



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: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 01/06/2026
Última actualización: 04/05/2026

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: General Flores 2124 / 11800

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (02) 29248194

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

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

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

Universidad de la República - Facultad de Ciencias, Uruguay

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

Tutor/es: Francisco Carrau Bonomi y Albert Mas Barón

Obtención del título: 2016

Financiación:

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

Doctorado en Enología y Biotecnología (2013 - 2016)

Universidad Rovira i Virgili, España

Título de la disertación/tesis/defensa: 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

MAESTRÍA

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

Universitat Rovira i Virgili, España

Título de la disertación/tesis/defensa: 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/defensa: <http://www.fe.ury.cat>

Financiación:

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 , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Selección de levaduras nativas de uva con capacidad antagónica frente a Botrytis cinerea

Tutor/es: Karina Medina Rolando

Obtención del título: 2011

Sitio web de la disertación/tesis/defensa: www.fcien.edu.uy

Áreas de conocimiento:

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Curso Avanzado en la Evaluación Sensorial del Kombucha: de la percepción a la Calidad (11/2025 - 11/2025)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales , Argentina

25 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Fermentaciones

Ciencia y Kombucha (Online) (10/2022 - 10/2022)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Institución Extranjera / Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET - UNCo) , Uruguay

4 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /

La vitivinicultura y su relación con la variabilidad climática y el cambio climático (04/2022 - 04/2022)

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

12 horas

Palabras Clave: viticultura cambio climático

Áreas de conocimiento:

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

Genética de levaduras y técnicas de hibridación de aplicación biotecnológica (11/2018 - 11/2018)

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

16 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / genética de levaduras

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 , Uruguay
24 horas
Palabras Clave: Residuos Pesticidas Alimentos HPLC GC-MS
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Asesoría para la redacción de tesis (03/2016 - 06/2016)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Académica de Posgrados , Uruguay
42 horas
Areas de conocimiento:
Humanidades / Lengua y Literatura / Lenguajes Específicos /
Humanidades / Lengua y Literatura / Lenguajes Específicos / Redacción de tesis

Microbiología Predictiva (01/2013 - 01/2013)

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Congreso Internacional de Lúpulos y Levaduras Cerveceras (2025)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC), Argentina
Alcance geográfico: Internacional
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación / Fermentaciones

XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2025)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile (ANIAE), Chile
Alcance geográfico: Regional
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación / Fermentaciones
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

45° Congreso Mundial de la Viña y el Vino (2024)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), Francia
Alcance geográfico: Internacional
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación / Fermentaciones
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

Enaqui 8 (2023)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: PEDECIBA Química, Uruguay
Alcance geográfico: Nacional
Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación / Microbiología de fermentaciones

1as Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Cervecera (2023)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones - Facultad de Química, Uruguay

Alcance geográfico: Nacional

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación /

III Congreso Nacional de Biociencias (2022)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Biociencias, Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación /

International Symposium of Brewing Yeast (IWOBY) (2021)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC), Argentina

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación /

Enoforum (2020)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: VINIDEA, Italia

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación /

Semana de la Ciencia y la Tecnología (2017)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Jornadas de aplicaciones biotecnológicas de hongos y levaduras (2017)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Facultad de Química - PEDECIBA, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

VX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2015)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Associação Brasileira de Enologia, Brasil

Palabras Clave: no-Saccharomyces Hanseniaspora vineae

Áreas de conocimiento:

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

Jornadas de difusión de resultados y propuestas de líneas de investigación vitivinícola (2014)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Adición de nitrógeno para vinificación: cómo, cuánto y cuándo (2014)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

Áreas 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 Fermentación 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

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Biotecnología Industrial/Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /Fermentaciones

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Enología

Actuación profesional

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

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

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

Profesor asistente 30 horas semanales / Dedicación total
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Efectivo

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 Enológica (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

Caracterización fisicoquímica y sensorial de bebidas fermentadas a base de té (Kombucha): estudio del impacto de la utilización de levaduras nativas (01/2020 - a la fecha)

Con un gran interés social y comercial centrado en la alimentación saludable, las bebidas funcionales que tienen beneficios para la salud reciben una atención privilegiada, un ejemplo de este tipo de bebidas es la Kombucha. Esta es una bebida de bajo costo, producida a partir de la fermentación de una infusión endulzada de té, realizada por una comunidad simbiótica de levaduras y bacterias en una matriz celulósica flotante denominada SCOBY. Este proceso fermentativo, da como resultado una bebida ligeramente dulce y ácida sin grandes sabores que la destaquen, por lo que suelen ser saborizadas generalmente con jugo de frutas. Los metabolitos producidos durante la fermentación son los responsables de su sabor, aroma y color característicos. A pesar de su creciente popularidad, hay pocos estudios en lo que se refiere a su composición y/o perfil sensorial. El consumo de esta bebida se ha visto incrementado en los últimos años en nuestro país, pero no existe una reglamentación específica para su producción y comercialización. Por ello, se torna necesario realizar estudios que determinen su composición fisicoquímica, así como su microbiota para lograr una producción estandarizada y segura. Esta línea de investigación pretende estudiar la microbiota, las características fisicoquímicas y realizar un análisis sensorial las marcas nacionales de kombucha que se pueden encontrar en el mercado. Paralelamente se estudiará el impacto de la utilización de levaduras nativas seleccionadas, sobre el perfil fisicoquímico y organoléptico de la bebida. Finalmente, los consumidores contarán con mayor información sobre lo que están consumiendo y con una mayor diversidad de oferta de productos debido a la utilización de levaduras nativas. En cuanto a los productores, los mismos podrán realizar los ajustes correspondientes en el proceso de elaboración de la Kombucha en función del producto final que quieran lograr.

Aplicada
10 horas semanales
Facultad de Química, Área enología y Biotecnología de las Fermentaciones, Departamento de Alimentos, Coordinador o Responsable
Equipo: VALENTINA MARTÍN, MEDINA, K., CARRAU, F.
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /

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

Desarrollo de una cerveza reducida en etanol mediante el uso de una levadura nativa: hacia productos más saludables (12/2025 - a la fecha)

Código: VUSP 2025 M2 La cerveza es la bebida alcohólica de mayor consumo en Uruguay, con un promedio anual de 98 millones de litros de cerveza nacional. De este volumen, el 97 % corresponde a cervezas industriales y el 3 % restante a cervezas artesanales, segmento este último que ha registrado una sostenida expansión en las últimas dos décadas, reflejada en el crecimiento de nuevas marcas. Paralelamente, se observa a nivel global, una creciente demanda de bebidas funcionales, más saludables. Esta tendencia, impulsada por un consumidor más informado y preocupado por su salud, ha generado nuevas oportunidades para la industria cervecera, que busca innovar y adaptarse a estos nuevos perfiles de consumo. En este contexto surge este proyecto, que pretende en un trabajo conjunto entre el equipo proponente y una elaboradora de cerveza artesanal, desarrollar un nuevo producto a nivel nacional, concretamente una cerveza artesanal con bajo contenido alcohólico, la cual es tendencia en otros mercados, pero que sin embargo aún no cuenta con elaboración nacional artesanal. El proyecto prevé la definición y puesta a punto de un protocolo de elaboración, comenzando por una escala de laboratorio, siguiendo por un escalado piloto y posteriormente un escalado industrial en las instalaciones de la cervecería contraparte. El resultado esperado es el desarrollo de una cerveza artesanal con contenido alcohólico del orden del 1,5 al 2 % (v/v) y notas sensoriales agradables, con ausencia de sabores a mosto, a partir de la utilización de una levadura nativa de la especie *Hanseniaspora vineae*, previamente seleccionada y caracterizada exitosamente para vinos. De esta manera, se potenciará la utilización de la biodiversidad como una herramienta clave de innovación biotecnológica, una alternativa de diferenciación local interesante y a su vez una rápida transferencia tecnológica.

5 horas semanales

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: MEDINA, K. (Responsable), VALENTINA MARTÍN (Responsable), Schinca, C., GONZÁLEZ, N.

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Fermentaciones

Selección y aplicación de cepas de levaduras no convencionales en la panificación y la producción de sidra. (08/2022 - a la fecha)

Desarrollo de la aplicación de las cepas de *Hanseniaspora vineae* para las dos industrias de interés que las empresas plantearon dentro del marco de ARTICULACIÓN con la Industria de ANII.

ART_X_2022_1_172795

5 horas semanales

Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones - Facultad de Química

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:2

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: VALENTINA MARTÍN , CARRAU, F.

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /

Selección de levaduras para la producción de hard kombucha: desarrollo de kombucha con contenido alcohólico (04/2024 - a la fecha)

La kombucha es un fermentado a base de té azucarado, cuya fermentación es llevada a cabo por un cultivo simbiótico de bacterias y levaduras denominado SCOBY. Los metabolitos producidos por estos microorganismos durante la fermentación son los responsables de su sabor y aroma característicos. Se consume a nivel mundial por sus propiedades refrescantes, así como también por los beneficios para la salud que se le atribuyen. En los últimos años se han realizados variados estudios atribuyendo a la bebida acción antibiótica natural, regulación del pH, efecto hipocolesterolémico, antioxidante y probiótico. En nuestro país desde los últimos 10 años se ha observado un aumento en el consumo de esta bebida, el cual puede deberse a varios factores entre los que se consideran las características beneficiosas para la salud, alternativa saludable frente al consumo de refrescos azucarados, búsqueda de una alimentación más consciente sobre los que consumimos, y el creciente interés por el consumo de alimentos fermentados. En el área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones de Facultad de Química, trabajamos desde hace años fomentando la diversidad de levaduras en la fermentación de bebidas como el vino y la cerveza, estudiando y caracterizando el comportamiento de distintas especies de levaduras nativas en búsqueda de posibles aplicaciones biotecnológicas para la elaboración de bebidas que se diferencien de aquellas fermentadas con levaduras tradicionales, comerciales. Recientemente hemos comenzado a trabajar con kombucha, y su caracterización fisicoquímica y microbiológica y la interacción entre ellas para comprender los procesos fermentativos y su incidencia en el resultado final. En este contexto surge este proyecto, que pretende en un trabajo conjunto entre el equipo proponente y la empresa Bendita Kombucha desarrollar un nuevo producto a nivel nacional, denominado hard kombucha o kombucha con contenido moderado de alcohol, el cual es tendencia en otros mercados, pero que sin embargo aún no cuenta con elaboración nacional. El proyecto prevé la definición y puesta a punto de un protocolo de elaboración, comenzando por una escala de laboratorio y un posterior escalado industrial. El resultado esperado es el desarrollo de una kombucha con contenido alcohólico moderado (5%) y notas sensoriales agradables a partir de la utilización de levaduras nativas-. De esta manera, se potenciará la utilización de la biodiversidad como una herramienta clave de innovación biotecnológica y de rápida transferencia tecnológica.

15 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K. , Tourné, F.

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /

Estrategias para la obtención de un vino Tannat con un contenido moderado de alcohol. (07/2021 - a la fecha)

La vitivinicultura uruguaya realizó una transformación profunda con el fin de orientar su producción a vinos finos a partir de uvas de la variedad *Vitis vinifera* cv Tannat. En el proceso de reconversión se introdujo al país materiales certificados (con selección clonal) libres de virus. Estas plantas ingresadas fueron seleccionadas en Francia utilizando como criterios su alto rendimiento productivo y el elevado contenido en azúcar de sus uvas (grado alcohólico potencial). Por otro lado, las cepas de levaduras comerciales para vinificación que actualmente se venden en el mercado (principalmente *Saccharomyces cerevisiae*) en su gran mayoría han sido seleccionadas en base a criterios que hoy en día resultan obsoletos. El principal criterio utilizado era la eficiencia que la levadura presentaba en la producción de etanol respecto a la cantidad de azúcar consumido. La producción de uvas Tannat para la elaboración de vinos de calidad ha tendido a concentrar su producción en predios pequeños y a mejorar la calidad de las uvas mediante la aplicación distintas prácticas a nivel de viñedo. Los viñedos manejados para obtener menores rendimientos permiten obtener uvas de mayor calidad concentrando los metabolitos secundarios, que luego van a ser claves en la calidad organoléptica del vino resultante (principalmente polifenoles y compuestos

volátiles). En este sentido, actualmente se aplica como uno de los parámetros fundamentales para decisión del momento de cosecha (vendimia) el momento en que la uva ha alcanzado su madurez polifenólica. Como consecuencia de esto se produce un retraso en la fecha promedio de cosecha. Este hecho trae aparejado que debido a las prácticas utilizadas y a la mayor madurez alcanzada por las uvas se llegan a niveles de azúcar en uvas capaces de dar un alcohol en vino que a veces puede alcanzar valores superiores a 16°. Un alto contenido alcohólico en el vino trae una serie de inconvenientes tanto para quien lo consume (menor densidad del vino, sensación desagradable en boca, incidencia negativa en la percepción de aromas) como para quien lo produce que ven dificultada su venta ya que en muchos casos requiere el pago de impuestos extra o mayor pago de impuestos, además de que la tendencia mundial es al consumo de alimentos con bajos niveles de etanol por los efectos negativos que este tiene en la salud. Como respuesta a esta nueva realidad, es que este proyecto se plantea realizar la selección de las dos materias primas principales en la elaboración de vinos; por un lado, el estudio de clones uruguayos de la variedad Tannat y por otro el estudio y screening de levaduras nativas (aisladas de viñedos uruguayos) no-Saccharomyces, que al ser aplicadas juntas o separadas, permitan la obtención de un vino Tannat con un grado alcohólico menor al que se obtiene en las circunstancias actuales, pero como criterio adicional de selección buscando mantener los parámetros responsables de la calidad organoléptica característicos de esta variedad.

15 horas semanales

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

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:2

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VALENTINA MARTÍN, FARIÑA, L. (Responsable), MEDINA, K., BOIDO, E., DELLACASSA, E., A. CONIBERTI

Desarrollo de un fermento comercial con una levadura de vinificación de la especie *Hanseniaspora vineae* seleccionada en Uruguay (05/2020 - 05/2022)

El desarrollo de nuevos fermentos con levaduras no convencionales es clave para la diferenciar los vinos en un mercado global tan competitivo con más de un millón de marcas. Es un producto nuevo a nivel internacional con cepas de la especie *Hanseniaspora vineae*, levaduras aisladas por el grupo Enología-Facultad de Química (FQ). En este sentido, Lage y Cia y Lallemand Canada firmaron un Acuerdo de Transferencia con UdelaR de cepas para el desarrollo de este producto. Se dispone de experiencias previas exitosas a escala piloto: proyecto FMV 6956-*Hanseniaspora vineae* para la vinificación de vinos Tannat para la exportación?. Se propone lograr su producción industrial y optimizar su formulación que facilite su aplicación. En primera instancia se optimizarán sus características tecnológicas en Lage y Cia (producción en líquido, vida útil y protocolo para su aplicación). Este producto será luego ensayado en Uruguay en colaboración con la empresa distribuidora Abastecimientos S.A. Paralelamente se realizarán ensayos de secado de las cepas en colaboración con Lallemand, quien contribuirá con preparados para ensayos piloto. La formulación seca permitiría expandir el mercado a nivel global y la empresa Oenobrand de Francia ha firmado con Enología-FQ una licencia para su comercialización internacional si se logran las metas de este proyecto. El grupo de Enología-FQ evaluará la estabilidad y consistencia de calidad de los fermentos en ambos formatos, para confirmar sus propiedades de producción de aromas superiores que los fermentos convencionales actualmente en el comercio. Se realizarán análisis de los ensayos comerciales en cuanto a evaluación sensorial y química (análisis de aromas, incremento de lisis celular, capacidad fermentativa, nutrientes claves para su crecimiento en cultivos mixtos, variedades de uva ideales, etc.). Los ensayos en otras regiones vitícolas (Francia, Italia, España, California y Sudáfrica), serán coordinados por Oenobrand.

5 horas semanales

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

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Cerveza artesanal reducida en carbohidratos a partir de la utilización e levaduras nativas del Uruguay (04/2017 - 03/2020)

Actualmente en Uruguay, la cerveza constituye la bebida alcohólica de mayor consumo, siendo el mismo del orden de 100 millones de litros al año según datos de Fabricas Nacionales de Cerveza, cifra que además viene en ascenso en los últimos años (a modo de ejemplo, el consumo de vino es de aproximadamente 60 millones de litros al año). Otra de las tendencias actuales y lamentablemente no alentadora para nuestro país, es que la cerveza importada se encuentra ganando mercado, registrándose en el año 2015 un aumento en las ventas del 45 %, mientras que la cerveza nacional está sufriendo un efecto contrario, con una contracción de ventas del 3.5% (datos estadísticos suministrado por Fabricas Nacionales de Cerveza). Frente a esta realidad del sector cervecero, surge la necesidad de elaborar productos cerveceros innovadores que escapen al portafolio uniforme de productos y permitan la diversificación de la bebida. En este sentido, la presente propuesta está orientada a la elaboración de cervezas artesanales reducidas en carbohidratos, lo que la vuelve más saludable para el consumidor habitual de cervezas, a la vez que permite captar un nuevo grupo de consumidores.

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:2

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: MEDINA, K. , VALENTINA MARTÍN , BOIDO, E. , Larroque, MN

Areas de conocimiento:

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

Utilización de levaduras nativas no-Saccharomyces para la elaboración de cerveza. (04/2015 - 03/2017)

Actualmente en el mundo de bebidas fermentadas existe una gran uniformización de productos a nivel de la industria cervecera. Frente a esta realidad, surge un interés creciente por el desarrollo y diferenciación sensorial de las llamadas cervezas artesanales, que está haciendo que una gran cantidad de microcervecerías puedan desarrollarse, crecer y competir en un mercado de consumidores cada vez más exigentes y ávidos de productos innovadores que escapen al diseño tradicional de la mencionada bebida fermentada. Uruguay presenta una importante biodiversidad de levaduras nativas no-Saccharomyces, muchas de las cuales han sido y están siendo estudiadas y caracterizadas para vinos por la sección Enología de la Facultad de Química, y según se piensa poseen potencial para su uso en la industria cervecera. En este sentido, y considerando los buenos resultados obtenidos para la producción de vinos de alta gama con levaduras nativas no-Saccharomyces, el presente proyecto pretende evaluar el metabolismo primario y secundario de este grupo de levaduras en fermentaciones de mostos cerveceros artesanales. A partir de las fermentaciones alcohólicas que se estudiarán a nivel de laboratorio y en cervecerías de pequeño tamaño junto a técnicos del sector cervecero, se pretende avanzar en el conocimiento del impacto de las mismas sobre la composición química y sensorial de las cervezas obtenidas. Se esperan obtener productos con nuevas propiedades organolépticas que impacten en la sensorial de la bebida. A su vez este proyecto permite continuar consolidando el vínculo entre el sector académico y el sector productivo de bebidas fermentadas tal como lo ha venido desarrollando con la industria enológica.

10 horas semanales

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

Fermentacio

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Karina Raquel MEDINA ROLANDO (Responsable) , Eduardo BOIDO BERMÚDEZ ,

Valentina Martíi

Palabras clave: Levaduras nativas no-Saccharomyces fermentacion de cervezas

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología de fermentaciones
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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, 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

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

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, 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

DOCENCIA

Posgrado en Química (10/2021 - a la fecha)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Alimentos vivos y Bebidas Fermentadas: sabor y salud, 30 horas, Teórico

Enología y Biotecnología de las Fermentaciones (02/2013 - a la fecha)

Doctorado
Asistente
Asignaturas:
Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, 5 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

Toxicología alimentaria (02/2019 - a la fecha)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Toxicología alimentaria, 2 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Enología y Biotecnología de las Fermentaciones (02/2013 - a la fecha)

Grado
Organizador/Coordinador
Asignaturas:
Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, 8 horas, Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

Análisis de alimentos: principios generales y métodos. (02/2017 - a la fecha)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Análisis de alimentos, 5 horas, Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Enología y tecnología de las bebidas fermentadas (08/2017 - a la fecha)

Grado
Organizador/Coordinador
Asignaturas:
Enología y tecnología de las bebidas fermentadas, 4 horas, Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

Enología y Biotecnología de las Fermentaciones (06/2014 - 07/2021)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, 2 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología enológica
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

Enología y Biotecnología de las Fermentaciones (11/2019 - 11/2019)

Perfeccionamiento
Asistente
Asignaturas:
Diversidad de levaduras, nuevas estrategias para la aplicación en bodega y otras industrias de bebidas fermentadas, 8 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /

Sommelier Profesional (03/2015 - 12/2015)

Especialización
Invitado
Asignaturas:

Sommelier profesional, 2 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Enología

EXTENSIÓN

Participación en las actividades realizadas durante el día del Patrimonio donde difundimos las líneas de investigación de nuestro laboratorio. (10/2019 - a la fecha)

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

1 hora

Participación en la organización para la presentación de las líneas de investigación de nuestro laboratorio durante las jornadas del día del patrimonio en Facultad de Química (10/2019 - 10/2019)

3 horas

Peritaje para la determinación del contenido de acidez volátil en muestras de vino (05/2018 - 05/2018)

7 horas

Peritaje para determinar el contenido de colorante artificial en una muestra de vino (08/2017 - 08/2017)

5 horas

Asesoramiento bindado por el Departamento de Alimentos de Facultad de Química - Determinación del contenido de proteínas y cenizas de una muestra (12/2016 - 12/2016)

5 horas

GESTIÓN ACADÉMICA

Representante de los G1, G2 y becarios en la comisión directiva del Departamento de Alimentos. (02/2022 - a la fecha)

Facultad de Química, Departamento de Alimentos

Participación en cogobierno 1 hora semanales

Integrante de la Comisión de Edificios de Facultad de Química (02/2019 - a la fecha)

Participación en consejos y comisiones 2 horas semanales

Suplente por el orden docente del Claustro de Facultad de Química (01/2016 - 12/2018)

Participación en cogobierno 2 horas semanales

Encargada de la coordinación del curso de Sommelier en Aceite de Oliva (03/2011 - 07/2013)

Gestión de la Enseñanza 5 horas semanales

Encargada de la coordinación del curso de Sommelier profesional (08/2010 - 12/2012)

Gestión de la Enseñanza 10 horas semanales

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Bodega Cerro Chapeu

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (10/2017 - 10/2019) Trabajo relevante

Gerencia de proyecto 15 horas semanales

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 5 horas

Carga horaria de investigación: 15 horas

Carga horaria de formación RRHH: 10 horas

Carga horaria de extensión: 5 horas

Carga horaria de gestión: 5 horas

Producción científica/tecnológica

Desde 2008 formo parte del Área de Enología y Biotecnología de las Fermentaciones de la Facultad de Química (UdelaR), donde he desarrollado una línea de investigación continua y coherente en microbiología enológica y biotecnología de fermentaciones, orientada a abordar problemas centrales del sector vitivinícola y de bebidas fermentadas. Mi trabajo se ha focalizado en la caracterización y aplicación de levaduras nativas y no convencionales, con énfasis en su impacto sobre la calidad química, sensorial y tecnológica de los productos fermentados.

Mi formación inicial incluyó el desarrollo de su trabajo final de Licenciatura en Biología sobre la selección de levaduras nativas de uva con capacidad antagonista frente a *Botrytis cinerea* (hongo fitopatogénico de la vid), aportando conocimiento relevante en control biológico y sanidad de la materia prima. Posteriormente, realicé el Máster en Enología en la Universitat Rovira i Virgili (URV, España), donde profundicé en la microbiología de fermentaciones complejas, estudiando la influencia de distintas cepas de levaduras, la composición nitrogenada de vinos base y el tiempo de crianza sobre la autólisis de levaduras y la composición de vinos espumantes, contribuyendo al entendimiento de factores microbianos determinantes de la calidad del cava.

En el marco de la Tesis de doctorado (UdelaR?URV), realicé una caracterización exhaustiva de diferentes cepas de levaduras de la especie *Hanseniaspora vineae*, una especie no-*Saccharomyces* de interés enológico, generando conocimiento original sobre su comportamiento fermentativo y su aplicación en vinificación. Este trabajo permitió desarrollar estrategias innovadoras basadas en el uso de levaduras nativas provenientes de los propios viñedos, orientadas a mejorar las características organolépticas del vino y a promover la diferenciación de productos, abordando el problema de la estandarización asociada al uso de cultivos comerciales tradicionales.

Los resultados obtenidos durante las tesis sumados 15 años previos de estudios sobre estas levaduras, contribuyeron de manera significativa a la valorización de la biodiversidad microbiana nativa y tuvieron un impacto directo en el sector productivo, culminando en la selección y lanzamiento comercial, a nivel nacional e internacional, de la primera levadura comercial uruguaya (*H. vineae*) para vinificación, desarrollada en colaboración con una empresa internacional del sector. Este logro constituye un caso concreto de transferencia de conocimiento y vinculación academia-industria.

En continuidad con esta línea, he abordado problemáticas emergentes asociadas al cambio climático, mediante la búsqueda de levaduras con capacidad de moderar el contenido alcohólico de los vinos, así como el estudio del rol bioprotector de levaduras vínicas frente a microorganismos indeseables y procesos de oxidación. Estos aportes han sido difundidos a través de publicaciones científicas y presentaciones en congresos especializados.

Más recientemente, he ampliado el alcance de mi investigación hacia otras matrices fermentadas, particularmente kombucha y panificación, aplicando conocimientos microbiológicos avanzados a sistemas fermentativos complejos y de creciente relevancia nutricional y tecnológica.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Commercial kombucha beverages produced in Uruguay: physicochemical composition and antioxidant profile (Completo, 2026) Trabajo relevante

F Tourné, MEDINA, K., B. Listur, Báez Jessica, VALENTINA MARTÍN

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2026

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00225142

E-ISSN: 10970010

DOI: [10.1002/jsfa.70589](https://doi.org/10.1002/jsfa.70589)

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Modulation of Alcohol Content in Wines Using Mixed Cultures (Completo, 2026) Trabajo relevante

MARÍA BELÉN LISTUR , VALENTINA MARTÍN , LAURA FARIÑA , EDUARDO BOIDO , EDUARDO DELLACASSA , FRANCISCO CARRAU , KARINA MEDINA

Fermentation, v.: 12 p.:57 2026

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Fermentaciones

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

E-ISSN: 23115637

DOI: [10.3390/fermentation12010057](https://doi.org/10.3390/fermentation12010057)

<https://doi.org/10.3390/fermentation12010057>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

A Novel Approach for Enhancing the Terpenoid Content in Wine Using *Starmerella bacillaris* (Completo, 2025) Trabajo relevante

B. Listur , VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K. , CARRAU, F. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , FARIÑA, L.

Fermentation, v.: 11 9 , 2025

Palabras clave: non-Saccharomyces Candida alcoholic fermentation aromatic compounds monoterpenoids sesquiterpenoids secondary metabolites

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Fermentaciones

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

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 23115637

DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation11090496>

<https://www.mdpi.com/2311-5637/11/9/496>

En este artículo Tanto Laura Fariña como yo somos autoras de correspondencia.

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Genética de la producción de aromas en el género *Hanseniaspora* (Completo, 2025)

Valera, M.J., VALENTINA MARTÍN , BOIDO, E. , CARRAU, F.

ACE Revista de Enología, v.: 205 2025

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Fermentaciones

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

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

ISSN: 16974123

https://www.acenologia.com/genetica_de_la_produccion_de_aromas_en_el_genero_hanseniaspora/

Exploring the bioprotective potential of native non-Saccharomyces yeasts in winemaking: preliminary results (Completo, 2024)

VALENTINA MARTÍN , BOIDO, E. , B. Listur , CARRAU, F. , MEDINA, K.

IVES Conference Series, 2024

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 27779173

https://ives-openscience.eu/wp-content/uploads/2025/02/OIV2024_410_Martin.pdf

Biodiversidad de levaduras no-Saccharomyces aisladas de viñedos uruguayos: *Lachancea thermotolerans* y su potencial en la industria de bebidas fermentadas (Completo, 2024)

Schinka, C. , VALENTINA MARTÍN , BOIDO, E. , CARRAU, F. , MEDINA, K.

IVES Conference Series, 2024

Medio de divulgación: Internet
ISSN: 27779173
<https://ives-openscience.eu/49887/>

Proteolytic activity under white wine fermentation by *Hanseniaspora vineae* yeast strains (Completo, 2023)

VALENTINA MARTÍN , Risso, C. , B. Listur , MEDINA, K. , Valera, M.J. , Schneider, R. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

BIO Web of Conferences, v.: 56 2023

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Fermentaciones

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

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: 43rd World Congress of Vine and Wine

E-ISSN: 21174458

[https://www.bio-](https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/abs/2023/01/bioconf_oiv2022_02020/bioconf_oiv2022_0)

[conferences.org/articles/bioconf/abs/2023/01/bioconf_oiv2022_02020/bioconf_oiv2022_0](https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/abs/2023/01/bioconf_oiv2022_02020/bioconf_oiv2022_0)

Scopus

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

FARIÑA, L. , Gonzalez, V. , Mayo, D. , BOIDO, E. , Carrau, P. , VALENTINA MARTÍN , Paz, A. , Simón, D. , Da Silva C. C. , ALVAREZ-VALIN, F. , Grosso, V. , Marcolungo, L. , Delledone, M. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

BIO Web of Conferences, v.: 56 2023

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: 43rd World Congress of Vine and Wine

E-ISSN: 21174458

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

[https://www.bio-](https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/abs/2023/01/bioconf_oiv2022_01032/bioconf_oiv2022_0)

[conferences.org/articles/bioconf/abs/2023/01/bioconf_oiv2022_01032/bioconf_oiv2022_0](https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/abs/2023/01/bioconf_oiv2022_01032/bioconf_oiv2022_0)

Scopus

Biology and physiology of *Hanseniaspora vineae*: metabolic diversity and in-crease flavour complexity for food fermentation (Completo, 2023)

CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , Valera, M.J. , FARIÑA, L. , Perez, G. , VALENTINA MARTÍN , Álvarez-Vaz, Ramón , Balestrazzi, L.

FEMS Yeast Research, v.: 23 2023

E-ISSN: 15671364

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

<https://academic.oup.com/femsyr/article/doi/10.1093/femsyr/foad010/7033425?login=true>

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Estrategias combinadas para la obtención de un vino Tannat con un contenido moderado de alcohol (Completo, 2023)

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

BIO Web of Conferences, v.: 68 2023

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: 44th World Congress of Vine and Wine

E-ISSN: 21174458

DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20236802045>

[https://www.bio-](https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/full_html/2023/13/bioconf_oiv2023_02045/bioconf_oiv)

[conferences.org/articles/bioconf/full_html/2023/13/bioconf_oiv2023_02045/bioconf_oiv](https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/full_html/2023/13/bioconf_oiv2023_02045/bioconf_oiv)


Scopus

Analysis of the NCR Mechanisms in *Hanseniaspora vineae* and *Saccharomyces cerevisiae* During Winemaking (Completo, 2019)


VALENTINA MARTÍN , Lleixa, J. , Giorello, F. , Portillo, M.C. , CARRAU, F. , Beltran, G. , Mas, A.

Frontiers in Genetics, 2019
Medio de divulgación: Internet
E-ISSN: 16648021
DOI: <https://doi.org/10.3389/fgene.2018.00747>
<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fgene.2018.00747/full>
WEB OF SCIENCE™ Scopus 


Genomic and Transcriptomic Basis of *Hanseniaspora vineae*'s Impact on Flavor Diversity and Wine Quality (Completo, 2019)

Giorello, F., Valera, M.J., VALENTINA MARTÍN, Parada, A., Salzman, V., Camesasca, L., FARIÑA, L., BOIDO, E., MEDINA, K., DELLACASSA, E., BERNA, L., AGUILAR, PS, Mas, A., GAGGERO, C., CARRAU, F.
Applied and Environmental Microbiology, v.: 85 1, 2019
Palabras clave: flavor compounds genome Illumina metabolome transcriptome wine aroma
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Microbiología enológica
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: <https://aem.asm.org/content/85/1/e01959-18.abstract>
ISSN: 00992240
E-ISSN: 10985336
DOI: [10.1128/AEM.01959-18](https://doi.org/10.1128/AEM.01959-18)
<https://aem.asm.org/content/85/1/e01959-18.abstract>
WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Oenological impact of the *Hanseniaspora/Kloeckera* yeast genus on wines - a review (Completo, 2018) Trabajo relevante

VALENTINA MARTÍN, Valera, M.J., MEDINA, K., BOIDO, E., CARRAU, F.
Fermentation, v.: 4 3 76, 2018
Palabras clave: non-Saccharomyces genome aroma compounds anthocyanin mixed cultures fermentation flavor complexity
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología enológica
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fermentaciones
Medio de divulgación: Internet
Escrito por invitación
E-ISSN: 23115637
DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation4030076>
<https://doi.org/10.3390/fermentation4030076>
WEB OF SCIENCE™ Scopus 

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

VALENTINA MARTÍN, BOIDO, E., GIORELLO, F., MAS, A., DELLACASSA, E.
Yeast, 2016
Palabras clave: phenylpropanoids non-Saccharomyces wine yeast fermentat ion *Hanseniaspora 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
E-ISSN: 10970061
DOI: [10.1002/yea.3159](https://doi.org/10.1002/yea.3159)
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/yea.3159/abstract>
WEB OF SCIENCE™ Scopus 

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

E-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>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 15205118

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>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

S. MORALES, VALENTINA MARTÍN , GIL, M , SANCHO, M , ZAMORA, F , MAS, A. , BELTRAN, G.

Journal of the Science of Food and 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

E-ISSN: 10970010

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

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

Scopus®

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

E-ISSN: 14320614

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

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

Revista Digital Universitaria, 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
E-ISSN: 16076079

latindex

LIBROS

White Wine Technology (Participación , 2022) Publicado

VALENTINA MARTÍN , Valera, M.J. , MEDINA, K. , DELLACASSA, E. , SCHNEIDER, R. , BOIDO, E. ,
CARRAU, F.

Editor/Compilador: Antonio Morata

Editorial: Elsevier

Tipo de publicación: Investigación

DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-823497-6.00004-1>

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: Non-Saccharomyces wine aroma mixed cultures minimal intervention low-input winemaking

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 978012823497

Capítulos:

Application of Hanseniaspora vineae to improve white wine quality

Página inicial 99, Página final 112

Fermented and distilled alcoholic beverages: A technological, chemical and sensory overview: Fermented beverages (Participación , 2022) Publicado

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

Editor/Compilador: 1

Editorial: Nova Science Pub Inc

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 978-1536189858

Capítulos:

Tannat Wine: Characteristics and Key Stages in Its Production

Página inicial 1, Página final 1

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

Valera, M.J. , MEDINA, K. , VALENTINA MARTÍN , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , PEYROT, D. ,
DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Editorial: ACS Books

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN:

Capítulos:

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

Página inicial 0, Página final 0

Concise Encyclopedia of Science and Technology of Wine (Participación , 2021) Publicado

Joshi, V. K. , VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K. , FARIÑA, L.

Editor/Compilador: CRC Press

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

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Microbiología enológica

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9781138071506

Capítulos:

Wine Microbiology

Página inicial 197, Página final 216

Red Wine Technology (Participación , 2019) Publicado

MEDINA, K. , VALENTINA MARTÍN , BOIDO, E. , CARRAU, F.

Editor/Compilador: Academic Press

Edición: 1

Editorial: Elsevier Academic Press , Reino Unido

Tipo de publicación: Investigación

Escrito por invitación

Palabras clave: Saccharomyces Red winemaking

Areas de conocimiento:

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

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 978-0-12-814399-5

Capítulos:

Yeast Biotechnology for Red Winemaking

Página inicial 69, Página final 83

Enological Repercussions of Non-Saccharomyces Species (Participación , 2019) Publicado

VALENTINA MARTÍN , Valera, M.J. , MEDINA, K. , BOIDO, E. , CARRAU, F.

Editor/Compilador: MDPI

Edición: Special Issue

Editorial: MDPI , 4052 Basel, Switzerland

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: non-Saccharomyces genome aroma compounds anthocyanin mixed cultures fermentation flavor complexity

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 978-3-03921-558-4

Capítulos:

Oenological Impact of the Hanseniaspora/Kloeckera Yeast Genus on Wines - A review

Página inicial 96, Página final 116

Hanseniaspora vineae: caracterización y su uso en la vinificación (Completo , 2016) Publicado

VALENTINA MARTÍN

Número de páginas: 246

Editorial: , ,

Tipo de publicación: Investigación

Palabras clave: Hanseniaspora vineae no-Saccharomyces levaduras nativas caracterización fermentación.

Areas de conocimiento:

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

enológica
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: ,
Tesis de Doctorado

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Hard kombucha development: fermentative innovation based on the potencial of native yeasts (2025)

F Tourné , MEDINA, K. , VALENTINA MARTÍN
Publicado
Resumen
Descripción: Cngreso Internacional de Lúpulos y Levaduras Cerveceras
Ciudad: Bariloche, Argentina
Año del evento: 2025
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Otros
<https://congresodelupulo.com/>

Selection and application of non-conventional yeast strains in cider production (2025)

Leandro Acevedo Baranda , VALENTINA MARTÍN , CARRAU, F.
Publicado
Resumen
Descripción: Congreso Internacional del Lupulo y Levaduras Cerveceras
Ciudad: Bariloche, Argentina
Año del evento: 2025
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Otros
<https://congresodelupulo.com/>

Physicochemical and microbiological characterization of commercial kombuchas produced in uruguay. Preliminary results. (2024)

F Tourné , MEDINA, K. , B. Listur , VALENTINA MARTÍN
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Ciudad: Rimini, Italia
Año del evento: 2024
Anales/Proceedings:22nd World Congress of Food Science and Technology
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Otros
<https://iufost2024-italy.com/>

Levaduras nativas del ecosistema de la uva: impacto en la elaboración de cervezas innovadoras y/o funcionales (2024)

MEDINA, K. , Schinca Cecilia , Larroque, MN , GONZÁLEZ, N. , VALENTINA MARTÍN , CARRAU, F.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: XV Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2024
Medio de divulgación: Otros

Cultivos mixtos de levaduras: estrategia para disminuir el grado alcohólico de vinos Tannat (2024)

B. Listur , VALENTINA MARTÍN , FARIÑA, L. , MEDINA, K.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: XV Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2024
Medio de divulgación: Otros

Exploring the bioprotective potential of native non-Saccharomyces yeasts in winemaking: preliminary results (2024)

VALENTINA MARTÍN , BOIDO, E. , B. Listur , CARRAU, F. , MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 45° Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Ciudad: Dijon, Francia

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Otros

<https://www.oiv2024.fr/es>

Biodiversity of non-saccharomyces yeasts from uruguayan vineyards: lachancea thermotolerans and its potential in fermented beverages (2024)

Schinca, C. , VALENTINA MARTÍN , BOIDO, E. , CARRAU, F. , MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 45° Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Ciudad: Dijon, Francia

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

<https://www.oiv2024.fr/es>

Caracterización físico-química y microbiológica de bebidas fermentadas a base de te? (kombucha) (2023)

VALENTINA MARTÍN , Tourné, F. , MEDINA, K. , Listur, B.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: 8vo Encuentro Nacional de Química (Enaqui8)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2023

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación /

Medio de divulgación: Internet

Búsqueda de levaduras nativas uruguayas con potencial para la reducción del grado alcohólico en vinos (2023)

B. Listur , MEDINA, K. , FARIÑA, L. , VALENTINA MARTÍN

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: 8vo Encuentro Nacional de Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2023

Medio de divulgación: Otros

Selection of non-conventional yeasts for the reduction of alcohol content in wines. (2023)

B. Listur , VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K. , FARIÑA, L. , CARRAU, F.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 37th International Specialised Symposium on Yeasts (ISSY37)

Ciudad: Adelaida

Año del evento: 2023

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Otros

<https://issy2023.com.au/>

Hanseniaspora vineae: Screening de cepas para su potencial uso en la panificación. (2023)

VALENTINA MARTÍN

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: 8vo Encuentro Nacional de Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2023

Medio de divulgación: Otros

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

B. Listur , VALENTINA MARTÍN , FARIÑA, L. , CARRAU, F. , MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 43º Congreso de la Vid y el Vino

Ciudad: Baja Californi, Mexico

Año del evento: 2022

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Otros

Kombucha, la bebida fermentada que es Tendencia. ¿Por qué? (2022)

VALENTINA MARTÍN

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: III Congreso Nacional de Biociencias

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2022

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /

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

Medio de divulgación: Internet

Participación durante la MESA REDONDA: Alimentos vivos y bebidas fermentadas: microbiología, sabor, salud y cultura

Biology of Hanseniaspora vineae and its contribution to understand yeast adaptations for food fermentation (2022)

Valera, M.J. , VALENTINA MARTÍN , Olivera Martínez Valentina

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 36th International Specialised Symposium on Yeasts (ISSY36)

Ciudad: Vancouver, British Columbia (BC), Canada.

Año del evento: 2022

Publicación arbitrada

https://issy36.com/wp-content/uploads/2022/07/ISSY36-Schedule_July-11_2022_for-web-page.pdf

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

FARIÑA, L. , Gonzalez, V. , Mayo, D. , BOIDO, E. , Carrau, P. , VALENTINA MARTÍN , Paz, A. , Simon, D. , Da Silva C. C. , Alvarez-Valin, F. , Grosso, V. , Marcolungo, L. , Delledonne, M. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 43º Congreso Mundial de la Viña y del Vino

Ciudad: Encenada, Baja California, Mexico

Año del evento: 2022

Publicación arbitrada

<https://oiv2022.mx/es/inicio/>

Proteolytic activity under white wine fermentation by *Hanseniaspora vineae* yeast strains. (2022)

VALENTINA MARTÍN , Risso, C. , B. Listur , MEDINA, K. , Valera, M.J. , Schneider, R. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: 43º Congreso Mundial de la Viña y del Vino

Ciudad: Encenada, Baja California, Mexico

Año del evento: 2022

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

<https://oiv2022.mx/es/inicio/>

Aplicación de levaduras nativas para la producción de vinos Tannat con contenido alcohólico moderado: resultados preliminares (2022)

B. Listur , VALENTINA MARTÍN , FARIÑA, L. , MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 43º Congreso Mundial de la Viña y del vino

Ciudad: Encenada, Baja California, Mexico

Año del evento: 2022

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

https://oiv2022.mx/wp-content/43WCVV_ing.pdf

Caracterización fisicoquímica de bebidas fermentadas a base de té, kombucha. Selección de levaduras nativas para su utilización. (2021)

VALENTINA MARTÍN , Peyrot, D.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: International Workshop on Brewing Yeast

Ciudad: Bariloche

Año del evento: 2021

Medio de divulgación: Internet

<https://iwoby.com.ar/>

Application of *Hanseniaspora vineae* Hv205 in white and red grapes vinification on diverse winery scales. (2021)

VALENTINA MARTÍN , Olivera Martínez Valentina , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , Schneider, T. , Mas, A. , Roman, T. , Morata, A. , CARRAU, F.

Publicado

Resumen

Descripción: 72nd National Conference of American Society for Enology and Viticulture

Ciudad: virtual

Año del evento: 2021

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

<https://www.asev.org/sites/main/files/file-attachments/2021technicalabstracts.pdf?1624910869>

Selection of the Best *Saccharomyces* Strain Partner for Vinification under Mixed Cultures with *Hanseniaspora vineae* Hv205 (2021)

Olivera Martínez Valentina , Valera, M.J. , VALENTINA MARTÍN , PÉREZ GIFFONI G , BOIDO, E. , Schneider, R. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 72nd National Conference of American Society for Enology and Viticulture

Ciudad: Virtual

Año del evento: 2021

Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet
<https://www.asev.org/sites/main/files/file-attachments/2021technicalabstracts.pdf?1624910869>

Desarrollo y aplicación de levaduras nativas para la producción de vinos Tannat con contenido alcohólico moderado: resultados preliminares (2021)

B. Listur , VALENTINA MARTÍN , FARIÑA, L. , MEDINA, K.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: ENAQUI 7
Ciudad: Montevideo/virtual
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Caracterización fisicoquímica de bebidas fermentadas a base de té, Kombucha. (2020)

VALENTINA MARTÍN , Peyrot, D. , CARRAU, F.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2020
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet
DOI: <http://ciial.org.uy/wp-content/uploads/2021/03/Lib>
<https://ciial.org.uy/>

Vinificación de chardonnay con cuatro cepas nativas diferentes de *Hanseniaspora vineae* en cultivos mixtos con *Saccharomyces cerevisiae* (2019)

Olivera, V. , VALENTINA MARTÍN , Perez, G. , Valera, M.J. , BOIDO, E. , CARRAU, F.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: XVI congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Ica, Perú
Año del evento: 2019
Palabras clave: no-*Saccharomyces H. vineae* levaduras nativas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología enológica
Medio de divulgación: Papel
<https://www.facebook.com/ViticulturaEnologia2019/>

Global Winemaking Application of *Hanseniaspora vineae* Under Mixed Yeast Culture Conditions (2019)

CARRAU, F. , MEDINA, K. , Valera, M.J. , DELLACASSA, E , VALENTINA MARTÍN , BOIDO, E. , PÉREZ GIFFONI G , Olivera, V. , Schneider, R , Mas, A. , Echeverregaray, S. , FARIÑA, L.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: The 35th International Specialised Symposium on Yeasts
Ciudad: Antalya
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología enológica
Medio de divulgación: Papel
[issy35.com](https://www.issy35.com)

Study Of Native Non-Conventional Yeasts For Winemaking. Adaptability For Industrial Application

(2019)

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 30º Congresso Brasileiro de Microbiologia

Ciudad: Maceio, Brasil

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Palabras clave: non-conventional yeast native yeast wine fermentation.

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

<https://sbmicrobiologia.org.br/30cbm2019/#>

Caracterización fisicoquímica de bebidas fermentadas a base de té, kombucha. Selección de levaduras para su utilización (2019)

Peyrot, D. , VALENTINA MARTÍN , CARRAU, F.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

Mandelate is an intermediate in benzenoids synthesis by *Hanseniaspora vineae* (2018)

Valera, M.J. , VALENTINA MARTÍN , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: The 34th International Specialised Symposium on Yeasts

Ciudad: Bariloche, Argentina

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Otros

Endophytic yeast associated with *Vitis vinifera* Tannat grape of Uruguay (2018)

GODOY FRANCO A , VALENTINA MARTÍN , Da Silva C. C. , MEDINA, K. , CARRAU, F.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: The 34th International Specialised Symposium on Yeasts

Ciudad: Bariloche, Argentina

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Otros

Oenological attributes of the yeast *Hanseniaspora vineae* and its application for white and red winemaking (2018)

VALENTINA MARTÍN , FARIÑA, L. , MEDINA, K. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , Mas, A.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 41st World Congress of Vine and Wine

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2018

Anales/Proceedings: BIO Web of Conferences 12

Volumen:12

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

enológica

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

Medio de divulgación: Otros

DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20191202010>

https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/abs/2019/01/bioconf-oiv2018_02010/bioconf-oiv2018_0

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

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

Publicado

Resumen

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

Áreas de conocimiento:

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

Enológica

Medio de divulgación: Papel

<http://clavecongres.com/>

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

VALENTINA MARTÍN , CARRAU, F.

Publicado

Resumen

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

Áreas de conocimiento:

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

Enológica

Medio de divulgación: Papel

<http://www.issy32.com/>

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

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

Publicado

Completo

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

Áreas de conocimiento:

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

Enológica

Medio de divulgación: Papel

DOI: [issy31](https://doi.org/10.1051/issy31)

<http://www.issy31.com/>

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

VALENTINA MARTÍN

Publicado

Resumen
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
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica
Medio de divulgación: Papel

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

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

Publicado

Completo

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

Áreas 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)

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

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

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Palabras clave: Miel

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

www.innova.uy

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

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

Publicado

Completo

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

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Apimondia

Año del evento: 2011

Anales/Proceedings:Apimondia

Publicación arbitrada

Palabras clave: Aroma de miel GC-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. (2010)

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

Publicado

Completo

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://viiiimcxfb.iqsc.usp.br/>

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

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: XII Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Palabras clave: PCR, levaduras No -Saccharomyces

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

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

Publicado

Completo

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

Areas 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>

Más opciones para los vinos uruguayos (2018)

Busqueda
Periodicos
VALENTINA MARTÍN

Medio de divulgación: Papel
Fecha de publicación: 05/07/2018
Lugar de publicación: Semanario Busqueda
[https://www.busqueda.com.uy/nota/mas-opciones-para-los-vinos-uruguayos?](https://www.busqueda.com.uy/nota/mas-opciones-para-los-vinos-uruguayos?fbclid=IwAR04gRXV3_Qef7RpvwX4)
fbclid=IwAR04gRXV3_Qef7RpvwX4
Entrevista que me fue realizada con fines de divulgación del proyecto de Implementación de la Innovación del cual fui la responsable dentro de la bodega Cerro Chapeu

Producción técnica

OTRAS PRODUCCIONES

CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

Diversidad de levaduras. Nuevas estrategias para la aplicación en bodega y otras industrias de bebidas fermentadas (2019)

CARRAU, F. , MEDINA, K. , BOIDO, E. , VALENTINA MARTÍN , DELLACASSA, E , PÉREZ GIFFONI G
Perfeccionamiento
País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Otros
Tipo de participación: Docente
Lugar: Facultad de Química
Ciudad: Montevideo
Institución Promotora/Financiadora: Educación Permanente, Facultad de Química, Udelar
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología
Información adicional: Clases dictadas: - Uvas y Levaduras - Protocolo de selección de levaduras

DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN

Manual de Práctica del curso Enología y Biotecnología de las Fermentaciones (2017)

MEDINA, K. , FARIÑA, L. , PÉREZ GIFFONI G , VALENTINA MARTÍN

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Web:
http://cursos.quimica.fq.edu.uy/pluginfile.php/156748/mod_resource/content/7/Manual%20de%20Pr%20ctica%20de%20Enologia%20y%20Biotecnologia%20de%20las%20Fermentaciones
Cartilla de prácticos del curso práctico de Enología y Biotecnología de las Fermentaciones
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

Enología y Tecnología de las Bebidas Fermentadas de la UTEC (2016)

VALENTINA MARTÍN

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Mantenimiento y actualización permanente de la web del curso
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

Página web del curso teórico y práctico de Enología y Biotecnología de las fermentaciones. (2010)

VALENTINA MARTÍN

País: Uruguay

Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Web: <http://cursos.quimica.fq.edu.uy/course/view.php?id=362>
Mantenimiento y actualización permanente de la web del curso
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

EDICIÓN O REVISIÓN

Applications of Microbial Biodiversity in Wine Fermentation (2025)

VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K. , FARIÑA, L.
Revista
País: Uruguay
Idioma: Inglés
Web: https://www.mdpi.com/journal/fermentation/special_issues/FZ4B4049KP
Editorial: MDPI
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Fermentaciones
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

PROGRAMAS EN RADIO O TV

Enlace Químico (2023)

VALENTINA MARTÍN
Entrevista
País: Uruguay
Idioma: Español
Web: <http://www.uniradio.edu.uy/2023/11/comunidad-udelar-martes-7-de-noviembre-novedades-fic-salud-al-par>
Emisora: UniRadio
Fecha de la presentación: 07/11/2023
Tema: Estudio de levaduras alternativas para su uso en bebidas fermentadas. Kombucha
Duración: 15 minutos

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Cervecera y 1er Encuentro Nacional en Investigación en Kombucha (2025)

VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K. , FARIÑA, L.
Otro
Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay ,Montevideo - Uruguay
Idioma: Español
Web: jornadasctc@gmail.com
Duración: 1 semanas
Evento itinerante: SI
Institución Promotora/Financiadora: Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Fermentaciones
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Vitivinícola (2024)

VALENTINA MARTÍN , CARRAU, F. , MEDINA, K. , FARIÑA, L. , A. CONIBERTI , Valera, M.J. , DELLACASSA, E , BOIDO, E.
Otro
Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay ,Las Piedras, Canelones, Uruguay
Idioma: Español

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones - Facultad de Química - UdelaR / INIA

1as Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Cervecera (2023)

VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K. , Schinca, C. , GONZÁLEZ, N.

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Montevideo, Uruguay

Idioma: Español

Web: <https://jornadasctc.fq.edu.uy/>

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones - Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Facultad de Química -Udelar

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

Applications of Microbial Biodiversity in Wine Fermentation (2025)

Tipo de publicación: Revista

Editorial: MDPI

Cantidad: Menos de 5

Soy parte de las editoras junto a 2 colegas de para un numero especial sobre microorganismos en para la revista Fermentation

REVISIONES

Critical Reviews in Food Science and Nutrition (2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of Food Composition and Analysis (2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Foods (2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Fermentation (2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Agrociencia Uruguay (2024)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

International Journal of Food Microbiology (2017 / 2019)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Participo en la revisión de dos articulos

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

9no Encuentro Nacional de Química (2025 / 2025)

Revisiones

Uruguay

Evaluación de resúmenes y presentación de algunos posters.

8vo Encuentro Nacional de Química (2023 / 2023)

Revisiones

Uruguay

Evaluación de presentación de algunos poster en una sesión

JURADO DE TESIS

Licenciatura en Química (2025)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Grado

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Panificación con Hansenispora vineae: evaluación de cepas y elaboración (2023 - 2024)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Área

Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, Departamento de Alimentos , Uruguay

Programa: Licenciado en Química

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VALENTINA MARTÍN , CARRAU, F.)

Nombre del orientado: Leandro Acevedo

País: Uruguay

Caracterización fisicoquímica de bebidas fermentadas a base de té, Kombucha. Selección de levaduras para su utilización (2019 - 2021)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Área

Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, Departamento de Alimentos. , Uruguay

Programa: Carreras de Facultad de Química

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VALENTINA MARTÍN , CARRAU, F.)

Nombre del orientado: Damaris Peyrot

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis,

Fermentación

OTRAS

Caracterización y comparación de compuestos aromáticos en vinos fermentados con Saccharomyces cerevisiae (levadura tradicional) y Hanseniaspora vineae (levadura nativa, no convencional) (2021 - 2021)

Otras tutorías/orientaciones

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

Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Uruguay

Programa: Créditos de Trabajo Experimental

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Erika Machín

País: Uruguay

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Caracterización fisicoquímica y sensorial de bebidas fermentadas a base de té (kombucha): estudio del impacto de la utilización de levaduras nativas (2022)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, Departamento de Alimentos , Uruguay
Programa: Posgrado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K. , CARRAU, F.)
Nombre del orientado: Florencia Tourné
País/Idioma: Uruguay,
Palabras Clave: Kombucha caracterizacion levaduras sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Microbiología de Fermentados
Este trabajo se da a continuación del trabajo de licenciatura que se realizo como primera aproximación al tema Kombucha.

Desarrollos y aplicación de levaduras nativas para la producción de vinos Tannat con contenido moderado de alcohol (2021)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Enología y Biotecnología de las Fermentacion , Uruguay
Programa: Maestría en Biotecnología
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K. , FARIÑA, L.)
Nombre del orientado: María Belén Listur
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Microbiología Enológica

GRADO

Desarrollo de una bebida fermentada a base de zarzamora (2023)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Área Enología y Biotecnología de las Ferment , Uruguay
Programa: Licenciado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VALENTINA MARTÍN , MEDINA, K.)
Nombre del orientado: Carolina Nuñez
País/Idioma: Uruguay,
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Fermentaciones
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

Actividad proteolítica durante la fermentacion de vino blanco por cepas de la levadura Hanseniaspora vineae. (2022)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Área Enología y Biotecnología de las Fermenta , Uruguay
Programa: Licenciatura en Química
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Cecilia Risso
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Microbiología Enologica

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Investigador PEDECIBA Área Biología (2025)

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

Premio mejor presentacion de poster (2024)

(Nacional)
Sociedad Uruguaya de Microbiología
Ganadoras del premio a mejor presentacion de poster durante el XV Congreso Nacional de Microbiología

Renovación Regimen de Dedicación Total (2023)

(Nacional)
UdelaR
Mantenimiento por 5 años dentro del Régimen de Dedicación Total de la Universidad de la República

Renovación Investigadora Pedeciba Área Química (2023)

(Nacional)
PEDECIBA-Química
Renovacion y mantenimiento en la categoría Grado 3 de Investigadora PEDECIBA - Área Química

Ingreso al Régimen de Dedicación Total (2021)

(Nacional)
Universidad de la República

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 Inovación
Ingreso como Invetigadora activa, en la categoría Iniciación hasta el 2020

PRESENTACIONES EN EVENTOS**45° Congreso Mundial de la viña y el Vino, de la Organización Mundial de la Viña y el Vino (2024)**

Congreso
Exploring the bioprotective potential of native non-Saccharomyces yeasts in winemaking: preliminary results
Francia
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 36
Nombre de la institución promotora: Organizacion Internacional de la Viña y el Vino
Alcance geográfico: Internacional

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Vitivinícola (2024)

Otra
Que es la Mínima Intervención en la Enología?: ejemplo del uso de sales de amonio en la vinificación Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 16
Nombre de la institución promotora: Enologia y Biotecnología de las Fermentaciones - Facultad de Química-Udelar/INIA
Alcance geográfico: Nacional

1as Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Cervecera (2023)

Otra
Jornadas de divulgación de resultados de investigacion sobre cerveza y otras bebidas fermentadas,

Uruguay
 Tipo de participación: Expositor oral
 Nombre de la institución promotora: Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones - Facultad de Química
 Alcance geográfico: Nacional

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 enológica
 Areas de conocimiento:
 Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

Las actividades del laboratorio de Enología dependen de su colección de microorganismos cuyo mantenimiento y tipificación de las cepas colaboro en mantener. He actuado, como coordinadora, en la consolidación de los cursos de Sommelier profesional y de Aceite de Oliva dictados por el Departamento de Alimentos de Facultad de Química en conjunto con FUNDAQUIM. Contribuyo, con mi especialidad, en el funcionamiento y desarrollo de los cursos teórico y práctico de Enología y Biotecnología de las fermentaciones, en el armado y dictado de cursos de posgrado y en la realización de los asesoramientos que ingresan al Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones. También participo en la formación de recursos humanos mediante la dirección y co-dirección de trabajos de final de carrera así como de posgrados.

Indicadores de producción

ACTIVIDADES	32
Líneas de investigación	3
Proyectos Investigación Desarrollo	10
Docencia	9
Extensión	5
Gestión Académica	5
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	67
Artículos publicados en revistas científicas	19
Completo	19
Trabajos en eventos	40
Libros y Capítulos	7
Libro publicado	1

Capítulos de libro publicado	6
Textos en periódicos	1
Periodicos	1
Otros tipos	9
PRODUCCIÓN TÉCNICA	9
EVALUACIONES	10
Evaluación de eventos	2
Evaluación de publicaciones	7
Jurado de tesis	1
FORMACIÓN RRHH	7
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	3
Tesis/Monografía de grado	2
Otras tutorías/orientaciones	1
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	4
Tesis de maestría	2
Tesis/Monografía de grado	2