



**VALENTINA MARTÍN
RUSSO**

Dra.

vmartin@fq.edu.uy
<http://enologia.fq.edu.uy>
General Flores 2124
29248194

SNI

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas
Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 19/09/2018
Última actualización SNI: 19/09/2018

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Departamento de Alimentos, Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: General Flores 2124 / 11800 / Montevideo, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (02) 29248194

Correo electrónico/Sitio Web: vmartin@fq.edu.uy <http://enologia.fq.edu.uy>

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Enología y Biotecnología (2013 - 2016)

Universidad Rovira i Virgili, España

Título de la disertación/tesis: Hanseniaspora vineae: caracterización y su uso en la vinificación

Tutor/es: Francisco Carrau Bonomi y Albert Más Barón

Obtención del título: 2016

Palabras Clave: Levaduras nativas no-Saccharomyces Fermentacion H. vineae Biotecnología

Áreas de conocimiento:

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

Doctorado en Ciencias Biológicas (UDELAR-PEDECIBA) (2013 - 2016)

Universidad de la República - Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay

Título de la disertación/tesis: Hanseniaspora vineae: caracterización y su uso en la vinificación

Tutor/es: Francisco Carrau Bonomi y Albert Mas Barón

Obtención del título: 2016

Institución financiadora: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay

Palabras Clave: Levaduras nativas no-Saccharomyces Fermentacion H. vineae Biotecnología

Áreas de conocimiento:

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

MAESTRÍA

Máster en Bebidas Fermentadas. Investigación en Enología y Biotecnología (2011 - 2012)

Univesitat Rovira i Virgili, España

Título de la disertación/tesis: THE EFFECT OF THE YEAST STRAIN, THE NITROGEN COMPOSITION OF BASE WINES AND AGEING TIME ON YEAST AUTOLYSIS AND THE COMPOSITION OF SPARKLING WINES

Tutor/es: Gemma Beltran

Obtención del título: 2012

Sitio web de la disertación/tesis: <http://www.fe.urv.cat>

Institución financiadora: Fundación Carolina, España

Palabras Clave: Enología

Áreas de conocimiento:

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

GRADO

Licenciatura en Ciencias Biológicas (2004 - 2011)

Universidad de la República - Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay
Título de la disertación/tesis: Selección de levaduras nativas de uva con capacidad antagonica frente a Botrytis cinerea
Tutor/es: Karina Medina Rolando
Obtención del título: 2011
Sitio web de la disertación/tesis: www.fcien.edu.uy
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Introducción a la determinación de residuos de pesticidas en alimentos y ambiente (04/2017 - 04/2017)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
24 horas
Palabras Clave: Residuos Pesticidas Alimentos HPLC GC-MS
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Microbiología Predictiva (01/2013 - 01/2013)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de Cuyo, Argentina
45 horas
Palabras Clave: Microbiologia Estadística Predictiva
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Estadística predictiva

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Semana de la Ciencia y la Tecnología (2017)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología enológica

Asesoría para la redacción de Tesis (2016)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Comisión académica de posgrado, Uruguay
Palabras Clave: Redacción de tesis
Areas de conocimiento:
Humanidades / Lengua y Literatura / Literaturas Específicas / Genero Tesis

VX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2015)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Associação Brasileira de Enologia, Brasil
Palabras Clave: no-Saccharomyces Hanseniaspora vineae
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica

XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2013)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Enólogos de Bolivia, Bolivia

Palabras Clave: no-Saccharomyces Fermentacion H. vineae

Áreas de conocimiento:

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

III Taller Uruguayo de Agente Microbianos de Control Biológico (2011)

Tipo: Taller

Institución organizadora: ALAR, Uruguay

Palabras Clave: Botrytis cinerea Control biológico Levaduras nativas

Áreas de conocimiento:

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

XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2009)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Enólogos del Uruguay, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Idiomas

Español

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

Inglés

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

Catalán

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

Áreas de actuación

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Biológicas/Biología Celular, Microbiología /Microbiología Enológica

Actuación profesional

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

Facultad de Química - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (08/2010 - a la fecha)

Profesor asistente ,30 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

Colaborador (11/2008 - 08/2010)

Pasante ,20 horas semanales

Pasante en la Sección Enología, Departamento Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química. Universidad de la República.

Escalafón: No Docente

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Microbiología Enologica (08/2010 - a la fecha)

Mixta

10 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Alimentos, Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, Integrante del equipo

Equipo:

Palabras clave: Levaduras nativas no-Saccharomyces

Áreas de conocimiento:

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

Biotecnología de las fermentaciones (08/2010 - a la fecha)

Aplicada

10 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Alimentos, Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, Integrante del equipo

Equipo:

Palabras clave: fermentaciones Biotecnología

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Biotecnología de las Fermentaciones

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Utilización de levaduras nativas no-Saccharomyces para la elaboración de cerveza. (04/2015 - a la fecha)

5 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Alimentos, Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo: MEDINA, K. (Responsable)

Palabras clave: Levaduras nativas no-Saccharomyces fermentación de cervezas

Áreas de conocimiento:

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

Cepas nativas de Hanseniaspora vineae: impacto de las fermentaciones mixtas en la calidad de vinos finos (04/2014 - 03/2016)

25 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Alimentos, Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

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

Equipo:

Palabras clave: Levaduras nativas no-Saccharomyces Hanseniaspora vineae vinos finos

Áreas de conocimiento:

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

Biodiversidad microbiana de la uva y su aplicación en la Biotecnología de Alimentos (04/2011 - 03/2014)

20 horas semanales
Facultad de Química, Departamento de Alimentos, Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: CARRAU, F. (Responsable)
Palabras clave: biodiversidad microrganismos nativos de uva
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica

Producción y aplicación de una cepa de levadura nativa *Hanseniaspora vineae* para la vinificación de vinos Tannat para la exportación (04/2013 - 03/2014)

5 horas semanales
Facultad de Química, Departamento de Alimentos, Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: CARRAU, F. (Responsable)
Palabras clave: no-Saccharomyces *Hanseniaspora vineae* vinos finos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 5 horas
Carga horaria de investigación: 20 horas
Carga horaria de formación RRHH: 5 horas
Carga horaria de extensión: Sin horas
Carga horaria de gestión: Sin horas

Producción científica/tecnológica

En el año 2008 me vinculé al Área de Enología y Biotecnología de las Fermentaciones de Facultad de Química, donde comencé realizando mi trabajo final de la Licenciatura en Biología con la tesis: "Selección de levaduras nativas de uva con capacidad antagónica frente a *Botrytis cinerea*". Habiendo recibido una invitación para permanecer en el Área, al finalizar la Licenciatura fui seleccionada para realizar un Máster en Enología en la Universitat Rovira i Virgili (Cataluña, España), buscando incorporar una mayor comprensión y profundización sobre la investigación en la línea de microbiología enológica. Este vínculo fue exitoso haciendo posible que haya podido completar también una tesis de Doctorado (*Hanseniaspora vineae*: caracterización y su uso en la vinificación). En el transcurso de este trabajo, enfocado en el estudio de una especie particular de levaduras no-Saccharomyces, se ha podido desarrollar el conocimiento requerido para incorporar estas levaduras al proceso de vinificación con el objetivo de lograr la obtención de vinos con mejores características organolépticas.

La estrategia desarrollada implica poner el foco en cepas no-Saccharomyces nativas provenientes de los propios viñedos desde donde se obtendrá la uva para producir el vino, de modo de lograr una personalización de los vinos, alejándonos de la estandarización de los mismos. Una situación que inevitablemente ocurrirá si se utilizan en forma continua las mismas levaduras comerciales para la fermentación.

Los resultados obtenidos han permitido demostrar que la búsqueda de biodiversidad nativa en las levaduras y el conocimiento de su comportamiento durante la vinificación, son factores determinantes para lograr una mejor identidad en los vinos de cada bodega y región. Lo que, claramente, es uno de los retos de la vitivinicultura en Uruguay.

En el transcurso de mi etapa de formación, así como consecuencia de mi participación en diferentes proyectos de investigación, he logrado incorporar el conocimiento y manejo de diferentes herramientas tanto químicas como microbiológicas. Es el caso del manejo y seguimiento de fermentaciones, identificación molecular de levaduras, estudios de actividad enzimática, aplicación de técnicas cromatográficas sofisticadas al estudio del metabolismo de las levaduras: aplicación de

HPLC al estudio de polisacáridos y aminoácidos, dinámica de formación y liberación de compuestos aromáticos por GC-MS.

Técnicas que, incorporadas al grupo donde desarrollo mis actividades académicas, ayudarán a continuar ampliando el conocimiento de la biodiversidad y el comportamiento de las levaduras durante la fermentación.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Effect of yeast assimilable nitrogen on the synthesis of phenolic aroma compounds by *Hanseniaspora vineae* strains. (Completo, 2016)

VALENTINA MARTÍN , BOIDO, E. , GIORELLO, F. , MAS, A. , DELLACASSA, E.
Yeast, 2016

Palabras clave: phenylpropanoids non-Saccharomyces wine yeast fermentat ionHanseniaspora vineae wine aroma compounds

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Wiley Online Library

ISSN: 0749503X

DOI: [10.1002/yea.3159](https://doi.org/10.1002/yea.3159)

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/yea.3159/abstract>

Scopus® WEB OF SCIENCE®

Comparison of Fermentation and Wines Produced by Inoculation of *Hanseniaspora vineae* and *Saccharomyces cerevisiae* (Completo, 2016)

LLEIXA, J. , VALENTINA MARTÍN , PORTILLO MC , CARRAU, F. , BELTRAN, G. , MAS, A.
Frontiers in Microbiology, 2016

Palabras clave: non-Saccharomyces Hanseniaspora Alcoholic fermentation PCR-DGGE masive sequencing

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Frontiers

ISSN: 1664302X

DOI: [10.3389/fmicb.2016.00338](https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.00338)

<http://journal.frontiersin.org/article/10.3389/fmicb.2016.00338/full>

Scopus® WEB OF SCIENCE®

Contribution of yeast and base wine supplementation on sparkling wine composition (Completo, 2016)

MARTÍ-RAGA, M , VALENTINA MARTÍN , GIL, M , SANCHO, M , ZAMORA, F , MAS, A. , BELTRAN, G.

Journal of Science Food Agriculture, v.: 96 15 , p.:4962 - 4972, 2016

Palabras clave: Autolysis inactive yeast foamability nitrogen aging polysaccharides

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 10970010

DOI: [10.1002/jsfa.7905](https://doi.org/10.1002/jsfa.7905)

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.7905/full>

De novo Synthesis of Benzenoid Compounds by the yeast *Hanseniaspora vineae* Increases Flavor Diversity of Wines (Completo, 2016)

VALENTINA MARTÍN , GIORELLO, F. , FARIÑA, L. , MINTEGUEAGA, M. , SALZMAN, V. , BOIDO, E. , AGUILAR, P. , GAGGERO, C. , DELLACASSA, E. , MAS, A. , CARRAU, F.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 46 22 , p.:4574 - 4583, 2016
Palabras clave: non-Saccharomyces Hanseniaspora vineae Benzenoid compounds
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Microbiología Enológica
Medio de divulgación: Otros
ISSN: 00218561
DOI: [10.1021/acs.jafc.5b05442](https://doi.org/10.1021/acs.jafc.5b05442)
<http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/acs.jafc.5b05442>
Scopus WEB OF SCIENCE™

Tandem repeat-tRNA (TRtRNA) PCR method for the molecular typing of non-Saccharomyces subspecies. (Completo, 2012)

BARQUET, M. , VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K. , PÉREZ, G. , CARRAU, F. , GAGGERO, C.
Applied Microbiology and Biotechnology, v.: 93 2 , p.:807 - 814, 2012
Palabras clave: Molecular Typing Tandem Repeat tRNA Non-Saccharomyces grape yeasts
Metschnikowia pulcherrima
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enologica
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 01757598
Scopus WEB OF SCIENCE™

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

CARRAU, F. , MEDINA, K. , PÉREZ, G. , GAGGERO, C. , BARQUET, M. , URRUTY, M. , DISEGNA, E. , CONIBERTI, A. , FERRARI, V. , VALENTINA MARTÍN , CANOURA, C. , MEDINA, M. , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.
Revista Digital Universitaria UNAM, v.: 13 5 , 2012
Palabras clave: Vitis vinifera Tannat
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enologica
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 16076079

Latindex

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Syntheses of phenolic aroma compounds by Hanseniaspora vineae yeast strains contribute to increase flavor diversity of wines (2015)

Resumen
VALENTINA MARTÍN , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: International Specialized Symposium on Yeasts. Yeast Biodiversity and Biotechnology in the Twenty-First Century
Ciudad: Perugia
Año del evento: 2015
Palabras clave: non-Saccharomyces Hanseniaspora vineae phenolic compounds
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enologica
Medio de divulgación: Papel
<http://www.issy32.com/>

Differences in ester production by Hanseniaspora vineae with conventional yeasts explain the increase fruity flavors obtained with this species (2015)

Resumen
VALENTINA MARTÍN , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , MAS, A. , CARRAU, F.

Evento: Regional
Descripción: XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Bento Gonçalves
Año del evento: 2015

Publicación arbitrada
Palabras clave: non-Saccharomyces Hanseniaspora vineae fruity flavors in wine
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enologica
Medio de divulgación: Papel
<http://clavecongres.com/>

Aplicación de Hanseniaspora vineae para vinificación en blanco y tinto. (2014)

Resumen
VALENTINA MARTÍN

Evento: Regional
Descripción: Jornadas de difusión de resultados de líneas futuras de investigación vitivinícola
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2014
Anales/Proceedings: Jornadas de difusión de resultados de líneas futuras de investigación vitivinícola
Página inicial: 13
Página final: 13
Escrita por invitación
Palabras clave: no-Saccharomyces Fermentacion H. vineae
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enologica
Medio de divulgación: Papel

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

Completo
GIORELLO, F. , VALENTINA MARTÍN , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: International Symposium specialized on Yeasts 31
Ciudad: Vipava, Slovenia
Año del evento: 2014
Anales/Proceedings: Proceedings 31 ISSY
Publicación arbitrada
Palabras clave: non-Saccharomyces Hanseniaspora vineae sequencing genome flavor complexity in wines
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Microbiología Enológica
Medio de divulgación: Papel
DOI: [issy31](https://doi.org/10.1007/978-3-319-03131-1_31)
<http://www.issy31.com/>

Caracterización de levaduras Hanseniaspora vineae y su Aplicación en la vinificación. (2013)

Completo
VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K. , FARIÑA, L. , MAS, A. , CARRAU, F.

Evento: Regional
Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Tarija, Bolivia
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: no-Saccharomyces Fermentacion H. vineae
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Medio de divulgación: Otros
<http://congresolatinoamericano.bo/>

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

Completo
BONINI, A. , VALENTINA MARTÍN , BOIDO, E. , FARIÑA, L. , DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: 5to Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: Miel
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de compuestos volátiles en miel
Medio de divulgación: Internet
www.innova.uv

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

Completo
BONINI, A. , VALENTINA MARTÍN , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: Apimondia
Año del evento: 2011
Anales/Proceedings:Apimondia
Publicación arbitrada
Palabras clave: Aroma de mielGC-O GC-MS
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de compuestos volátiles
Medio de divulgación: Papel

Evaluation of honey aroma compounds by SPE-GC/MS and GC-O analyses using a dynamic headspace sampling technique isolation (2011)

Completo
BONINI, A. , VALENTINA MARTÍN , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Evento: Nacional
Descripción: VI Simposio Brasileiro de Óleos Essenciais
Ciudad: Campinas
Año del evento: 2011
Anales/Proceedings:VI Simposio Brasileiro de Óleos Essenciais
Publicación arbitrada
Palabras clave: Honey
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de compuestos volátiles
Medio de divulgación: Papel

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

Completo
BONINI, A. , VALENTINA MARTÍN , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: VIII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages-VII BMCFB
Ciudad: San Carlos, Brasil.
Año del evento: 2010
Palabras clave: Química
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /
Medio de divulgación: Papel
<http://viiiymcfb.iqsc.usp.br/>

Nuevo método de PCR para discriminar cepas dentro de una misma especie de levadura No-Saccharomyces (2009)

Completo
BARQUET, M. , VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K. , PÉREZ, G. , CARRAU, F. , GAGGERO, C.

Evento: Internacional

Descripción: XII Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Palabras clave: PCR, levaduras No -Saccharomyces
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Medio de divulgación: Papel

Control biológico de Botrytis cinerea. Levaduras antagonicas como alternativa al uso de fungicidas químicos. (2009)

Completo
VALENTINA MARTÍN , VERO, S. , MEDINA, K. , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: III TALLER URUGUAYO DE AGENTES MICROBIANOS DE CONTROL BIOLÓGICO (AMCB)
Ciudad: Piriapolis, Maldonado, Uruguay
Año del evento: 2009
Anales/Proceedings: III TALLER URUGUAYO DE AGENTES MICROBIANOS DE CONTROL BIOLÓGICO (AMCB)
Palabras clave: Botrytis cinerea Control biológico Flora nativa
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica
Medio de divulgación: Papel
<http://www.alaronline.org/relar2011/es/programa/iii-taller-amcb.html>

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Investigador PEDECIBA Área Química (2017)

(Nacional)
PEDECIBA-Química
Investigador PEDECIBA, Grado 3, Área Química

Sistema Nacional de Investigadores (2017)

(Nacional)
Agencia Nacional de Investigación e Innovación
Ingreso como Investigadora activa, en la categoría Iniciación hasta el 2020

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Mi Tesis en 3 minutos (2017)

Otra
Hanseniaspora vineae: caracterización y su uso en la vinificación.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 3
Nombre de la institución promotora: Química d+
Jornada y concurso de difusión de el tema de tesis de los distintos expositores donde la explicación de tu tema de tesis hay que desarrollarla en tres minutos

XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2013)

Congreso
Caracterización de levaduras Hanseniaspora vineae y su Aplicación en la vinificación.
Bolivia
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: Asociación de Enólogos de Bolivia
Palabras Clave: H. vineae Levadura no-saccharomyces caracterización enologica
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enologica

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	17
Artículos publicados en revistas científicas	6
Completo	6
Trabajos en eventos	11