological diversity and quality

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología / XIII Congreso Brasileño de Viticultura y Enología (2015)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Brasileña de Enólogos, Brasil

37th Congres Mundial de la Viña y el Vino OIV (2014)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: OIV e INV, Argentina

Areas de conocimiento:

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

Introducción a las Normas 17025 UNIT-ISO aplicadas a laboratorios de ensayo y calibración (2013)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Consejo de Educación Técnico Profesional, Uruguay

Mercado Mundial del Vino (2013)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: INAVI, Uruguay

Seminario Internacional: Nuevas Tecnologías en Viticultura y Enología (2010)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Asociación de Enólogos del Uruguay, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

12° Congreso Nacional de Horti-Fruticultura (2010)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2009)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Enólogos del Uruguay, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Museo del Vino del Uruguay (2009)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Intendencia Municipal de Canelones, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

XI Congreso Nacional de Hortifruticultura - III Congreso panamericano del consumo de frutas y hortalizas (2007)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2007)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: I.N.V. Mendoza, Argentina, Argentina

Áreas de conocimiento:

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

Jornada técnica de difusión: Adecuación de tecnologías: Manzanas y Arándanos (2007)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Facultad de Agronomía, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

1a jornada de divulgación de resultados de investigación en viticultura y enología (2006)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Facultad de Agronomía, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología - XI Congresso Brasileiro de viticultura e Enologia - II Seminario Franco - Brasileiro de Viticultura e Enología (2005)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Associação Brasileira de Enologia, Brasil

Áreas de conocimiento:

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

Congreso nacional de Ingenieros Agrónomos - II Encuentro regional de Ingeniería Agronómica (2005)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Agrónomos, Uruguay

X Congreso Nacional de Horti-Fruticultura (2005)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Nacional de Horti-Fruticultura, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

La composición fenólica y la calidad de los vinos (2005)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Cytel - I.NA.VI., Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Curso Microsoft Office 2000 Advance (2002)

Tipo: Otro

Institución organizadora: I.A.C. Computación, Uruguay

Curso Microsoft Office 2000 full (2002)

Tipo: Otro

Institución organizadora: I.A.C. Computación, Uruguay

Curso Office Essential 2000 (2002)

Tipo: Otro

Institución organizadora: I.A.C. Computación, Uruguay

Seminario Internacional de Vitivinicultura (1996)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: I.NA.VI., Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Jornadas Vitícolas (1995)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: JU.NA.GRA, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Idiomas

Español

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

Inglés

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

Áreas de actuación

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Actuación profesional

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (10/2021 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor Adjunto 30 horas semanales / Dedicación total
Cargo ganado por concurso de oposición y mérito
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Efectivo

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Proyecto de Dedicación total: Contribución a la sustentabilidad del sector vitivinícola a través del estudio de técnicas de vinificación adaptadas al potencial enológico y a la sanidad de las uvas producidas en diferentes regiones climáticas vitivinícolas (10/2021 - a la fecha)

El objetivo general de este proyecto es contribuir a la sustentabilidad del sector vitivinícola a través del estudio de técnicas de vinificación adaptadas al potencial enológico y la sanidad de las uvas producidas en diferentes regiones climáticas del Uruguay. Como objetivos específicos se plantean: - Evaluar técnicas de reducción del contenido de alcohol y alternativas de elaboración de vinos con uvas Tannat, Merlot y Marselan Sauvignon blanc y Chardonnay producidas en diferentes regiones climáticas vitivinícolas. - Profundizar sobre el conocimiento del potencial enológico y la tipicidad de los vinos de diferentes variedades producidas en diferentes regiones climáticas vitivinícolas. - Evaluar los efectos de las tecnologías utilizadas durante la vinificación sobre la composición de los vinos y adecuarlas al potencial enológico de las uvas, sin perder la tipicidad de origen del vino. - Determinar posibles respuestas de manejo enológico bajo situaciones climáticas predeterminadas como medidas para mitigar el efecto de la variabilidad interanual sobre el potencial enológicos de la uva. - Contribuir a la formación del Ingeniero Agrónomo, a través de la presentación de los resultados obtenidos en cursos de grado y posgrado. - Difundir el conocimiento generado a los principales actores del sector vitivinícola nacional e internacional.

Aplicada

30 horas semanales

Unidad de Tecnología de los alimentos - Facultad de Agronomía, Enología, Coordinador o Responsable

Equipo: PICCARDO, Diego

Áreas de conocimiento:

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

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Secuestro de Carbono en Viticultura. (03/2025 - a la fecha)

La viticultura cuenta con un Programa de certificación de Producción Sostenible. La evaluación del secuestro de carbono considerando el cambio climático, se hace pues necesaria. Esta propuesta busca generar conocimiento para determinar la sostenibilidad del sistema a través de la cuantificación de carbono orgánico (CO) en diferentes órganos de la vid, la vegetación de cobertura asociadas y suelo (COS). Las preguntas a responder son: ¿Cuál es la variabilidad en el stock de COS que existe en suelos vitícolas de dos regiones diferentes?; ¿Podría el secuestro de carbono ser diferente en sistemas vitícolas con diferentes estrategias de manejo del suelo? Para darles respuesta, se evaluarán viñedos con diferentes manejos de suelos (porcentaje de cobertura espontánea y sembrada) en diferentes regiones vitícolas para estimar la fijación de carbono de vides adultas, sus pasturas asociadas y secuestro de COS. Se tomarán 12 viñedos adultos comerciales de 2 regiones vitícolas buscando en cada región, dos situaciones contrastantes de manejo de la cobertura, y, dentro de cada manejo, homogeneizar por tipo suelo, pendientes e historias de uso (6 viñedos en cada región). Durante 2 ciclos vegetativos de la vid se estimará el balance de COS en la fila y entrefila del viñedo, el secuestro de CO de la cobertura vegetal al final del ciclo y la estimación de CO en órganos de la vid y su relación con tasas de asimilación de C durante el ciclo. A escala local, los indicadores servirán para trazar una línea de manejo sostenible en la cual se puedan recomendar tecnologías de producción para mejorar los servicios ecosistémicos de los viñedos. A nivel país, las mediciones locales servirán como punto de partida para comenzar a recabar datos que junto con monitoreos posteriores sirvan de referencia para los

tomadores de decisiones y formuladores de políticas públicas.

2 horas semanales

Universidad de la República , Facultad de Agronomía

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PICCARDO, Diego , FOURMENT, M. (Responsable)

Evaluación del uso y ajuste de momento y dosis de bioestimulantes en vid: Maisor (01/2024 - a la fecha)

Proyecto de investigación y asistencia técnica

1 horas semanales

Universidad de la Republica , Facultad de Agronomía

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Maisor S.A., Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PICCARDO, Diego , FOURMENT, M. (Responsable)

Proyecto María Viñas 2022: Evaluación de opciones para la reducción del contenido de sulfitos añadidos en vinos tintos Tannat. (12/2022 - 08/2025)

El anhídrido sulfuro protege a los compuestos fenólicos de la oxidación e inhibe el desarrollo de microorganismos que ejercen acción negativa sobre el vino. Sin embargo, elevados contenidos de sulfitos en vinos pueden tener afectar la salud del consumidor al ocasionar reacciones alérgicas, dolores de cabeza y náuseas, entre otros efectos. Recientemente, el sector vitivinícola ha adoptado iniciativas para aumentar la sostenibilidad, calidad e inocuidad de sus productos, entre las que se encuentran la elaboración de vinos reducidos en sulfitos, sin sulfitos añadidos y de mínima intervención. Estos últimos se elaboran con uvas de producción sostenible, fermentadas con levaduras nativas y empleando dosis reducidas de anhídrido sulfuroso o un sustituto de origen natural. Reducir o sustituir el anhídrido sulfuro puede generar enturbiamiento en botella, desarrollar fermentaciones secundarias no deseadas y formación de fenoles volátiles, comprometiendo la calidad y estabilidad del vino. Este proyecto busca evaluar programas de reducción del contenido de sulfitos añadidos a vino elaborados con levaduras seleccionadas o con levaduras nativas (mínima intervención), sin afectar su composición química, sus características sensoriales o su estabilidad microbiológica. Para ello, se realizarán dos ensayos sobre uvas Tannat: 1) vinificaciones con levaduras seleccionadas y dosis reducidas de anhídrido sulfuroso, quitosano o una combinación de anhídrido sulfuroso con quitosano, lisozima o ácido fumárico; 2) vinificaciones con levaduras nativas y dosis reducidas de anhídrido sulfuroso, quitosano, una combinación de ambas o sin conservantes. Estas vinificaciones serán comparadas con una vinificación tradicional. Los resultados permitirán identificar la eficiencia de los programas de reducción del contenido de sulfitos en los vinos elaborado y caracterizarlos a través de su evaluación microbiológica, composición fisicoquímica, color y características sensoriales. Se pretende contribuir al desarrollo de estas vinificaciones a nivel industrial, aportando bases sólidas para la definición legal de sus vinos y la elaboración de normativas para su certificación.

20 horas semanales

Facultad de agronomía - Udelar , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PICCARDO, Diego (Responsable) , GONZÁLEZ-NEVES, G. , Guzman Favre , REGINENSI S. , GONZALEZ, M. J. , OLIVERA, J.A. , NAYA H , Cammarota Tain , Pereyra Farina , Clara , Celio

Estudio de la composición en taninos de mostos y vinos durante la vinificación en tinto: implicancias enológicas de diferencias entre cultivares (02/2023 - 04/2025)

Proyecto CSIC I+D

5 horas semanales

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Especialización:1

Equipo: PICCARDO, Diego , Favre, G. (Responsable) , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Deterrminación de parcelas (single vineyards) en función de la respuesta agronómica y enológica de la vid al topo-clima en una región vitivinícola. (09/2023 - 09/2024)

Proyecto de investigación y asistencia técnica

1 horas semanales

Universidad de la República , Facultad de Agronomía

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Bodega Garzón, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PICCARDO, Diego , FOURMENT, M. (Responsable)

Evaluación del meso-clima en viticultura para la adaptación de medidas de manejo sustentable en la zona este del país. (09/2022 - 09/2023)

Proyecto de investigación y asistencia técnica

1 horas semanales

Universidad de la República , Facultad de Agronomía

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Bodega Garzón, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PICCARDO, Diego , FOURMENT, M. (Responsable)

Proyecto PAIE 2022 - Evaluación del empleo de chips de madera de diferente origen botánico sobre la composición y las características sensoriales del vino tinto Tannat (04/2022 - 03/2023)

El empleo de chip de roble es una práctica muy difundida en las bodegas nacionales, a fin de aportar taninos y compuestos volátiles de la madera al vino, resultando en una mayor estructura y complejidad. Esta técnica permite elaborar un producto diferenciado que contribuye a mejorar la competitividad y rentabilidad de las bodegas. Esto se debe a que, si consideramos el aporte de compuestos no volátiles y volátiles de la madera al vino, el empleo de chip de roble permite reducir el costo respecto a una crianza en barrica, ya que la superficie de contacto madera/vino es superior y se puede realizar en mayores volúmenes obteniendo un producto homogéneo. Se debe considerar que el empleo de chips no sustituye a la crianza en barrica, ya que no hay un efecto de microoxigenación. Actualmente, existen en el mercado chip de origen botánico diferente al roble. El empleo de estos chips diferentes al roble no está permitido por la Organización Internacional de Uva y el Vino, a la vez que existe poca información sobre su efecto en la composición del vino. El objetivo de esta investigación es generar conocimiento sobre el efecto del empleo de chips de madera de diferentes orígenes botánicos (roble francés, americano, lenga, cerezo y acacia) en la composición química y en sus características sensoriales del vino tinto Tannat. El proyecto tendrá una duración de 9 meses a partir de abril del 2021. Durante la vendimia 2021 se elaborará un vino base el cual, una vez estabilizado, se dividirá en seis lotes. En un lote no se accionará chips y será considerado como testigo. Sobre los demás lotes se le adicionará chips de madera de roble francés

(tratamiento chip1), americano (tratamiento chip2), acacia (tratamiento chip3), cerezo (tratamiento chip4) y lenga (tratamiento chip5). Luego de un período de contacto, se extraerán los chips del vino y serán embotellados. Sobre los vinos embotellados se evaluará el color y la concentración en polifenoles totales, antocianos y proantocianidinas. También se realizará un análisis sensorial. Se espera elaborar vinos tintos Tannat diferenciados, ya sea en su composición química y/o sus características sensoriales, debido al empleo de chips de madera de diferente origen botánico. Los resultados obtenidos serán difundidos a través de jornadas de divulgación y extensión dirigidas a productores, enólogos y asesores del sector. También se pretende poder presentar los resultados en congresos regionales. Se espera que el proyecto permita generar conocimiento sobre el empleo de diferentes chips de madera en la composición del vino, que puedan ser utilizados por los diferentes actores del sector vitivinícola nacional y que contribuyan a mejorar su competitividad y rentabilidad.

5 horas semanales

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:4

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PICCARDO, Diego

Red global de las ciencias de la agricultura y vitivinicultura: internacionalización a través de programas conjuntos (Vitaglobal) (10/2021 - 10/2022)

The need for universities to contribute to local/regional development is a growing policy priority across the world. This is true for both young universities, created in remote regions so as to boost the knowledge economy, and older traditional universities, who are under pressure to expand access and demonstrate graduate employability. In the EU, various policies propagate higher education institutions (HEI) as regional/local motors for development: Under the EU2020 strategy, regional investment is a main channel for 'smart, sustainable and inclusive growth'. The EU has promoted the role of universities in 'smart specialisation' in European regions, which emphasizes their contribution to innovation, industry outreach and employment. This is also true in Latin America (LA), though the local development agenda tends to focus more on access to higher education and social inclusion. For example, several universities have recently been created in Argentina and Chile with a distinct regional development profile and a governance structure that engages local industry. Recently, the OBREAL/GLOBAL Observatory-led project 'ULISES', financed under Action 3 of the Erasmus Mundus programme (2014-2016) explored universities, local development, employability and academic quality in South America. One major conclusion was that more academic cooperation is needed between institutions in diverse global regions, which share economic sectoral development interests, yet lack historical or linguistic traditions of collaboration. The partners of VitaGlobal share the belief that in order to deliver higher quality, locally relevant study programmes and research, global engagement is needed. The strategy 'EU Higher Education in the World' (2013) states that HEI should aim to 'develop international curricula' and 'position themselves according to their strengths in education, research or innovation, and forge partnerships within and outside Europe'. This strategy also acknowledges that global engagement should go beyond top research capitals, and link regions across the globe with similar challenges, industries and needs. VitaGlobal is predicated on this interest: It links universities in Latin America, Europe, South Africa and Georgia in a distinct global network, committed to local development challenges through the internationalisation of study programmes. Amongst the regional/country priorities of the Erasmus+ programme, Latin America, Georgia and South Africa all cite 'Agriculture' as a priority for curriculum development. VitaGlobal thus focuses on sharpening university contribution to local development, specifically by proposing a curriculum development project that targets a growing agricultural sub-sector for all of the Partner regions involved: viticulture and oenology. It does so by building a joint study programme, which is widely acknowledged to contribute to teaching innovation and internationalisation, as well as a wider cooperation network linking diverse institutions.

5 horas semanales

Unidad de Tecnología de los Alimentos - Facultad de Agronomía, GD Enología

Desarrollo

Otros

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Equipo: PICCARDO, Diego, FOURMENT, M., GONZÁLEZ-NEVES, G., Favre, G., ECHEVERRIA G.

Programa Fortalecimiento del Equipamiento para Investigación en los Servicios de la Universidad de la RepúblicaCSIC: Análisis espectrofotométrico en el infrarrojo cercano como una herramienta para la caracterización, definición y toma de decisiones durant (10/2021 - 06/2022)

En el proyecto plantea la adquisición de un OenoFoos™ (Foss, USA) que será instalado en el Laboratorio de Enología, de la Unidad de Tecnología de los Alimentos, bajo la responsabilidad de los docentes Diego Piccardo y Mercedes Fourment. El proyecto fue aprobado en junio del 2022. Este equipo realiza diferentes determinaciones analíticas empleando la espectrofotometría en el infrarrojo cercano e incluye una serie de calibraciones específicas para la determinación de la composición de uvas (brix, pH, acidez total, acidez volátil, nitrógeno alfa-amino, amoníaco, ácido tartárico, ácido málico, ácido glucónico, densidad), mostos en fermentación (etanol, acidez total, ácido málico, acidez volátil, glucosa/fructosa, pH) y vinos (etanol, acidez total, ácido málico, ácido láctico, acidez volátil, glucosa/fructosa, glucosa, fructosa, pH, densidad), por lo que puede ser empleado en lugar de los métodos tradicionales. El infrarrojo cercano es un método de análisis rápido y preciso y es muy utilizado en la determinación cuantitativa de los componentes principales de la mayoría de los productos alimentarios y agrícolas. La adquisición de este equipo permite sustituir los análisis tradicionales y ampliar los resultados obtenidos ya que determina una serie de parámetros adicionales entre los que se incluye ácidos orgánicos (ácido tartárico, málico, láctico y glucónico), azúcares (fructosa, glucosa y relación glucosa/fructosa) y compuestos nitrogenados (nitrógeno alfa-amino y amoníaco). La información generada a partir de la composición de la uva puede contribuir determinar y planificar su cosecha y a evaluar la respuesta de la vid, tanto a las condiciones ambientales como a diferentes tratamientos de gestión del viñedo. La información generada en vinos permite caracterizar y evaluar tanto los vinos como el efecto de diferentes técnicas enológicas empleadas en el proceso de elaboración. También permite realizar un seguimiento del estado sanitario del vino y aporta datos relevantes para prevenir su deterioro durante la conservación y crianza. Como ventaja adicional este equipo permite determinar la composición de mosto o vino en forma rápida, eficiente, precisa, brindando la posibilidad de analizar las muestras con mayor frecuencia, con menor procesamiento y costo ampliando las capacidades analíticas de los Laboratorios de Viticultura y Enología y generando mejores resultados y una mayor eficiencia en las determinaciones.

10 horas semanales

Unidad de Tecnología de los Alimentos - Facultad de Agronomía , GD Enología

Otra

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: PICCARDO, Diego (Responsable) , FOURMENT, M. (Responsable)

Evaluación de alternativas de gestión del viñedo y de la vinificación para mitigar los efectos de la variabilidad climática sobre la composición de uvas y vinos (10/2021 - 03/2022)

La variabilidad climática interanual durante el ciclo de la vid y más precisamente en el periodo de maduración de la uva afecta el potencial enológico. Con las tendencias actuales de aumento de variabilidad climática debido al cambio climático, la necesidad de aportar medidas de adaptación para la gestión del viñedo y la bodega se torna imprescindible. La producción vinos tintos con cuerpo y de color intenso apreciados por los consumidores requiere cosechar las uvas en un estado avanzado de madurez y una intensa extracción de compuestos fenólicos durante la vinificación. Las uvas con madurez avanzada con frecuencia presentan concentraciones altas de azúcares y pH originando vinos con elevado contenido de alcohol y con problemas de estabilidad. Estas características de madurez tecnológica no son posibles de obtener todos los años debido mayormente por la variabilidad climática. Por ello, el objetivo de este proyecto es evaluar técnicas de gestión de viñedo y de vinificación que permitan regular el contenido de alcohol y pH de los vinos sin afectar su concentración fenólica como herramienta para mitigar el efecto de la variabilidad climática interanual. Para ello, se evaluará la pre-poda post envero y tratamientos de sustitución de mosto de uva madura por mosto de uva inmadura en los cultivares Merlot y Tannat. Se llevará a cabo un análisis climático de la región como factor determinante de la calidad final de la uva. En los viñedos se realizará un seguimiento fenológico y evaluaciones de la composición de la canopia, producción y estado sanitario. Se evaluará la composición de la baya durante la maduración y luego de la vinificación, sobre los vinos estabilizados se determinará su composición fisicoquímica básica, color y composición polifenólica. Para determinar la composición fenólica de uvas y vinos se utilizarán técnicas espectrofotométricas y de HPLC. Mediante las técnicas de gestión de viñedo y vinificación se espera poder elaborar vinos con menor contenido de alcohol y pH sin afectar negativamente su color, composición fenólica y características sensoriales. El proyecto se realizará en conjunto con la Asociación Nacional de Bodegueros quienes han manifestado la necesidad de incorporar nuevas técnicas de vinificación que permitan minimizar los

efectos de la variabilidad climática interanual sobre la composición de la uva y los vinos. Se espera poder aportar herramientas objetivas que permitan mejorar la sustentabilidad de las empresas afiliadas a esta Asociación. Los resultados obtenidos serán transferidos a través de jornadas de divulgación y extensión hacia el sector vitivinícola, así como también a través de publicaciones en congresos y revistas técnicas y científicas. Adicionalmente, se pretende contribuir a la formación de recursos humanos mediante el desarrollo de dos tesis de grado en el marco del proyecto.

10 horas semanales

Unidad de Tecnología de los Alimentos - Facultad de Agronomía , GD Enología

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: PICCARDO, Diego , FOURMENT, M. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , Favre, G. , SALVARREY, J. ,

Clara A. , Paola CAZULO VENTURINI

Elaboración de vinos de corte considerando los perfiles fenólicos de las variedades: estudio de la copigmentación, la formación de pigmentos derivados y la retención de compuestos bioactivos en el vino (10/2021 - 12/2021)

Elaboración de vinos de corte considerando los perfiles fenólicos de las variedades: estudio de la copigmentación, la formación de pigmentos derivados y la retención de compuestos bioactivos en el vino

5 horas semanales

Unidad de Tecnología de los Alimentos - Facultad de Agronomía , GD Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PICCARDO, Diego , Favre, G. (Responsable) , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Regulación del momento e intensidad de aplicación de prácticas de manejo que afectan el equilibrio hoja/fruta en la variedad Marselan, para obtener vinos de alta gama en diferentes suelos del Uruguay. (10/2021 - 12/2021)

El proyecto surge como respuesta a una inquietud planteada por el sector productivo, alineado con el Plan Estratégico 2018 del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI). Entre otros objetivos el Plan propone: promover la calidad en toda la cadena productiva; desarrollar las exportaciones, integrando a la cadena de valor a quienes no tengan capacidad de exportar y promover la coordinación y unión entre los distintos agentes del sector. La variedad Marselan es un cruzamiento interespecífico de *Vitis vinifera* (L) (Cabernet-Sauvignon x Grenache Noir), creada en Francia en la década del 60. En nuestro país su implantación comenzó en 1998 y durante la última década la superficie de Marselan se multiplicó por 4, alcanzando en la actualidad entre 6 y 7% del total de plantas menores a 10 años. En nuestro país, si bien se alcanzan buenos rendimientos, es necesario investigar sobre el ajuste de carga de fruta por planta, para obtener plantas bien equilibradas y fruta de excelente calidad, en función del suelo y clima. Las prácticas habituales de deshojado en cuajado y raleos de racimos, se realizan sin una orientación clara según el tipo de vino a elaborar. Asociado, está la dificultad de absorción de Mg, problemas de "corrimiento", falta de conocimiento de la respuesta a la alimentación hídrica y de la cinética de la composición durante la maduración, entre otros. El proyecto será conducido por la Facultad de Agronomía (áreas de Viticultura, Enología, Edafología y Agroclimatología), el INAVI (contraparte financiera) y participación activa del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), la (AEU) y el sector productivo. Participarán investigadores, técnicos, productores y otros agentes con larga trayectoria en la temática y en el sector, que garantizan una correcta ejecución del proyecto. A este grupo se sumarían estudiantes que contarán con la posibilidad de desarrollar tesis de grado y/o posgrado. Se utilizará una estrategia participativa, promoviendo acciones para integrar al mayor número posible de actores, capaces de aportar información sobre aspectos tales como, manejo a campo, transformación industrial y comercialización. El Proyecto tendrá una duración de dos años. Se instalarán módulos de ensayo en tres viñedos comerciales de Marselan, sobre diferentes suelos. Se ejecutarán prácticas de manejo en verde de la canopia que incluyen técnicas en desarrollo, como es el deshojado en pre floración, combinado con alternativas tradicionales, como deshojado en cuajado y raleo de racimos. Se trata de técnicas sencillas con un enfoque pragmático, para resolver el

problema y facilitar una adopción rápida. En cosecha se vinificarán las uvas procedentes de cada tratamiento, sobre los que se evaluará la composición, la estabilidad y se someterán a evaluación sensorial. Complementariamente, se estudiará el suelo y el clima a escala de parcela y de canopia, que aportará elementos para comprender la respuesta de la planta según el sitio de implantación (terroir), con un enfoque sistémico.

5 horas semanales

Unidad de Tecnología de los Alimentos - Enología , GD Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PICCARDO, Diego , ECHEVERRIA G. (Responsable) , GONZÁLEZ-NEVES, G. , Favre, G.

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Coordinador de la Unidad de Tecnología de los Alimentos (dirección de la unidad y participación en reuniones de coordinación con directores de otros departamentos de forma mensual) (04/2024 - a la fecha)

Universidad de la República, Facultad de Agronomía

5 horas semanales

DOCENCIA

Carrera de ingeniería Agronómica (10/2021 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 60 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Agrarias (02/2025 - a la fecha)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Enología: Ciencia y Tecnicas del Vino, 87 horas, Teórico-Práctico

Carrera de ingeniería Agronómica (03/2024 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Enología: Ciencia y Técnicas del vino, 87 horas, Teórico-Práctico

Carrera de ingeniería Agronómica (08/2023 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Claves para la producción y evaluación de vinos, 63 horas, Teórico-Práctico

Carrera de ingeniería Agronómica (10/2021 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Tutor de Trabajo Final de Grado, 40 horas, Teórico

Carrera de ingeniería Agronómica (10/2021 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Viticultura, 80 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Agrarias (10/2021 - a la fecha)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Viticultura, 80 horas, Teórico-Práctico

Comité de Seguimiento de Tesis de Doctorado en Ciencias Agrarias (10/2021 - a la fecha)

Doctorado
Invitado

Maestría en Ciencias Agrarias (10/2021 - a la fecha)

Maestría
Responsable
Asignaturas:
Tutoría de estudiantes, 60 horas, Teórico-Práctico

Ciencias Agrarias (08/2025 - 11/2025)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Tecnologías aplicadas a la conservación de alimentos, 21 horas, Teórico

Ciencias Agrarias (07/2025 - 11/2025)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Gestión de la vinificación y alternativas de crianza de los vinos tintos, 32 horas, Teórico

Carrera de ingeniería Agronómica (09/2025 - 10/2025)

Grado
Responsable
Asignaturas:
pasantía de investigación Aldana Laso, 10 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Agrariaa (10/2021 - 12/2024)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Enología, 75 horas, Teórico-Práctico

Carrera de ingeniería Agronómica (10/2021 - 12/2023)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Tutoría de carrera, 80 horas, Teórico

Carrera de ingeniería Agronómica (10/2021 - 12/2023)

Grado
Responsable
Asignaturas:
tutoría de 4to y 5to, 40 horas, Teórico

Carrera de ingeniería Agronómica (10/2021 - 12/2023)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Enología, 75 horas, Teórico

Carrera de ingeniería Agronómica (10/2021 - 11/2023)

Grado
Invitado
Asignaturas:
'Biología General - Actividad de vinculación a la Investigación, 21 horas, Teórico-Práctico

Carrera de ingeniería Agronómica (02/2022 - 03/2022)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Prácticas vitícolas, 32 horas, Teórico-Práctico

EXTENSIÓN

Curso Enología: Ciencia y Técnicas del Vino (curso dictado a productores en el marco de educación permanente) (02/2025 - a la fecha)

Universidad de la Republica, Facultad de Agronomía - Unidad de Tecnología de los Alimentos.

87 horas

Viticultura (dictado por educación permanente y posgrado (07/2023 - a la fecha)

Departamento de Producción Vegetal, Viticultura

4 horas

Integrante de la Comisión técnica de las normas de producción integrada de uva para vino (10/2021 - a la fecha)

Unidad de tecnología de los alimentos - Facultad de Agronomía, GD Enología

2 horas

El vino como tradición: inmigración, trabajo e innovación. Jornada de extensión (10/2024 - a la fecha)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

4 horas

Curso: Gestión de la vinificación y alternativas de crianza de los vinos tintos (08/2025 - 11/2025)

Unidad de Tecnología de los Alimentos, Enología

32 horas

Curso Tecnologías aplicadas a la conservación de alimentos (dictado por educación permanente (08/2025 - 11/2025)

GTI Tecnología, innovación e inocuidad de alimentos, Unidad de Tecnología de los Alimentos

21 horas

Charla a alumnos de bachillerato - Rol de la Unidad de Tecnología de los Alimentos en la Carrera de Ingeniería Agronómica (09/2025 - 09/2025)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

8 horas

Alimentos fermentados y su beneficio para la salud - Actividad Semana del Corazón en Facultad de Agronomía (09/2025 - 09/2025)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

3 horas

Feria interactiva Aprendiendo de uvas y vinos (10/2024 - 10/2024)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

8 horas

Charla alumnos bachillerato - Presentación sobre el rol de la Unidad de Tecnología de los Alimentos en la carrera de Ingeniería agronómica (09/2024 - 09/2024)

Facultad de Agronomía, Unidad de tecnología de los Alimentos

2 horas

Presentación de resultados de investigación del proyecto Evaluación de alternativas de gestión del viñedo y de la vinificación para mitigar los efectos de la variabilidad climática interanual sobre la composición de uvas y vinos a productores. (12/2021 - 12/2021)

Unidad de Tecnología de los Alimentos - Facultad de Agronomía, GD Enología

4 horas

Charla para estudiantes de la Escuela Superior de Vitivinicultura (UTU-CETP) - Conservación y crianza

de vinos tintos (10/2021 - 10/2021)

Unidad de Tecnología de los Alimentos - Facultad de Agronomía, GD Enología
2 horas

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

Integrante de la Comisión Enotécnica del Instituto Nacional de Vitivinicultura por Facultad de Agronomía (06/2022 - a la fecha)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos
1 horas semanales

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Integrante de la Comisión Enotécnica de Inavi (06/2022 - a la fecha)

INAVI 1 horas semanales

Académico Categoría 2 - Colegio de Posgrado de la Facultad de Agronomía (11/2021 - a la fecha)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos
2 horas semanales

GESTIÓN ACADÉMICA

Integrante del claustro en carácter de suplente (01/2024 - a la fecha)

Universidad de la República, Facultad de Agronomía
Participación en cogobierno 1 horas semanales

Integrante del consejo de Facultad de Agronomía (en carácter suplente) (03/2023 - a la fecha)

Universidad de la República, Facultad de Agronomía
Participación en consejos y comisiones 2 horas semanales

Integrante de la comisión Sinetza (06/2024 - a la fecha)

Universidad de la República, Facultad de Agronomía
Participación en consejos y comisiones 1 horas semanales

Integrante de la comisión de carrera de ingeniería agronómica por la UTA en carter suplente (07/2024 - a la fecha)

Unidad de Tecnología de los Alimentos Gestión de la Enseñanza 2 horas semanales

Integrante de la Comisión de Implementación de la Licenciatura en Viticultura y Enología (06/2025 - a la fecha)

Facultad de Agronomía Participación en consejos y comisiones 2 horas semanales

Integrante de la comisión de evaluación docente (02/2025 - 08/2025)

Universidad de la República, Facultad de Agronomía
Participación en consejos y comisiones 1 horas semanales

Integrante de la Comisión de Carrera de Ingeniería Agronómica, por la Unidad de Tecnología de los alimentos (10/2021 - 06/2024)

Unidad de Tecnología de los Alimentos - Facultad de Agronomía, GD Enología
Gestión de la Enseñanza 2 horas semanales

Integrante del claustro de la Facultad de Agronomía - Secretario suplente de la mesa del claustro por orden docente (01/2022 - 12/2023)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos
Participación en cogobierno 2 horas semanales

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

Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos

Funcionario/Empleado (01/2017 - 10/2021)

Asistente de Investigación G2 Efectivo 30 horas semanales
Cargo ganado por concurso de oposición y méritos
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Efectivo

Becario (05/2016 - 05/2019)

Becario de Doctorado - Comisión Académica de Posgrado 30 horas semanales
Beca de proyecto de Doctorado financiada por la Comisión Académica de Posgrado de la Universidad de la República. Título del proyecto de doctorado financiado: Evaluación de alternativas tecnológicas sustentables para la elaboración de vinos tintos diferentes.
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (11/2015 - 12/2016) Trabajo relevante

Asistente de investigación G2 20 horas semanales
Cargo obtenido por concurso. Se está concursando por el cargo de Grado 2 Efectivo.
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (12/2013 - 11/2015) Trabajo relevante

G1 20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (10/2012 - 12/2012)

G1 16 horas semanales
Docente, Grado 1. Universidad de la República, Facultad de Agronomía, Dpto de Producción Vegetal, Viticultura. Dedicación horaria de 16 hs semanales. Colaboración en trabajos de investigación
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (03/2008 - 06/2008)

Ayudante de investigación grado 1 20 horas semanales
Ayudante de Viticultura, Grado 1. Universidad de la República, Facultad de Agronomía, Dpto de Producción Vegetal, Viticultura. Dedicación horaria de 20 hs. semanales. Proyecto CSIC "Delimitación de terroirs en las zonas de Nueva Hespérides - Corralito, departamento de Salto y El Carmen, departamento de Durazno" (se adjunta resolución del consejo).
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (02/2007 - 04/2008)

Ayudante de Investigación 20 horas semanales
Ayudante de Fruticultura, Grado 1. Universidad de la República, Facultad de Agronomía, Dpto de Producción Vegetal, Viticultura. Dedicación horaria de 20 hs semanales. Proyecto PDT 66 - 14 "Tipicidad de la materia prima uva"
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (11/2004 - 04/2007)

Ayudante de Investigación 30 horas semanales
Docente, Grado 1. Universidad de la República, Facultad de Agronomía, Dpto de Producción Vegetal, Viticultura. Dedicación horaria de 30 hs semanales. Proyecto CSIC Mod. I "Evaluación de

métodos de predicción de cosecha de vid" En el marco de este proyecto se colaboró en la instalación de los ensayos y las determinaciones analíticas, el revelamiento de antecedentes y los análisis estadísticos.

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

Becario (01/2006 - 01/2007)

Ejecutor proyecto PDT jóvenes investigadores 30 horas semanales

Proyecto PDT Jóvenes Investigadores, Título de la propuesta: Podredumbres de racimo en Vitis vinifera: incidencia de prácticas vitícolas y análisis de métodos de predicción. Empresa:

Establecimiento Juanicó

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Evaluación de alternativas tecnológicas sustentables para la elaboración de vinos tintos diferenciados (06/2015 - a la fecha)

La variabilidad climática interanual durante el ciclo de la vid y sobre todo durante la maduración afecta el potencial enológico de la uva y la calidad del vino. El incremento de la variación climática interanual debido al cambio climático hace que sea imprescindible la adopción de medidas de gestión de la vinificación para elaborar vinos de calidad. La producción de vinos tintos con cuerpo y de color intenso apreciados por los consumidores requiere cosechar las uvas en un estado avanzado de madurez y una intensa extracción de compuestos fenólicos durante la vinificación. Las uvas con madurez avanzada presentan concentraciones altas de azúcares y pH originando vinos alcohólicos y con problemas de estabilidad. Este proyecto doctoral se enfocó en estudiar alternativas de vinificación que permitan regular el contenido de alcohol y pH de los vinos sin afectar su concentración fenólica como herramienta para mitigar el efecto de la variabilidad climática interanual. En particular, se evaluó la sustitución de mosto de uva madura por mosto de uvas inmaduras y la maceración pre-fermentativa en caliente sobre los cultivares Pinot noir y Tannat en las vendimias 2016, 2017 y 2018. Adicionalmente se realizó otro ensayo donde se evaluó el agregado y la sustitución de agua o mosto de uva blanca como alternativas para la reducción del contenido de alcohol de los vinos. Se determinó el potencial enológico de las uvas cosechadas y la composición general, color, composición fenólica y en polisacáridos de los vinos. También se realizaron evaluaciones sensoriales de los vinos. A través de las técnicas de vinificación propuestas se logró elaborar vinos con menor contenido de alcohol y pH manteniendo o incrementando su color, composición fenólica y polisacárida. El efecto de estas técnicas dependió fuertemente del cultivar y del potencial enológico de la uva en cada vendimia. Los resultados obtenidos sugieren que estas técnicas de vinificación pueden minimizar los efectos de la variabilidad climática interanual sobre la composición de los vinos siendo herramientas que contribuyen a mejorar la sustentabilidad del sector vitivinícola nacional.

Aplicada

30 horas semanales

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos, Coordinador o Responsable

Equipo: Guzman FAVRE SILVA, ZAMORA, F, Gustavo Diego GONZÁLEZ NEVES, Diego German PICCARDO SILVA

Palabras clave: vino de bajo grado alcohólico sustitución de mostos termovinificación Tannat Pinot noir

Áreas de conocimiento:

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

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

Evaluación de la estabilidad del color de vinos tintos Tannat elaborados a escala experimental e industrial utilizando diferentes tecnologías de vinificación. (04/2018 - 10/2019)

El color del vino tinto es la primera propiedad organoléptica en ser percibida por los consumidores pudiendo condicionar la percepción sensorial de otras cualidades de vino como el aroma, sabor o sensación en la boca. A su vez, es un factor que determina el destino comercial del vino a granel (mercado interno vs exportación) y por tanto la rentabilidad de las empresas. Numerosas investigaciones nacionales han demostrado que la variedad Tannat presenta baja extractibilidad de

antocianos y que sus vinos poseen menores proporciones de malvidina y glucósidos acetilados respecto a los vinos Cabernet-Sauvignon y Merlot. En consecuencia, se ha observado una disminución importante del color de los vinos Tannat elaborados a nivel experimental durante el primer año de elaboración. Sin embargo, no se ha constatado el impacto de esta disminución a escala industrial si bien la estabilidad del color ha sido planteada como una problemática actual del sector. Por otra parte, a nivel experimental se ha trabajado con técnicas de vinificación alternativas que permitan incrementar la extracción de antocianos de forma de incrementar el color del vino. La maceración pre-fermentativa en caliente y el agregado de enzimas pectolíticas mostraron resultados promisorios a estos fines. Sin embargo, la evaluación de estos vinos se ha realizado a los seis meses del descube y poco se sabe sobre el efecto de estas técnicas de vinificación sobre la estabilidad del color a largo plazo. El objetivo de este proyecto es evaluar la disminución del color en vinos tintos Tannat elaborados a diferentes escalas de producción y determinar el efecto de técnicas alternativas de vinificación sobre la extracción, composición y estabilidad del mismo durante la conservación y crianza. Para ello durante la vendimia 2018 se seleccionarán tres vinos Tannat elaborados a escala industrial a los que se les realizará un seguimiento de la evolución del color así como de los compuestos responsables del mismo. Esta evolución será comparada con vinificaciones convencionales realizadas a escala experimental. Por otra parte, se evaluarán vinos elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente y con agregado de enzimas pectolíticas durante las vendimias 2016, 2017 y 2018 a los 6, 12 y 24 meses, respectivamente. Los vinos elaborados a escala experimental durante las vendimias 2016, 2017 y 2018 forman parte de mi proyecto de doctora, si bien serán analizados en otros tiempos y con otros objetivos. Los vinos están conservados en condiciones de oscuridad y temperatura controlada. Sobre los mismos se determinarán los parámetros cromáticos y la composición en polifenoles totales, antocianos, catequinas, proantocianidinas, entre otros compuestos. Se pretende que los resultados permitan cuantificar el impacto de la disminución del color a escala industrial y contribuya a generar alternativas que permitan regular la extracción y estabilización de sus constituyentes.

Aplicada

5 horas semanales

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos, Coordinador o Responsable

Equipo: PICCARDO, Diego, GONZÁLEZ-NEVES, G., Favre, G.

Areas de conocimiento:

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

Evaluación de alternativas innovadoras en la elaboración y estabilización de vinos tintos de Tannat y otras variedades de *Vitis vinifera* (12/2013 - 03/2015)

Aplicada

3 horas semanales

Anii - Investigación y desarrollo Maria Viñas, Enología - Unidad de Tecnología de los Alimentos -

Fagro, Integrante del equipo

Equipo:

Delimitación de terroirs en las zonas de Nueva Hesperides y Corralito - departamento de Salto y El Carmen - departamento de Durazno (02/2008 - 05/2008)

20 horas semanales

CSIC - Sector Productivo, Fagro. Viticultura, Integrante del equipo

Equipo: ECHEVERRÍA, G., MONTAÑA, A, PEDOCCI, R., PRIORE, E., FERRER, M.

Areas de conocimiento:

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

Enología

Tipicidad de la materia prima (01/2007 - 04/2008)

20 horas semanales

Programa de Desarrollo Tecnológico (P.D.T.), Fagro. Viticultura, Integrante del equipo

Equipo: MONTAÑA, A, PRIORE, E., FERRER, M., CAMUSSI, G.

Areas de conocimiento:

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

Enología

Métodos de predicción de cosecha de la vid (11/2004 - 04/2007)

30 horas semanales

CSIC - Sector Priductivo, Modalidad 1, Fagro - Viticultura , Integrante del equipo
Equipo: FERRER, M. , MONTAÑA, A , PEDOCCI, R. , PRIORE, E. , CAMUSSI, G.
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y
Enología

Podredumbres de racimo en Vitis vinifera: incidencia de prácticas vitícolas y análisis de métodos de predicción (01/2006 - 12/2006)

30 horas semanales
Programa de Desarrollo Tecnológico (P.D.T.) Jóvenes Investigadores, Fagro. Viticultura ,
Coordinador o Responsable
Equipo: PÚA, L. , BLUMETTO, G. , FERRER, M.
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y
Enología

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Evaluación de alternativas de gestión de viñedo y de vinificación para mitigar los efectos de la variabilidad climática sobre la composición de uvas y vinos (12/2019 - 10/2021)

La variabilidad climática interanual durante el ciclo de la vid y más precisamente en el periodo de maduración de la uva afecta el potencial enológico. Con las tendencias actuales de aumento de variabilidad climática debido al cambio climático, la necesidad de aportar medidas de adaptación para la gestión del viñedo y la bodega se torna imprescindible. La producción vinos tintos con cuerpo y de color intenso apreciados por los consumidores requiere cosechar las uvas en un estado avanzado de madurez y una intensa extracción de compuestos fenólicos durante la vinificación. Las uvas con madurez avanzada con frecuencia presentan concentraciones altas de azúcares y pH originando vinos con elevado contenido de alcohol y con problemas de estabilidad. Estas características de madurez tecnológica no son posibles de obtener todos los años debido mayormente por la variabilidad climática. Por ello, el objetivo de este proyecto es evaluar técnicas de gestión de viñedo y de vinificación que permitan regular el contenido de alcohol y pH de los vinos sin afectar su concentración fenólica como herramienta para mitigar el efecto de la variabilidad climática interanual. Para ello, se evaluará la pre-poda post envero y tratamientos de sustitución de mosto de uva madura por mosto de uva inmadura en los cultivares Merlot y Tannat. Se llevará a cabo un análisis climático de la región como factor determinante de la calidad final de la uva. En los viñedos se realizará un seguimiento fenológico y evaluaciones de la composición de la canopia, producción y estado sanitario. Se evaluará la composición de la baya durante la maduración y luego de la vinificación, sobre los vinos estabilizados se determinará su composición fisicoquímica básica, color y composición polifenólica. Para determinar la composición fenólica de uvas y vinos se utilizarán técnicas espectrofotométricas y de HPLC. Mediante las técnicas de gestión de viñedo y vinificación se espera poder elaborar vinos con menor contenido de alcohol y pH sin afectar negativamente su color, composición fenólica y características sensoriales. El proyecto se realizará en conjunto con la Asociación Nacional de Bodegueros quienes han manifestado la necesidad de incorporar nuevas técnicas de vinificación que permitan minimizar los efectos de la variabilidad climática interanual sobre la composición de la uva y los vinos. Se espera poder aportar herramientas objetivas que permitan mejorar la sustentabilidad de las empresas afiliadas a esta Asociación. Los resultados obtenidos serán transferidos a través de jornadas de divulgación y extensión hacia el sector vitivinícola, así como también a través de publicaciones en congresos y revistas técnicas y científicas. Adicionalmente, se pretende contribuir a la formación de recursos humanos mediante el desarrollo de dos tesis de grado en el marco del proyecto.

5 horas semanales
Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos - Enología
Investigación
Coordinador o Responsable
En Marcha
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:2
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: PICCARDO, Diego , FOURMENT, M. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , FERRER, M. ,
SALVARREY, J.
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y

Estudio de alternativas de vinificación para mejorar la calidad de los vinos producidos con uvas de distinto potencial enológico y estado sanitario (01/2018 - 03/2020)

Estudio de alternativas de vinificación para mejorar la calidad de los vinos producidos con uvas de distinto potencial enológico y estado sanitario

2 horas semanales

Facultad de Agonomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos - Enología

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G. (Responsable) , Favre, G. , ECHEVERRIA G. , FERRER, M.

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Estudio de alternativas de vinificación para mejorar la calidad de los vinos producidos con uvas de distinto potencial enológico y estado sanitario (03/2018 - 02/2020)

Proyecto ANII María Viña

5 horas semanales

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Equipo: PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G. (Responsable) , Favre, G. , FERRER, M. , ECHEVERRIA G.

Evaluación de la estabilidad del color de vinos tintos Tannat elaborados a escala experimental e industrial utilizando diferentes tecnologías de vinificación (03/2018 - 11/2019)

El color del vino tinto es la primera propiedad organoléptica en ser percibida por los consumidores pudiendo condicionar la percepción sensorial de otras cualidades de vino como el aroma, sabor o sensación en la boca. A su vez, es un factor que determina el destino comercial del vino a granel (mercado interno vs exportación) y por tanto la rentabilidad de las empresas. Numerosas investigaciones nacionales han demostrado que la variedad Tannat presenta baja extractibilidad de antocianos y que sus vinos poseen menores proporciones de malvidina y glucósidos acetilados respecto a los vinos Cabernet-Sauvignon y Merlot. En consecuencia, se ha observado una disminución importante del color de los vinos Tannat elaborados a nivel experimental durante el primer año de elaboración. Sin embargo, no se ha constatado el impacto de esta disminución a escala industrial si bien la estabilidad del color ha sido planteada como una problemática actual del sector. Por otra parte, a nivel experimental se ha trabajado con técnicas de vinificación alternativas que permitan incrementar la extracción de antocianos de forma de incrementar el color del vino. La maceración pre-fermentativa en caliente y el agregado de enzimas pectolíticas mostraron resultados promisorios a estos fines. Sin embargo, la evaluación de estos vinos se ha realizado a los seis meses del descube y poco se sabe sobre el efecto de estas técnicas de vinificación sobre la estabilidad del color a largo plazo. El objetivo de este proyecto es evaluar la disminución del color en vinos tintos Tannat elaborados a diferentes escalas de producción y determinar el efecto de técnicas alternativas de vinificación sobre la extracción, composición y estabilidad del mismo durante la conservación y crianza. Para ello durante la vendimia 2018 se seleccionarán tres vinos Tannat elaborados a escala industrial a los que se les realizará un seguimiento de la evolución del color así como de los compuestos responsables del mismo. Esta evolución será comparada con vinificaciones convencionales realizadas a escala experimental. Por otra parte, se evaluarán vinos elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente y con agregado de enzimas pectolíticas durante las vendimias 2016, 2017 y 2018 a los 6, 12 y 24 meses, respectivamente. Los vinos elaborados a escala experimental durante las vendimias 2016, 2017 y 2018 forman parte de mi proyecto de doctora, si bien serán analizados en otros tiempos y con otros objetivos. Los vinos están conservados en condiciones de oscuridad y temperatura controlada. Sobre los mismos se determinarán los parámetros cromáticos y la composición en polifenoles totales, antocianos, catequinas, proantocianidinas, entre otros compuestos. Se pretende que los resultados permitan cuantificar el impacto de la disminución del color a escala industrial y contribuya a generar alternativas que permitan regular la extracción y estabilización de sus constituyentes.

20 horas semanales

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: PICCARDO, Diego (Responsable) , GONZÁLEZ-NEVES, G. , Favre, G. , FERRER, M. , ECHEVERRIA G. , FOURMENT, M. , SALVARREY, J.

Evaluación de la estabilidad del color de vinos tintos Tannat elaborados a escala experimental e industrial utilizando diferentes tecnologías de vinificación. (04/2018 - 11/2019)

El color del vino tinto es la primera propiedad organoléptica en ser percibida por los consumidores pudiendo condicionar la percepción sensorial de otras cualidades de vino como el aroma, sabor o sensación en la boca. A su vez, es un factor que determina el destino comercial del vino a granel (mercado interno vs exportación) y por tanto la rentabilidad de las empresas. Numerosas investigaciones nacionales han demostrado que la variedad Tannat presenta baja extractibilidad de antocianos y que sus vinos poseen menores proporciones de malvidina y glucósidos acetilados respecto a los vinos Cabernet-Sauvignon y Merlot. En consecuencia, se ha observado una disminución importante del color de los vinos Tannat elaborados a nivel experimental durante el primer año de elaboración. Sin embargo, no se ha constatado el impacto de esta disminución a escala industrial si bien la estabilidad del color ha sido planteada como una problemática actual del sector. Por otra parte, a nivel experimental se ha trabajado con técnicas de vinificación alternativas que permitan incrementar la extracción de antocianos de forma de incrementar el color del vino. La maceración pre-fermentativa en caliente y el agregado de enzimas pectolíticas mostraron resultados promisorios a estos fines. Sin embargo, la evaluación de estos vinos se ha realizado a los seis meses del descube y poco se sabe sobre el efecto de estas técnicas de vinificación sobre la estabilidad del color a largo plazo. El objetivo de este proyecto es evaluar la disminución del color en vinos tintos Tannat elaborados a diferentes escalas de producción y determinar el efecto de técnicas alternativas de vinificación sobre la extracción, composición y estabilidad del mismo durante la conservación y crianza. Para ello durante la vendimia 2018 se seleccionarán tres vinos Tannat elaborados a escala industrial a los que se les realizará un seguimiento de la evolución del color así como de los compuestos responsables del mismo. Esta evolución será comparada con vinificaciones convencionales realizadas a escala experimental. Por otra parte, se evaluarán vinos elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente y con agregado de enzimas pectolíticas durante las vendimias 2016, 2017 y 2018 a los 6, 12 y 24 meses, respectivamente. Los vinos elaborados a escala experimental durante las vendimias 2016, 2017 y 2018 forman parte de mi proyecto de doctora, si bien serán analizados en otros tiempos y con otros objetivos. Los vinos están conservados en condiciones de oscuridad y temperatura controlada. Sobre los mismos se determinarán los parámetros cromáticos y la composición en polifenoles totales, antocianos, catequinas, proantocianidinas, entre otros compuestos. Se pretende que los resultados permitan cuantificar el impacto de la disminución del color a escala industrial y contribuya a generar alternativas que permitan regular la extracción y estabilización de sus constituyentes.

5 horas semanales

Facultad de Agonomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos - Enología

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Gerardo ECHEVERRIA GROTIUZ , María Mercedes FOURMENT REISSIG , María Julia SALVARREY MENDOZA , Milka Sofía FERRER BACCINO , Guzman FAVRE SILVA , Gustavo Diego GONZÁLEZ NEVES , Diego German PICCARDO SILVA

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Evaluación de alternativas tecnológicas sustentables para la elaboración de vinos tintos diferenciados (06/2015 - 11/2019)

La variabilidad climática interanual durante el ciclo de la vid y sobre todo durante la maduración afecta el potencial enológico de la uva y la calidad del vino. El incremento de la variación climática interanual debido al cambio climático hace que sea imprescindible la adopción de medidas de gestión de la vinificación para elaborar vinos de calidad. La producción de vinos tintos con cuerpo y de color intenso apreciados por los consumidores requiere cosechar las uvas en un estado avanzado de madurez y una intensa extracción de compuestos fenólicos durante la vinificación. Las uvas con madurez avanzada presentan concentraciones altas de azúcares y pH originando vinos alcohólicos y con problemas de estabilidad. Este proyecto doctoral se enfocó en estudiar alternativas de vinificación que permitan regular el contenido de alcohol y pH de los vinos sin afectar su concentración fenólica como herramienta para mitigar el efecto de la variabilidad climática interanual. En particular, se evaluó la sustitución de mosto de uva madura por mosto de

uvas inmaduras y la maceración pre-fermentativa en caliente sobre los cultivares Pinot noir y Tannat en las vendimias 2016, 2017 y 2018. Adicionalmente se realizó otro ensayo donde se evaluó el agregado y la sustitución de agua o mosto de uva blanca como alternativas para la reducción del contenido de alcohol de los vinos. Se determinó el potencial enológico de las uvas cosechadas y la composición general, color, composición fenólica y en polisacáridos de los vinos. También se realizaron evaluaciones sensoriales de los vinos. A través de las técnicas de vinificación propuestas se logró elaborar vinos con menor contenido de alcohol y pH manteniendo o incrementando su color, composición fenólica y polisacárida. El efecto de estas técnicas dependió fuertemente del cultivar y del potencial enológico de la uva en cada vendimia. Los resultados obtenidos sugieren que estas técnicas de vinificación pueden minimizar los efectos de la variabilidad climática interanual sobre la composición de los vinos siendo herramientas que contribuyen a mejorar la sustentabilidad del sector vitivinícola nacional.

30 horas semanales

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Beca

Comisión Académica de Posgrado, Uruguay, Beca

Equipo: ZAMORA, F (Responsable), Gustavo Diego GONZÁLEZ NEVES (Responsable), Diego German PICCARDO SILVA (Responsable)

Palabras clave: vino de bajo grado alcohólico sustitución de mostos termovinificación Tannat Pinot noir

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Evaluación de la estabilidad del color de vinos tintos Tannat elaborados a escala experimental e industrial utilizando diferentes tecnologías de vinificación. (02/2018 - 11/2019)

El color del vino tinto es la primera propiedad organoléptica en ser percibida por los consumidores pudiendo condicionar la percepción sensorial de otras cualidades de vino como el aroma, sabor o sensación en la boca. A su vez, es un factor que determina el destino comercial del vino a granel (mercado interno vs exportación) y por tanto la rentabilidad de las empresas. Numerosas investigaciones nacionales han demostrado que la variedad Tannat presenta baja extractibilidad de antocianos y que sus vinos poseen menores proporciones de malvidina y glucósidos acetilados respecto a los vinos Cabernet-Sauvignon y Merlot. En consecuencia, se ha observado una disminución importante del color de los vinos Tannat elaborados a nivel experimental durante el primer año de elaboración. Sin embargo, no se ha constatado el impacto de esta disminución a escala industrial si bien la estabilidad del color ha sido planteada como una problemática actual del sector. Por otra parte, a nivel experimental se ha trabajado con técnicas de vinificación alternativas que permitan incrementar la extracción de antocianos de forma de incrementar el color del vino. La maceración pre-fermentativa en caliente y el agregado de enzimas pectolíticas mostraron resultados promisorios a estos fines. Sin embargo, la evaluación de estos vinos se ha realizado a los seis meses del descube y poco se sabe sobre el efecto de estas técnicas de vinificación sobre la estabilidad del color a largo plazo. El objetivo de este proyecto es evaluar la disminución del color en vinos tintos Tannat elaborados a diferentes escalas de producción y determinar el efecto de técnicas alternativas de vinificación sobre la extracción, composición y estabilidad del mismo durante la conservación y crianza. Para ello durante la vendimia 2018 se seleccionarán tres vinos Tannat elaborados a escala industrial a los que se les realizará un seguimiento de la evolución del color así como de los compuestos responsables del mismo. Esta evolución será comparada con vinificaciones convencionales realizadas a escala experimental. Por otra parte, se evaluarán vinos elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente y con agregado de enzimas pectolíticas durante las vendimias 2016, 2017 y 2018 a los 6, 12 y 24 meses, respectivamente. Los vinos elaborados a escala experimental durante las vendimias 2016, 2017 y 2018 forman parte de mi proyecto de doctora, si bien serán analizados en otros tiempos y con otros objetivos. Los vinos están conservados en condiciones de oscuridad y temperatura controlada. Sobre los mismos se determinarán los parámetros cromáticos y la composición en polifenoles totales, antocianos, catequinas, proantocianidinas, entre otros compuestos. Se pretende que los resultados permitan cuantificar el impacto de la disminución del color a escala industrial y contribuya a generar alternativas que permitan regular la extracción y estabilización de sus constituyentes.

5 horas semanales

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Diego German PICCARDO SILVA

Elaboración de vinos de corte considerando los perfiles fenólicos de las variedades: estudio de la copigmentación, la formación de pigmentos derivados y la retención de compuestos bioactivos en el vino (04/2018 - 10/2019)

El color del vino tinto es la primera propiedad organoléptica en ser percibida por los consumidores pudiendo condicionar la percepción sensorial de otras cualidades de vino como el aroma, sabor o sensación en la boca. A su vez, es un factor que determina el destino comercial del vino a granel (mercado interno vs exportación) y por tanto la rentabilidad de las empresas. Numerosas investigaciones nacionales han demostrado que la variedad Tannat presenta baja extractibilidad de antocianos y que sus vinos poseen menores proporciones de malvidina y glucósidos acetilados respecto a los vinos Cabernet-Sauvignon y Merlot. En consecuencia, se ha observado una disminución importante del color de los vinos Tannat elaborados a nivel experimental durante el primer año de elaboración. Sin embargo, no se ha constatado el impacto de esta disminución a escala industrial si bien la estabilidad del color ha sido planteada como una problemática actual del sector. Por otra parte, a nivel experimental se ha trabajado con técnicas de vinificación alternativas que permitan incrementar la extracción de antocianos de forma de incrementar el color del vino. La maceración pre-fermentativa en caliente y el agregado de enzimas pectolíticas mostraron resultados promisorios a estos fines. Sin embargo, la evaluación de estos vinos se ha realizado a los seis meses del descube y poco se sabe sobre el efecto de estas técnicas de vinificación sobre la estabilidad del color a largo plazo. El objetivo de este proyecto es evaluar la disminución del color en vinos tintos Tannat elaborados a diferentes escalas de producción y determinar el efecto de técnicas alternativas de vinificación sobre la extracción, composición y estabilidad del mismo durante la conservación y crianza. Para ello durante la vendimia 2018 se seleccionarán tres vinos Tannat elaborados a escala industrial a los que se les realizará un seguimiento de la evolución del color así como de los compuestos responsables del mismo. Esta evolución será comparada con vinificaciones convencionales realizadas a escala experimental. Por otra parte, se evaluarán vinos elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente y con agregado de enzimas pectolíticas durante las vendimias 2016, 2017 y 2018 a los 6, 12 y 24 meses, respectivamente. Los vinos elaborados a escala experimental durante las vendimias 2016, 2017 y 2018 forman parte de mi proyecto de doctora, si bien serán analizados en otros tiempos y con otros objetivos. Los vinos están conservados en condiciones de oscuridad y temperatura controlada. Sobre los mismos se determinarán los parámetros cromáticos y la composición en polifenoles totales, antocianos, catequinas, proantocianidinas, entre otros compuestos. Se pretende que los resultados permitan cuantificar el impacto de la disminución del color a escala industrial y contribuya a generar alternativas que permitan regular la extracción y estabilización de sus constituyentes.

2 horas semanales

Facultad de Agonomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos - Enología

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PICCARDO, Diego , Favre, G. (Responsable) , GONZÁLEZ-NEVES, G. , FERRER, M. , SALVARREY, J. , FOURMENT, M. , ECHEVERRÍA G.

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Delimitación de terroir en las zonas de Nueva Hesperides - Corralito, departamento de Salto y El Carmen, departamento de Durazno (02/2008 - 07/2008)

20 horas semanales

Departamento de Producción Vegetal - Fagro , Viticultura

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: ECHEVERRÍA, G. (Responsable)

Tipicidad de la materia prima uva (09/2007 - 04/2008)

20 horas semanales
Departamento de Producción Vegetal - Fagro , Viticultura
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: FERRER, M. (Responsable)

Evaluación de métodos de predicción de cosecha de vid (07/2005 - 09/2007)

30 horas semanales
Departamento de Producción Vegetal - Fagro , Viticultura
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: CAMUSSI, G. (Responsable)

PODREDUMBRES DE RACIMOS EN *Vitis vinifera*: INCIDENCIA DE PRACTICAS VITÍCOLAS Y ANÁLISIS DE MÉTODOS DE PREDICCIÓN. (01/2006 - 01/2007)

Las podredumbres de racimos inciden negativamente en el resultado económico de los viñedos ya que impiden la producción eficiente de vinos de alta calidad, a la vez que afectan el rendimiento en kilogramos por hectárea. Las podredumbres se relacionan con una interacción de factores que llevan a que se trate de una problemática compleja, ya que: son varios los patógenos causantes, existen limitantes en el uso de funguicidas cerca de cosecha, el desarrollo de las infecciones depende de la ocurrencia de lluvias o alta humedad relativa, existen diferentes susceptibilidades debidas a variedad, sistema de conducción y tipo de poda, etc. Este proyecto buscó mejorar el control de la enfermedad , evaluando prácticas culturales y métodos de predicción para la enfermedad. Se evaluará el efecto del deshojado sobre las podredumbres en cuajado o envero en la variedad Tannat, y el efecto de aplicaciones de Calcio a los racimos, a partir de envero. Se evaluará el nivel de podredumbres en una serie de viñedos que representen combinaciones diferentes de variedad, sistema de conducción y tipo de poda, con el objetivo de determinar una escala de riesgo de ocurrencia, para que la empresa pueda ajustar el manejo de cada viñedo en relación a las podredumbres de racimos. Se evaluarán diferentes formas de estimar la magnitud del daño previo a la cosecha, comparando la capacidad de predicción con el daño real ocurrido, para ajustar un modelo de predicción. Los resultados se analizarán y se presentarán a la empresa y al Grupo Crea al cual pertenece. Se plantea una metodología diferencial a ser utilizada según se evalúe el efecto de las practicas culturales sobre las infecciones de podredumbres, la identificación de los cuadros más susceptibles a las podredumbres dentro del predio o la evaluación de los métodos de predicción de podredumbres. Para evaluar el efecto de las prácticas culturales sobre la incidencia de podredumbres se instalará un ensayo en un viñedo comercial del predio, del cultivar Tannat conducido en espaldera y con poda Royat. Sobre este ensayo se evaluará el efecto del deshojado en dos momentos (cuajado y envero) y la aplicación de calcio en envero. Para este ensayo se cuantificará la superposición de hojas, se medirá la compacidad del racimo y la superficie foliar expuesta. A partir de envero a cosecha se realizarán análisis semanal de pH, acidez y azúcar para observar el efecto de los tratamientos sobre la maduración de la uva y el ataque de las podredumbres. Se medirá la intensidad de luz semanalmente y la temperatura y humedad a nivel del racimo cada 2 horas. Se realizarán muestreos para determinar la presencia de infecciones latentes. En cosecha, se medirá el rendimiento total por planta, discriminando entre la cantidad de uva sana y enferma. Para la determinación de las situaciones de mayor riesgo, se compararán cuadros que difieran en la variedad, localización en el predio, sistema de conducción y de poda, incluyendo: Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Tannat conducido en lira y en espaldera con poda larga y corta. Para este ensayo se realizarán las siguientes evaluaciones: seguimiento desde envero a cosecha, evaluándose el número de focos de podredumbre y la frecuencia e intensidad de racimos afectados. La evaluación de

30 horas semanales
Programa de Desarrollo tecnológico PDT , Departamento de Producción Vegetal - Fagro
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
Equipo:

Evaluación de métodos de predicción de cosecha de vid (11/2004 - 06/2005)

30 horas semanales
Departamento de Producción Vegetal - Fagros, Viticultura
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo:
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura

DOCENCIA

Ingeniería Agronómica (01/2014 - a la fecha)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Viticultura, 40 horas, Teórico
Fruticultura, 40 horas, Teórico
Uruguay Rural, 40 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura

Ingeniería Agronómica (12/2013 - a la fecha)

Maestría
Asistente
Asignaturas:
Enología, 30 horas, Teórico
Elaboración de vinos tintos, 24 horas, Teórico
Curso práctico de análisis de polifenoles y color en vinos (Mdeo), 24 horas, Práctico
Introducción a la degustación de vinos, 24 horas, Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Enología

Ingeniería Agronómica (01/2017 - 10/2021)

Grado
Organizador/Coordinador
Asignaturas:
Enología, 40 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Ingeniería Agronómica (05/2016 - 07/2016)

Especialización
Asistente

Maestría en Ciencias Agrarias (10/2015 - 10/2015)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Elaboración de vinos tintos, 6 horas, Teórico
Ayudante (Gr1) de Enología. Dicté 3 horas de clase en el curso, 3 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Ingeniería Agronómica (03/2015 - 06/2015)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Ayudante (Gr1) de Enología. Dicté 3 horas de clase en el curso, 3 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Ingeniería de Alimentos (03/2014 - 06/2014)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Ayudante (Gr1) de Enología. Dicté 3 horas de clase en el curso, 3 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Ingeniería Agronómica (03/2014 - 06/2014)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Enología, 3 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

EXTENSIÓN

Presentación a productores: Evaluación de alternativas de gestión del viñedo y de la vinificación para mitigar los efectos de la variabilidad climática sobre la composición de uvas y vinos (02/2020 - 02/2020)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

3 horas

Presentación de resultados preliminares a la Asociación De Enólogos del Uruguay (07/2016 - 07/2016)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos - Enología

4 horas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Presentación de resultados preliminares a Grupo CREA Viticultores. Podredumbres de racimos en Vitis vinifera: Practicas de manejo y análisis de métodos de predicción. Sauce. (05/2007 - 05/2007)

Departamento de Producción Vegetal - Fagro, Viticultura

4 horas

Areas de conocimiento:

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

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

Presentación de resultados preliminares a Grupo CREA Juan Fernández. Avances en la predicción de cosecha de la vid. El Colorado. (10/2006 - 10/2006)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos - Enología

4 horas

Areas de conocimiento:

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

Presentación de resultados en Primera Jornada de Vitivinicultura (05/2006 - 05/2006)

Departamento de Producción Vegetal - Fagro, Viticultura

4 horas

Areas de conocimiento:

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

Presentación de resultados preliminares a Grupo CREA Omar Borsani. Avances en la investigación sobre Botrytis sp. Bodega Varela Zarranz. Sauce. (04/2005 - 04/2005)

Departamento de Producción Vegetal - Fagro, Viticultura

4 horas

Areas de conocimiento:

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

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Unidad de Tecnología de los Alimentos - Fagro, Enología - Unidad de Tecnología de los Alimentos -

Fagro (12/2013 - 02/2015)

Capacitación de estudiantes de Ingeniería de los Alimentos en investigación sobre Evaluación de alternativas innovadoras en la elaboración y estabilización de vinos tintos de Tannat y otras variedades de Vitis vinifera
2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Unidad de Tecnología de los Alimentos - Fagro, Enología - Unidad de Tecnología de los Alimentos - Fagro (12/2013 - 02/2015)

Capacitación de enólogos en investigación en Evaluación de alternativas innovadoras en la elaboración y estabilización de vinos tintos de Tannat y otras variedades de Vitis vinifera
2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

Integrante de la Comisión Técnica de Normas para la producción integrada de uva para vino (04/2019 - 10/2021)

Facultad de Agronomía, Unidad de tecnología de los alimentos
2 horas semanales

PASANTÍAS

Evaluación de alternativas tecnológicas sustentables para la elaboración de vinos de bajo grado alcohólico (05/2018 - 07/2018)

Facultad de Enología, Universidad de Rovira y Virgili, Tarragona, España
40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Evaluación de alternativas tecnológicas sustentables para la elaboración de vinos de bajo grado alcohólico (09/2017 - 11/2017)

Facultad de Enología, Universidad de Rovira y Virgili, Tarragona, España
30 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Evaluación de alternativas tecnológicas sustentables para la elaboración de vinos de bajo grado alcohólico (09/2016 - 10/2016)

Facultad de Enología, Universidad de Rovira y Virgili, Tarragona, España
40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

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

Consejo de Educación Técnico Profesional / Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomás Berreta (UTU)

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (04/2016 - 02/2017)

Docente Escalafonado 8 horas semanales

Director de Trabajos Finales para obtener el título de Técnico Enólogo

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Vinificaciones alternativas en vinos tintos (04/2016 - a la fecha)

Aplicada

8 horas semanales

Escuela Superior de Vitivinicultura - UTU, Enología , Coordinador o Responsable

Equipo:

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

DOCENCIA

Otra (04/2016 - 02/2017)

Técnico nivel superior

Responsable

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

Consejo de Educación Técnico Profesional / Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomás Berreta (UTU)

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (04/2008 - 05/2016)

Profesor Agrario de Nivel Superior 40 horas semanales

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Evaluación de vinificaciones alternativas en vinos tintos Tannat (01/2014 - 04/2016)

2 horas semanales

Escuela Superior de Vitivinicultura, Enología , Coordinador o Responsable

Equipo:

Areas de conocimiento:

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

Nuevas técnicas de vinificación - Maceración Carbónica (01/2013 - 12/2013)

2 horas semanales

C.E.T.P. - U.T.U - Escuela Superior de Vitivinicultura, Enología , Coordinador o Responsable

Equipo: TORCHELO, S , RODRÍGUEZ, F.

Areas de conocimiento:

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

Alternativas en la elaboración de vinos blancos (01/2013 - 12/2013)

2 horas semanales

C.E.T.P. - U.T.U - Escuela Superior de Vitivinicultura, Enología , Coordinador o Responsable

Equipo: TORCHELO, S , RODRÍGUEZ, F.

Palabras clave: Maceración Pelicular Crioselección

Areas de conocimiento:

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

Evaluación de alternativas de vinificación para vinos tintos Tannat (01/2010 - 12/2012)

2 horas semanales

C.E.T.P. - U.T.U. - Escuela Superior de Vitivinicultura, Enología , Coordinador o Responsable

Equipo: LASSERRE, F. , PATTARINO, E , TORCHELO, S , RODRÍGUEZ, F.

Áreas de conocimiento:

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

Efecto de la época de raleo de racimos sobre el comportamiento vegeto-productivo de *Vitis vinifera* cv. Marselan (09/2008 - 12/2010)

2 horas semanales

C.E.T.P. - U.T.U. - Escuela Superior de Vitivinicultura, Viticultura, Coordinador o Responsable

Equipo: TORCHELO, S., CABRERA, V., CALERO, G., PATTARINO, E., DE AURRECOECHEA, I., RODRÍGUEZ, F.

Áreas de conocimiento:

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

Evaluación de métodos de muestreo probabilísticos y no probabilísticos sobre cuatro cultivares de vid (09/2009 - 09/2010)

2 horas semanales

C.E.T.P. - U.T.U. - Escuela Superior de Vitivinicultura, Viticultura, Coordinador o Responsable

Equipo: DE AURRECOECHEA, I., RODRÍGUEZ, F.

Áreas de conocimiento:

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

Efecto de la época de deshojado sobre la composición de la uva de *Vitis vinifera* cv. Pinot Noir (09/2008 - 06/2010)

2 horas semanales

C.E.T.P. - U.T.U. - Escuela Superior de Vitivinicultura, Viticultura, Coordinador o Responsable

Equipo: CALERO, G., PATTARINO, E., DE AURRECOECHEA, I., TORCHELO, S., RODRÍGUEZ, F.

Áreas de conocimiento:

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

Evaluación del comportamiento vitícola y enológico de cuatro cultivares de *Vitis Vinifera* durante la cosecha 2009. (09/2008 - 05/2010)

2 horas semanales

C.E.T.P. - U.T.U. - Escuela Superior de Vitivinicultura, Viticultura y Enología, Coordinador o Responsable

Equipo: RODRÍGUEZ, F., CALERO, G., PATTARINO, E., TORCHELO, S.

Áreas de conocimiento:

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

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Dirección y Administración de los laboratorios de ACMV y Microbiología (05/2011 - 05/2016)

C.E.T.P. - U.T.U. - Escuela Superior de Vitivinicultura, Laboratorio Análisis y Control de Mostos (ACMV) y Vinos y Microbiología

20 horas semanales

DOCENCIA

Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 (03/2011 - 04/2016)

Técnico nivel superior

Organizador/Coordinador

Asignaturas:

Análisis y Control de Mostos y Vinos, 4 horas, Práctico

Análisis Sensorial, 4 horas, Teórico-Práctico

Microbiología, 4 horas, Teórico

Microbiología, 2 horas, Práctico

Química Enológica, 5 horas, Teórico
Bioquímica, 4 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 (03/2013 - 04/2016)

Técnico nivel superior
Responsable
Asignaturas:
Análisis y Control de Mostos y Vinos, 4 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Técnico en Vitivinicultura - Enólogo (05/2008 - 04/2016)

Técnico nivel superior
Responsable
Asignaturas:
Enología, 5 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

EXTENSIÓN

Presentación de resultados de investigación en Raleo de racimos en Vitis vinífera cv Marselan. a Grupo Viticultores de Sauce (05/2009 - 05/2009)

Consejo de Educación Técnico Profesional - UTU, Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta
4 horas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura

Capacitación Sobre Poda de la vid. (08/2008 - 08/2008)

Consejo de Educación Técnico Profesional - UTU, Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta
8 horas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

C.E.T.P. - U.T.U. - Escuela Superior de Vitivinicultura, Viticultura (05/2008 - 05/2008)

Capacitación sobre poda de la vid
4 horas semanales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

GESTIÓN ACADÉMICA

Delegado Departamental de la Asamblea Técnico Docente (02/2016 - 04/2016)

Escuela Superior de Vitivinicultura, Enología
Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Miembro de Consejo Asesor Pedagógico electo por los estudiantes (03/2015 - 12/2015)

Consejo de Educación Técnico Profesional - UTU, Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta
Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Miembro de Consejo Asesor Pedagógico electo por los estudiantes (03/2014 - 12/2014)

Consejo de Educación Técnico Profesional - UTU, Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta

Participación en consejos y comisiones

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Integrante del Consejo Asesor Pedagógico electo por los estudiantes (03/2013 - 12/2013)

C.E.T.P. - U.T.U - Escuela Superior de Vitivinicultura, Enología

Participación en consejos y comisiones

Delegado de la Asamblea Técnico Docente por Escuela de Vitivinicultura (01/2013 - 12/2013)

C.E.T.P. - U.T.U - Escuela Superior de Vitivinicultura, Enología

Otros

Integrante del Consejo Asesor Pedagógico electo por los estudiantes (03/2012 - 12/2012)

C.E.T.P. - U.T.U - Escuela Superior de Vitivinicultura, Enología

Participación en consejos y comisiones

Representate del orden docente en el Consejo de Participación (03/2012 - 12/2012)

C.E.T.P. - U.T.U - Escuela Superior de Vitivinicultura, Enología

Participación en consejos y comisiones

Representate del orden docente en el Consejo de Participación (03/2011 - 12/2011)

C.E.T.P. - U.T.U - Escuela Superior de Vitivinicultura, Enología

Participación en consejos y comisiones

Integrante del Consejo Asesor Pedagógico electo por los estudiantes (03/2011 - 12/2011)

C.E.T.P. - U.T.U - Escuela Superior de Vitivinicultura, Enología

Participación en consejos y comisiones

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Establecimientos Juanicó S.A

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**Becario (01/2006 - 01/2007)**

Becario 30 horas semanales

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 10 horas

Carga horaria de investigación: 10 horas

Carga horaria de formación RRHH: 8 horas

Carga horaria de extensión: 4 horas

Carga horaria de gestión: 8 horas

Producción científica/tecnológica

Mi trayectoria académica y científica se desarrolla en el área de la viticultura y la enología, con un enfoque aplicado orientado a la generación de conocimiento relevante para la sustentabilidad, la calidad y la competitividad del sector vitivinícola. Actualmente me desempeño como Profesor Adjunto (Grado 3) con Dedicación Total en la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República, lo que me ha permitido consolidar una actividad sostenida y articulada de investigación, formación de recursos humanos, docencia, extensión y gestión académica.

En los últimos tres años, mi producción científica se ha concentrado en problemáticas que considero centrales en el contexto actual de la enología, particularmente aquellas asociadas al impacto del cambio climático, a la necesidad de desarrollar tecnologías de vinificación más sustentables y a la demanda creciente de vinos elaborados con menor intervención química. Estas líneas de trabajo marcan una continuidad temática respecto a mi trayectoria previa, pero con un foco en los desafíos actuales a los que se enfrenta el sector vitivinícola nacional.

Uno de los ejes principales de mi actividad reciente es el estudio de los efectos de la variabilidad climática interanual sobre la composición de la uva y del vino, con énfasis en parámetros críticos como el contenido de alcohol, el pH, la estabilidad y la composición fenólica. A través de proyectos de investigación financiados por CSIC, ANII y convenios con el sector productivo, he contribuido a generar conocimiento aplicado que permite comprender mejor la respuesta de la vid y del vino frente a distintos escenarios climáticos y evaluar estrategias vitícolas y enológicas de mitigación, adaptadas al potencial enológico de la uva y a la tipicidad de origen.

Un segundo eje relevante de mi producción se vincula con el desarrollo y evaluación de tecnologías de vinificación sustentables, orientadas a la diferenciación y valorización de los vinos. En este marco, he trabajado en la caracterización de la composición fenólica y la estabilidad del color de vinos tintos, especialmente Tannat, así como en el análisis del impacto de distintas prácticas enológicas sobre la calidad química y sensorial del vino. Asimismo, he coordinado y participado en proyectos orientados al estudio del empleo de chips de madera de diferente origen botánico, aportando información científica sobre una práctica ampliamente utilizada a nivel industrial, pero poco estudiada desde el punto de vista enológico y normativo.

Un tercer eje de mi actividad científica se ha centrado en la evaluación de alternativas para la reducción o sustitución del anhídrido sulfuroso en la elaboración de vinos, temática en la que fui responsable de un proyecto financiado por ANII (María Viñas) que finalizó recientemente. Este trabajo aborda una problemática prioritaria para la enología actual: compatibilizar la inocuidad y estabilidad microbiológica del vino con prácticas de mínima intervención, en respuesta a nuevas demandas de los consumidores y del mercado. En este proyecto evalué programas de reducción de sulfitos en vinos Tannat elaborados tanto con levaduras seleccionadas como con levaduras nativas, incorporando alternativas como quitosano, lisozima y ácido fumárico.

De forma complementaria, en el período reciente he ampliado mi actividad hacia aspectos vinculados a la sustentabilidad ambiental de los sistemas vitícolas, participando en proyectos orientados a la cuantificación del secuestro de carbono en viñedos y al análisis del efecto de diferentes estrategias de manejo del suelo. Estos trabajos permiten integrar la viticultura en discusiones más amplias sobre servicios ecosistémicos, sostenibilidad y cambio climático, y refuerzan el rol de la investigación universitaria en la generación de información relevante para la toma de decisiones a nivel sectorial y de políticas públicas.

Mi actividad de investigación se articula de manera permanente con la formación de recursos humanos. En los últimos años he dirigido y co-dirigido trabajos finales de grado, tesis de maestría y doctorado, integrando estudiantes a proyectos de investigación y promoviendo su formación en metodologías experimentales, análisis de datos y comunicación científica. Asimismo, incorporo sistemáticamente los resultados de mis investigaciones en los cursos de grado, posgrado y educación permanente que dicto, y desarrollo actividades de extensión y transferencia dirigidas a productores, técnicos y enólogos.

En paralelo a estas actividades, he asumido responsabilidades de gestión académica relevantes en el marco de la Dedicación Total. Actualmente me desempeño como Coordinador de la Unidad de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Agronomía, donde se trabajó en la planificación estratégica, la coordinación de actividades docentes y de investigación, y la articulación entre distintos equipos académicos. Esta función implica el trabajo conjunto en la elaboración de un plan de desarrollo basado en el fortalecimiento del equipo docente y la articulación interdisciplinaria, contribuyendo a fortalecer las capacidades académicas de la Unidad. Asimismo, integro comisiones académicas y de carrera, aportando a la definición y seguimiento de planes de estudio y a la mejora continua de la calidad académica. Participo en espacios de cogobierno y formo parte del Consejo de la Facultad de Agronomía. Además, integro la Comisión Enotécnica del INAVI, lo que me permite contribuir, desde una perspectiva académica y técnica, a la articulación entre la Facultad de Agronomía y el sector vitivinícola nacional.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Strategies to Reduce Sulfur Dioxide in Tannat Winemaking: Effects of Chitosan and Lysozyme on Microbial Stability, Composition, and Sensory Profile (Completo, 2026)

DIEGO PICCARDO , GUZMÁN FAVRE , TAMARA FERNANDEZ-CALERO , FLORENCIA PEREYRA-FARINA , YAMILA CELIO-ACKERMANN , ALEJANDRO CAMMAROTA , JORGE OLIVERA , HUGO NAYA , GUSTAVO GONZÁLEZ-NEVES , MARCELA GONZÁLEZ
Fermentation, v.: 12 p.:124 2026
E-ISSN: 23115637

DOI: [10.3390/fermentation12030124](https://doi.org/10.3390/fermentation12030124)

<https://doi.org/10.3390/fermentation12030124>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Alternatives for replacing or reducing the content of added sulfites in Tannat red wines elaborated with commercial yeasts or with minimal intervention, Alternativas para reducir el contenido de sulfitos añadidos en vinos Tannat elaborados con levaduras nativas o con levaduras seleccionadas, Alternativas para substituir ou reduzir o teor de sulfitos adicionados em vinhos tintos Tannat elaborados com leveduras comerciais ou com intervenção mínima (Completo, 2025)

DIEGO PICCARDO , MARCELA GONZÁLEZ , GUZMÁN FAVRE , ALEJANDRO CAMMAROTA , FLORENCIA PEREYRA , JORGE OLIVERA , GUSTAVO GONZÁLEZ-NEVES

Agrociencia Uruguay, v.: 29 p.:1 - 20, 2025

Palabras clave: native yeast sulfur dioxide polyphenols wine preservation Uruguayan wines

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

ISSN: 27305066

E-ISSN: 23011548

DOI: [10.31285/agro.29.1590](https://doi.org/10.31285/agro.29.1590)

<https://doi.org/10.31285/agro.29.1590>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®  

Development and Validation of a Selective Method to Quantify Low-Molecular-Mass Flavan-3-ols in Grapes and Wines (Completo, 2025)

Favre, G. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , PICCARDO, Diego , Celio-Ackermann, Y. , Pereyra-Farina F. , Alejandro Cammarota

Foods, p.:1 - 16, 2025

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 23048158

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

What grapes and wines to expect with the drought? (Completo, 2023)

FOURMENT, M. , PICCARDO, Diego

Agrociencia Uruguay, v.: 27 e1206, p.:1 - 2, 2023

Palabras clave: grape wine climate variability Tannat Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Agrociencia

Escrito por invitación

ISSN: 27305066

E-ISSN: 23011548

DOI: [10.31285/AGRO.27.1206](https://doi.org/10.31285/AGRO.27.1206)

<https://agrocienauruguay.uy/index.php/agrociencia>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®  

Seed and skin-derived flavanols in red wine: a study of Syrah, Marselan, and Tannat cultivars (Completo, 2023)

GUZMÁN FAVRE , SERGIO GÓMEZ-ALONSO , JOSÉ PÉREZ-NAVARRO , ESTEBAN GARCÍA-ROMERO , ADELA MENA-MORALES , DIEGO PICCARDO , GUSTAVO GONZÁLEZ-NEVES

European Food Research and Technology, v.: 250 p.:845 - 857, 2023

Areas de conocimiento:

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

Lugar de publicación: Germany

ISSN: 14382377

E-ISSN: 14382385

DOI: [10.1007/s00217-023-04407-6](https://doi.org/10.1007/s00217-023-04407-6)

<https://doi.org/10.1007/s00217-023-04407-6>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Desarrollo y evaluación de alternativas tecnológicas para reducir el contenido de alcohol y el pH de vinos tintos (Completo, 2021)

PICCARDO, Diego, Zamora, Fernando, GONZÁLEZ-NEVES, G.
Memoria Investigaciones en Ingeniería, v.: 20 p.:24 - 33, 2021
Palabras clave: Tannat; Pinot noir; maceración pre-fermentativa en caliente; color del vino; composición fenólica del vino
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Internet
Escrito por invitación
E-ISSN: 23011106
DOI: <https://doi.org/10.36561/ING.20.4>
<http://revistas.um.edu.uy/index.php/ingenieria/article/view/743/910>

WEB OF SCIENCE™ 


Stilbenes in Tannat, Marselan and Syrah grapes and wines from Uruguay (Completo, 2020)

FAVRE, G., PICCARDO, Diego, Gomez-Alonso, S, Perez-Navarro, J, García-Romero, E, Mena-Morales, A., GONZÁLEZ-NEVES, G.
OENO One, 2020
E-ISSN: 24941271

WEB OF SCIENCE™ 

Selectivity of pigments extraction from grapes and their partial retention in the pomace during red-winemaking. (Completo, 2019)

FAVRE, G., Hermosión, I., PICCARDO, Diego, Gómez-Alonzo, S., GONZÁLEZ-NEVES, G.
Food Chemistry, p.:391 - 397, 2019
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
ISSN: 03088146
DOI: [10.1016/j.foodchem.2018.10.085](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.10.085)

WEB OF SCIENCE™ 

Influence of unripe grapes to reduce ethanol content and pH on the color, polyphenols and polysaccharides composition of Pinot Noir and Tannat wines (Completo, 2019) 

PICCARDO, Diego, FAVRE, G., Pascual, O., Canals, J.M., Zamora, F., GONZÁLEZ-NEVES, G.
European Food Research and Technology, v.: 245 6, p.:1321 - 1335, 2019
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Otros
ISSN: EFRT1409
DOI: [DOI: https://doi.org/10.1007/s00217-019-03258-4](https://doi.org/10.1007/s00217-019-03258-4)

Influence of two pre-fermentative treatments to reduce the ethanol content and pH of red wines obtained from overripe grapes. (Completo, 2019) 

PICCARDO, Diego, Gombau, J, Pascual, O, Vignault, A, Pons, P, Canals, JM, GONZÁLEZ-NEVES, G., Zamora, F.
Vitis: Journal of Grapevine Research, v.: 58 p.:59 - 67, 2019
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Internet
Escrito por invitación
E-ISSN: 00427500
DOI: [0.5073/vitis.2019.58.special-issue.59-67](https://doi.org/10.5073/vitis.2019.58.special-issue.59-67)
<https://ojs.openagrar.de/index.php/VITIS/issue/view/2343>

WEB OF SCIENCE™ 

Impact of must replacement and hot pre-fermentative maceration on the color of Uruguayan Tannat red wines. (Completo, 2019) 

PICCARDO, Diego, GONZÁLEZ-NEVES, G., FAVRE, G., Pascual, O, Canals, JM, Zamora, F
Fermentation, v.: 5 80, p.:1 - 17, 2019
Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Escrito por invitación
E-ISSN: 23115637
DOI: [DOI: https://doi.org/10.3390/fermentación503008](https://doi.org/10.3390/fermentación503008)
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

New acylated flavonols identified in Vitis vinifera grapes and wines (Completo, 2018)

PICCARDO, Diego, FAVRE, G., GONZÁLEZ-NEVES, G., Pérez-Navarro, J., Hermosín-Gutierrez, I.
Food Research International, v.: 112 p.:98 - 107, 2018
Palabras clave: Polyphenolic compounds Flavonoids Flavonols Bioactive compounds Heterolytic cleavage Homolytic cleavage Grapes and wines
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Otros
ISSN: 09639969
E-ISSN: 18737145
DOI: [10.1016/j.foodres.2018.06.019](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.06.019)
<https://www.journals.elsevier.com/food-research-international>
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Anthocyanin profile of young red wines of Tannat, Syrah and Merlot made using maceration enzymes and cold soak (Completo, 2016)

GONZÁLEZ-NEVES, G, FAVRE, G, PICCARDO, Diego, GIL, G
International Journal of Food Science & Technology, v.: 51 1, p.:260 - 267, 2016
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 09505423
E-ISSN: 13652621
DOI: [10.1111/jjfs.12958](https://doi.org/10.1111/jjfs.12958)
WEB OF SCIENCE™ Scopus®


Efecto de técnicas alternativas de maceración sobre el color y composición de vinos tintos de seis variedades de uva (Completo, 2015)

GONZÁLEZ-NEVES, G, FAVRE, G, PICCARDO, Diego, FERRER, M, ECHEVERRIA, G
Agrociencia (Uruguay), v.: 19 1, p.:57 - 69, 2015
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: Uruguay
ISSN: 15100839
E-ISSN: 23011548

WEB OF SCIENCE™  Scopus®  SciELO  Latindex

Extracción de polifenoles y composición de vinos tintos Tannat elaborados por técnicas de maceración prefermentativa (Completo, 2013)

PICCARDO, Diego, GONZÁLEZ-NEVES, G
Agrociencia (México), v.: 17 1, p.:36 - 44, 2013
Palabras clave: maceración en frío termovinificación maceración prefermentativa en la caliente antocianos vinificación
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: Montevideo
ISSN: 14053195
E-ISSN: 25219766
<http://www.fagro.edu.uy/~agrociencia/index.php/directorio/article/view/754>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®  Scopus®  SciELO  Latindex

NO ARBITRADOS

Evaluación de la composición y calidad del color de vinos tintos Tannat elaborados por maceración pre-

fermentativa en caliente. (Completo, 2019)

PICCARDO, Diego , FAVRE, G. , Pascual, O , Canals, J.M. , Zamora, F , GONZÁLEZ-NEVES, G.

BIO Web of Conferences, 2019

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458

DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20191202006>

Reducción del contenido de alcohol y pH de vinos tintos Pinot noir y Tannat empleando uvas con diferentes niveles de maduración. (Completo, 2019) Trabajo relevante

PICCARDO, Diego , FAVRE, G. , Pascual, O , Canals, J.M. , Zamora, F , GONZÁLEZ-NEVES, G.

BIO Web of Conferences, 2019

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458

DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20191202023>

Cinética de extracción y composición de vinos tintos Tannat elaborados por termovinificación. (Completo, 2014)

PICCARDO, Diego

BIO Web of Conferences, p.:1 - 5, 2014

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458

Antocianos y otros componentes bioactivos característicos de los vinos tintos: incidencia de la variedad de uva y de técnicas de vinificación innovadoras (Completo, 2014)

GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE SILVA , PICCARDO, Diego

Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín, v.: 67 2 , p.:27 - 29, 2014

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Medellín

E-ISSN: 22487026

DOI: [10.15446/rfnam](https://doi.org/10.15446/rfnam)

<http://www.revistas.unal.edu.co/index.php/refame>

Efecto de la microoxigenación en contacto con duelas de madera sobre el color del vino tinto (Completo, 2014)

GONZÁLEZ-NEVES, G , GIL, G , FAVRE, G , PICCARDO, Diego

BIO Web of Conferences, p.:1 - 5, 2014

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458

LIBROS

Modern Technologies and Their Influence in Fermentation Quality (Participación , 2020) Publicado

PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G. , Guzman Favre , Pascual, O , Joan Miquel Canals , Fernando Zamora

Editor/Compilador: Santiago Benito

Editorial: mdpi , Suiza

Tipo de publicación: Investigación

DOI: <https://doi.org/10.3390/books978-3-03928-948-6>

Referado
Escrito por invitación
Palabras clave: Tannat must replacement hot prefermentative maceration wine color wine composition
Medio de divulgación: Otros
ISSN/ISBN: 978-3-03928-947-9
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / Beca, Uruguay
Comisión Sectorial de Investigación Científica / Apoyo financiero, Uruguay

Capítulos:
Impact of Must Replacement and Hot Pre-Fermentative Maceration on the Color of Uruguayan Tannat Red Wines
Página inicial 185, Página final 202

Evaluación de alternativas tecnológicas sustentables para la elaboración de vinos tintos diferenciados (Completo , 2019) Publicado

PICCARDO, Diego
Número de volúmenes: 1
Número de páginas: 164
Editorial: Facultad de Agronomía
Tipo de publicación: Investigación
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: nc
<https://hdl.handle.net/20.500.12008/29964>

Recent advances in wine stabilization and conservation technologies. (Participación , 2016) Publicado

GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE, G , PICCARDO, Diego , GIL, G
Editor/Compilador: Jordao, A.; Cosme, F.
Número de volúmenes: 1
Edición: 1, 1
Editorial: Nova Science Publishers , Hauppauge NY
Tipo de publicación: Investigación
Referado
Escrito por invitación
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 9781634848831

Capítulos:
Effect of alternative options of tartaric stabilization on the color and polyphenolic composition of young red wines.
Página inicial 135, Página final 150

Extracción de polifenoles y composición de vinos tintos Tannat elaborados por tecnicas de vinifcación alternativas (Completo , 2015) Publicado

PICCARDO, Diego
Número de volúmenes: 1
Número de páginas: 153
Editorial: Facultad de Agronomía , Montevideo
Tipo de publicación: Investigación
Escrito por invitación
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN:
Tesis de Maestría

Efecto de la incidencia del microclima y la gestión del follaje sobre el crecimiento vegetativo, la maduración y la sanidad de la uva (Completo , 2008) Publicado

PICCARDO, Diego

Número de volúmenes: 1
Número de páginas: 112
Editorial: Fagro, Montevideo
Tipo de publicación: Investigación
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN:
Tesis de grado

DOCUMENTOS DE TRABAJO

Normas para la producción integrada de uva para vino (2023)

Completo
FOURMENT, M., PICCARDO, Diego, ECHEVERRÍA G.

Medio de divulgación: Internet
https://www.gub.uy/ministerio-ganaderia-agricultura-pesca/sites/ministerio-ganaderia-agricultura-pesca/files/2023-11/ANEXO%20II%20-%20Norma%20Producci%C3%B2n%20de%20uva%20para%20vino_0.pdf
Las normas fueron escritas por el Comité técnico. Se incluyen en este cv los autores representantes de la Facultad de Agronomía

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Adaptación enológica al cambio climático: evaluación de técnicas para modular el contenido de alcohol, pH la composición fenólica y color en vinos tintos (2025)

PICCARDO, Diego, FOURMENT, M., Favre, G., CLARA, A, Celio Ackermann, GONZÁLEZ-NEVES, G.

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2025
Anales/Proceedings: Libro de Resumen
Publicación arbitrada

Evaluación de la aplicación de bioestimulantes a base de algas en Tannat cv. en Uruguay (2025)

FOURMENT, M., Bentancor de los Santos, L, Guarini, Rodríguez, SALVARREY, J., TACHINI, R., PICCARDO, Diego, Di iacovo, Gonzalez, García

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2025
Anales/Proceedings: Libro de Resumen
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Empleo de métodos estadísticos multivariados para la clasificación de vinos tintos varietales de Uruguay de acuerdo con sus perfiles sensoriales (2025)

GONZÁLEZ-NEVES, G., Charamello, FERRER, M., Favre, G., PICCARDO, Diego

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2025
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Impacto del deshoje pre apical y sustitución de mosto en vinos Tannat: estrategia para reducir alcohol

y pH, sin afectar la composición fenólica y el color COLOR. (2025)

Celio Ackerman , FOURMENT, M. , Favre, G. , Pereyra Farina , Cammarota , GONZÁLEZ-NEVES, G. , PICCARDO, Diego
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2025
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Evaluación de la reducción y sustitución de SO₂ por quitosano, en la vinificación de uvas Merlot con un enfoque de mínima intervención (2025)

Cammarota , GONZALEZ, M. J. , Favre, G. , Pereyra Farina , Celio Ackermann , GONZÁLEZ-NEVES, G. , PICCARDO, Diego
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2025
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Sustitución parcial de SO₂ en vinificación tradicional: influencia en la precepción sensorial y composición del vino tinto Tannat (2025)

Pereyra Farina , Favre, G. , GONZALEZ, M. J. , Cammarota , GONZÁLEZ-NEVES, G. , PICCARDO, Diego
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2025
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Modificaciones de las características de un vino tinto joven de la variedad Tannat por el uso de distintos clarificantes (2025)

Favre, G. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , PICCARDO, Diego
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2025
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Evaluación del secuestro de carbono en viñedos del Uruguay (2025)

FOURMENT, M. , ALLIAUME, F , Bentancor de los Santos, L , SALVARREY, J. , TACHINI, R. , PICCARDO, Diego , González Barrios , Gutierrez Gamboa , Torres , Santesteban
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2025
Anales/Proceedings: Libro de resumen
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Tannins and anthocyanins kinetics of extraction from Arinarnoa, Marselan and Tannat under different

Tannins and anthocyanins kinetics of extraction from Arinarnoa, Marselan and Tannat under different winemaking techniques (2024)

Favre, G. , Duarte , Martinez , Luz , GONZÁLEZ-NEVES, G. , PICCARDO, Diego
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: In Vino Analytica Scientia
Ciudad: Davis
Año del evento: 2024
Serie: OENO Macrowine 2023
ISSN/ISBN: OENO Macrowine 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: Marselan Tannat Arinarnoa Tannins
Medio de divulgación: Internet
<https://ives-openscience.eu/42060/>

Flavonols composition of varietal and blend wines made before and after fermentation from Syrah, Marselan and Tannat (2024)

Favre, G. , PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G.
Publicado
Resumen
Descripción: In vino analytica scientia
Ciudad: Davis
Año del evento: 2024
ISSN/ISBN: OENO Macrowine 2023
Palabras clave: Polyphenols Flavonols Tannins Wines
Medio de divulgación: Internet
<https://ives-openscience.eu/41878/>

Contenido de polifenoles de vinos tintos elaborados por diferentes alternativas de vinificación (2024)

Ribero , GONZÁLEZ-NEVES, G. , PICCARDO, Diego , Duarte , Favre, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2024
Anales/Proceedings: Ingeniería y Tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad
ISSN/ISBN: ISBN: 978-9974-8562-
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Alternativas para reducir el contenido de sulfitos añadidos en vinos Tannat elaborados con levaduras nativas o con levaduras seleccionadas (2024)

PICCARDO, Diego , GONZALEZ, M. J. , Favre, G. , Cammarota , Pereyra Farina , Olivera , GONZÁLEZ-NEVES, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2024
ISSN/ISBN: ISBN: 978-9974-8562-
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero, Uruguay

Alternativas para reducir los contenidos de sulfitos en vinos (2024)

PICCARDO, Diego , GONZALEZ, M. J. , Favre, G. , Cammarota , Pereyra Farina , Olivera , GONZÁLEZ-NEVES, G.
Publicado
Resumen

Evento: Nacional
Descripción: Segundas jornada de ciencia y tecnología vitivinícola
Ciudad: Las Piedras
Año del evento: 2024
Financiación/Cooperación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero, Uruguay

La sustitución de mostos de uvas con diferentes grado de maduración como alternativa para reducir el contenido de alcohol en vinos (2024)

PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G. , Favre, G. , SALVARREY, J. , TACHINI, R. , CLARA, A. , FOURMENT, M.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sostenibilidad

Serie: ISBN: 978-9974-8562-2-6

Escrita por invitación

Medio de divulgación: Internet

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica / Apoyo financiero, Uruguay

Opciones para reducir el contenido de sulfitos añadidos en vinos de mínima intervención Merlot y Marselan (2024)

Cammarota , GONZALEZ, M. J. , Pereyra Farina , Favre, G. , Olivera , GONZÁLEZ-NEVES, G. , PICCARDO, Diego

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso iberoamericano de ingeniería de los alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

Financiación/Cooperación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero, Uruguay

Tratamientos en el viñedo para la reducción del contenido de alcohol en vinos (2024)

FOURMENT, M. , PICCARDO, Diego

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso iberoamericano de Ingeniería de los alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Escrita por invitación

Medio de divulgación: Internet

Estudio plurianual del empleo de técnicas enológicas alternativas en la producción de vinos Tannat de Uruguay (2023)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , Favre, G. , PICCARDO, Diego

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 44th OIV Congress

Ciudad: Cadiz
Año del evento: 2023
ISSN/ISBN: 2018-2024
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Empleo de mostos Ugni Blanc para reducir el contenido de alcohol y el pH de los vinos Tannat (2023)

PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G. , CLARA, A, Cazzola , Favre, G. , FOURMENT, M.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 44th OIV congress
Ciudad: Cadiz
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / Apoyo financiero, Uruguay

Options to replace or reduce the sulphite content in Tannat red wines produced with minimal intervention (2023)

PICCARDO, Diego , GONZALEZ, M. J. , Favre, G. , CLARA, A, Olivera , GONZÁLEZ-NEVES, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: II International congress on grapevine and wine sciences
Ciudad: Logroño
Año del evento: 2023
Serie: CGWS 2023
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero, Uruguay

The effect of posveration pre-pruning on grape and wine composition in Tannat (2023)

CLARA, A , PICCARDO, Diego , FOURMENT, M.
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: 44th OIV congress
Ciudad: Cadiz
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Impacto del empleo de chips de cerezo, acacia, lenga, y roble americano y francés sobre la composición fenólica y sensorial de los vinos tintos Tannat (2023)

PICCARDO, Diego , Cazzola , Costa , Pintos , Quintana , Favre, G. , GONZÁLEZ-NEVES, G.
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: 44th OIV Congress
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Adaptación enológica al cambio climático: evaluación de técnicas para modular el contenido de alcohol, pH, la composición fenólica y el color en vinos tintos. (2023)

PICCARDO, Diego , FOURMENT, M. , Favre, G. , CLARA, A, Celio Ackermann , GONZÁLEZ-NEVES, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2023
Anales/Proceedings:Libreo de Resumen
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Blend wines made of Syrah, Marselan and Tannat, had better color and more phenolic diversity than varietal wines. (2022)

Favre Guzman , Gomez-Alonso, S , Perez-Navarro J , Morales B , PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: In Vino Analytica Scientia (IVAS) 2022
Ciudad: Neudstadt
Año del evento: 2022
Anales/Proceedings:In Vino Analytica Scientia (IVAS) 2022
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Hydroxycinnamic acids in grapes and wines made of Tannat, Marselan and Syrah from Uruguay. (2022)

Favre Guzman , Gomez-Alonso S , Perez-Navarro J , PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: In Vino Analytica Scientia (IVAS) 2022
Ciudad: Neudstadt
Año del evento: 2022
Anales/Proceedings:In Vino Analytica Scientia (IVAS) 2022
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Evaluación de alternativas de gestión de viñedo para mitigar los efectos de la variabilidad climática sobre el rendimiento y la composición de uvas (2022)

CLARA, A , Cazzola V , PICCARDO, Diego , FOURMENT, M.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: OIV
Ciudad: Ensenada
Año del evento: 2022
Anales/Proceedings:OIV Congress
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Papel

Postveraison shoot trimming in Tannat and Merlot: preliminary results on yield components, plant balance and berry composition. (2022)

FOURMENT, M. , CLARA, A , Cazzola, V , SALVARREY, J. , PICCARDO, Diego
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: XIVth International Terroir Congress and 2nd ClimWine Symposium.
Ciudad: Bordeaux,
Año del evento: 2022
Anales/Proceedings:XIVth International Terroir Congress and 2nd ClimWine Symposium.
Medio de divulgación: Internet

Evaluación de alternativas de gestión del viñedo para mitigar los efectos de la variabilidad climática sobre el rendimiento y la composición de uvas (2022)

CLARA, A , FOURMENT, M. , PICCARDO, Diego
Publicado
Resumen expandido

Evento: Internacional
Descripción: 43th OIV Congress
Ciudad: Ensenada
Año del evento: 2022
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / Apoyo financiero, Uruguay

Winemaking options for the improvement of the attributes of the wines from grapes with different oenological potential and sanitary status (2021)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , Favre Guzman , PICCARDO, Diego
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Macrowine
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Anthocyanins in Tannat wines rapidly evolve toward unidentified red-coloured pigments (2021)

Favre Guzman , Gomez-Alonso S , Perez-Navarra J , PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Macrowine
Año del evento: 2021
Anales/Proceedings:Macrowine
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Evaluación de alternativas tecnológicas sustentables para la elaboración de vinos tintos diferenciados (2020)

PICCARDO, Diego
Publicado
Resumen
Evento: Local
Descripción: 10 años del Programa de Doctorados en Ciencias Agrarias
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2020
Escrita por invitación
Medio de divulgación: Internet

Study of the potential impact of different fining agents to modify the color and polyphenolic composition of the Uruguayan Tannat red wines (2019)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , PICCARDO, Diego , Gil, G
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 42nd world congress of vine and wine
Ciudad: Geneva, Switzerland
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Otros
<http://oiv2019.ch/2019/>

Composition of red wines made by alternative winemaking procedures (2019)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , PICCARDO, Diego
Publicado
Completo
Descripción: 42nd world congress of vine and wine

Ciudad: Geneva, Switzerland
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings: 42nd world congress of vine and wine
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Otros
<http://oiv2019.ch/2019/>

Resveratrol in grapes and wines of Tannat, Marselan and Syrah from Uruguay (2019)

FAVRE, G., Hermosin-Gutierrez, I., PICCARDO, Diego, Gomez-Alonso, S., García-Romero, E., Mena-Morales, A., GONZÁLEZ-NEVES, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: OENOIVAS 2019 - 11th International Symposium of OEnology, Bordeaux- 11th edition In *Vino Analytica Scientia*
Ciudad: Bordeaux
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings: OENOIVAS 2019 - 11th International Symposium of OEnology, Bordeaux- 11th edition In *Vino Analytica Scientia*
Página inicial: 351
Página final: 651
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
<http://isvv-events.com/oen2019-ivas2019/>

The contribution of skin to wine flavan-3-ols could be overestimated by comparing their proportions in prodelphinidins (2019)

FAVRE, G., PICCARDO, Diego, Hermosin-Gutierrez, I., Gómez-Alonso, S., García-Romero, E., Mena-Morales, A., GONZÁLEZ-NEVES, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: OENOIVAS 2019 - 11th International Symposium of OEnology, Bordeaux- 11th edition In *Vino Analytica Scientia*
Ciudad: Bordeaux
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings: OENOIVAS 2019 - 11th International Symposium of OEnology, Bordeaux- 11th edition In *Vino Analytica Scientia*
Página inicial: 358
Página final: 358
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
<http://isvv-events.com/oen2019-ivas2019/>

Estudio del color de vinos tintos Tannat uruguayos elaborados a distintas escalas de producción y con diferentes tecnologías de vinificación (2019)

PICCARDO, Diego, GONZÁLEZ-NEVES, G., FAVRE, G., Pascual, O., Zamora, F.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enologías
Ciudad: ICA
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enologías
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Otros
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / Beca, Uruguay

Estudio del remplazo de mosto y la maceración pre-fermentativa en caliente sobre la composición de vinos tintos Pino noir uruguayos. (2019)

PICCARDO, Diego , Pascual, O , FAVRE, G. , Zamora, F. , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: ICA

Año del evento: 2019

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Medio de divulgación: Otros

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica / Beca, Uruguay

Empleo de clarificantes proteicos de origen vegetal en vinos tintos de Uruguay, en comparación con el uso de clarificantes tradicionales (2019)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , PICCARDO, Diego , Machiavello, M , García-Nuñez, E , Gil, G

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: ICA

Año del evento: 2019

Anales/Proceedings:Memorias XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Página inicial: 161

Página final: 169

Ciudad: Ica

Medio de divulgación: Internet

Influence of unripe grapes to reduce ethanol content and pH on the color, polyphenols and polysaccharides composition of Pinot Noir and Tannat wines (2018) Trabajo relevante

PICCARDO, Diego , FAVRE, G. , Pascual, O. , Canals, J.M. , Zamora, F. , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Macrowine

Ciudad: Zaragoza, España

Año del evento: 2018

Anales/Proceedings:Macrowine 2018

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica / Beca, Uruguay

<http://www.macrowine2018.com/>

Influence of replacing a proportion of the grape juice of very ripe red grapes by acidified water or grape juice previously treated with cationic exchange as strategy for reducing ethanol content and pH (2018) Trabajo relevante

PICCARDO, Diego , Gombau, J , Pascual, O. , Vignault, A. , Pons, P , Canals, J.M.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: International Congress on Grapevine and Wine Sciences

Ciudad: Logroño, España

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Otros

<http://www.icvv.es/international-congress-grapevine-and-wine-sciences>

Influence of replacing a proportion of the grape juice of very ripe red grapes by acidified water or grape juice previously treated with cationic exchange as strategy for reducing ethanol content and pH (2018) Trabajo relevante

PICCARDO, Diego , Gombau, J. , Pascual, O. , Vignault, A. , Canals, J.M. , Zamora, F.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: International Congress on Grapevine and Wine Sciences

Ciudad: Logroño, España

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Medio de divulgación: Otros

<http://www.icvv.es/international-congress-grapevine-and-wine-sciences>

Resumen aprobado para su presentación como poster y publicación anales en Noviembre de 2018

Evaluación de la composición y calidad del color de vinos tintos Tannat elaborados por maceración prefermentativa en caliente. (2018) Trabajo relevante

PICCARDO, Diego , FAVRE, G. , Pascual, O. , Canals, J.M. , Zamora, F. , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: 41 Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Medio de divulgación: Otros

<http://www.oiv2018.uy/>

Resúmenes extendidos aprobados para su publicación, se realizará un presentación oral y se publicara el artículo completo en la revista on line Web of Conference

Reducción del contenido de alcohol y pH de vinos tintos Pinot noir y Tannat empleando uvas con diferentes niveles de maduración (2018)

PICCARDO, Diego , FAVRE, G. , Pascual, O. , Canals, J.M. , Zamora, F. , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: 41 Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

<http://oiv2018.uy/inicio/>

Resumen extendido aprobado , se realizará una presentación oral y se pretende publicar el trabajo completo en la revista on line Web of Conference. El congreso se realizará en noviembre de este año

Study of the potential impact of different fining agents to modify the Tannat red wines properties (2018)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , Gil, G. , PICCARDO, Diego

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: 41 Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Medio de divulgación: Otros

<http://oiv2018.uy/inicio/>

Resumen aprobado para su publicación, se realizará una exposición oral. El congreso se llevará a cabo en Noviembre de este año

Modification of the characteristics of red wines through alternative winemaking techniques (2018)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , PICCARDO, Diego , Gil, G

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: 41 Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2018

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Medio de divulgación: Otros

<http://oiv2018.uy/inicio/>

Resumen aprobado para su publicación en los anales del evento. Se presentará poster

Analysis of tannins in grapes and in the respective red wines of Tannat, Syrah and Marselan harvested at two maturity levels (2018)

FAVRE, G. , Hermosión-Gutierrez, I. , PICCARDO, Diego , Gómez-Alonso, S , Romero-García, E , Mena-Morales, A. , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: 41 Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Medio de divulgación: Otros

Resumen aprobado para su publicación en los anales del congreso. El congreso se realizará en Noviembre de este año

Elaboración de vinos tintos con menores contenidos de alcohol y enriquecidos en compuestos fenólicos. (2018)

PICCARDO, Diego , FAVRE, G. , Pascual, O. , Zamora, F. , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Nacional

Descripción: Jornadas de Investigación FAGRO 2018

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2018

Anales/Proceedings:Jornadas de INVESTIGACIÓN

Página inicial: 171

Página final: 171

ISSN/ISBN: 978-9974-0-1700-9

Publicación arbitrada

Editorial: Facultad de Agronomía, Udelar

Ciudad: Montevideo

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Medio de divulgación: Otros

Resumen enviado y aprobado para su publicación, Las jornadas se realizaron en Noviembre de este año,

Efecto del grado de madurez de la uva sobre los contenidos en taninos de hollejos y semillas y sus aportes relativos a los taninos de los vinos tintos (2018)

FAVRE, G. , Hermosin-Gutierrez, I. , PICCARDO, Diego , Gomez-Alonso, S , García-Romero, E , Mena-Morales, A , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Local

Descripción: Jornadas de INVESTIGACIÓN

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2018

Anales/Proceedings:Jornadas de INVESTIGACIÓN

Página inicial: 138
Página final: 138
ISSN/ISBN: 978-9974-0-1700-9
Publicación arbitrada
Editorial: Facultad de Agronomía, Udelar
Ciudad: Montevideo
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Study of the glycosidic bond homolytic cleavage under a HPLC-ESIMSD system, as a tool for the identification of new acylated flavonol glucosides in grapes and wines (2017)

FAVRE SILVA , GONZÁLEZ-NEVES , PICCARDO, Diego , GOMEZ-ALONSO , HERMOSIN-GUTIERREZ

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 45 International Symposium on high performance liquid phase separation and related techniques

Ciudad: Praga

Año del evento: 2017

Anales/Proceedings: 45 International Symposium on high performance liquid phase separation and related techniques

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

<http://www.hplc2017-prague.org/>

Varietal flavonol profiles of Tannat, Marselan and Syrah Viñs vinifera grape skins, wines and marc, determined by a HPLC-MSn system. (2017)

FAVRE SILVA , GONZÁLEZ-NEVES , PICCARDO, Diego , GOMEZ-ALONSO , HERMOSIN-GUTIERREZ

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 45 International symposium on high performance liquid phase separation and related techniques

Ciudad: Praga

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

<http://www.hplc2017-prague.org/>

Polyphenolic composition and antioxidant capacity of red wines made with the main grape varieties grown in Uruguay by two alternative methods of wine making (2017)

GONZÁLEZ-NEVES , PEREZ SERRATOSA , FAVRE SILVA , PICCARDO, Diego

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 19th International Conference on Food Processing & Technology

Ciudad: París

Año del evento: 2017

Anales/Proceedings: 19th International Conference on Food Processing & Technology

Volumen: 8

Fascículo: 9

Página inicial: 1

Página final: 158

ISSN/ISBN: 2157-7110

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

<https://foodtechnology.conferenceseries.com/2017/>

Color and pigment composition of Uruguayan red wines made by different winemaking procedures (2017)

GONZÁLEZ-NEVES , FAVRE SILVA , PICCARDO, Diego

Publicado

Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 19th International Conference on Food Processing & Technology
Ciudad: Paris
Año del evento: 2017
Anales/Proceedings: 19th International Conference on Food Processing & Technology
Volumen: 8
Fascículo: 9
Página inicial: 1
Página final: 158
ISSN/ISBN: 2157-7110
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Papel
<https://foodtechnology.conferenceseries.com/2017/>

Uvas y vinos Tannat del Uruguay (2016)

GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE, G , FERRER, M. , ECHEVERRÍA, G. , PICCARDO, Diego ,
FOURMENT, M , BARREIRO, L , GIL, G
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2016
Anales/Proceedings: Ingeniería de Alimentos: Nuevas tendencias y aplicaciones
Página inicial: 126
Página final: 126
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Papel

Anthocyanin accumulation and extractability during the maturation of the grapes of three varieties. (2016)

GONZÁLEZ-NEVES, G , PICCARDO, Diego , FAVRE, G , FERRER, M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Macrowine Changins
Ciudad: Changins
Año del evento: 2016
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Otros
<https://www.hes-so.ch/en/conference-5428.html>

Evolution of berry composition during the maturation of grapes of the main red varieties produced in Uruguay. (2016)

GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE, G , PICCARDO, Diego , FERRER, M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: X International Symposium on Grapevine Physiology and Biotechnology
Ciudad: Verona
Año del evento: 2016
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Otros
<http://www.ishs.org/symposium/526>

New acylated flavonols identified in the grape skin of *Vitis vinifera* and their wines (2016)

FAVRE, G. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , PICCARDO, Diego , Gomez-Alonso, S , Hermosión-Gutierrez, I
Publicado
Resumen

Evento: Internacional
Descripción: Macrowine
Ciudad: Chengins
Año del evento: 2016
Publicación arbitrada

Efecto del tiempo de maceración pre-fermentativa en caliente sobre la extracción de polifenoles, el color y la composición del vino tinto Tannat. (2015)

PICCARDO, Diego , GALLO, D , MERINO, S, PELUFFO, M, GONZÁLEZ, A, LÓPEZ, A, CABRERA, V.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XV Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología

Ciudad: Bento Goncalves

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings:Actas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Medio de divulgación: Papel

Extracción de polifenoles, color y composición de vinos tintos Tannat, Cabernet Franc y Merlot elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente.. (2015)

PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ, A, LÓPEZ, A, GALLO, D , MERINO, S, PELUFFO, M, TORCHELO, S

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XV Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología

Ciudad: Bento Goncalves, Brasil

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings:Actas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Estudio plurianual de la composición del vino tinto Tannat elaborado por maceración pre-fermentativa en frío. (2015)

PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XV Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología

Ciudad: Bento Goncalves, Brasil

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings:Actas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Medio de divulgación: Papel

El perfil antociánico como herramienta para la diferenciación varietal de uvas y vinos. (2015)

GONZÁLEZ-NEVES, G , GIL, G , BARREIRO, L, BERRIEL, V , FAVRE, G , PICCARDO, Diego , FERRER, M

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XV Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología

Ciudad: Bento Goncalves, Brasil

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings:Actas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Medio de divulgación: Papel

Capacidad antioxidante de vinos tintos de seis variedades de uva elaborados por técnicas alternativas

de maceración. (2015)

GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE, G , PICCARDO, Diego , FERRER, M , ECHEVERRÍA, G.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XV Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología
Ciudad: Bento Goncalves, Brasil
Año del evento: 2015
Anales/Proceedings: Actas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Papel

Efecto del empleo de diversos clarificantes sobre las características de vinos tintos de las principales variedades producidas en Uruguay. (2015)

GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE, G , PICCARDO, Diego
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XV Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología
Ciudad: Bento Goncalves, Brasil
Año del evento: 2015
Anales/Proceedings: Actas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Papel

Anthocyanin profile as a tool for varietal differentiation of grapes and wines. (2015)

GONZÁLEZ-NEVES, G , GIL, G , BARREIRO, L , BERRIEL, V , FAVRE, G , PICCARDO, Diego ,
FERRER, M
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 8th International Workshop on Anthocyanins
Ciudad: Montpellier/Francia
Año del evento: 2015
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Otros

Cinética de extracción y composición de vinos tintos Tannat elaborados por termo-vinificación (2014)

PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE SILVA
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 37th Congreso Mundial de la Viña y el Vino OIV
Ciudad: Mendoza
Año del evento: 2014
Anales/Proceedings: Vitivinicultura del Sur, confluencia del conocimiento y la naturaleza
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Papel

Efecto de la microoxigenación en contacto con duelas de madera sobre el color del vino tinto (2014)

GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE SILVA , PICCARDO, Diego
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 37th Congreso Mundial de la Viña y el Vino OIV
Ciudad: Mendoza
Año del evento: 2014
Anales/Proceedings: Vitivinicultura del Sur, confluencia del conocimiento y la naturaleza
Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Papel

Color y composición polifenólica de vinos tintos de diferentes variedades elaborados mediante procedimientos de vinificación alternativos (2014)

GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE SILVA , PICCARDO, Diego

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 37th Congreso Mundial de la Viña y el Vino OIV

Ciudad: Mendoza

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: Vitivinicultura del Sur, confluencia del conocimiento y la naturaleza

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Antocianos y otros componentes bioactivos característicos de los vinos tintos: incidencia de la variedad de uva y de técnicas de vinificación innovadoras (2014)

GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE SILVA , PICCARDO, Diego

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y

Tecnología de Alimentos

Ciudad: Medellin

Año del evento: 2014

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Color y composición fenólica de los vinos tintos Tannat elaborados por distintas técnicas de maceración (2013)

PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 36th Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Ciudad: Bucharest

Año del evento: 2013

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Evaluación de técnicas de vinificación alternativas para la elaboración de vinos tintos Tannat (2011)

PICCARDO, Diego , RICCETTO, I , CASELLA, S , RODRÍGUEZ, F. , TORCHELO, S

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2011

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

El deshojado y su efecto sobre la composición de la uva de Vitis vinífera cv Pinot noir. (2010)

ORGUET, Z. , PICCARDO, Diego , DE AURRECOECHEA, I , OTERO, A , RODRÍGUEZ, F. , ZAINO, R. , LAYERA, V.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: XII Congreso Nacional de Horti-Fruticultura

Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2010
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Medio de divulgación: Papel

Evaluación de métodos de muestreo probabilísticos y no probabilísticos, sobre cuatro cultivares de *Vitis vinifera* (2010)

PICCARDO, Diego , DE AURRECOECHEA, I , BALDI, C , GONZÁLEZ, V.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: XII Congreso Nacional de Horti-Fruticultura
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2010
Anales/Proceedings: Actas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Medio de divulgación: Papel

El raleo de racimos y su efecto sobre los parámetros productivos y cualitativos de *Vitis vinifera* cv. Marselan (2010) [Trabajo relevante](#)

PICCARDO, Diego , DE AURRECOECHEA, I , TORCHELO, S , MONFORTE, N. , COASINI, I , FAVRETTO, M. , VILLAR, L.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: XII Congreso Nacional de Horti-Fruticultura
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2010
Anales/Proceedings: Actas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Medio de divulgación: Papel
Resultados de dos años de investigación.

Efecto de la época de deshojado sobre el microclima del racimo y la composición de la uva Pinot noir (2009)

PICCARDO, Diego , ORGUET, Z. , OTERO, A, DE AURRECOECHEA, I
Publicado
Resumen expandido
Evento: Regional
Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Anales/Proceedings: Actas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Medio de divulgación: CD-Rom

Efecto de la época de raleo de racimos en parámetros productivos y cualitativos de *Vitis vinifera* cv. Marselan (2009) [Trabajo relevante](#)

PICCARDO, Diego , MONFORTE, N. , PATTARINO, A, TOSCANINI, J. , TORCHELO, S
Publicado
Resumen expandido
Evento: Regional
Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Anales/Proceedings: Actas

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Determinación de las variables climáticas y los componentes del rendimiento en el volumen de producción, *Vitis vinifera* L. (2007)

CAMUSSI, G., PICCARDO, Diego, FERRER, M., MONTAÑA, A., SILVA, A., PRIORE, E., PEDOCCI, R., GONZÁLEZ-NEVES, G

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: XI Congreso Nacional de Horti-Fruticultura - III Congreso panamericano de promoción del consumo de frutas y hortalizas.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2007

Anales/Proceedings: Actas

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Influencia de la variedad, el sistema de conducción y el tipo de poda en la calidad sanitaria de la uva (2007)

PICCARDO, Diego, FERRER, M., GEPP, V., GONZÁLEZ-NEVES, G

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Nacional de Horti-Fruticultura - III Congreso panamericano de promoción del consumo de frutas y hortalizas.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2007

Anales/Proceedings: Actas

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Efecto de la arquitectura de la planta y del microclima sobre el desarrollo de podredumbres de racimos. (2007) Trabajo relevante

PICCARDO, Diego, FERRER, M.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Mendoza

Año del evento: 2007

Anales/Proceedings: Actas

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Calidad sanitaria de la uva: influencia de la variedad, el sistema de conducción y el tipo de poda. (2007)

PICCARDO, Diego, FERRER, M., SALVARREY, J., GONZÁLEZ-NEVES, G

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Mendoza

Año del evento: 2007

Anales/Proceedings: Actas

Áreas de conocimiento:

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

Enología
Medio de divulgación: CD-Rom

Uso de Calcio en Viticultura. Aplicaciones para uva de mesa y de vino. (2006) Trabajo relevante

CAMUSSI, G. , PICCARDO, Diego
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: 1er Jornada de divulgación de resultado de investigación en Viticultura y Enología
Año del evento: 2006
Anales/Proceedings: Actas
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Medio de divulgación: CD-Rom

Predicción de cosecha de la vid (2006)

SILVA, A, CAMUSSI, G. , FERRER, M. , PICCARDO, Diego
Publicado
Completo
Evento: Nacional
Descripción: 1 Jornada de Dibulgación de Resultados de Investigación en Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2006
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Efecto del deshojado sobre la infecciones de Botrytis sp. (2005)

PICCARDO, Diego , GEPP, V. , FERRER, M. , MONTAÑA, A , PRIETO, G.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: X Congreso Nacional de Horti-Fruticultura
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2005
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Medio de divulgación: CD-Rom

Efecto del deshojado sobre el microclima del racimo y su incidencia en la sanidad de la uva en Vitis vinifera cv. Tannat. (2005)

PICCARDO, Diego , GEPP, V. , FERRER, M.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: X Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología - XI Congreso Brasileiro de viticultura y Enología - II Seminario Franco-Brasileiro de Viticultura y Enología.
Ciudad: Bento Gonçalves
Año del evento: 2005
Anales/Proceedings: Actas
Pagina inicial: 256
Pagina final: 256
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Medio de divulgación: Papel

Producción técnica

TRABAJOS TÉCNICOS

Normas para la producción integrada de uva de vino (2022)

Elaboración de normativas, estándares y ordenanzas

Fernando Imperiale , Juan José Rey , Jorge Fernandez , Sebastián Ariano , Luis Púa , FOURMENT, M. , PICCARDO, Diego , ECHEVERRIA G. , A. CONIBERTI , LEONI, C. , Fasiolo, C. , Betina Bertola , Laura Nervi , Cristina Camejo , Pedro González , Guillermo Lacroix , Graciela Calero , Shirley Rochon , Laura González , Matilde Acosta , NESTOR MERINO , Juan de mori , Andrés Villarino , Andres Pasadore , Marcelo Buschiazio , Fabiana Osorio

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Las Piedras

Número de páginas: 26

Duración: 36 meses

Medio de divulgación: Internet

<https://www.gub.uy/ministerio-ganaderia-agricultura-pesca/comunicacion/publicaciones/normas-para-pro>

OTRAS PRODUCCIONES

DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN

Conservación y crianza del vino (2025)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso: Enología: Ciencia y Técnicas del vino

Estabilización de los vinos (2025)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso: Enología: Ciencia y Técnicas del vino

Tratamientos pre-fermentativos de la vendimia (2025)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso: Enología: Ciencia y Técnicas del vino

Elaboración de vinos tintos (2025)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

curso: Enología: Ciencia y Técnicas del vino

Claves para la producción y evaluación de vinos (2025)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso Claves para la producción y evaluación de vinos: Materiales desarrollados: Maduración y composición de la uva Tratamientos mecánicos de la vendimia Instalaciones de bodega Legislación vitivinícola Acondicionamiento de los vinos para su comer

Composición de la uva durante la maduración, importancia enológica (2025)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso viticultura

Elaboración de vinos rosados (2025)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Perspectivas y desafíos de la industria vitivinícola nacional (2025)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso: Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tratamientos pre-fermentativos de la vendimia (2024)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso Enología: Ciencia y Técnicas del vino

Fermentación Maloláctica (2024)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Enología: Ciencia y Técnicas del vino

Vinificación en tinto (2024)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

curso Enología: Ciencia y Técnicas del vino

Conservación y crianza del vino (2024)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso Enología: Ciencia y Tecnicas del vino

Claves para la producción y evaluación de vinos (2024)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso Claves para la producción y evaluación de vinos: Materiales desarrollados: Maduración y composición de la uva Tratamientos mecánicos de la vendimia Instalaciones de bodega Legislación vitivinícola Acondicionamiento de los vinos para su comer

Composición de la uva durante la maduración (2024)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso viticultura

Elaboración de vinos por maceración carbónica (2024)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español
Curso: Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Perspectivas y desafíos de la industria vitivinícola nacional (2024)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Curso: Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Efecto del cambio climático sobre la composición de uvas y vinos ? Tecnologías emergentes para mitigar su impacto en uvas y vinos (2024)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Material generado para la Escuela Superior de Vitivinicultura

Vinificación en tinto (2023)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Curso Enología

Vinificaciones alternativas en tinto (2023)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Curso Enología

Crianza y conservación del vino (2023)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Curso Enología

Claves para la producción y evaluación de vinos (2023)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Curso Claves para la producción y evaluación de vinos: Materiales desarrollados: Maduración y composición de la uva Tratamientos mecánicos de la vendimia Instalaciones de bodega Legislación vitivinícola Acondicionamiento de los vinos para su comer

AVI: Biología General (2023)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Se presentó material a los alumnos y se trabajó en la elaboración de un poster sobre: Evaluación del empleo de chip de madera de diferente origen botánico sobre la composición y características sensoriales del vino tinto Tannat

Efecto del cambio climático sobre la composición de uvas y vinos ? Tecnologías emergentes para mitigar su impacto en uvas y vinos (2023)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español
Material generado para la Escuela Superior de Vitivinicultura

Vinificaciones en tinto (2022)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
material para clase teórica

vinificaciones alternativas en tinto (2022)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
material para clase teórica

Aproximación a la investigación científica (2022)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
material teórico práctico para la clase

Criterios de cosecha de la uva - Declaración de cosecha probable y cosecha efectiva (2022)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
material teórico práctico para clase

Criterios para la elaboración de informes (2022)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
material teórico práctico para clase

Elaboración de Vermout (2022)

PICCARDO, Diego

Idioma: Español
Curso: Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Elaboración de Vermout (2022)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Curso: Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Vinificación en tinto (2021)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
material para clase teórica

Crianza y conservación del vino (2021)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
material para clase teórica

Criterios para la elaboración de informe (2021)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
material teórico práctico para clase

Fermentación alcohólica y maceración en la elaboración de vinos tintos (2021)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Curso Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Vinificación en tinto (2020)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
material para clase teórica

Crianza y conservación del vino (2020)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
material para clase teórica

Criterios para la elaboración de informes (2020)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
material teórico práctico para clase

vinificación en tinto (2019)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
material para clase teórica

crianza y conservación del vino (2019)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
material para clase teórica

Evaluación de opciones para la reducción del contenido de sulfitos añadidos en vinos tintos Tannat (2025)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Nombre del proyecto: Evaluación de opciones para la reducción del contenido de sulfitos añadidos en vinos tintos Tannat

Disponibilidad: Irrestricada

Institución Promotora/Financiadora: ANII

Información adicional: Entrega del segundo informe de avance e informe final

Evaluación de opciones para la reducción del contenido de sulfitos añadidos en vinos tintos Tannat (2024)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Nombre del proyecto: Evaluación de opciones para la reducción del contenido de sulfitos añadidos en vinos tintos Tannat

Disponibilidad: Restricada

Institución Promotora/Financiadora: ANII

Información adicional: entrega de informe de avance

Evaluación de alternativas de gestión de viñedo y de la vinificación para mitigar los efectos de la variabilidad climática sobre la composición de uvas y vinos (2023)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Nombre del proyecto: Evaluación de alternativas de gestión de viñedo y de la vinificación para mitigar los efectos de la variabilidad climática sobre la composición de uvas y vinos

Disponibilidad: Irrestricada

Institución Promotora/Financiadora: Comisión Sectorial de Investigación Científica

Evaluación del empleo de chips de madera de diferentes orígenes sobre la composición y características sensoriales del vino tinto Tannat (2023)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Irrestricada

Institución Promotora/Financiadora: Evaluación del empleo de chips de madera de diferentes orígenes sobre la composición y características sensoriales del vino tinto Tannat

Evaluación de la estabilidad del color de los vinos tintos Tannat elaborados a escala experimental e industrial utilizando diferentes tecnologías de vinificación (2020)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Nombre del proyecto: Evaluación de la estabilidad del color de los vinos tintos Tannat elaborados a escala experimental e industrial utilizando diferentes tecnologías de vinificación

Disponibilidad: Irrestricada

Institución Promotora/Financiadora: Comisión Sectorial de Investigación Científica

Evaluación de alternativas tecnológicas sustentables para la elaboración de vinos tintos diferenciados (2018)

PICCARDO, Diego

País: Uruguay

Idioma: Español

Nombre del proyecto: Evaluación de alternativas tecnológicas sustentables para la elaboración de vinos tintos diferenciados

Disponibilidad: Irrestringida

Institución Promotora/Financiadora: Comisión Académica de Posgrado

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

El vino como tradición: inmigración, trabajo e innovación. Pasado, presente y futuro de la vitivinicultura en Facultad de Agronomía (2024)

PICCARDO, Diego

Exposición

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Sayago - Montevideo

Idioma: Español

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Agronomía

Feria Aprendiendo de uvas y vinos (2024)

PICCARDO, Diego

Exposición

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Sayago, Montevideo

Idioma: Español

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: MEC- Facultad de Agronomía

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Convocatoria Proyectos I+D 2024 - Universidad Juan Agustín Masa - Argentina (2024 / 2024)

Argentina

Cantidad: Menos de 5

Proyectos evaluados: Identidad química y sensorial de vinos Malbec de las principales regiones vitivinícolas de Argentina Puesta en valor de vides ancestrales de Argentina: caracterización química y sensorial de uvas y vinos

Convocatoria Proyectos I+D 2022 - Universidad Juan Agustín Masa - Argentina (2022 / 2022)

Argentina

Instituto nacional de tecnología agropecuaria, estación experimental agropecuaria Mendoza - centro de estudios vitivinícolas y agroindustriales - Universidad Masa

Cantidad: Menos de 5

Proyecto evaluado: Compuestos bioactivos de subproductos vitivinícolas y olivícolas: caracterización, microencapsulación y uso como bioinsumos

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

Bases de la Ciencia (2019 / 2019)

Tipo de publicación: Revista

Editorial: Bases de la Ciencia

Cantidad: Menos de 5

<https://revistas.utm.edu.ec/index.php/Basedelaciencia/index>

REVISIONES

Food Chemistry X (2025 / 2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

OenoOne (2024 / 2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

European Food Research and Technology (2024 / 2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Food Chemistry (2024 / 2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

Agrociencia (2023 / 2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Scientia Agricola (2021 / 2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Food Science and Technology International Sensor (2021 / 2021)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revista Bases de la ciencia (2019 / 2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS**15 International Terroir Congress (2024 / 2024)**

Revisiones

Argentina

Integrante del comité científico como revisor

Online training woekshop: Shaping teaching towards local development strategies and approaches (2021 / 2021)

Comité programa congreso

Uruguay

Obreal

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES**Convocatorias Proyectos i+D - Universidad Juan Agustin Masa (2022 / 2025)**

Comité evaluador

Argentina

Cantidad: Menos de 5

Universidad Juan Agustín Masa

JURADO DE TESIS**Maestría en Viticultura y Enología (2024 / 2025)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad de Cuyo / Facultad de Ciencias Agrarias - Universidad nacional de Cuyo , Argentina

Nivel de formación: Maestría

Alfredo Draque

Doctorado en Ciencias Agrarias (2023 / 2025)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
Ramiro Tachini - Defensa del proyecto de doctorado - Integrante del tribunal

Maestría en ciencias agrarias (2020)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Estela García - Integrante del comité de seguimiento - Miembro del tribunal del seminario 1 - Tesis desistida Agustina Clara - Co-tutor - Defensa del seminario 1 - En curso Lucila Bentancor - Co-tutor - Defensa de seminario 1 - En curso Florencia Pereyra - Tutor

Ingeniero Agronomo (2018 / 2025)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Enología - Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Nivel de formación: Grado
Manuel Machiavello Eva Torres Lucila Bentancor Analía Hernandez Alejandro Cammarota Vicente Curbelo Yamila Celio Sabrina Duarte Valentina Martinez

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Alternativas vitícolas y enológicas para reducir el contenido de alcohol y el pH en vinos tintos. (2025 - 2025)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Yamila Celio
País: Uruguay

Opciones para sustituir o reducir los contenidos de anhídrido sulfuroso en vinos de mínima intervención (2024 - 2025)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Alejandro Cammarota
País: Uruguay

Respuesta agronómica y enológica de Vitis vinifera L. cv. Albariño en diferentes condiciones agro-ecológicas (2023 - 2024)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Cotutor (PICCARDO, Diego, FOURMENT, M.)
Nombre del orientado: Analía Hernandez
País: Uruguay

COMPORTAMIENTO AGRONÓMICO DE ALBARIÑO (Vitis vinifera. L) EN DIFERENTES CONDICIONES AGROCLIMÁTICAS (2021 - 2023)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Departamento de Producción Vegetal - Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (PICCARDO, Diego , FOURMENT, M.)
Nombre del orientado: Lucila Bentacour
País: Uruguay

Evaluación de diferentes alternativas de estabilización de los vinos

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Enología - Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Manuel Machiavello
País: Uruguay

OTRAS

Análisis de la composición fisicoquímica de vinos reducidos en sulfitos (2025 - 2025)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Aldana Laso
País: Uruguay

Tutor de carrera (2021 - 2023)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Guzman Ilunch
País: Uruguay

Tutor de Carrera (2021 - 2023)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Juan Quintana
País: Uruguay

Tutor de Carrera (2021 - 2023)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / unidad de tecnología de los alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Santiago Casas
País: Uruguay

Tutor de Carrera (2021 - 2023)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Mathias Pintos
País: Uruguay

Efectos del deshoje frente a cuatro tratamientos distintos sobre componentes de rendimiento y calidad

enológica en Cabernet franc (2022 - 2022)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Consejo de Educación Técnico Profesional / Escuela Superior de Vitivinicultura , Uruguay

Programa: Trabajo final para obtener el título de Técnico Enólogo

Tipo de orientación: Cotutor (PICCARDO, Diego)

Nombre del orientado: Gabriel Sosa

País: Uruguay

Efectos del deshoje frente a cuatro tratamientos distintos sobre componentes de rendimiento y calidad enológica en Cabernet franc (2022 - 2022)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Consejo de Educación Técnico Profesional / Escuela Superior de Vitivinicultura , Uruguay

Programa: Trabajo final para obtener el título de Técnico Enólogo

Tipo de orientación: Cotutor (PICCARDO, Diego)

Nombre del orientado: Valentina Palleiro

País: Uruguay

Tutor de carrera - cuarto y quinto año (2020 - 2022)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay

Programa: Ingeniería agronómica

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: Valeria Cazzola

País: Uruguay

tutor de carrera (2021 - 2021)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay

Programa: Carrera de ingeniería Agronómica

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Nahuel Sosa

País: Uruguay

Extracción de polifenoles y composición de vinos tintos Pinot noir y tannat elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente

Otras tutorías/orientaciones

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Consejo de Educación Técnico Profesional , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Romina Sandes

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta. Trabajo final para obtener el título de Técnico Enólogo

Evaluación de la extracción de compuestos fenólicos durante la vinificación de uva Merlot Cabernet Franc y Tannat a escala industrial

Otras tutorías/orientaciones

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Sabrina Ariano

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Trabajo Final para obtener el título de Técnico Enólogo

Efecto de la Maceración Pre-Fermentativa en caliente sobre la composición y el perfil Antociánico de

los vinos Tintos Merlot, Cabernet Franc y Tannat

Otras tutorías/orientaciones

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Consejo de Educación Técnico Profesional , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Noelia Pereyra

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta. Trabajo final para obtener el título de Técnico Enólogo

Sustitución de mostos de uvas con distinto grado de maduración como alternativa para disminuir la graduación alcohólica de los vinos.

Otras tutorías/orientaciones

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Consejo de Educación Técnico Profesional , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Joaquín Rodríguez

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta. Trabajo final para obtener el título de Técnico Enólogo

Extracción de polifenoles y composición de vinos tintos Pinot noir y tannat elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente

Otras tutorías/orientaciones

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Consejo de Educación Técnico Profesional , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Alfonsina La Cava

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta. Trabajo final para obtener el título de Técnico Enólogo

Evaluación de la duración de maceración prefermentativa en caliente para la elaboración de vinos Tannat

Otras tutorías/orientaciones

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Daniel Gallo

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Evaluación de la duración de maceración prefermentativa en caliente para la elaboración de vinos Tannat

Otras tutorías/orientaciones

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay

Nombre del orientado: Andres Merino

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Efecto de la variedad y el año de cosecha sobre la composición de la uva de cinco cultivares de Vitis vinifera

Otras tutorías/orientaciones

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación

Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Victoria García
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Efecto de la variedad y el año de cosecha sobre la composición de la uva de cinco cultivares de Vitis vinifera

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Virginia Braida
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Elaboración de vinos Merlot y Cabernet franc por termovinificación

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Alison López
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Elaboración de vinos Merlot y Cabernet franc por termovinificación

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Andrea González
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Evaluación de la duración de maceración prefermentativa en caliente para la elaboración de vinos Tannat

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Marcelo Peluffo
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Evaluación de técnicas de vinificación alternativas para la elaboración de vinos tintos Merlot

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Noelia Amaro
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Evaluación de técnicas de vinificación alternativas para la elaboración de vinos tintos Merlot

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Valentina Peirano
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Evaluación de técnicas alternativas en la elaboración de vinos Tannat

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Marcelo Breganti
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Evaluación de técnicas de vinificación alternativas para la elaboración de vinos tintos Tannat

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Universidad del Trabajo - Canelones , Sudáfrica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Agustin Gamba
País: Sudáfrica
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Evaluación de prácticas alternativas de elaboración en vinos blancos Chardonnay

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Nombre del orientado: Bruno Scala
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

Estudio de la temperatura y duración de la maceración carbónica sobre la composición del vino tinto Tannat

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Nombre del orientado: Camila Delgado
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

Estudio de la temperatura y duración de la maceración carbónica sobre la composición del vino tinto Tannat

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Nombre del orientado: Patricia Abreu
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

Efecto de la maceración fermentativa sobre la composición del vino tinto Tannat elaborado por maceración carbónica

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay

Nombre del orientado: Guillermo Correa
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

El deshojado y su efecto sobre la composición de la uva *Vitis vinifera* cv. Pinot noir

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Rossana Noelia Zaino Fernandez
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

El deshojado y su efecto sobre la composición de la uva *Vitis vinifera* cv. Pinot noir

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Victoria Layera Aguilar
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Estudio de la extracción de compuestos fenólicos y composición del vino tinto Tannat, elaborado por prácticas de vinificación alternativas

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Verónica Gallero Baioni
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Estudio de la extracción de compuestos fenólicos y composición del vino tinto Tannat, elaborado por prácticas de vinificación alternativas

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Adrián García Saravia
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Respuesta en el comportamiento productivo y cualitativo del cv. Marselan al raleo de racimos.

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Nicolás Guzman
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Respuesta en el comportamiento productivo y cualitativo del cv. Marselan al raleo de racimos.

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Lorena Fioravanzo
País: Uruguay

Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Evaluación de prácticas alternativas de vinificación en vinos tintos

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Diego Molinari
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de raleo sobre parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan.

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: María Laura Villar Bossi
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Estudio del comportamiento agronómico y enológico de cuatro variedades de Vitis vinifera, durante el año 2009

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Daniel Battista Durán Zambelli
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Evaluación de métodos de muestreo probabilísticos y no probabilísticos, sobre cuatro cultivares de vid

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: María Cecilia Baldi Rey
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Evaluación de métodos de muestreo probabilísticos y no probabilísticos, sobre cuatro cultivares de vid.

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Victoria González Flores
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de raleo sobre parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan.

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: María Inés Coasini González
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y

Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Estudio del comportamiento agronómico y enológico de cuatro variedades de Vitis vinifera, durante el año 2009

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Gonzalo Martín Valdi Fraga
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de raleo sobre parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan.

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Víctor Mathías Favretto Filippini
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Evaluación de la composición fenólica y determinación de las características enológicas y organolépticas de vinos Tannat, elaborados a partir de distintas técnicas de maceración

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Santiago Casella
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Evaluación de la composición fenólica y determinación de las características enológicas y organolépticas de vinos Tannat, elaborados a partir de distintas técnicas de maceración

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Ismael Riccetto
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Evaluación de la efectividad de los productos biológicos Zimevit y Sentinel en el control del moho gris ocasionado por Botrytis cinerea en la uva.

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Leonel Alejandro López Balitzki
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Evaluación de la efectividad de los productos biológicos Zimevit y Sentinel en el control del moho gris ocasionado por Botrytis cinerea en la uva.

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Juan José Porro Dalera
País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Comparación entre dos alternativas de vinificación por maceración carbónica en el cv. Merlot.

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Alvaro Enrique Vares Albornoz

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Evaluación de prácticas alternativas de vinificación en tinto

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Lorena Pascual

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de raleo de racimos sobre parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan.

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Nicolás Monforte Andres

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de raleo de racimos sobre parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan.

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Alvaro Javier Pattarino Duran

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de raleo de racimos sobre parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan.

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Juan Pablo Toscanini Arapi

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Caracterización de la variedad Tannat proveniente de dos zonas diferentes (Canelones y Paysandú)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Nicolás Matias Wasiluk Gerfauo

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de desojado sobre la composición de la baya, *Vitis vinifera* cv. Pinot noir

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Zamhira Ivanna Orguet Perdomo
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de desojado sobre la composición de la baya, *Vitis vinifera* cv. Pinot noir

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Aline Laura Otero Bonnefon
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Estudio del comportamiento enológico de cuatro variedades tintas de *Vitis vinifera* cultivadas en Uruguay, durante el año 2009.

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Santiago Degasperi Razzetti
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Estudio del comportamiento enológico de cuatro variedades tintas de *Vitis vinifera* cultivadas en Uruguay, durante el año 2009

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Gastón Marcelo Garate Peon
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Evaluación de estrategias enológicas para la elaboración de vinos blancos y rosados con uvas Ugni blanc, Moscatel de Hamburgo y Tannat (2025)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Maestría en Ciencias Agrarias - Opción Ciencias Vegetales
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: María Florencia Pereyra Farina
País/Idioma: Uruguay,

Evaluación del impacto de uso de bioestimulantes en el viédo: efecto en la fisiología, respuesta agronómica y enológica en dos cultivares de importancia comercial (2024)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Maestría en Ciencias Agrarias
Tipo de orientación: Cotutor
Nombre del orientado: Lucila Bentancor
País/Idioma: Uruguay,
Recibió beca de la comisión académica de posgrado CAP, en la convocatoria 2025

Study of the sustainability of wine production in Tannat and Albariño under two contrasting regions (2022)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Viticultura y Enología , Uruguay
Programa: Doctorado en Ciencia Agrarias
Tipo de orientación: Asesor
Nombre del orientado: Ramiro Tachini
País/Idioma: Uruguay,
Integrante del Comité de Seguimiento del doctorado en ciencias agrarias. Tesis en co-tutela con la Université Rennes 2, Francia. Beca CAP 2022-2024.

Evaluación de alternativas de gestión de viñedo y vinificación para mitigar los efectos de la variabilidad climática sobre la composición de uvas y vinos (2021)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Departamento de Producción Vegetal - Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Maestría en Ciencias Agrarias
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (PICCARDO, Diego , FOURMENT, M.)
Nombre del orientado: Agustina Clara
País/Idioma: Uruguay,

GRADO

Efecto del rendimiento sobre la composición de uvas y vinos Ugni blanc y Moscatel de hamburgo. (2025)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Antonella Moiza
País/Idioma: Uruguay,

Evaluación del uso de bioestimulantes en vides con daño de fitotoxicidad (2024)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Cotutor
Nombre del orientado: Juan Guarini
País/Idioma: Uruguay,

Impacto de empleo de chips de cerezo, acacia, lenga y roble americano y frances sobre la composición fenólica y sensorial de los vinos tintos Tannat (2023)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Pablo Bieito
País/Idioma: Uruguay,

GRADO

Evaluación de alternativas enológicas para la reducción del contenido de alcohol y el pH en vinos tintos (2021)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de tecnología de los alimentos - Departamento de producción vegetal , Uruguay

Programa: Ingeniería Agronómica

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (PICCARDO, Diego , FOURMENT, M.)

Nombre del orientado: Federico Guarini

País/Idioma: Uruguay,

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Mención especial (2024)

(Internacional)

Asociación de Ingenieros de Alimentos de Uruguay

Mención especial trabajo libre Alternativas para reducir el contenido de sulfitos añadidos en vinos

Tannat elaborados con levaduras nativas y levaduras seleccionadas presentado en el IV Congreso

Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Mención a Tesis de Doctorado (2020)

(Nacional)

Academia Nacional de Ingeniería

Se otorgó Mención a Tesis de Doctorado

Mención Mejor poster (2018)

(Nacional)

Facultad de Agronomía

Premio obtenido en las Jornadas de Investigación 2018

PRESENTACIONES EN EVENTOS

XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología (2025)

Congreso

EVALUACIÓN DEL SECUESTRO DE CABONO EN VIÑEDOS DEL URUGUAY

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingeniero Agrónomos Enólogos

Alcance geográfico: Internacional

XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología (2025)

Congreso

SUSTITUCIÓN PARCIAL DE SO₂ EN VINIFICACIÓN TRADICIONAL: INFLUENCIA EN LA

PERCEPCIÓN SENSORIAL Y COMPOSICIÓN DEL VINO TINTO TANNAT

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Agrónomo Enólogos

Alcance geográfico: Internacional

XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología (2025)

Congreso

EVALUACIÓN DE LA REDUCCIÓN Y SUSTITUCIÓN DE SO₂ POR QUITOSANO, EN LA

VINIFICACIÓN DE UVAS MERLOT CON UN ENFOQUE DE MÍNIMA INTERVENCIÓN

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Asociación de ingenieros agrónomos enólogos de chils

Alcance geográfico: Internacional

XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología (2025)

Congreso

IMPACTO DEL DESHOJE PRE APICAL Y SUSTITUCIÓN DE MOSTO EN VINOS TANNAT: ESTRATEGIAS PARA REDUCIR ALCOHOL Y PH, SIN AFECTARLA COMPOSICIÓN FENÓLICA Y EL COLOR

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile

Alcance geográfico: Internacional

XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología (2025)

Congreso

EVALUACIÓN DE LA APLICACIÓN DE BIOESTIMULANTES A BASE DE ALGAS EN TANNAT CV. EN URUGUAY

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile

Alcance geográfico: Internacional

XVII Congreso latinoamericano de viticultura y enología (2025)

Congreso

ADAPTACIÓN ENOLÓGICA AL CAMBIO CLIMÁTICO: EVALUACIÓN DE TÉCNICAS PARA MODULAR EL CONTENIDO DE ALCOHOL, pH, LA COMPOSICIÓN Y COLOR EN VINOS TINTOS.

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Asociación de Enólogos de Chile

Alcance geográfico: Internacional

"da Jornadas uruguayas de ciencia y tecnología vitivinícola (2024)

Otra

Alternativas para reducir los contenidos de sulfito en vinos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 16

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, INIA, Inavi

Alcance geográfico: Local

In vino analytica scientia (2024)

Congreso

Tannins and anthocyanins kinetics of extraction from Arinarnoa, Marselan and Tannat under different winemaking techniques

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Universidad de Davis

Alcance geográfico: Internacional

In vino analytica scientia (2024)

Congreso

Flavonol composition of varietal and blend wines made before and after fermentation from Syrah, Marselan and Tannat

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Universidad de Davis

Alcance geográfico: Internacional

IV Congreso iberoamericano de ingeniería de los alimentos (2024)

Congreso
Contenidos polifenólicos de vinos tintos elaborados por diferentes alternativas de vinificación
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros en Alimentos
Alcance geográfico: Internacional

IV Congreso iberoamericano de ingeniería de los alimentos (2024)

Congreso
Alternativas para reducir el contenido de sulfitos añadidos en vinos Tannat elaborados con levaduras nativas o levaduras seleccionadas
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros en Alimentos
Alcance geográfico: Internacional

IV Congreso iberoamericano de ingeniería de los alimentos (2024)

Congreso
Tratamientos de viñedos para reducción del contenido alcohol de los vinos
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros en Alimentos
Alcance geográfico: Internacional

IV Congreso iberoamericano de ingeniería de los alimentos (2024)

Congreso
La sustitución de mostos de uvas con diferentes grado de maduración como alternativa para reducir el contenido de alcohol del vino
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingeniero de Alimentos
Alcance geográfico: Internacional

IV Congreso iberoamericano de ingeniería de los alimentos (2024)

Congreso
Opciones para reducir el contenido de sulfitos añadidos en vinos de mínima intervención Merlot y Marselan
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros en Alimentos
Alcance geográfico: Internacional

44th Congreso internacional de la uva y el vino (2023)

Congreso
Estudio plurianual del empleo de técnicas enológicas alternativas en la producción de vinos Tannat de Uruguay
España
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: OIV
Alcance geográfico: Internacional

II International congress on grapevine and wine sciences (2023)

Congreso
Options to replace or reduce the sulphite content in Tannat red wines produced with minimal intervention
España
Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: Instituto de ciencias de la vid y el vino
Alcance geográfico: Internacional

44th Congreso mundial de la uva y el vino (2023)

Congreso
The effect of post veraison pre-pruning on grape and wine composition in Tannat
España
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: OIV
Alcance geográfico: Internacional

44th Congreso internacional de la uva y el vino (2023)

Congreso
The use of Unga Blanc grape juice to reduce the alcohol content and pH of Tannat wines
España
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: OIV
Alcance geográfico: Internacional

44th Congreso internacional de la uva y el vino (2023)

Congreso
Impacto del empleo de chips de cerezo, acacia, lenga y roble americano y francés sobre la composición fenólica y sensorial de los vinos tintos Tannat
España
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: OIV
Alcance geográfico: Internacional

In vino analytica scientia (2022)

Congreso
Hydroxycinnamic acids in grapes and wines made of Tannat, Marselan and Syrah from Uruguay
Alemania
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40
Nombre de la institución promotora: ivas
Alcance geográfico: Internacional

XIVth international terroir congress and 2nd clim wine symposium (2022)

Congreso
Postveraison shoot trimming in Tannat and Merlot: preliminary results on yield components, plant balance and berry composition
Francia
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 30
Alcance geográfico: Internacional

In vino analytica scientia (2022)

Congreso
Blend wines made of Syrah, Marselan and Tannat, had better color and more phenolic diversity than varietal wines
Alemania
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40
Nombre de la institución promotora: ivas
Alcance geográfico: Internacional

43° Congreso Mundial de la Viña y el Vino (2022)

Congreso
Evaluación de alternativas de gestión de viñedo para mitigar los efectos de la variabilidad climáticas

sobre el rendimiento y la composición de uvas

México

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 32

Nombre de la institución promotora: OIV

Alcance geográfico: Internacional

Macrowine (2021)

Congreso

Winemaking options for the improvement of the attributes of the wines from grapes with different oenological potencial and sanitary status.

Italia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Università degli Studi di Verona - Università degli Studi di Torino

Alcance geográfico: Internacional

Macrowine (2021)

Congreso

Anthocyanins in Tannat wines rapidly evolve toward unidentified red-coloured pigment

Italia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Università degli Studi di Verona - Università degli Studi di Torino

Alcance geográfico: Internacional

10 años del Programa de Doctorado en Ciencias Agrarias (2020)

Seminario

Evaluación de alternativas tecnológicas sustentables para la elaboración de vinos tintos diferenciados

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía

Alcance geográfico: Local

42nd world congress of vine and wine (2019)

Congreso

Composition of red wines made by alternative winemaking procedures

Suiza

Tipo de participación: Expositor oral Areas de conocimiento:

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

XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2019)

Congreso

Estudio del color de vinos tintos Tannat uruguayos elaborados a distintas escalas de producción y con diferentes tecnologías de vinificación

Perú

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Asociación Peruana de Enólogos Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Se realizó exposición oral de poster

XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2019)

Congreso

Estudio del remplazo de mosto y la maceración pre-fermentativa en caliente sobre la composición de vinos tintos Pinot noir uruguayos

Perú

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Asociación Peruana de Enólogos Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

?SEMINARIO DE VINOS ORGÁNICOS Y BIODINÁMICOS DE LA REGIÓN, Y LA REALIDAD EN URUGUAY? (2019)

Seminario
REDUCCIÓN DEL CONTENIDO DE ALCOHOL Y pH DE VINOS TINTOS COMO HERRAMIENTA PARA MITIGAR LA VARIABILIDAD CLIMÁTICA INTERANUAL
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

OENOIVAS 2019 - 11th International Symposium of OEnology, Bordeaux- 11th edition In Vino Analytica Scientia (2019)

Congreso
The contribution of skin to wine flavan-3-ols could be overestimated by comparing their proportions in prodelfinidins
Francia
Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

OENOIVAS 2019 - 11th International Symposium of OEnology, Bordeaux- 11th edition In Vino Analytica Scientia (2019)

Congreso
Resveratrol in grapes and wines of Tannat, Marselan and Syrah from Uruguay
Francia
Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

42nd world congress of vine and wine (2019)

Congreso
Study of the potential impact of different fining agents to modify the color and polyphenolic composition of the Uruguayan Tannat red wines
Suiza
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: OIV Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Jornadas de Investigación (2018)

Otra
ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS CON MENORES CONTENIDOS DE ALCOHOL Y ENRIQUECIDOS EN COMPUESTOS FENÓLICOS
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

International Congress on Grapevine and Wine Sciences (2018)

Congreso
Influence of replacing a proportion of the grape juice of very ripe red grapes by acidified water or grape juice previously treated with cationic exchange as strategy for reducing ethanol content and pH
España
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: icvv Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

41 Congreso Mundial de la Viña y el Vino (2018)

Congreso
Reducción del contenido de alcohol y pH de vinos tintos Pinot noir y Tannat empleando uvas con diferentes niveles de maduración
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: OIV Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

41 Congreso Mundial de la Viña y el Vino (2018)

Congreso
Evaluación de la composición y calidad del color de vinos tintos Tannat elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: OIV Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Macrowine 2018 (2018)

Congreso
Presentación de Poster
España
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: LAAE, Universidad de Zaragoza, IA2, ICVV, Gobierno de Aragón, Gobierno de La Rioja, Universidad de La Rioja, CSIC Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

8th International Workshop on Anthocyanins (2015)

Congreso
Anthocyanin profile as a tool for varietal differentiation of grapes and wines. An overview of results obtained in Uruguay.
Francia
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30 Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología / XIII Congreso Brasileño de Viticultura y Enología (2015)

Congreso
Efecto del tiempo de maceración pre-fermentativa en caliente sobre la extracción de polifenoles, el color y la composición del vino tinto Tannat.
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40
Nombre de la institución promotora: Asociación Brasileña de Enólogos Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología / XIII Congreso Brasileño de Viticultura y Enología (2015)

Congreso
Extracción de polifenoles, color y composición de vinos tintos Tannat, Cabernet Franc y Merlot elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente.
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40
Nombre de la institución promotora: Asociación Brasileña de Enólogos Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología / XIII Congreso Brasileño de Viticultura y Enología (2015)

Congreso
Estudio plurianual de la composición del vino tinto Tannat elaborado por maceración pre-fermentativa en frío.
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40
Nombre de la institución promotora: Asociación Brasileña de Enólogos Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología / XIII Congreso Brasileño de Viticultura y Enología (2015)

Congreso

Capacidad antioxidante de vinos tintos de seis variedades de uva elaborados por técnicas alternativas de maceración.

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Asociación Brasileña de Enólogos Areas de conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología / XIII Congreso Brasileño de Viticultura y Enología (2015)

Congreso

Efecto del empleo de diversos clarificantes sobre las características de vinos tintos de las principales variedades producidas en Uruguay.

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Asociación Brasileña de Enólogos Areas de conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

37Th Congres Mundial de la Viña y el Vino OIV (2014)

Congreso

Color y composición polifenólica de vinos tintos de diferentes variedades elaborados mediante procedimientos de vinificación alternativos

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: OIV e INV Areas de conocimiento: Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

37Th Congres Mundial de la Viña y el Vino OIV (2014)

Congreso

Efecto de la microoxigenación en contacto con duelas de madera sobre el color del vino tinto

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: OIV e INV Areas de conocimiento: Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

37Th Congres Mundial de la Viña y el Vino OIV (2014)

Congreso

Cinética de extracción y composición de vinos tintos Tannat elaborados por termo-vinificación

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: OIV e INV Areas de conocimiento: Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

II Congreso internacional de investigación e innovación en ingeniería, ciencia y tecnología de alimentos (2014)

Congreso

Antocianos y otros componentes bioactivos característicos de los vinos tintos: incidencia de la variedad de uva y de técnicas de vinificación innovadoras

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: IICTA Areas de conocimiento: Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

36Th Congres Mundial de la Viña y el Vino OIV (2013)

Congreso

Color y composición fenólica de los vinos tintos Tannat elaborados por distintas técnicas de maceración

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: OIV Areas de conocimiento:

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

XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2011)

Congreso

Evaluación de técnicas de vinificación alternativas para la elaboración de vinos tintos Tannat

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Asociación de Enólogos Areas de conocimiento:

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

XII Congreso Nacional de Horti-Fruticultura (2010)

Congreso

El raleo de racimos y su efecto sobre los parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv

Marselan

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura Areas de conocimiento:

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

XII Congres Nacional de Horti-Fruticultura (2010)

Congreso

El deshojado y su efecto sobre la composición de Vitis vinifera cv. Pinot noir

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura Areas de conocimiento:

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

XII Congreso Nacional de Horti-Fruticultura (2010)

Congreso

Evaluación de métodos probabilísticos y no probabilísticos sobre cuatro cultivares de Vitis vinifera.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura Areas de conocimiento:

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

XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2009)

Congreso

Efecto de la época de raleo de racimos en parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv.

Marselan.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 50

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura Areas de conocimiento:

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

XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2009)

Congreso
Efecto del deshojado sobre el microclima del racimo y la composición de la uva Pinot noir.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 50
Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2007)

Congreso
Efecto de la arquitectura de la planta y el microclima sobre el desarrollo de podredumbres de racimo.
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 50 Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

XI Congreso Nacional de Horti-Fruticultura - III Congreso panamericano de promoción del consumo de futas y hortalizas. (2007)

Congreso
Influencia de la variedad, el sistema de conducción y el tipo de poda en la calidad sanitaria de la uva
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

XI Congreso Nacional de Horti-Fruticultura. III Congreso panamericano de promoción del consumo de frutas y hortalizas (2007)

Congreso
Determinación de las variables climáticas y los componentes del rendimiento en el volumen de producción, Vitis vinifera
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2007)

Congreso
Calidad sanitaria de la uva: influencia de la variedad, el sistema de conducción y el tipo de poda.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 50 Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

1er Jornada de divulgación de resultados de investigación en Viticultura y Enología (2006)

Seminario
Uso del calcio en viticultura. Aplicaciones para uva de mesa y de vino.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 10
Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía - Departamento de Producción Vegetal - Viticultura. Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y

Enología

1 Jornada de divulgación de resultados de investigación en viticultura y enología (2006)

Otra

Predicción de cosecha de la vid

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía Areas de conocimiento:

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

X Congreso Nacional de Horti-Fruticultura (2005)

Congreso

Efecto del deshojado sobre las infecciones de Botrytis sp.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura Areas de conocimiento:

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

X Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología. XI Congreso Brasileiro de Viticultura y Enología. II Seminario Franco-Brasileño de Viticultura y Enología (2005)

Congreso

Efectos del deshojado sobre el microclima del racimo y su incidencia en la sanidad de la uva en Vitis vinifera cv. Tannat

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 50

Nombre de la institución promotora: Asociación Brasileira de enólogos Areas de conocimiento:

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

XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología / XIII Congreso Brasileño de Viticultura y Enología

Congreso

El perfil antociánico como herramienta para la diferenciación varietal de uvas y vinos.

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Asociación Brasileña de Enólogos Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Alternativas vitícolas y enológicas para la reducción del contenido de alcohol y pH en vinos tintos (2025)

Candidato: Yamila Celio

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

PICCARDO, Diego , FOURMENT, M. , Favre, G. , SALVARREY, J.

Carrera de ingeniería Agronómica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Vinificación de mínima intervención: evaluación del uso de quitosano y reducción de sulfuros añadidos en cultivares Marselan, Merlot y Tannat (2025)

Candidato: Alejandro Cammarota

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

GONZALEZ, M. J. , PICCARDO, Diego , FOURMENT, M. , Favre, G.

Carrera de ingeniería Agronómica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Albariño: comportamiento fisiológico, agronómico y enológico en el Este de Uruguay (2024)

Candidato: Analía Hernandez

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

FOURMENT, M. , Favre, G. , TACHINI, R. , PICCARDO, Diego

Carrera de ingeniería Agronómica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Comportamiento enológico de Arinarnoa, Marselan y Tannat (Vitis vinifera L.) bajo distintas alternativas de vinificación en tinto (2024)

Candidato: Valentina Martinez

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

Favre, G. , ECHEVERRIA G. , PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Carrera de ingeniería Agronómica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Comportamiento enológico de Arinarnoa, Marselan y Tannat (Vitis vinifera L.) bajo distintas alternativas de vinificación en tinto (2024)

Candidato: Sabrina Duarte

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

ECHEVERRIA G. , PICCARDO, Diego , Favre, G. , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Carrera de ingeniería Agronómica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Respuesta vegetativa y productiva de Vitis vinifera L. cv Tannat a diferentes momentos de deshojado (2024)

Candidato: Vicente Curbelo

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

FOURMENT, M. , SALVARREY, J. , PICCARDO, Diego , FERRER, M.

Carrera de ingeniería Agronómica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Caracterización fisico-química y sensorial de las tres gamas de precio de vinos Malbec mas vendidas en el mercado argentino (2024)

Candidato: Alfredo Draque

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

PICCARDO, Diego

Maestría de Viticultura y Enología / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidad Nacional de Cuyo / Argentina

País: Argentina

Idioma: Español

Comportamiento agronómico de Albariño (Vitis vinifera L.) en diferentes condiciones agroclimáticas (2023)

Candidato: Lucila Bentancor

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

FERRER, M. , FOURMENT, M. , PICCARDO, Diego

Carrera de ingeniería Agronómica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

EFFECTO DE LA PRE- PODA SOBRE LA COMPOSICION DE UVAS Y VINOS Una alternativa para mitigar los efectos de la variabilidad climatica sobre la vid (2023)

Candidato: Agustina Clara
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
FOURMENT, M. , PICCARDO, Diego
Maestría académica en Ciencias Agrarias opción Ciencias Vegetales / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Defensa de seminario 1

Efectos del deshoje frente a cuatro tratamientos distintos sobre componentes de rendimiento y calidad enológica en Cabernet franc (2022)

Candidato: Valentina Palleiro
Tipo Jurado: Otras
PICCARDO, Diego
Técnico en Vitivinicultura - Enólogo / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Consejo de Educación Técnico Profesional / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Efectos del deshoje frente a cuatro tratamientos distintos sobre componentes de rendimiento y calidad enológica en Cabernet franc (2022)

Candidato: Gabriel Sosa
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
PICCARDO, Diego
Técnico en Vitivinicultura - Enólogo / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Consejo de Educación Técnico Profesional / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Evaluación del comportamiento de dos variedades de manzana: Granny smith y Oregon spur mínimamente procesadas (2020)

Candidato: Eva Torres
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
SILVEIRA GÓMEZ, A.C. , PICCARDO, Diego , FERNANDA ZACCARI , LADO, J.
Carrera de ingeniería Agronómica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Clarificación de vinos tintos empleando coadyuvantes innovadores (2019)

Candidato: Estela García Nuñez
Tipo Jurado: Otras
PICCARDO, Diego , ECHEVERRIA G.
Maestría en Ciencias Agrarias / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Defensa de seminario 1

Efecto de la clarificación con proteínas vegetales sobre las características de los vinos tintos de la variedad Tannat (2019)

Candidato: Manuel Machiavello
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
GONZÁLEZ-NEVES, G. , PICCARDO, Diego , FAVRE, G.
Ingeniero Agrónomo / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:

Sustitución de mostos de uvas con distinto grado de maduración como alternativa para disminuir la graduación alcohólica de los vinos (2016)

Candidato: Joaquín Rodríguez

Tipo Jurado: Otras

CABRERA, V. , FAVRE, G

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Efecto de la Maceración Pre-Fermentativa en caliente sobre la composición y el perfil Antociánico de los vinos Tintos Merlot, Cabernet Franc y Tannat (2016)

Candidato: Noelia, Pereyra

Tipo Jurado: Otras

CABRERA, V. , LEMOS, F

Trabajo final para obtener el título de Técnico Enólogo / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Consejo de Educación Técnico Profesional / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Extracción de polifenoles y composición de vinos tintos Pinot noir y tannat elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente (2016)

Candidato: Alfonsina La Cava

Tipo Jurado: Otras

CABRERA, V. , GONZÁLEZ-NEVES, G

Trabajo final para obtener el título de Técnico Enólogo / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Consejo de Educación Técnico Profesional / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Evaluación de la extracción de compuestos fenólicos durante la vinificación de uva Merlot Cabernet Franc y Tannat a escala industrial (2016)

Candidato: Sabrina Ariano

Tipo Jurado: Otras

CABRERA, V.

Trabajo final para obtener el título de Técnico Enólogo / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Consejo de Educación Técnico Profesional / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Extracción de polifenoles y composición de vinos tintos Pinot noir y tannat elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente (2016)

Candidato: Romina Sandes

Tipo Jurado: Otras

CABRERA, V. , GONZÁLEZ-NEVES, G

Trabajo final para obtener el título de Técnico Enólogo / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Consejo de Educación Técnico Profesional / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Evaluación de técnicas alternativas en la elaboración de vinos tintos Tannat (2015)

Candidato: Marcelo Breganti

Tipo Jurado: Otras

TORCHELO, S , CABRERA, V.

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomás Berreta

Efecto de la variedad y el año de cosecha sobre la composición de la uva de cinco cultivares de Vitis vinifera (2015)

Candidato: Victoria García

Tipo Jurado: Otras

CABRERA, V. , LEMOS, F

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomás Berreta

Efecto de la variedad y el año de cosecha sobre la composición de la uva de cinco cultivares de Vitis vinifera (2015)

Candidato: Virginia Braidá

Tipo Jurado: Otras

CABRERA, V. , LEMOS, F

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta.

Evaluación de técnicas alternativas en la elaboración de vinos tintos Tannat (2015)

Candidato: Agustin Gamba

Tipo Jurado: Otras

TORCHELO, S , CABRERA, V.

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta.

Evaluación de la duración de maceración pre-fermentativa en caliente para la elaboración de vinos Tannat (2015)

Candidato: Daniel Gallo

Tipo Jurado: Otras

TORCHELO, S , CABRERA, V.

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta.

Evaluación de la duración de maceración pre-fermentativa en caliente para la elaboración de vinos Tannat (2015)

Candidato: Andres Merino

Tipo Jurado: Otras

TORCHELO, S , CABRERA, V.

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta.

Evaluación de la duración de maceración pre-fermentativa en caliente para la elaboración de vinos Tannat (2015)

Candidato: Marcelo Peluffo

Tipo Jurado: Otras

TORCHELO, S , CABRERA, V.

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta.

Elaboración de vinos Merlot y Cabernet franc por termovinificación (2015)

Candidato: Andrea González

Tipo Jurado: Otras

TORCHELO, S , CABRERA, V.

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta.

Elaboración de vinos Merlot y Cabernet franc por termovinificación (2015)

Candidato: Alison López

Tipo Jurado: Otras

TORCHELO, S , CABRERA, V.

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas Berreta.

Efecto de la maceración fermentativa sobre la composición del vino tinto Tannat elaborado por maceración carbónica (2015)

Candidato: Guillermo Correa

Tipo Jurado: Otras

CALERO, G. , CABRERA, V.

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

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

Evaluación de prácticas de vinificación alternativas en vinos blancos Chardonnay (2014)

Candidato: Bruno Scala
Tipo Jurado: Otras
TORCHELO, S , SEIJAS, G
Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura

Evaluación de técnicas de vinificación alternativas para la elaboración de vinos tintos Merlot (2014)

Candidato: Valentina Peirano
Tipo Jurado: Otras
GONZÁLEZ-NEVES, G
Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Evaluación de técnicas de vinificación alternativas para la elaboración de vinos tintos Merlot (2014)

Candidato: Noelia Amaro
Tipo Jurado: Otras
TORCHELO, S , GONZÁLEZ-NEVES, G
Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Estudio del efecto de la temperatura y duración de la maceración carbónica sobre la composición del vino tinto Tannat (2013)

Candidato: Camila Delgado
Tipo Jurado: Otras
CALERO, G. , CABRERA, V.
Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura

Caracterización de la variedad Tannat en viñedos de Canelones y Paysandú (2012)

Candidato: Guillermo Giani
Tipo Jurado: Otras
PATTARINO, E, CALERO, G.
Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura

Evaluación de diferentes fosfitos frente a un tratamiento estándar para el control de peronospora (Plasmopara viticola) (2012)

Candidato: Alvaro Rosso
Tipo Jurado: Otras
PATTARINO, E, CALERO, G.
Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Areas de conocimiento:

Evaluación de la composición polifenólica y determinación de las características enológicas y organolépticas de los vinos Tannat, elaborados por distintas técnicas de maceración (2012)

Candidato: Santiago Casella

Tipo Jurado: Otras

RODRÍGUEZ, F., TORCHELO, S

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

Evaluación de la composición polifenólica y determinación de las características enológicas y organolépticas de los vinos Tannat, elaborados por distintas técnicas de maceración (2012)

Candidato: Ismael Ricetto

Tipo Jurado: Otras

RODRÍGUEZ, F., TORCHELO, S

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

Evaluación de diferentes fosfitos frente a un tratamiento estándar para el control de peronospora (Plasmopara viticola) (2012)

Candidato: Matias Lloveras

Tipo Jurado: Otras

PATTARINO, E., CALERO, G.

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

Evaluación de prácticas alternativas de producción en vinos tintos (2011)

Candidato: Lorena Pascual

Tipo Jurado: Otras

TORCHELO, S., LASERRE, F

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

Respuesta en el comportamiento productivo y cualitativo del cv Marselan al raleo de racimos (2011)

Candidato: Nicolas Guzman

Tipo Jurado: Otras

RODRÍGUEZ, F., CALERO, G.

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

El deshojado y su efecto sobre la composición de la uva, Vitis vinifera cv. Pinot noir (2011)

Candidato: Victoria Layera Aguilar

Tipo Jurado: Otras

RODRÍGUEZ, F., CABRERA, V.

Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /

País:

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

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

Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

deshojado y su efecto sobre la composición de la uva, Vitis vinifera cv. Pinot noir (2011)

Candidato: Rossana Noelia Zaino Fernandez

Tipo Jurado: Otras

RODRÍGUEZ, F., CABRERA, V.

Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /

País:

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

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

Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Estudio de la extracción de compuestos fenólicos y composición del vino tinto Tannat, elaborado por prácticas de vinificación alternativas (2011)

Candidato: Adrián García

Tipo Jurado: Otras

PATTARINO, E., CABRERA, V.

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

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

Estudio de la extracción de compuestos fenólicos y composición del vino tinto Tannat, elaborado por prácticas de vinificación alternativas (2011)

Candidato: Veronica Gallero

Tipo Jurado: Otras

PATTARINO, E., CABRERA, V.

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

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

Evaluación de prácticas alternativas de producción en vinos tintos (2011)

Candidato: Diego Molinari

Tipo Jurado: Otras

TORCHELO, S., LASERRE, F

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

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

Respuesta en el comportamiento productivo y cualitativo del cv Marselan al raleo de racimos (2011)

Candidato: Lorena Fioravanzo

Tipo Jurado: Otras

RODRÍGUEZ, F., TORCHELO, S

Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura

Evaluación de métodos de muestreo probabilísticos y no probabilísticos sobre cuatro variedades de vid. (2010)

Candidato: María Cecilia Baldi Rey
Tipo Jurado: Otras
RODRÍGUEZ, F. , DE AURRECOECHEA, I
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Evaluación de la efectividad de los productos biológicos Zimevit y Sentinel en el control del moho gris ocasionado por Botrytis cinerea en la uva. (2010)

Candidato: Juan José Porro Dalera
Tipo Jurado: Otras
CALERO, G. , MONDINO, P.
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Evaluación de la efectividad de los productos biológicos Zimevit y Sentinel en el control del moho gris ocasionado por Botrytis cinerea en la uva. (2010)

Candidato: Leonel Alejandro López Balitzki
Tipo Jurado: Otras
CALERO, G. , MONDINO, P.
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de raleo sobre parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan. (2010)

Candidato: María Laura Villar Bossi
Tipo Jurado: Otras
TORCHELO, S , DE AURRECOECHEA, I
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de raleo sobre parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan. (2010)

Candidato: María Inés Coasini González
Tipo Jurado: Otras
TORCHELO, S , DE AURRECOECHEA, I
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:

Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de raleo sobre parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan. (2010)

Candidato: Victor Mathias Favretto Filippini
Tipo Jurado: Otras
TORCHELO, S, DE AURRECOECHEA, I
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Evaluación de métodos de muestreo probabilísticos y no probabilísticos, sobre cuatro variedades diferentes de vid. (2010)

Candidato: Victoria González Flores
Tipo Jurado: Otras
RODRÍGUEZ, F., DE AURRECOECHEA, I
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Estudio del comportamiento agronómico y enológico de cuatro variedades de Vitis vinifera durante el año 2009 (2010)

Candidato: Daniel Battista Duran Zambelli
Tipo Jurado: Otras
PATTARINO, E, CALERO, G.
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Estudio del comportamiento agronómico y enológico de cuatro variedades de Vitis vinifera durante el año 2009 (2010)

Candidato: Gonzalo Martín Valdi Fraga
Tipo Jurado: Otras
PATTARINO, E, CALERO, G.
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Comparación entre dos alternativas de vinificación por maceración carbónica en el cv. Merlot (2010)

Candidato: Alvaro Enrique Vares Albornoz
Tipo Jurado: Otras
VIÑA, C, BOIDO, E., CAMELIA, N.
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /

País:
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de deshojado sobre la composición de la baya, Vitis vinifera cv. Pinot noir (2009)

Candidato: Aline Laura Otero Bonnefon
Tipo Jurado: Otras
DE AURRECOECHEA, I, PATTARINO, E
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de deshojado sobre la composición de la baya, Vitis vinifera cv. Pinot noir (2009)

Candidato: Zamhira Ivanna Orguet Perdomo
Tipo Jurado: Otras
DE AURRECOECHEA, I, PATTARINO, E
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de raleo de racimos en parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan. (2009)

Candidato: Juan Pablo Toscanini Arapi
Tipo Jurado: Otras
RODRÍGUEZ, F., DE AURRECOECHEA, I, CABRERA, V.
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de raleo de racimos en parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan. (2009)

Candidato: Nicolás Monforte Andres
Tipo Jurado: Otras
RODRÍGUEZ, F., DE AURRECOECHEA, I, CABRERA, V.
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Efecto de la época de raleo de racimos en parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan. (2009)

Candidato: Alvaro Javier Pattarino Duran
Tipo Jurado: Otras
RODRÍGUEZ, F., DE AURRECOECHEA, I, CABRERA, V.
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /

País:
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Estudio del comportamiento enológico de cuatro variedades tintas de *Vitis vinifera* cultivadas en Uruguay, durante el año 2009 (2009)

Candidato: Santiago Degasperi Razzeti
Tipo Jurado: Otras
RODRÍGUEZ, F., TORCHELO, S., PATTARINO, E
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Caracterización de la variedad Tannat provenientes de dos zonas diferentes (Canelones y Paisandú). (2009)

Candidato: Nicolás Matias Wasiluk Gerfauo
Tipo Jurado: Otras
PATTARINO, E, CALERO, G.
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Estudio del comportamiento enológico de cuatro variedades tintas de *Vitis vinifera* cultivadas en Uruguay, durante el año 2009 (2009)

Candidato: Gastón Marcelo Garate Peon
Tipo Jurado: Otras
RODRÍGUEZ, F., TORCHELO, S., PATTARINO, E
Curso Técnico Terciario - Orientación Enología - Plan 2003 / Otra / Escuela de Enología /
País:
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

Como aporte al desarrollo institucional en la Escuela Superior de Vitivinicultura, he contribuido a desarrollar líneas de investigación que ha aportado bases científicas para el desarrollo y la aplicación de tecnologías tanto a nivel vitícola como industrial. A su vez he participado de instancias de discusión y modificación de los reglamentos de pasaje de grado y de la continuidad educativa de la escuela. He sido delegado en Asambleas Técnico Docentes, integrante del Consejo de Participación (2011-2014) por los estudiantes, integrante del Consejo Asesor Pedagógico (2011-2015).

En Facultad de Agronomía he participado en cursos de formación de grado y posgrado. A nivel de investigación he colaborado en la instalación y las determinaciones analíticas de los ensayos así como también en la elaboración de publicaciones. Actualmente represento a la Unidad de Tecnología de los Alimentos en la Comisión de Carrera y a la Facultad de Agronomía en el proyecto Vita-Global (Proyecto Erasmus) y en la Comisión de Producción Integrada de uva para vino

Indicadores de producción

| | |
|---|------------|
| ACTIVIDADES | 121 |
| Líneas de investigación | 17 |
| Proyectos Investigación Desarrollo | 25 |
| Docencia | 30 |
| Extensión | 20 |
| Gestión Académica | 17 |
| Dirección Administración | 2 |
| Capacitación Entrenamiento | 3 |
| Servicio Técnico Especializado | 2 |
| Pasantía | 3 |
| Otra Actividad Técnica | 2 |
| PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA | 107 |
| Artículos publicados en revistas científicas | 20 |
| Completo | 20 |
| Trabajos en eventos | 81 |
| Libros y Capítulos | 5 |
| Libro publicado | 3 |
| Capítulos de libro publicado | 2 |
| Documentos de trabajo | 1 |
| Completo | 1 |
| PRODUCCIÓN TÉCNICA | 48 |
| Trabajos técnicos | 1 |
| Otros tipos | 47 |
| EVALUACIONES | 18 |
| Evaluación de proyectos | 2 |
| Evaluación de eventos | 2 |
| Evaluación de publicaciones | 9 |
| Evaluación de convocatorias concursables | 1 |
| Jurado de tesis | 4 |
| FORMACIÓN RRHH | 70 |
| Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas | 62 |
| Otras tutorías/orientaciones | 57 |
| Tesis/Monografía de grado | 5 |
| Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha | 7 |
| Tesis de maestría | 3 |

| | |
|--|---|
| Tesis de doctorado | 1 |
| Tesis/Monografía de grado | 3 |
| Tutorías/Orientaciones/Supervisiones desistidas | 1 |
| Tesis/Monografía de grado | 1 |
| | |
| | |