



**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: 02/06/2020
Última actualización: 07/02/2020

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

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

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

/ Unidad de Tecnología de los Alimentos

Dirección: Garzon 780, / 12900 / MONTEVIDEO, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (2) 2359 7191 int 2018

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

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Ciencia Agrarias (2015 - 2019)

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

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

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

Palabras Clave: Docencia

Áreas de conocimiento:

Humanidades / Otras Humanidades / Otras Humanidades /

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

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

40 horas

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

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

24 horas

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

Viticultura Sustentable (01/2010 - 01/2010)

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

80 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 - UDeLaR, 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 - UDeLaR, 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 - UDeLaR, 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 - UDeLaR, 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 - UDeLaR, 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 - UDeLaR, Uruguay

12 horas

Áreas de conocimiento:

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

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 /

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 /

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

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Proyecto Internacional Vita Global (2019)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Obreal, Argentina
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y
Enología

XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2019)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación de Enólogos 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
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y
Enología

Macrowine 2018 (2018)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: LAAE, Universidad de Zaragoza, Gobierno de Aragón, 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
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Jornadas de Investigación (2018)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Facultad de Agronomía, Uruguay
Áreas 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
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agricultura / 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 Congreso Mundial de la Viña y el Vino OIV (2014)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: OIV e INV, Argentina
Áreas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas de conocimiento:

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

XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2007)

Tipo: Congreso

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

Areas 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

Areas de conocimiento:

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

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

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Facultad de Agronomía, Uruguay

Areas 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 Enología - II Seminario Franco - Brasileiro de Viticultura e Enología (2005)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Associacao Brasileira de Enologia, Brasil

Areas 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: Cyted - I.NA.VI., Uruguay

Areas de conocimiento:

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

X Congreso Nacional de Horti-Fruticultura (2005)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Nacional de Horti-Fruticultura, Uruguay

Areas 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

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

Areas de conocimiento:

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

Jornadas Vitícolas (1995)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: JU.NA.GRA, Uruguay

Areas 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

Facultad de Agronomía - UDeLaR / Unidad de Tecnología de los Alimentos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2017 - a la fecha) Trabajo relevante

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 esta 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 Republica, 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 Republica, 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 Republica, 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 Republica, 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: Diego German PICCARDO SILVA, Gustavo Diego GONZÁLEZ NEVES, ZAMORA, F, Guzman FAVRE 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 - a la fecha)

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: Diego German PICCARDO SILVA, Gustavo Diego GONZÁLEZ NEVES, Guzman FAVRE SILVA

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

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

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 Productivo, Modalidad 1, Fagro - Viticultura , Integrante del equipo

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

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: FERRER, M. , BLUMETTO, G. , PÚA, L.

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 - a la fecha)

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

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Diego German PICCARDO SILVA, María Mercedes FOURMENT REISSIG, Gustavo Diego GONZÁLEZ NEVES, FAVRE, G., Milka Sofía FERRER BACCINO, María Julia SALVARREY MENDOZA

Areas de conocimiento:

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

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

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 Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos - Enología

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Diego German PICCARDO SILVA, Gustavo Diego GONZÁLEZ NEVES (Responsable), Guzman FAVRE SILVA, Gerardo ECHEVERRIA GROTIUZ, Milka Sofía FERRER BACCINO

Areas de conocimiento:

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

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 - a la fecha)

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 - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

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

Areas 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 - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Diego German PICCARDO SILVA

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

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado: 1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Beca

Comisión Académica de Posgrado, Uruguay, Beca

Equipo: Diego German PICCARDO SILVA (Responsable), Gustavo Diego GONZÁLEZ NEVES (Responsable), ZAMORA, F (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. (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 - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

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

SILVA, Milka Sofía FERRER BACCINO , María Julia SALVARREY MENDOZA , María Mercedes

FOURMENT REISSIG , Gerardo ECHEVERRIA GROTIUZ

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 - Fagros , 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 - Fagros , 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 - Fagros , Viticultura

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, 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 prácticas 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 - Fagro , Viticultura

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo:

Areas de conocimiento:

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

DOCENCIA

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 (01/2014 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Viticultura, 40 horas, Teórico

Fruticultura, 40 horas, Teórico

Uruguay Rural, 40 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura

Ingeniería Agronómica (12/2013 - a la fecha)

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

Ingeniería Agronómica (03/2014 - 06/2014)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Enología, 3 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /
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
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

EXTENSIÓN

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
Áreas 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: Prácticas de manejo y análisis de métodos de predicción. Sauce. (05/2007 - 05/2007)

Departamento de Producción Vegetal - Fagro, Viticultura
4 horas

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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 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

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

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:

Áreas 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:

Áreas 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: RODRÍGUEZ, F. , TORCHELO, S
Palabras clave: Maceración Pelicular Crioselección
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: RODRÍGUEZ, F. , TORCHELO, S
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: RODRÍGUEZ, F. , TORCHELO, S , PATTARINO, E , LASSERRE, F.
Areas 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: RODRÍGUEZ, F. , TORCHELO, S , DE AURRECOECHEA, I , PATTARINO, E , CALERO, G. , CABRERA, V.
Areas 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: RODRÍGUEZ, F. , DE AURRECOECHEA, I
Areas 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: RODRÍGUEZ, F. , TORCHELO, S , DE AURRECOECHEA, I , PATTARINO, E , CALERO, G.
Areas 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. , TORCHELO, S , PATTARINO, E , CALERO, G.

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 (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

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

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

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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

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 (03/2013 - 12/2013)

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

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 (03/2011 - 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)

,30 horas semanales

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 10 horas
Carga horaria de investigación: 10 horas
Carga horaria de formación RRHH: 5 horas
Carga horaria de extensión: 3 horas
Carga horaria de gestión: 2 horas

Producción científica/tecnológica

Entre los años 2003-2008, me desempeñe como ayudante de investigación en Viticultura, Dpto. de Producción Vegetal, donde participe en distintos proyectos de investigación cuyos objetivos principales han sido mejorar la sustentabilidad del sector vitivinícola. En el año 2006, llevé a cabo un proyecto PDT Jóvenes Investigadores donde se evaluó alternativas de manejo para disminuir el efecto de las podredumbres de racimo en cosecha. Los resultados permitieron recomendar las aplicaciones de calcio en *Vitis vinifera* como una medida preventiva al desarrollo de podredumbres de racimo.

Entre los años 2008-2016, me desempeñé como Profesor Agrario de Nivel Superior en la Escuela Superior de Vitivinicultura. Fui encargado del laboratorio de Análisis y Control de Mostos y Vinos (ACMV). Dicté los cursos de Enología Teórico y ACMV teórico y me desempeñé como tutor de los trabajos finales que realizan los alumnos para obtener el título de Técnico Enólogo. A su vez, coordiné actividades y talleres relacionados a vinificaciones experimentales desarrolladas dentro del curso. A partir de los trabajos finales desarrollamos trabajos de investigación que han sido presentados a productores y en congresos nacionales e internacionales. Los resultados obtenidos han apuntado a generar información sobre prácticas de manejo en viñedo y gestión de la vinificación para mejorar la composición del vino.

Desde el año 2013 ocupo un cargo Docente en Facultad de Agronomía. Soy co-responsable del curso optativo de Enología. También participo en el dictado de cursos de posgrado y educación permanente (Elaboración de vinos tintos, Introducción a la degustación de vinos, Análisis de polifenoles de la uva y el vino). He participado como docente invitado en otros cursos dictados por otros Grupos Disciplinarios de Facultad de Agronomía (Fruticultura, Viticultura, Uruguay Rural) así como también en diferentes cursos realizados en la Escuela Superior de Vitivinicultura. Dentro del área de Enología realicé mi Maestría y Doctorado. Mi doctorado se enfocó en estudiar alternativas de vinificación que permitan regular el contenido de alcohol y el pH de los vinos sin afectar su concentración fenólica, como herramienta para mitigar el efecto de la variabilidad climática interanual sobre el potencial enológico de la uva. Las técnicas de vinificación propuestas permitieron elaborar vinos de acuerdo con los objetivos planteados, siendo herramientas efectivas para minimizar los efectos que ocasiona la variabilidad climática interanual sobre la composición de las uvas y los vinos. Este proyecto contó con becas de la Comisión Académica de Posgrado y con tres becas de movilidad para realizar determinaciones analíticas en la Universidad de Rovira y Virili, Tarragona, España. Se elaboraron varias publicaciones arbitradas y presentaciones en congresos y seminarios. También conté con un proyecto Jóvenes Investigadores (CSIC, Mod2, 2017) donde se evaluó la disminución del color en vinos tintos elaborados a diferentes escalas de producción y se determinó el efecto de técnicas alternativas de vinificación sobre la estabilidad del color del vino. Los resultados fueron presentados recientemente en congresos latinoamericanos. Actualmente represento a la UTA en la Comisión de Carrera y a la Facultad de Agronomía en el proyecto Vita-Global y en la Comisión de Producción Integrada.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Influence of two prefermentative treatments to reduce the ethanol content and pH of red wines obtained from overripe grapes. (Completo, 2019) Trabajo relevante

PICCARDO, Diego , Gombau, J , Pascual, O , Vignault, A , Pons, P , Canals, JM , GONZÁLEZ-NEVES, G. , Zamora, F.

Vitis, v.: 58 p.:59 - 67, 2019

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación
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>
Scopus® 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
Areas 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)
Scopus® 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) Trabajo relevante

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
Areas 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)

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

PICCARDO, Diego, GONZÁLEZ-NEVES, G., FAVRE, G., Pascual, O., Canals, JM, Zamora, F
Fermentation, v.: 5 80, p.:1 - 17, 2019
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Escrito por invitación
ISSN: 23115637
DOI: [DOI: https://doi.org/10.3390/fermentación503008](https://doi.org/10.3390/fermentación503008)

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
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>
Scopus® WEB OF SCIENCE™

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
DOI: [10.1111/jifs.12958](https://doi.org/10.1111/jifs.12958)
Scopus® WEB OF SCIENCE™

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
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: Uruguay
ISSN: 15100839

latindex

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

PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G
Agrociencia (1996), v.: 17 1, p.:36 - 44, 2013
Palabras clave: maceración en frío termovinificación maceración prefermentativa en la caliente antocianos vinificación
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: Montevideo
ISSN: 14053195
<http://www.fagro.edu.uy/~agrociencia/index.php/directorio/article/view/754>

Scopus® WEB OF SCIENCE™ latindex Scopus

NO ARBITRADOS

Evaluación de la composición y calidad del color de vinos tintos Tannat elaborados por maceración prefermentativa en caliente. (Completo, 2019)

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

Bio Web of Conferences, 2019

Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Internet
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

Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Internet
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

Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Internet
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

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

ISSN: 21174458

ARTÍCULOS ACEPTADOS

ARBITRADOS

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.

oenone , 2020

Fecha de aceptación: 26/11/2019

ISSN: 24941271

LIBROS

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

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

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.

Organizadores: Jordao, A.; Cosme, F.

Página inicial 135, Página final 150

Extracción de polifenoles y composición de vinos tintos Tannat elaborados por técnicas de vinificación alternativas (Libro publicado Otra , 2015)

PICCARDO, Diego

Número de volúmenes: 1

Número de páginas: 153

Edición: ,

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 (Libro publicado Otra , 2008)

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

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

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

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

Evento: Internacional
Descripción: 42nd world congress of vine and wine
Ciudad: Geneva, Switzerland
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Areas 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)

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

Descripción: 42nd world congress of vine and wine
Ciudad: Geneva, Switzerland
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings:42nd woeld congress of vine and wine
Publicación arbitrada
Areas 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)

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

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
Pagina inicial: 351
Pagina 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)

Resumen

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

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)

Completo

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

Evento: Internacional

Descripción: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: ICA

Año del evento: 2019

Anales/Proceedings: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Beca, Uruguay

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

Completo

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

Evento: Internacional

Descripción: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: ICA

Año del evento: 2019

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Beca, Uruguay

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

Completo

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

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
Pagina inicial: 161
Pagina 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

Resumen

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

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 - UDeLaR / 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

Resumen

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

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

Resumen

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

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

Resumen expandido

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

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 una presentación oral y se publicará 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)

Resumen expandido

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

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)

Resumen expandido

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

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

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)

Resumen expandido

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

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

Areas de conocimiento:

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

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

Resumen expandido

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

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)

Resumen expandido

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

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)

Resumen expandido

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

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,

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)

Resumen

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

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)

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

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)

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

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/>

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

Resumen
GONZÁLEZ-NEVES , FAVRE SILVA , PICCARDO, Diego

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)

Resumen
GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE, G , FERRER, M. , ECHEVERRÍA, G. , PICCARDO, Diego , FOURMENT, M , BARREIRO, L , GIL, G

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)

Resumen
GONZÁLEZ-NEVES, G , PICCARDO, Diego , FAVRE, G , FERRER, M.

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)

Resumen
GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE, G , PICCARDO, Diego , FERRER, M.

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)

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

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)

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

Evento: Regional
Descripción: XV Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología
Ciudad: Bento Goncalves
Año del evento: 2015
Anales/Proceedings: Actas
Áreas 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)

Resumen

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

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

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

Resumen

PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G

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

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

Resumen

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

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

Capacidad antioxidante de vinos tintos de seis variedades de uva elaborados por técnicas alternativas de maceración. (2015)

Resumen

GONZÁLEZ-NEVES, G , FAVRE, G , PICCARDO, Diego , FERRER, M , ECHEVERRÍA, G.

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)

Resumen

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

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)

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

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)

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

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)

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

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)

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

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

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

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

Evento: Internacional
Descripción: II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Medellín
Año del evento: 2014
Áreas 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) Trabajo relevante

Completo
PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G

Evento: Internacional
Descripción: 36th Congreso Mundial de la Viña y el Vino
Ciudad: Bucharest
Año del evento: 2013
Áreas 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)

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

Evento: Regional
Descripción: XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2011
Áreas 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)

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

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 vinífera (2010)

Resumen
PICCARDO, Diego , DE AURRECOECHEA, I , BALDI, C , GONZÁLEZ, V.

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](#)

Resumen

PICCARDO, Diego, DE AURRECOECHEA, I, TORCHELO, S, MONFORTE, N., COASINI, I, FAVRETTO, M., VILLAR, L.

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)

Resumen expandido

PICCARDO, Diego, ORGUET, Z., OTERO, A, DE AURRECOECHEA, I

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](#)

Resumen expandido

PICCARDO, Diego, MONFORTE, N., PATTARINO, A, TOSCANINI, J., TORCHELO, S

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

Completo

PICCARDO, Diego, FERRER, M.

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)

Resumen

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

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Mendoza

Año del evento: 2007

Anales/Proceedings:Actas

Areas 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)

Resumen

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

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

Areas 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)

Resumen

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

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

Areas 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

Resumen

CAMUSSI, G. , PICCARDO, Diego

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)

Completo

SILVA, A , CAMUSSI, G. , FERRER, M. , PICCARDO, Diego

Evento: Nacional

Descripción: 1 Jornada de Dibulgación de Resultados de Investigación en Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2006
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

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

Resumen

PICCARDO, Diego, GEPP, V., FERRER, M., MONTAÑA, A., PRIETO, G.

Evento: Nacional

Descripción: X Congreso Nacional de Horti-Fruticultura

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2005

Áreas 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)

Resumen

PICCARDO, Diego, GEPP, V., FERRER, M.

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

Página inicial: 256

Página final: 256

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Evaluaciones

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

EFFECTO DE CULTIVOS PUROS Y MIXTOS DE LEVADURAS DE VINO VARIEDAD MALVASÍA SOBRE EL CONTENIDO DE FENOLES TOTALES Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE (2019 / 2019)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revista Bases de la Ciencia

JURADO DE TESIS

Ingeniero Agronomo (2018 / 2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

UDeLaR / Enología - Unidad de Tecnología de los Alimentos, Uruguay

Nivel de formación: Grado
Co-director y Miembro del tribunal de defensa

Maestría en Ciencias Agrarias (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Enología - Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Tribunal de seguimiento de Maestría en Ciencias Agrarias. Defensa del seminario 1.

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Evaluación de diferentes alternativas de estabilización de los vinos (2019)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Enología - Unidad de Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Manuel Machiavello
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español

OTRAS

Evaluación de la extracción de compuestos fenólicos durante la vinificación de uva Merlot Cabernet Franc y Tannat a escala industrial (2016)

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
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Trabajo Final para obtener el título de Tecnico 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 (2016)

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
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
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 Tecnico Enólogo

Sustitución de mostos de uvas con distinto grado de maduración como alternativa para disminuir la graduación alcohólica de los vinos. (2016)

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: Joaquin Rodriguez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español

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

Extracción de polifenoles y composición de vinos tintos Pinot noir y tannat elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente (2016)

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

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

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

Extracción de polifenoles y composición de vinos tintos Pinot noir y tannat elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente (2016)

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

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

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 duración de maceración prefermentativa en caliente para la elaboración de vinos Tannat (2015)

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

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas 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 (2015)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay

Nombre del orientado: Andres Merino

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas 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 (2015)

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

Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Elaboración de vinos Merlot y Cabernet franc por termovinificación (2015)

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
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Elaboración de vinos Merlot y Cabernet franc por termovinificación (2015)

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
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas 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 (2015)

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
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas 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 (2015)

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
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas 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)

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
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Evaluación de técnicas alternativas en la elaboración de vinos Tannat (2014)

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
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, 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 Tannat (2014)

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
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Sudáfrica, 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)

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
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Evaluación de practicas alternativas de elaboración en vinos blancos Chardonnay (2012)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Nombre del orientado: Bruno Scala
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas 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 (2012)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Nombre del orientado: Guillermo Correa
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas 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 (2012)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay
Nombre del orientado: Patricia Abreu
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español

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 (2012)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones , Uruguay

Nombre del orientado: Camila Delgado

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

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 (2011)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Rossana Noelia Zaino Fernandez

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

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 (2011)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Victoria Layera Aguilar

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, 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 prácticas alternativas de vinificación en vinos tintos (2011)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Diego Molinari

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

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. (2011)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Lorena Fioravanzo

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

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. (2011)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Nicolás Guzman
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, 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 de la extracción de compuestos fenólicos y composición del vino tinto Tannat, elaborado por prácticas de vinificación alternativas (2011)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Adrián García Saravia
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, 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 de la extracción de compuestos fenólicos y composición del vino tinto Tannat, elaborado por prácticas de vinificación alternativas (2011)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Verónica Gallero Baioni
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, 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)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Gonzalo Martín Valdi Fraga
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, 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)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Daniel Battista Durán Zambelli
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, 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 cultivares de vid (2010)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: María Cecilia Baldi Rey
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, 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 cultivares de vid. (2010)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Victoria González Flores

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, 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)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: María Inés Coasini González

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, 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)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: María Laura Villar Bossi

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, 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)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Víctor Mathias Favretto Filippini

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, 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 composición fenólica y determinación de las características enológicas y organolépticas de vinos Tannat, elaborados a partir de distintas técnicas de maceración (2010)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Santiago Casella

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, 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 composición fenólica y determinación de las características enológicas y organolépticas de vinos Tannat, elaborados a partir de distintas técnicas de maceración (2010)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Ismael Riccetto

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

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. (2010)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Leonel Alejandro López Balitzki

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

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. (2010)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Juan José Porro Dalera

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Areas 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)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Alvaro Enrique Vares Alborno

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

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 prácticas alternativas de vinificación en tinto (2010)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Lorena Pascual

País/Idioma: Uruguay, 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 del comportamiento enológico de cuatro variedades tintas de Vitis vinifera cultivadas en Uruguay, durante el año 2009 (2009)

Otras tutorías/orientaciones

Otra / Escuela de Enología , Uruguay

Nombre del orientado: Gastón Marcelo Garate Peon
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, 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 del comportamiento enológico de cuatro variedades tintas de Vitis vinifera cultivadas en Uruguay, durante el año 2009. (2009)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Santiago Degasperi Razzetti
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, 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 desojado sobre la composición de la baya, Vitis vinifera cv. Pinot noir (2009)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Aline Laura Otero Bonnefon
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, 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 desojado sobre la composición de la baya, Vitis vinifera cv. Pinot noir (2009)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Zamhira Ivanna Orguet Perdomo
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, 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 sobre parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan. (2009)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Juan Pablo Toscanini Arapi
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, 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 sobre parámetros productivos y cualitativos de Vitis vinifera cv. Marselan. (2009)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Alvaro Javier Pattarino Duran
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología

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. (2009)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Nicolás Monforte Andres
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas 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) (2009)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela de Enología , Uruguay
Nombre del orientado: Nicolás Matias Wasiluk Gerfauo
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y Enología
Trabajo final para obtener el título de técnico enólogo.

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Mención Mejor poster (2018)

(Nacional)
Facultad de Agronomía
Premio obtenido en las Jornadas de Investigación 2018

PRESENTACIONES EN EVENTOS

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

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

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

Áreas 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 prodelphinidins

Francia

Tipo de participación: Poster

Áreas de conocimiento:

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

Áreas de conocimiento:

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

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

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / 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

Áreas de conocimiento:

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

Se realizó exposición oral de poster

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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

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

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

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

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

Áreas de conocimiento:

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

37th Congreso 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

Áreas de conocimiento:

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

36th Congreso 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

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

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

Áreas de conocimiento:

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

XII Congreso 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

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura y 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
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura

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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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 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

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

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

X Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología. XI Congreso Brasileiro de Viticultura y Enología. II Seminario Franco-Brasileiro 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

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

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

Áreas de conocimiento:

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

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

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 - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

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 - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

Defensa de seminario 1

Sustitución de mostos de uvas con distinto grado de maduración como alternativa para disminuir la graduación alcohólica de los vinos (2016)

Candidato: Joaquin Rodriguez

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

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 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

Efecto de la variedad y el año de cosecha sobre la composición de la uva de cinco cultivares de Vitis vinifera (2015)

Candidato: Virginia Braida

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

Áreas de conocimiento:

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

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomas 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

Áreas de conocimiento:

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

Escuela Superior de Vitivinicultura Pte Tomás Berreta

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

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 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

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 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:

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

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

Areas de conocimiento:

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

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 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

Areas 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
Areas 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: 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
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: 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
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
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura

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.

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
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. (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

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. (2010)

Candidato: Maria 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

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. (2010)

Candidato: Maria 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

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. (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

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 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

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 métodos de muestreo probabilísticos y no probabilísticos sobre cuatro variedades de vid. (2010)

Candidato: Maria 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

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

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: 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 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.

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
Areas 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

Areas 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

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	68
Artículos publicados en revistas científicas	13
Completo	13
Artículos aceptados para publicación en revistas científicas	1
Completo	1
Trabajos en eventos	51
Libros y Capítulos	3
Libro publicado	2
Capítulos de libro publicado	1
EVALUACIONES	4
Evaluación de publicaciones	2
Jurado de tesis	2
FORMACIÓN RRHH	49
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	49
Otras tutorías/orientaciones	48
Tesis/Monografía de grado	1

