



KARINA RAQUEL MEDINA
ROLANDO

Dra

kmedina@fq.edu.uy

<http://enologia.fq.edu.uy>

Av. Gral Flores 2124. Codig
o Postal 11800
(00598) 2 9248194

SNI

Ciencias Naturales y Exacta
s / Ciencias Biológicas
Categorización actual: Nivel
I (Activo)

Fecha de publicación: 29/01/2019
Última actualización SNI: 29/01/2019

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Departamento de Alimentos / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: Gral. Flores 2124 / 11800 / Montevideo , Montevideo , Uruguay

Teléfono: (598) 2 9248194

Correo electrónico/Sitio Web: kmedina@fq.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Ciencias Biológicas (UDELAR-PEDECIBA) (2010 - 2014)

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

Título de la disertación/tesis: Biodiversidad de levaduras no-Saccharomyces: Efecto del metabolismo secundario en el color y el aroma de vinos de calidad

Tutor/es: Francisco Carrau Bonomi

Obtención del título: 2014

Palabras Clave: No-Saccharomyces antocianos Biodiversidad Pigmentos derivados de antocianos

Areas de conocimiento:

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

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

MAESTRÍA

Magister en Química (2002 - 2006)

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

Título de la disertación/tesis: Selección de levaduras para vinos tintos. Efecto de las mismas en la composición polifenolica de la variedad Tannat

Tutor/es: Dr. Francisco Carrau /Codirector: Dr. Eduardo Dellacassa

Obtención del título: 2006

Areas de conocimiento:

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

GRADO

Licenciatura en Ciencias Biológicas (1989 - 1994)

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

Título de la disertación/tesis: Profundización en Microbiología

Obtención del título: 1994

Areas de conocimiento:

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Actualización en la norma ISO 9001:2015 (01/2017 - 01/2017)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

18 horas

Palabras Clave: Iso 9001

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial /

Gestión de Colecciones y Conservación de microorganismos. (01/2010 - 01/2010)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

Palabras Clave: Microorganismos

Areas de conocimiento:

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

Buenas Prácticas Agrícolas (Global GAP) (01/2010 - 01/2010)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Graduado en Gestión de Proyectos (01/2009 - 01/2009)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

24 horas

Palabras Clave: Gestion de proyectos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y HACCP. BRC BRITISH RETAIL CONSORTIUM GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY (01/2008 - 01/2008)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

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

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

Sistemas de Gestión de Calidad en la práctica QMSA OVQ (01/2002 - 01/2002)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

AUDITORÍA INTERNA DE CALIDAD, SEGÚN ISO 9000, VERSIÓN 2000 (01/2001 - 01/2001)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

Sistemas de Gestión de Calidad, según ISO 9000 QMSA OVQ (01/2000 - 01/2000)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD. NORMAS ISO 9000 (01/2000 - 01/2000)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Otros / Otros , Uruguay

Biotecnología de la vinificación (01/1999 - 01/1999)

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

Modulo V: Enología práctica y degustación para enólogos (01/1999 - 01/1999)

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

Microbiología General (01/1999 - 01/1999)

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

Enología para el año 2010 (01/1999 - 01/1999)

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

El vino y su conservación (01/1999 - 01/1999)

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

Evaluación sensorial de los alimentos (01/1998 - 01/1998)

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

Modulo IV: Composición de la uva y vinificación de variedades para exportación (01/1998 - 01/1998)

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

Módulo III: Microbiología y bioquímica del vino. (01/1996 - 01/1996)

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

Avances en Enología (01/1996 - 01/1996)

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

Hongos efectos benéficos en vegetales y toxigenicidad humana (01/1993 - 01/1993)

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Jornadas de difusión de herramientas didácticas para promover las competencias científicas (2017)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

Palabras Clave: docencia herramientas didácticas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General /

Calidad en Educación Superior en contextos de masividad (2015)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

Palabras Clave: docencia educación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General /

Gestión del stress en la evaluación (2015)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

Palabras Clave: educación evaluación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General /

El cambio radical (2014)

Tipo: Taller

Institución organizadora: LSQA, Uruguay

Palabras Clave: Iso 9001

Áreas de conocimiento:

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

Adición de nitrógeno para vinificación: como, cuánto y cuándo (2013)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Facultad de Química-, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Nuevas exigencias en gestión ambiental empresarial (2012)

Tipo: Taller

Institución organizadora: UEU, Uruguay

Palabras Clave: Medio Ambiente

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental /

Lanzamiento del Programa de Medio Ambiente de Unión de Exportadores del Uruguay (2011)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Unión Exportadores del Uruguay, Uruguay

Palabras Clave: Medio Ambiente Huella de Carbono

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental /

5ta Conferencia Internacional "Uruguay País de Calidad" (2010)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: INACAL, Uruguay

Seminario para Autores (2009)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: ANII, Uruguay

Participación del Seminario: MICROBIOLOGÍA DEL VINO (2002)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Asociación de Enólogos del Uruguay., Uruguay

Seminario IMPORTANCIA Y BENEFICIOS DE SISTEMAS GERENCIALES DE CALIDAD (2001)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Proyectos Ingeniería y Quality Improvement Strategies, Uruguay

Idiomas

Inglés

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

Áreas de actuación

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Biológicas/Biología Celular, Microbiología/Microbiología Enológica

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Biotecnología Industrial/Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación

Actuación profesional

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

Facultad de Química - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2016 - a la fecha)

Profesor Adjunto ,40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (01/2005 - 12/2015)

Profesor Asistente. Sección Enología ,25 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (01/2000 - 12/2004)

Ayudante. Sección Enología ,12 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

Colaborador (01/1996 - 12/1999)

Ayudante Honorario de la Sección Enología ,6 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Microbiología Enologica (01/1996 - a la fecha)

2 horas semanales

Departamento de Alimentos, Area Enología y Biotecnología de Bebidas Fermentadas , Integrante del equipo

Equipo:

Areas de conocimiento:

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

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

Química Enologica: Polifenoles y aromas (01/1996 - a la fecha)

2 horas semanales

Departamento de Alimentos, Sección Enología , Integrante del equipo

Equipo:

Areas de conocimiento:

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

Fermentaciones cerveceras (01/2015 - a la fecha)

Biotecnología de las fermentaciones cerveceras. Selección de levaduras Cultivos puros y mixtos.

Sustratos alternativos para fermentaciones. Análisis químicos de mostos y cervezas

10 horas semanales

Departamento de Alimentos, Area Enología y Biotecnología de Bebidas Fermentadas , Coordinador o Responsable

Equipo:

Areas de conocimiento:

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

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

Biotechnología de fermentaciones (01/1996 - 12/2014)

2 horas semanales
Departamento de Alimentos, Sección Enología, Integrante del equipo
Equipo:
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

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

8 horas semanales
Facultad de Química, Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones
Desarrollo
Coordinador o Responsable
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:2
Equipo: E. BOIDO, V. MARTÍN, M. LARROQUE
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial /

Selección de levaduras nativas no-Saccharomyces para la elaboración de cerveza (02/2017 - a la fecha)

10 horas semanales
Departamento de Alimentos, Área Enología y Biotecnología de Bebidas Fermentadas
Investigación
Coordinador o Responsable
En Marcha
Equipo:

Utilización de levaduras nativas no-Saccharomyces para la elaboración de cerveza (03/2015 - 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 diversificación 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
Dpto Alimentos, Área Enología y Biotecnología de Bebidas Fermentadas
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: BOIDO, E. , MARTIN, V. , MEDINA, K (Responsable)

Palabras clave: Levaduras no-saccharomyces

Areas de conocimiento:

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

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

Caracterización de astringencia de vino Tannat (01/2013 - 12/2015)

2 horas semanales

Dpto Alimentos

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo:

Biodiversidad microbiana de la uva y su aplicación en la Biotecnología de Alimentos (01/2011 - 12/2014)

5 horas semanales

Desarrollo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo:

Producción y aplicación de una cepa de levadura nativa Hanseniapore vineae para la vinificación de vinos Tannat para la exportación (03/2012 - 03/2014)

3 horas semanales

Dpto de Alimentos , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo:

Actividad beta-glicosidasa en Oenococcus oeni. Evaluación de modificaciones en el perfil aromático y polifenólico de los vinos de la variedad Tannat para la selección de cepas. (04/2009 - 04/2011)

5 horas semanales

Desarrollo

Concluido

Equipo:

Aplicación de métodos rápidos de diagnóstico para la detección de Dekkera sp./ Brettanomyces en la industria del vino. Incidencia de estas levaduras en vinos Tannat en el Uruguay (01/2007 - 01/2009)

5 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo: BOIDO, E. (Responsable)

Áreas de conocimiento:

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

Estudio de las rutas biosintéticas de isoprenoides en *Saccharomyces cerevisiae* (06/2005 - 06/2008)

10 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: CARRAU, F. (Responsable) , BOIDO, E. (Responsable) , DELLACASSA, E. (Responsable)

Áreas de conocimiento:

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

Ajuste de un manejo del viñedo orientado a obtener uvas, con acidez y pH adecuado, para la producción de vinos de calidad superior y con potencial exportador en el cultivar Tannat. (06/2005 - 06/2006)

Programa de Jóvenes Investigadores en el Sector Productivo S/PSP/01/09

10 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: BOIDO, E. , DISEGNA, E. (Responsable) , CONIBERTI, A.

Áreas de conocimiento:

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

Del viñedo a la copa (01/2003 - 12/2005)

25 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: CARRAU, F. (Responsable) , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Áreas de conocimiento:

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

El control biológico como alternativa al uso de fungicidas químicos. su aplicación en el manejo de hongos fitopatógenos en cultivos frutales. (01/2003 - 12/2004)

10 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

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

Equipo: CARRAU, F. (Responsable)

Áreas de conocimiento:

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

Determinación y ajuste de las técnicas de manejo del viñedo tendiente a la producción de vinos Tannat para exportación (01/2000 - 12/2003)

10 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: CARRAU, F. (Responsable) , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Áreas de conocimiento:

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

Antocianos y betalainas: Colorantes naturales de aplicación industrial (01/2002 - 12/2003)

CYTED (Proyecto IV.10), Subprograma IV: Biomasa como fuente de productos químicos y energía.

Red temática: Sustancias fitoquímicas de aplicación industrial.

5 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: MUÑOZ, O. (Responsable)

Areas de conocimiento:

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

Selección de levaduras para vinos tintos. efecto de las mismas en la composición polifenólica del vino Tannat (06/2001 - 06/2002)

25 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Beca

Equipo:

Areas de conocimiento:

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

Efectos de la Tecnología Vitícola y Enológica sobre la composición aromática de la variedad Tannat para vinos de exportación (01/2000 - 01/2001)

25 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: CARRAU, F. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. (Responsable) , LLORET, A.

Areas de conocimiento:

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

Caracterización de vinos producidos con distintos clones de la variedad Tannat. Influencia de los diferentes procesos de vinificación (01/1999 - 12/2000)

25 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: CARRAU, F. , BOIDO, E. , LLORET, A. , DELLACASSA, E. (Responsable)

Areas de conocimiento:

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

Caracterización varietal del Tannat. calidad de la fruta e influencia de los procesos de vinificación para la obtención de vinos para el mercado internacional. (06/1998 - 06/2000)

25 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: CARRAU, F. (Responsable) , DELLACASSA, E. (Responsable)

Areas de conocimiento:

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

Determinación de la capacidad bactericida y bacteriostática de antisépticos de utilización en curtiembres (06/1992 - 12/1992)

40 horas semanales
Facultad de Química
Desarrollo
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: AZATO, G. (Responsable)

DOCENCIA

(03/2014 - a la fecha)

Doctorado
Organizador/Coordinador
Asignaturas:
Enología y Biotecnología de las fermentaciones, 6 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprociamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

(03/2004 - a la fecha)

Perfeccionamiento
Asistente
Asignaturas:
Sommelier Profesional, 8 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial /

(06/2016 - a la fecha)

Perfeccionamiento
Asistente
Asignaturas:
Especialista en Cerveza, 4 horas, Teórico-Práctico

(03/2004 - a la fecha)

Grado
Organizador/Coordinador
Asignaturas:
Enología y Biotecnología de las Fermentaciones Teórico, 3 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial /

(03/2004 - a la fecha)

Grado
Organizador/Coordinador
Asignaturas:
Enología y Biotecnología de las Fermentaciones Práctico, 3 horas, Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial /
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Ingeniería de Alimentos (01/2002 - 12/2010)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Análisis sensorial de vinos- primer nivel, 4 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

Doctorado en Química (01/1999 - 12/2000)

Doctorado

Asignaturas:

Biología del vino y el vino, su conservación y el consumidor, 4 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Facultad de Química, Área Enología y Biotecnología de Bebidas Fermentadas (10/2014 - a la fecha)

Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Sección Evaluación Sensorial (01/1998 - 12/2005)

Integrante del panel de Evaluación Sensorial, en entrenamiento de Aromas del Vino

2 horas semanales

GESTIÓN ACADÉMICA

Delegada por el Departamento de Alimentos en la Comisión Interna de Medio Ambiente de Facultad de Química (01/2015 - a la fecha)

Facultad de Química

Participación en cogobierno

Integrante de la Comisión de Apoyo a las personas con requerimientos especiales (APRE) (08/2016 - a la fecha)

Participación en cogobierno

Miembro Suplente del Grupo de Trabajo en la preparación de la propuesta de programa para la Licenciatura en Viticultura y Enología (01/2002 - 01/2007)

Escuela de Vitivinicultura (UTU), Sección Enología

Participación en cogobierno

Áreas de conocimiento:

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

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Vinos Finos Juan Carrau S.A.

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2000 - 12/2015)

Responsable del Sistema de Calidad ,8 horas semanales

Otro (10/2009 - 10/2012)

Gerente de Proyecto ,6 horas semanales

Gerente de proyecto ANII PE_ACM_2009_952. Levaduras no-Saccharomyces nativas de Uruguay:

Impacto en la elaboración de vinos de alta gama,

Otro (01/2006 - 12/2008)

Gerente ,20 horas semanales

Gerente en Bodegas Carrau del Proyecto PDT S/E/INI/05/002, "Tannat patrimonio genético del

Uruguay

Funcionario/Empleado (02/2000 - 02/2001)

Ayudante de Laboratorio Bodegas Carrau ,16 horas semanales

Funcionario/Empleado (01/1994 - 12/2000)

Ayudante de laboratorio ,40 horas semanales

Sección Laboratorio de Investigación y Desarrollo

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2001 - 12/2005)

Docente Escalafonado Gr. 1 ,10 horas semanales
Consejo de Educación Técnico Profesional. Escuela de Vitivinicultura, Universidad del Trabajo del Uruguay

Funcionario/Empleado (01/2001 - 12/2001)

Docente Coordinador y participante ,20 horas semanales
Del curso Perfeccionamiento Profesional en Microbiología Enológica, impartido por la Escuela de Vitivinicultura "Pte Tomás Berreta", Universidad del Trabajo del Uruguay

ACTIVIDADES

DOCENCIA

(01/2004 - 12/2004)

Técnico nivel superior

Asignaturas:

Preparación de la propuesta de programa para la Licenciatura en Viticultura y Enología, en colaboración con Fac. Agronomía, UTU y Prof. Jim Lapsley (UC Davis), 20 horas, Teórico-Práctico

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

Facultad de Ciencias - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/1994 - 12/1996)

Ayudante en el Area Biología Aplicada. ,20 horas semanales
Unidad Ciencia Industria (Centro de Investigaciones Nucleares)
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 10 horas
Carga horaria de investigación: 12 horas
Carga horaria de formación RRHH: 12 horas
Carga horaria de extensión: 3 horas
Carga horaria de gestión: 3 horas

Producción científica/tecnológica

Desde el año 1998, en que ingresé al Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, del Departamento de Alimentos de la Facultad de Química, he realizado una carrera académica, desarrollando actividades de posgrado, docencia, investigación, cogobierno y asesoramientos al sector productivo. En los últimos años, a estas actividades, le he sumado la formación de recursos humanos calificados, mediante mi participación en la dirección y/o codirección de trabajos de tesis de posgrado de diferentes carreras. Paralelamente con lo anterior, he logrado consolidar una línea propia de investigación en el área de las bebidas fermentadas, y más precisamente en el tema de la cerveza. En este sentido, he sido responsable de tres proyectos de investigación, dos de ellos CSIC I+D (uno de ellos actualmente en ejecución), y otro que fuera presentado para acceder al régimen de dedicación total, en el cual me desempeño desde febrero de 2017.

Las líneas de investigación actuales en las que trabajo, están relacionadas con la industria cervecera, que constituye actualmente en nuestro país la bebida alcohólica de mayor consumo, y en la que hay que apostar al desarrollo de cervezas nacionales, como lo está intentando hacer la industria cervecera artesanal, para comenzar a posicionar a Uruguay en el mercado internacional y contrarrestar la gran importación de cervezas que actualmente tenemos en el mercado nacional. Para esto, el trabajo en investigación y desarrollo como lo vengo realizando, resulta clave, capacitando recursos humanos calificados para el área, planteando alternativas de mejora e

innovación para un sector de la industria nacional que aún no ha sido atendido y que pide apoyo, innovación y resolución de problemas concretos desde la academia. En este sentido los temas concretos que actualmente estoy abordando son los siguientes:

- Estudio del impacto de la utilización de levaduras no tradicionales en la industria cervecera
- Caracterización química de cervezas artesanales nacionales
- Selección de levaduras con actividad alfa-amilasa para la elaboración de cervezas alternativas, reducidas en calorías.

Los resultados obtenidos se esperan permitan continuar con la publicación de artículos en revistas referadas internacionales, así como, con la presentación de trabajos en congresos nacionales e internacionales que ya se vienen realizando, y que de hecho pueden evaluarse objetivamente a través de mis publicaciones anteriores y presentaciones realizadas en reuniones especializadas.

Así mismo, estos aportes están siendo transferidos y comunicados en tres de los cursos que el Departamento de Alimentos lleva adelante para estudiantes de nivel terciario y posgrado, así como en el asesoramiento concreto con industriales del sector que así lo han solicitado.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Effects of Non-Saccharomyces Yeasts on Color, Anthocyanin and Anthocyanin-Derived Pigments of Tannat Grapes during Fermentation (Completo, 2018)

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

American Journal of Enology and Viticulture, 2018

Palabras clave: no.Saccharomyces red wine color anthocyanin

Areas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00029254

DOI: [10.5344/ajev.2017.17055](https://doi.org/10.5344/ajev.2017.17055)

Scopus' WEB OF SCIENCE™

Astringency evaluation of Tannat wines: Comparison of assessments from trained assessors and experts (Completo, 2018)

VIDAL, L. , ANTUNEZ, L, GIMENEZ, A, MEDINA, K. , BOIDO, E. , ARES, G.

Journal of Sensory Studies, v.: 33 3, 2018

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 08878250

Scopus' WEB OF SCIENCE™

Sensory characterization of the astringency of commercial Uruguayan Tannat wines. (Completo, 2017)

VIDAL, LETICIA , ANTUNEZ, L, GIMENEZ, A., MEDINA, K. , BOIDO, E. , ARES, G

Food Research International, v.: 103 p.:425 - 434, 2017

Palabras clave: Tannat astringency sensory profile

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 09639969

Scopus' WEB OF SCIENCE™

Dynamic characterization of red wine astringency: Case study with Uruguayan Tannat wines. (Completo, 2016)

VIDAL, LETICIA , ANTUNEZ, L, GIMENEZ, A., MEDINA, K. , BOIDO, E. , ARES, G

Food Research International, v.: 82 p.:128 - 135, 2016

Palabras clave: astringency Tannat wines sensory profile

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 09639969

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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

Yeast, v.: 33 7 , p.:339 - 343, 2016

Palabras clave: non-Saccharomyces acetaldehyde

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Escrito por invitación

ISSN: 0749503X

Scopus® WEB OF SCIENCE™

How do consumers describe wine astringency? (Completo, 2015)

VIDAL, LETICIA , GIMENEZ, A. , MEDINA, K. , BOIDO, E. , ARES, G

Food Research International, v.: 78 p.:321 - 326, 2015

Palabras clave: astringencia

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09639969

DOI: [10.1016/j.foodres.2015.09.025](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.09.025)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Genome sequence of the native apiculate wine yeast *Hanseniaspora vineae* T02/19AF (Completo, 2014)

GIORELLO FM , BERNÁ L , GREIF, G , CAMESASCA, L , SALZMAN, V , MEDINA, K. , ROBELLO, C , GAGGERO, C , AGUILAR, P , CARRAU, F

Genome Announcements, v.: 2 3 , 2014

Palabras clave: apiculate wine yeast genome sequence

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 21698287

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

MEDINA, K. , FARINA, L. , GIOIA, O. , GOMEZ, ME. , BARQUET, M , GAGGERO, C. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

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

Palabras clave: Levadura No-Saccharomyces Hanseniaspora

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03088146

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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

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

Palabras clave: Potencial Redox

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03088146

Scopus' WEB OF SCIENCE™

Growth of non-Saccharomyces yeasts affects nutrient availability for Saccharomyces cerevisiae during wine fermentation (Completo, 2012)

MEDINA, K. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F. M.

International Journal of Food Microbiology, v.: 157 p.:245 - 250, 2012

Palabras clave: Non-Saccharomyces yeast grape Sluggish wine fermentation Assimilable nitrogen Vitamins

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01681605

Scopus' WEB OF SCIENCE™

A new molecular typing method to discriminate non-Sacharomyces yeast strains within the same species (Completo, 2012)

BARQUET, M, MARTIN, V , MEDINA, K , PEREZ, G. , CARRAU, F. , GAGGERO, C.

Applied Microbiology and Biotechnology, v.: 93 p.:807 - 814, 2012

Palabras clave: Non-Saccharomyces yeast grape

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01757598

Scopus' WEB OF SCIENCE™

Effect of inoculums size of Saccharomyces on wine fermentation aroma compounds and its relation with nitrogen content (Completo, 2010)

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

International Journal of Food Microbiology, v.: 143 1-2 , p.:81 - 85, 2010

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 01681605

Scopus' WEB OF SCIENCE™

The effect of bacterial strain and aging on the secondary volatile metabolites produced during malolactic fermentation of Tannat red wine (Completo, 2009)

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

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 57 14 , p.:6271 - 6278, 2009

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 00218561

Scopus' WEB OF SCIENCE™

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

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

Enología, v.: 1 Año V , p.:1 - 6, 2008

Areas de conocimiento:

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

Enologica

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

Latindex

Toward a global database for the molecular typing of Saccharomyces cerevisiae strains (Completo, 2008)

JUBANY, S. , TOMASCO, I , PONCE DE LEÓN, I. , MEDINA, K. , CARRAU, F. , ARRAMBIDE, N ,

NAYA, H , GAGGERO, C.

Fems Yeast Research, v.: 8 p.:472 - 484, 2008

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 15671356

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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

Fems Yeast Research, v.: 8 p.:1196 - 1207, 2008

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 15671356

Scopus® WEB OF SCIENCE™

De novo síntesis de monoterpenos por levaduras *Saccharomyces cerevisiae* (Completo, 2006)

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

Enología, v.: 11 p.:54 - 59, 2006

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

Latindex

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

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

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03781097

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Yeast interactions with anthocyanins during red wine fermentation (Completo, 2005)

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

American Journal of Enology and Viticulture, v.: 56 p.:104 - 109, 2005

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00029254

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00218561

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Aroma characterization of commercial red wines of Uruguay (Completo, 2003)

GAMBARO, A. , VARELA, P. , BOIDO, E. , GIMENEZ, A. , MEDINA, K. , CARRAU, F.

Journal of Sensory Studies, v.: 18 5 , p.:353 - 366, 2003

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08878250

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Aroma variation in Tannat wines: effect of malolactic fermentation on ethyl lactate level and its enantiomeric distribution (Completo, 2002)

LLORET, A. , BOIDO, E. , LORENZO, D. , MEDINA, K. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , VERSINI, G.
Italian Journal of Food Science, v.: 14 2 , p.:175 - 180, 2002

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 11201770

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Effect of b-glycosidase activity of Oenococcus oeni on the glycosylated flavor precursors of Tannat wine during malolactic fermentation (Completo, 2002)

BOIDO, E. , LLORET, A. , MEDINA, K. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 50 8 , p.:2344 - 2349, 2002

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00218561

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Effect of malolactic fermentation on the descriptive analysis of Tannat wine aroma (Completo, 2001)

GAMBARO, A. , BOIDO, E. , ZLOTEJABLKO, A. , MEDINA, K. , LLORET, A. , DELLACASSA, E. ,
CARRAU, F.

Australian Journal Of Grape And Wine Research, v.: 7 1 , p.:27 - 32, 2001

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 13227130

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Nitrogen availability of grape juice limits killer yeasts growth and fermentation activity during mixed culture fermentations with sensitive yeast (Completo, 1997)

MEDINA, K. , CARRAU, F. M. , CARRAU, F. , GIOIA, O. , BRACESCO, N.

Applied and Environmental Microbiology, v.: 63 7 , p.:2821 - 2825, 1997

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00992240

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

NO ARBITRADOS

Levaduras del género Hanseniaspora: Impacto sobre el contenido polifenólico de los vinos tintos (Completo, 2013)

MEDINA, K. , BOIDO, E. , BARQUET, M. , GAGGERO, C. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Enología, v.: 10 2013

Palabras clave: Hanseniaspora polifenoles

Areas de conocimiento:

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

Enológica

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

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

CARRAU, F. , MEDINA, K. , PEREZ, G. , GAGGERO, C. , BARQUET, M. , URRUTY, M. , DISEGNA, E. ,
CONIBERTI, A. , MARTIN, V. , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Revista Digital Universitaria UNAM, 2012

Areas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Internet
ISSN: 16076079

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

MEDINA, K. , CONIBERTI, A. , CASCO, N. , DISEGNA, E. , FARIÑA, L. , BOIDO, E.

Enología, v.: 1 2009

Palabras clave: Deshojado y caolinita

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias de las Plantas, Botánica /

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

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

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

Enología, v.: 1 IV , p.:45 - 58, 2007

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16683889

Es posible predecir la calidad de la fruta para la vinificación mediante parámetros de fácil determinación en bodega? (Completo, 2006)

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

Enología, v.: 3 III , p.:38 - 39, 2006

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

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

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

Enología, v.: 11 p.:54 - 59, 2005

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16683889

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

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

Enología, v.: 9 p.:30 - 34, 2005

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

Interacciones de las levaduras con las antocianinas durante la fermentación del vino tinto (Completo, 2005)

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

Enología, v.: 10 p.:42 - 46, 2005

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

LIBROS

Red Wine Techonology (Participación , 2018)

MEDINA, K. , BOIDO, E. , MARTIN, V. , CARRAU, F

Edición: ,

Editorial: Elsevier Academic Press, Reino Unido

Tipo de publicación: Investigación

Escrito por invitación

Palabras clave: Saccharomyces Red winemaking

Areas de conocimiento:

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

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

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

Financiación/Cooperación:

Chapman University / Otra, Estados Unidos

Capítulos:

Yeast biotechnology for red winemaking

Organizadores:

Página inicial 25, Página final 42

Biodiversidad de levaduras no-Saccharomyces: Efecto del metabolismo secundario en el color y el aroma de vinos de calidad (Libro publicado Texto integral , 2014)

MEDINA, K.

Número de volúmenes: 1

Número de páginas: 319

Edición: ,

Editorial: ,

Tipo de publicación: Investigación

Palabras clave: Levaduras no-saccharomyces Pigmentos derivados de antocianosaromas

Areas de conocimiento:

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

Fermentación /

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN:

Tesis de Doctorado

Multidisciplinary Approaches on Food Science and Nutrition for the XXI Century (Participación , 2011)

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

Número de volúmenes: 1

Edición: ,

Editorial: ,

Tipo de publicación: Investigación

Palabras clave: Tannat

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9788178955049

Capítulos:

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

Organizadores:

Página inicial 1, Página final 19

Selección de levaduras para vinos tintos. Efecto de las mismas sobre la composición polifenolica de la variedad Tannat (Libro publicado Otra , 2006)

MEDINA, K.

Número de volúmenes: 1

Número de páginas: 195

Edición: ,

Editorial: ,

Tipo de publicación: Investigación

Palabras clave: levaduras antocianos

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN:

Tesis de Maestría en Química

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Levaduras no tradicionales. La clave para la elaboración de cervezas artesanales diferenciadas. (2017)

Completo

M. LARROQUE , MEDINA, K. , CARRAU, F

Evento: Regional

Descripción: Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: cerveza levaduras no tradicionales

Áreas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Papel

Selección de levaduras nativas de acuerdo a la caracterización de cervezas artesanales nacionales. (2017)

Completo

MEDINA, K. , SCHINCA, C , ARES, G

Evento: Regional

Descripción: Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Estudio del perfil aromático de levaduras nativas para la elaboración de cervezas artesanales. (2017)

Completo

M. LARROQUE , MEDINA, K. , CARRAU, F

Evento: Nacional

Descripción: ENAQUI

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Aplicación de levaduras no convencionales en a vinificación (2017)

Completo

MARTIN, V. , MEDINA, K. , CARRAU, F

Evento: Regional

Descripción: Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /

Astringency evaluation of Tannat wines: comparison of assessments from trained panelists and experts (2017)

Completo

VIDAL, LETICIA , ANTUNEZ, L , GIMENEZ, A. , MEDINA, K. , BOIDO, E. , ARES, G

Evento: Internacional

Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Rhode Island

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: astringency Tannat wines

Áreas de conocimiento:

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

Selección de levaduras nativas no-Saccharomyces para la elaboración de cervezas de alta calidad (2016)

Completo

MEDINA, K. , M. LARROQUE , CARRAU, F

Evento: Regional

Descripción: 2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

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

Cofermentation with non-Saccharomyces and Saccharomyces strains increases acetaldehyde accumulation. Effect on anthocyanin derived pigments in Tannat red wines (2015)

Completo

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

Evento: Internacional

Descripción: ISSY, 32nd International Specialized Symposium on Yeast

Ciudad: Perugia, Italia

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: Levaduras no-saccharomyces compuestos derivados de antocianos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

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

Medio de divulgación: Internet

Synthesis of aroma compounds by non-conventional yeasts in a model low assimilable nitrogen fermentation medium (2015)

Completo

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

Evento: Internacional

Descripción: Belgian Brewing Conference

Ciudad: Bélgica

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Escrita por invitación

Palabras clave: aromas levaduras no convencionales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de los Aromas

Medio de divulgación: Internet

Estudio de la vida útil de preparados frescos de levaduras nativas no-Saccharomyces para su aplicación en bodega (2015)

Completo

LARROQUE, MN , MEDINA, K. , CARRAU, F

Evento: Regional

Descripción: Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Bentos, Brasil

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: Levaduras no-saccharomyces

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Dynamic description of red wine astringency (2015)

Completo

VIDAL, LETICIA , ANTUNEZ, L, GIMENEZ, A., MEDINA, K. , BOIDO, E. , ARES, G

Evento: Internacional

Descripción: 11 th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Gotemburgo, Suecia

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: astringencia

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Internet

Astringency characterization of uruguayan Tannat wines (2015)

Completo

VIDAL, LETICIA , ANTUNEZ, L, RODRÍGUEZ, A, GIMENEZ, A., MEDINA, K. , BOIDO, E. , ARES, G

Evento: Internacional

Descripción: 11th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Gothenburg

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: astringency

Áreas de conocimiento:

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

Fermentación /

Medio de divulgación: Papel

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

Completo

GIORELLO FM , MARTIN, V. , SALZMAN, V , CAMESASCA, L , FARIÑA, L, BOIDO, E. , MEDINA, K. , DELLACASSA, E , BERNÁ L , AGUILAR, P , GAGGERO, C , CARRAU, F

Evento: Internacional

Descripción: ISSY 31, 31st International Specialised Symposium on Yeast.

Ciudad: Vipava, Slovenia

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Palabras clave: Hanseniaspora vineae

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

¿Podemos evitar la pérdida de color? (2014)

Resumen

MEDINA, K.

Evento: Nacional

Descripción: Jornadas de difusión de resultados y propuestas de líneas futuras de investigación vitivinícola, Facultad de Química-INIA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2014

Áreas de conocimiento:

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen expandido

MARTIN, V , MEDINA, K. , MAS, A , CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Tarija, Bolivia

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Aplicación de una metodología para caracterizar el perfil aromático de vinos obtenidos con levaduras nativas no-*Saccharomyces* (2013)

Resumen expandido

MEDINA, K. , ARES, G , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Tarija, Bolivia

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Non-*Saccharomyces* yeasts: Interactions with anthocyanins during Tannat wine fermentation (2013)

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: 64rd ASEV National Conference

Ciudad: California, Monterrey

Año del evento: 2013

Página inicial: 114

Página final: 114

Palabras clave: Levadura No-*Saccharomyces*

Áreas de conocimiento:

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

Selección y caracterización de cepas de levaduras autóctonas provenientes de viñedos uruguayos (2013)

Resumen

AMORÓS ME, MEDINA, K., ARES, G., GAGGERO, C., CARRAU, F.

Evento: Nacional

Descripción: ENAQUI

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Tarija, Bolivia

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

El olor del vino (2013)

Resumen

CARRAU, F., MEDINA, K., PEREZ, G., MARTIN, V., FARINA, L., BOIDO, E., DELLACASSA, E.

Evento: Nacional

Descripción: Conciencia 3 Muestra Interactiva de Ciencia y Tecnología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

Control de plagas en viñedos (2013)

Resumen

MEDINA, K., AMORÓS ME, PEREZ, G., MARTIN, V., FARINA, L., BOIDO, E., DELLACASSA, E., CARRAU, F.

Evento: Nacional

Descripción: Conciencia 3 Muestra Interactiva de Ciencia y Tecnología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

FARINA, L., MARTINEZ, N., BONINI, A., UMPIERREZ, N., MINTEGUIAGA, M., MEDINA, K., CARRAU, F., BOIDO, E., GUARINONI, G., MARTIN, V., DE LIMA, V., MOYANO, M., DELLACASSA, E.

Evento: Local

Descripción: CACTA 2013, 1er Congreso Argentino de cromatografía y técnicas afines

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

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

Completo

BOIDO, E. , FARIÑA, L. , MEDINA, K. , CARRAU, F. , GARCIA-MARINO, M. , RIVAS-GONZALO, J.C. , ESCRIBANO-BAILÓN, MT , TONIDANDEL, M. , NICOLINI, G , DELLACASSA, E.

Evento: Internacional

Descripción: 5to Congreso Iberoamericano de Química Analítica, 2do Congreso Uruguayo de Química Analítica

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

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

Completo

CARRAU, F. M. , MEDINA, K. , FARIÑA, L. , GIOIA, O.

Evento: Internacional

Descripción: 63rd ASEV National Conference

Ciudad: Oregon

Año del evento: 2012

Página inicial: 56

Página final: 56

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Relevamiento de la presencia de levaduras *Zygosaccharomyces* en bodegas de Uruguay (2011)

Resumen

MEDINA, K.

Evento: Internacional

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

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

Resumen expandido

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

Evento: Internacional

Descripción: 9eme Symposium International d'Oenologie

Ciudad: Bordeaux

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Palabras clave: wine aroma compounds

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Levaduras del género *Hanseniaspora*: Impacto sobre el contenido polifenólico de los vinos tintos (2011)

Resumen
MEDINA, K.

Evento: Regional
Descripción: XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica
Medio de divulgación: CD-Rom

Selección de levaduras nativas como herramienta de control biológico frente a *Botrytis cinerea*. (2011)

Resumen expandido
MARTIN, V. , MEDINA, K. , CARRAU, F. M.

Evento: Internacional
Descripción: III Taller de Agente Microbianos de Control Biológico
Ciudad: Maldonado, Uruguay
Año del evento: 2011
Palabras clave: Control biológico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Medio de divulgación: Papel

Effect of reductive and microaerobic conditions on fermentative wine aroma compounds produced by *Saccharomyces cerevisiae*. (2011)

Completo
CARRAU, F. M. , MEDINA, K. , FARINA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: 9eme Symposium International d'Oenologie
Ciudad: Bordeaux
Año del evento: 2011
Palabras clave: Aroma Compounds
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /
Medio de divulgación: Papel

Estudio del impacto de la utilización de levaduras no-*Saccharomyces* sobre el color de los vinos tintos (2009)

Completo
MEDINA, K. , BOIDO, E. , PEREZ, G. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Evento: Regional
Descripción: XII Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Palabras clave: Levaduras no-saccharomyces
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica
Medio de divulgación: CD-Rom

Estudio preliminar de la presencia de levaduras *Zygosaccharomyces* en vinos de Uruguay (2009)

Resumen
MEDINA, K. , URRUTY, M. , PEREZ, G. , CARRAU, F.

Evento: Regional
Descripción: XII Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Palabras clave: Zygosaccharomyces
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enologica
Medio de divulgación: CD-Rom

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

Resumen
MEDINA, K. , MARTIN, V , VERO, S, CARRAU, F.

Evento: Regional
Descripción: XII Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Palabras clave: Botrytis cinerea
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ecología /
Medio de divulgación: CD-Rom

Utilización de levaduras no-Saccharomyces en Chardonnay: Estudio del impacto sobre el potencial aromático en vinos de alta gama (2009)

Completo
MEDINA, K. , ELZAURDIA, I , BARQUET, M , SOSA, M , GIOIA, O , CARRAU, F.

Evento: Regional
Descripción: XII Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Palabras clave: Levadura No-Saccharomyces
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enologica
Medio de divulgación: CD-Rom

Desarrollo y validación de un método para detección de Zygosaccharomyces en vinos, jugos y concentrados de uva. (2009)

Resumen
MEDINA, K. , URRUTY, M , PEREZ, G. , CARRAU, F.

Evento: Regional
Descripción: X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Palabras clave: Zygosaccharomyces
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enologica
Medio de divulgación: CD-Rom

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

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

Evento: Regional
Descripción: X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos
Ciudad: Punta el Este

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: Dekkera/ Brettanomyces

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

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

Completo

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

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Enología y Vitivinicultura

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: CD-Rom

Nuevo método de PCR para discriminar cepas dentro de una misma especie de levaduras no-Saccharomyces. (2009)

Resumen

MEDINA, K. , BARQUET, M. , MARTIN, V. , PEREZ, G. , CARRAU, F. , GAGGERO, C.

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: Levadura No-Saccharomyces

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Estudio del impacto de la utilización de levaduras no-Saccharomyces sobre el color de los vinos tintos (2009)

Completo

MEDINA, K.

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

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

Completo

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

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología

Ciudad: Mendoza, Argentina

Año del evento: 2007

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Enologica
Medio de divulgación: Papel

Aplicación en bodega de cepas de levadura para minimizar la pérdida de color en vinos tintos (2007)

Completo
MEDINA, K. , TOMASSO, M. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Evento: Regional
Descripción: XI Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología
Ciudad: Mendoza, Argentina
Año del evento: 2007
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología
Enologica
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de los polifenoles
Medio de divulgación: Papel

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

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

Evento: Regional
Descripción: XI Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología
Ciudad: Mendoza, Argentina
Año del evento: 2007
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura
Medio de divulgación: Papel

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

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

Evento: Regional
Descripción: XI Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología
Ciudad: Mendoza, Argentina
Año del evento: 2007
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de polifenoles
Medio de divulgación: Papel

Diversidad molecular entre subespecies de Saccharomyces cerevisiae (2007)

Resumen
JUBANY, S. , TOMASCO, I. , PONCE DE LEON, I. , MEDINA, K. , CARRAU, F. , ARRAMBIDE, N. , NAYA, H. , GAGGERO, C.

Evento: Regional
Descripción: XI Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología
Ciudad: Mendoza, Argentina
Año del evento: 2007
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /
Medio de divulgación: Papel

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

Completo

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

Evento: Regional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2007

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Completo

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

Evento: Nacional

Descripción: VI Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages

Ciudad: Sao Jose do Rio Preto, Brasil

Año del evento: 2006

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

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

Completo

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

Evento: Nacional

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

Ciudad: Bento Goncalves, Brasil

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias de las Plantas, Botánica /

Medio de divulgación: Papel

Efecto de distintos momentos de raleo en la maduración, composición polifenólica y aromática de la variedad (2005)

Resumen

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

Evento: Regional

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

Ciudad: Bento Goncalves, Brasil

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

The role of *Saccharomyces cerevisiae* in the production of floral aromas in wines by monoterpene biosynthesis. (2005)

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

Evento: Internacional
Descripción: In Vino Analytica Scientia
Ciudad: Montpellier
Año del evento: 2005
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Microbiología Enologica
Medio de divulgación: Papel

Identification of volatile precursors responsible of the eucalyptus aroma descriptor in red grapes and wines (2005)

Completo
FARIÑA, L. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , MEDINA, K. , DISEGNA, E. , LORENZO, D. , CONIBERTI, A. , VERSINI, G. , DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: In Vino Analytica Scientia
Ciudad: Montpellier
Año del evento: 2005
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /
Medio de divulgación: Papel

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

Completo
MEDINA, K. , GONZÁLEZ, J. , CARRAU, M. , FARIÑA, L. , CAPRA, A. , PEREZ, G. , GAMBARO, A. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Evento: Regional
Descripción: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enología. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enología
Ciudad: Bento Goncalves, Brasil
Año del evento: 2005
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enologica
Medio de divulgación: Papel

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

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

Evento: Regional
Descripción: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enología. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enología
Ciudad: Bento Goncalves, Brasil
Año del evento: 2005
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias de las Plantas, Botánica /
Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

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

Evento: Regional

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

Ciudad: Bento Goncalves, Brasil

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias de las Plantas, Botánica /

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

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

Evento: Regional

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

Ciudad: Bento Goncalves, Brasil

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias de las Plantas, Botánica /

Medio de divulgación: Papel

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

Completo

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

Evento: Regional

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

Ciudad: Bento Goncalves, Brasil

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Avances en la determinación de la relación óptima: área foliar/carga para la producción de uvas y vinos de calidad superior en el cultivar Tannat en sistemas de conducción de lira y espaldera (2005)

Resumen

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

Evento: Regional

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

Ciudad: Bento Goncalves, Brasil

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias de las Plantas, Botánica /

Medio de divulgación: Papel

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

Completo

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

Evento: Nacional

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

Ciudad: Bento Goncalves, Brasil

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias de las Plantas, Botánica /

Medio de divulgación: Papel

Aroma composition of *Vitis vinifera* cv. Tannat: the typical red wine from Uruguay (2004)

Completo

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

Evento: Internacional

Descripción: Oenologie 2003

Año del evento: 2004

Anales/Proceedings: Proceedings of the 7th international symposium of oenology

Página inicial: 606

Página final: 611

Areas de conocimiento:

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

Efectos de la aplicación del regulador de crecimiento 3,5-dioxo-4-propionilciclohexancarboxilato de calcio (BAS 125) en la producción de uvas, composición del vino y aroma del cv. Tannat (Primera comunicación) (2003)

Completo

DISEGNA, E., BOIDO, E., CARRAU, F., FARIÑA, L., MEDINA, K., MENDEZ, M., RODRÍGUEZ, P., DELLACASSA, E.

Evento: Internacional

Descripción: XIII Jornadas Groupe d'Étude des Systems de Conduite de la Vigne, GESCO 2003

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2003

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias de las Plantas, Botánica /

Medio de divulgación: Papel

Selección de levaduras de uso enológico para la variedad Tannat. Estudio de la capacidad de adsorción de antocianos (2003)

Completo

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

Evento: Regional

Descripción: IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2003

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Caracterización quimiotaxonómica de la *Vitis vinifera* L. var. Tannat. Importancia de las fracciones aromáticas glicosidadas en la uva y el vino (2003)

Completo

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

Evento: Internacional

Descripción: XIII Jornadas Groupe d'Étude des Systems de Conduite de la Vigne, GESCO 2003

Año del evento: 2003
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /
Medio de divulgación: Papel

Adición de sales de amonio en la vinificación. Efectos sobre la composición aromática varietal y de fermentación (2003)

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

Evento: Regional
Descripción: IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2003
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología
Enológica
Medio de divulgación: Papel

Carencia del nitrógeno asimilable en mostos por efecto de competencia entre levaduras antagonicas (2003)

Completo
CARRAU, F., DELLACASSA, E., BOIDO, E., MEDINA, K.

Evento: Regional
Descripción: IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2003
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología
Enológica
Medio de divulgación: Papel

Aroma composition of Vitis vinifera cv. Tannat: the typical red wine from Uruguay (2da. parte) (2003)

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

Evento: Internacional
Descripción: 1st. International Symposium on Grapevine - Growing, Commerce and Research
Ciudad: Lisboa
Año del evento: 2003
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /
Medio de divulgación: Papel
Organizado por la International Society for Horticultural Science

Aroma composition of Vitis vinifera cv. Tannat: the typical red wine from Uruguay (2003)

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

Evento: Internacional
Descripción: 7ème Symposium International d'Oenologie
Ciudad: Bordeaux
Año del evento: 2003
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /
Medio de divulgación: Papel

Tannat, wines of great structure and the challenge of expressing its aroma potential in the Uruguayan

conditions200 (2003)

Completo

CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E. , DISEGNA, E. , MEDINA, K. , LLORET, A. , GAGGERO, C. , GAMBARO, A. , RABOSTO, X. , FARIÑA, L. , BRACESCO, N. , GIUGLUCCI, A.

Evento: Internacional

Descripción: Virginia Vineyards Association Technical Conference

Ciudad: Charlottesville, Virginia

Año del evento: 2003

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

Caracterización quimiotaxonómica de la Vitis vinifera L. cv. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidas en la uva y el vino (2002)

Completo

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

Evento: Regional

Descripción: X Jornadas de Jóvenes Investigadores de AUGM

Ciudad: Florianópolis

Año del evento: 2002

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

Selección de levaduras nativas por su efecto sobre la composición polifenólica de vinos Tannat (2002)

Completo

MEDINA, K. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , FARIÑA, L. , LLORET, A. , RABOSTO, X. , CARRAU, F.

Evento: Regional

Descripción: V Feria Congreso Latinoamericano de Biotecnología, I Congreso Uruguayo de Biotecnología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2002

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Caracterización quimiotaxonómica de la Vitis vinifera var. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidas en la uva y el vino (2002)

Completo

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

Evento: Regional

Descripción: Asociación de Universidades del grupo Montevideo (AUGM)

Ciudad: Florianópolis

Año del evento: 2002

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

Modificación en la composición aromática producidas por la fermentación maloláctica en los vinos Tannat y su evolución durante la crianza (2001)

Completo

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

Evento: Regional

Descripción: VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2001
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /
Medio de divulgación: Papel

Importancia de la distribución enantiomérica del lactato de etilo en el aroma de vinos tintos luego de la fermentación maloláctica (2001)

Completo
LLORET, A., BOIDO, E., MEDINA, K., LORENZO, D., CARRAU, F., CARLIN, S., DELLACASSA, E.,
VERSINI, G.

Evento: Regional
Descripción: VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2001
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /
Medio de divulgación: Papel

Caracterización de levaduras *Saccharomyces* según su habilidad de utilizar el nitrógeno, un nuevo concepto biotecnológico para la industria del vino (2001)

Completo
CARRAU, F., DELLACASSA, E., HENSCHKE, P., MEDINA, K., LLORET, A., GAMBARO, A., BOIDO,
E.

Evento: Regional
Descripción: VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2001
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología
Enológica
Medio de divulgación: Papel

***Vitis vinifera* L. cv. Tannat produces the typical red wine of Uruguay (II) (2001)**

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

Evento: Nacional
Descripción: XLI Congresso Brasileiro de Química
Ciudad: Porto Alegre
Año del evento: 2001
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /
Medio de divulgación: Papel

***Vitis vinifera* L. cv. Tannat produces the typical red wine of Uruguay (2001)**

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

Evento: Internacional
Descripción: 52nd. Annual Meeting American Society for Enology and Viticulture
Ciudad: San Diego, EEUU
Año del evento: 2001
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /
Medio de divulgación: Papel

Evolución del contenido polifenólico en la uva de *Vitis vinifera* L. cv. Tannat durante la madurez para dos manejos de viñedo, y el efecto en la composición polifenólica y de precursores aromáticos glicosidados de los vinos (2001)

Completo
BOIDO, E., LLORET, A., RODRÍGUEZ, M., MEDINA, K., CARRAU, F., DELLACASSA, E.,

DISEGNA, E.

Evento: Regional

Descripción: VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2001

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

Studies of aroma compounds developed during malolactic fermentation and ageing of Tannat wines (2000)

Completo

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

Evento: Internacional

Descripción: 2nd International Viticulture and Enology Congress

Ciudad: Cape Town, South Africa

Año del evento: 2000

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

The role of terpenes in the varietal aromatic characterization of wines, the case of Tannat and Moscatel Miel from Uruguay (2000)

Completo

DELLACASSA, E. , LLORET, A. , CARLIN, S. , MEDINA, K. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , VERSINI, G.

Evento: Regional

Descripción: XXIV Congreso Latinoamericano de Química y XXI Congreso Peruano de Química

Ciudad: Lima, Perú

Año del evento: 2000

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

Análisis descriptivo de aroma de vino Tannat. SENSIBER99. Mejor Trabajo en Presentación Poster (1999)

Completo

GAMBARO, A. , BOIDO, E. , ZLOTEJABLKO, A. , MEDINA, K. , LLORET, A. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Evento: Regional

Descripción: II Simposio Iberoamericano de Evaluación de Propiedades Sensoriales de Alimentos

Ciudad: México

Año del evento: 1999

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

Modificaciones producidas por la fermentación maloláctica en la composición aromática de las fracciones libre y ligada para la variedad Tannat (1999)

Completo

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

Evento: Regional

Descripción: VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Mendoza

Año del evento: 1999

Anales/Proceedings: Proceedings del VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Página inicial: 119

Página final: 126

Áreas de conocimiento:

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

Enologica

Paradox: assimilable nitrogen addition can cause stuck wine fermentations with mixed cultures of *Saccharomyces cerevisiae* (1999)

Completo

CARRAU, F. , HENSCHKE, P.A. , MEDINA, K. , GIOIA, O. , DELLACASSA, E.

Evento: Regional

Descripción: VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Mendoza

Año del evento: 1999

Anales/Proceedings: Proceedings del VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.

Página inicial: 135

Página final: 140

Areas de conocimiento:

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

Enologica

Medio de divulgación: Papel

Modificaciones producidas por la fermentación maloláctica en la composición aromática de las fracciones libre y ligada para la variedad Tannat (1999)

Completo

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

Evento: Regional

Descripción: VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. La Vitivinicultura del Hemisferio Sur

Ciudad: Mendoza, Argentina

Año del evento: 1999

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

Paradoja: la adición de sales de amonio durante la vinificación puede causar una parada de fermentación en ciertas condiciones microbiológicas (1999)

Completo

CARRAU, F. , HENSCHKE, P. , MEDINA, K. , GIOIA, O. , DELLACASSA, E.

Evento: Regional

Descripción: VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. La Viticultura del Hemisferio Sur

Ciudad: Mendoza, Argentina

Año del evento: 1999

Areas de conocimiento:

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

Enologica

Medio de divulgación: Papel

Composición de la fracción aromática en vinos. Estrategias de extracción aplicables a matrices acuosas (1999)

Completo

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

Evento: Regional

Descripción: 3 era. Reunión Latinoamericana de Fitoquímica. 9 eno. Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica

Ciudad: Gramado, Brasil

Año del evento: 1999

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

Enlentecimiento de la vinificación. Efecto del crecimiento inicial de levaduras salvajes en la

disponibilidad de nitrógeno para *Saccharomyces cerevisiae* (1995)

Completo

CARRAU, F. , MEDINA, K. , GIOIA, O.

Evento: Internacional

Descripción: XI Congreso Mundial de la Viña y el Vino.75a. Asamblea General de la O.I.V.

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 1995

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Adjusting and organic acid production from agroindustrial residuals by box-wilson multiple variables test (1995)

Completo

LOPRETTI, M. , MEDINA, K. , TISCORNIA, S. , MOSCATELLI, M. , SCALFIEZZO, S.

Evento: Nacional

Descripción: The Fourth Brazilian Symposium on the Chemistry of lignins and other wood components

Ciudad: Recife

Año del evento: 1995

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

La química puede explicar el color y el aroma de la uva y el vino (2005)

Revista de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay v: 43, 16, 20

Revista

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Montevideo

Los principios de la vinificación: Louis Pasteur y el metabolismo de nitrógeno en levaduras (2005)

Actas de Fisiología v: 10, 243,

Revista

CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , HENSCHKE, P.A. , MEDINA, K. , FARIÑA, L. , PEREZ, G. , CAPRA, G. , BOIDO, E.

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Caracterización quimiotaxonómica de la *Vitis vinifera* var. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidas en la uva y el vino (2004)

Ing. Cienc.Quím v: 21, 20, 24

Revista

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Importancia del aroma en el vino. Caracterización de la *Vitis vinifera* cv. Tannat (2002)

Carnes y Alimentos v: 8, 12, 16

Revista

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

Areas de conocimiento:

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

Resultados preliminares del estudio del perfil aromático de uvas Tannat y su modificación por la fermentación maloláctica (1998)

Panorama Vitivinícola 42, 46

Revista

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

Areas de conocimiento:

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

Producción técnica

PRODUCTOS

Selección de levadura Hanseniaspora vineae para elaboración de vino blanco de alta gama (2011)

Proyecto, Otra

CARRAU, F., MEDINA, K.

País: Uruguay

Producto con aplicación productiva o social

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Extracto biocontrolador para hongos de plantas: Zymevit (2010)

Piloto, Otra

MEDINA, K.

Producto para control biológico de plagas agrícolas, compuesto por mezclas microbianas nativas del Uruguay originarias de uva

País: Uruguay

Disponibilidad: Irrestringida

Producto con aplicación productiva o social

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria /

Medio de divulgación: Papel

Medio selectivo y diferencial para la detección de contaminación por Dekkera/Brettanomyces en jugos de uva y vinos (2009)

Otro, Fármacos y similares

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

Patente en trámite

País: Uruguay

Producto con aplicación productiva o social

Institución financiadora: Facultad de Química

Patente o Registro:

Patente de invención

32063, Aquí Brett

Depósito: 20/08/2009; Examen: ; Concesión:

Patente nacional: SI

Palabras clave: Dekkera/ Brettanomyces

Areas de conocimiento:

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

Patente en trámite, ingresada el 20 de agosto de 2009.

TRABAJOS TÉCNICOS

Auditor Líder, en la Auditoría Interna del Sistema de Gestión de Calidad de la Unidad Académica de Sistemas Integrados de Gestión de la Facultad de Química (2017)

Asesoramiento
MEDINA, K.

País: Uruguay
Idioma: Español
Número de páginas: 10
Duración: 1 mes
Palabras clave: Iso 9001
Áreas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General /

Auditora Interna del Sistema de Gestión de Calidad de la Estructura Administrativa de la Facultad de Química (2016)

Asesoramiento
MEDINA, K.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 5
Duración: 1 mes
Palabras clave: Iso 9001
Áreas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General /

Otras Producciones

DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN

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

MEDINA, K. , FARIÑA, L , MARTIN, V. , PÉREZ, G

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet

Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /

Apuntes del curso Enología y Biotecnología de la Fermentación, Sección Enología, Facultad de Química (2007)

MEDINA, K.

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Web: <http://enologia.fq.edu.uy/enologia%20y%20biotecnologia.htm>

Apuntes del curso
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

Apuntes del curso de Microbiología, Escuela de Vitivinicultura (2003)

MEDINA, K.

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Web:

<http://www.utu.edu.uy/Escuelas/departamentos/canelones/vitivinicultura/Laboratorio/index.htm>

Apuntes del curso de Microbiología

Áreas de conocimiento:

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

PROGRAMAS EN RADIO O TV

Espacio Sobreciencia de PEDECIBA (2017)

MEDINA, K.

Entrevista

País: Uruguay

Idioma: Español

Web: <http://radiouruguay.uy/investigacion-levaduras-nacionales-que-prometen-para-producir-cervezas-con-ident>

Emisora: Radio Uruguay

Tema: Levaduras para la industria cervecera

Duración: 30 minutos

Ciudad: Montevideo

Áreas de conocimiento:

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

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

South Africa Journal of Enology and Viticulture (2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of Food Processing and Preservation (2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Food Research International (2016 / 2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Food Microbiology (2016)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

International Journal of Food Microbiology (2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Food Microbiology (2012)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

LLamado a Grado 2 (2017)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Química

LLamado a Grado 1 (Facultad de Química, Dpto de Alimentos) (2015 / 2017)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5

Llamado Grado 1 (Exp. 101120-002165-13) (2013 / 2013)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Química

Llamado a Grado 1 Exp 125/012 (2012 / 2012)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Química

Llamado a grado 1 (2011 / 2011)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Química

Llamado a Grado 1 (2010 / 2011)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Química. Sección Enología

Llamado a Grado 1 (2009 / 2010)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Química. Sección Evaluación Sensorial

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Enología y Biotecnología de las Fermentaciones (2016)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Jennifer Luz
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: No-Saccharomyces
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología
Enológica

Elaboración de vino tinto a escala industrial: Efectos de la levadura y de los sistemas de maceración (2013)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: María Eugenia Gómez
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Tannat Vinificación maceración
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis,
Fermentación

Aislamiento e identificación molecular de especies de levaduras no-Saccharomyces presentes en la uva (2013)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Nombre del orientado: Ana Godoy
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Levaduras no-saccharomyces Identificación molecular
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular

Estudio de la vida útil de cepas de levaduras autoctonas provenientes de viñedos uruguayos (2013)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: María Noel Larroque
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: vida útil de levaduras
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis,
Fermentación

Control biológico de Botrytis sp. (2011)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica y Licenciatura en Biología
Nombre del orientado: Valentina Martín
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Control biológico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología
Enológica

Practicantados (2002)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Carla Barboni
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Practicantados (2002)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Nombre del orientado: Patricia Arcia
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

OTRAS

Programa Acortando Distancias, organizado por PEDECIBA y ANEP. (2016)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Alicia Trillo
País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Selección y caracterización de cepas de levaduras autóctonas provenientes de viñedos uruguayos (2013)

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: María Eugenia Amorós

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Levaduras nativas Levaduras no-Saccharomyces

Áreas de conocimiento:

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

Estudio de la contaminación por Zygosaccharomyces en la industria nacional (2011)

Iniciación a la investigación

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Maía Urruty

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Estudios de la contaminación por Zygosaccharomyces en la industria nacional (2010)

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: Maía Urruty

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Tutoría de orientación curricular (2009)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Nombre del orientado: Natalia Oviedo

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Pasantía de trabajo en Bodegas Carrau (2008)

Otras tutorías/orientaciones

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

Programa: Avances en Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Mariela Sosa

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología
Estudiante de Ingeniería de Alimentos, (pasantía final de carrera)

Estudio de las diferentes concentraciones de ácido sulfúrico contenidas en las válvulas Müller, necesarias para el seguimiento de fermentación en condiciones de laboratorio (2006)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Nombre del orientado: Bernardo Piuma

Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología
Técnico en vitivinicultura

Pasantía de trabajo en Bodegas Carrau (2006)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
Nombre del orientado: Laura Ferreri
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología
En el marco del proyecto PDT para Jóvenes Investigadores: Aplicación industrial de levaduras no-
Saccharomyces en la vinificación

Comparación del comportamiento de diferentes bacterias lácticas durante la fermentación maloláctica (2005)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Cecilia Torterolo
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología
Técnico en vitivinicultura

Estudio de la eficiencia de distintos sistemas de filtración en la disminución de la carga microbiana. (2004)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Margarita Etchebarne
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología
Técnico en vitivinicultura

Estudio de diferentes medios de cultivo para el desarrollo de bacterias lácticas del vino (2002)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Martín Suárez
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología
Técnico en vitivinicultura

Estudio del perfil fermentativo de diferentes cepas de Saccharomyces sp (2002)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Federico Peluffo
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología
Técnico en vitivinicultura

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Biodiversidad de levaduras nativas en base a la caracterización de cervezas artesanales nacionales (2017)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay
Programa: Maestría en Biotecnología
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Cecilia Schinca
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: cerveza caracterización química
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Selección de levaduras no tradicionales para la elaboración de cervezas artesanales (2016)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA)
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: María Noel Larroque
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: No-Saccharomyces cerveza artesanal
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Caracterización química de cervezas artesanales nacionales (2016)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA)
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Nicolás Giannone
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: cerveza caracterización química
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

GRADO

Caracterización de levaduras nativas para la elaboración de cervezas artesanales (2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Camila Ramos
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Levaduras nativas cerveza
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Integrante del Comité Organizador (2017)

(Nacional)
Jornadas de aplicaciones biotecnológicas de hongos y levaduras

Investigador PEDECIBA Área Biología (2016)

(Nacional)
PEDECIBA Biología
Investigadora PEDECIBA, Grado 3, Área Biología

Incorporación a la Nómina de Directores de Tesis de Facultad de Química (2015)

(Nacional)
Facultad de Química

Investigador PEDECIBA Área Química (2015)

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

Poster seleccionado para exposición oral en Trama Proyecta (2014)

(Nacional)
ANII
Nombre del trabajo: Evaluación de las modificaciones en el perfil aromático y polifenólico de los vinos de la variedad Tannat para la selección de cepas

Primer premio en la presentación de poster en el II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial (1999)

(Internacional)
II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial
Título del poster: Análisis descriptivo de aroma de vino Tannat.

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras (2017)

Otra
Selección de levaduras nativas de acuerdo a la caracterización de cervezas artesanales nacionales Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 18
Palabras Clave: Levaduras nativas cerveza
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación

Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras (2017)

Otra
Levaduras no tradicionales. La clave para la elaboración de cervezas artesanales diferenciadas Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 18
Palabras Clave: cerveza levaduras no tradicionales

Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras (2017)

Otra
Aplicación de levaduras no convencionales en a vinificación Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 18
Palabras Clave: levaduras Vinificación

12 th Pangborn Sensory Science Symposium (2017)

Simposio

Astringency evaluation of Tannat wines: comparison of assessments from trained panelists and experts

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Evaluación sensorial

ENAGUI (2017)

Encuentro

Estudio del perfil aromático de levaduras nativas para la elaboración de cervezas artesanales

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Palabras Clave: Levaduras nativas cerveza

CIIAL (2016)

Congreso

Selección de levaduras nativas no-Saccharomyces para la elaboración de cervezas de alta calidad

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 16

Palabras Clave: No-Saccharomyces cerveza

Areas de conocimiento:

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

Belgian Brewing Conference, The Beers of Tomorrow. (2015)

Congreso

Synthesis of aroma compounds by non-conventional yeasts in a model low assimilable nitrogen fermentation medium

Bélgica

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 25

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

XIIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2015)

Congreso

Estudio de la vida útil de preparados frescos de levaduras nativas no-Saccharomyces para su aplicación en bodega.

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 20

Areas de conocimiento:

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

11th Pangborn Sensory Science Symposium (2015)

Simposio

Astringency characterization of uruguayan Tannat wines

Suecia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

11th Pangborn Sensory Science Symposium (2015)

Simposio

Dynamic description of red wine astringency

Suecia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Areas de conocimiento:

32nd International Specialized Symposium on Yeast (YSSY). (2015)

Simposio

Co-fermentation with non-Saccharomyces and Saccharomyces strains increases acetaldehyde accumulation. Effect on anthocyanin derived pigments in Tannat red wines.

Italia

Tipo de participación: Panelista

Carga horaria: 25

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

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

Otra

Jornadas de difusión de resultados y propuestas de líneas futuras de investigación vitivinícola

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: Facultad e Química- INIA

Palabras Clave: Levaduras no-saccharomyces Pigmentos derivados de antocianos

Áreas de conocimiento:

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

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

31 st International Specialized Symposium on yeast (2014)

Simposio

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

Eslovenia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

ISSY 31, 31st International Specialised Symposium on Yeast (2014)

Simposio

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

Eslovenia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Palabras Clave: Hanseniaspora vineae

Áreas de conocimiento:

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

TRAMA Expone (2014)

Encuentro

. Efecto de cepas de bacterias lácticas con actividad β -glicosidasa sobre aromas ligados y antocianos en la vinificación

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: ANII

CONCIENCIA 3. Muestra interactiva de Ciencia y Tecnología (2013)

Otra

Control de plagas en viñedos

Uruguay

Tipo de participación: Poster

CONCIENCIA 3. Muestra interactiva de Ciencia y Tecnología (2013)

Otra

El olor del vino
Uruguay
Tipo de participación: Poster

ENAGUI (2013)

Encuentro
Viñedos Nacionales: Aislamiento y selección de levaduras nativas
Uruguay
Tipo de participación: Poster

XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2013)

Congreso
Aplicación de una metodología rápida para caracterizar el perfil aromático de vinos obtenidos con levaduras nativas no-Sacharomyces
Bolivia
Tipo de participación: Expositor oral

XIV Congreso Latinoamericano de Enología y Viticultura (2013)

Congreso
Levaduras no-Sacharomyces, compuestos volátiles y efecto sobre precursores aromáticos de la variedad Tannat
Bolivia
Tipo de participación: Poster

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

XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2013)

Congreso
Selección y caracterización de cepas de levaduras autóctonas provenientes de viñedos uruguayos
Bolivia
Tipo de participación: Expositor oral

64 rd ASEV National Conference (2013)

Congreso
Non-Saccharomyces yeasts: Interactions with anthocyanins during Tannat wine fermentation
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster

CACTA. 1er. Congreso Argentino de Cromatografía y Técnicas Afines (2013)

Congreso
Diseño de modelos para el estudio del metabolismo volátil por cromatografía gaseosa utilizando combinaciones de detectores genéricos y específicos
Argentina
Tipo de participación: Poster

63rd ASEV National Conference (2012)

Congreso
Increased complexity and Chardonnay quality in spontaneous fermentation and co-fermentation with *Hanseniaspora vineae*
Estados Unidos
Tipo de participación: Expositor oral

5to Congreso Iberoamericano de Química Analítica, 2do Congreso Uruguayo de Química Analítica (2012)

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

Tipo de participación: Poster

Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) (2012)

Congreso

Contenido polifenólico de los vinos tintos: Impacto de la biodiversidad de levaduras no-Saccharomyces

Uruguay

Tipo de participación: Poster

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) (2012)

Congreso

Sistema de Clasificación de Levaduras aptas para Vinificación de Acuerdo a su Capacidad de Administrar Nitrógeno

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

III Taller de Agente Microbianos de Control Biológico (2011)

Taller

Selección de levaduras nativas como herramienta de control biológico frente a Botrytis cinerea

Uruguay

Tipo de participación:

Palabras Clave: Control biologico

Areas de conocimiento:

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

XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2011)

Congreso

Levaduras del género Hanseniaspora: Impacto sobre el contenido polifenólico de los vinos tintos

Chile

Tipo de participación: Poster

XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2011)

Congreso

Relevamiento de la presencia de levaduras Zygosaccharomyces en bodegas de Uruguay

Chile

Tipo de participación: Poster

4 ta Semana de la Ciencia y Tecnología (2009)

Otra

La Enología del Siglo XXI: Realidades y Desafíos

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: CONICYT

Palabras Clave: Enología

Areas de conocimiento:

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

I Reunión Latinoamericana de Química Medicinal (LatQuiMed-LatMedChem). (2007)

Encuentro

Estudio de las rutas biosintéticas de isoprenoides en Saccharomyces cerevisiae

Argentina

Tipo de participación:

Jornada Técnica Ing. Agr. Julio Omar Borsani Esteves (2006)

Encuentro

Identificación de aromas de uvas y vinos Tannat

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: FUCREA

Autores: Boido E., L. Fariña, A. Capra, D. Lorenzo, K. Medina, E. Dellacassa, F. Carrau

Jornada Técnica Ing. Agr. Julio Omar Borsani Esteves, FUCREA (2006)

Encuentro

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

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Autores: Disegna E., A. Coniberti, E. Dellacassa, E. Félix, E. Boido, F. Carrau, L. Fariña, K. Medina, A. Capra

XI Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias (2005)

Encuentro

Los principios de la vinificación: Louis Pasteur y el metabolismo de nitrógeno en levaduras

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Autores: Carrau F., E. Dellacassa, P. Henschke, K. Medina, L. Fariña, G. Pérez, A. Capra, E. Boido.

Primera Jornada de Comunicación Científica de Proyectos beneficiarios del Subprograma II del PDT (2004)

Encuentro

Del viñedo a la copa: determinación y ajuste de técnicas vitivinícolas tendientes a la producción de vinos tannat para exportación (S/C/OP/07/02)

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Autores: Carrau F., E. Boido, K. Medina, L. Fariña, E. Dellacassa

V Feria Congreso Latinoamericano de Biotecnología. I Congreso Uruguayo de Biotecnología (2002)

Congreso

Microorganismos aislados de la cutícula de la uva como biocontroladores del hongo de la podredumbre gris Botrytis sp.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Autores: Rabosto X., K. Medina, E. Dellacassa, F. Carrau

5 tas. Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (1999)

Encuentro

Estudio del perfil aromático de vinos Tannat, y su modificación por la fermentación maloláctica

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Autores: Boido E., F. Carrau, E. Dellacassa, A. Gámbaro, A. Lloret, K. Medina, G. Versini.

IV Encuentro Nacional de Microbiología (1998)

Encuentro

Efecto de la fermentación maloláctica en el perfil aromático de vinos de la variedad Tannat.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Autores: Boido E., F. Carrau, E. Dellacassa, A. Lloret, K. Medina

3er Encuentro Nacional de Microbiólogos. Sociedad Uruguaya de Microbiología en el Instituto de Higiene (1996)

Encuentro

Caracterización genómica y aspectos funcionales de levaduras killer nativas

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Autores: Carrau F., K. Medina, O. Gioia

Seminario Iberoamericano. Biomasa como fuente de productos químicos y energía. I Taller: Proyecto IV. 7 (1996)

Seminario

Producción de dextranos y fructosa a partir de desechos agroindustriales

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Autores: Lopretti M., K. Medina, S. Tiscornia, M. Moscatelli, S. Scafiezzo

. Jornadas Iberoamericanas Bioprocesos (1995)

Encuentro

Producción de ácidos orgánicos a partir de biomasa mediante hidrólisis biológica y posterior fermentación.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: 95 CYTED, CERIDE, SECYT

Autores: Lopretti M., K. Medina, S. Tiscornia, M. Moscatelli, S. Scafiezzo

II Jornadas Rioplatenses de Microbiología (1993)

Encuentro

Metabolismo del hierro en *Gleophillum trabeum* y su relación con la actividad depolimerizante de celulosa

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: S.U.M. (Sociedad Uruguaya de Microbiología)

Autores: Lopretti M., K. Medina Participación en calidad de miembro titular

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Identificación y caracterización de cepas de especies de *Penicillium* causantes del moho azul en poscosecha de manzana (2017)

Candidato: Cecilia Schinca

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

MEDINA, K.

Licenciatura en Ciencias Biológicas / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de aceite de oliva aromatizados. (2017)

Candidato: Antonella Roascio

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

MEDINA, K.

Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Evaluación de la actividad antifúngica de metabolitos presentes en plantas aromáticas nativas para el control de patógenos cítricos (2017)

Candidato: Noelia Umpierrez

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

MEDINA, K.

Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Hanseniaspora vineae: Caracterización y uso en la vinificación (2016)

Candidato: Valentina Martín

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

MEDINA, K.

Doctorado en Ciencias Biológicas (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

Responsable científico de 2 proyectos CSIC I+D (2015-2017 y 2017-2019), que me han permitido consolidar una línea de investigación propia dentro del Área de Bebidas Fermentadas que han derivado en la dirección/codirección de 3 tesis de posgrado. Los nuevos hallazgos de la investigación que realizo, han

contribuido al diseño académico de cursos nacionales e internacionales de grado y posgrado de 2 asignaturas que el Departamento de Alimentos imparte para estudiantes de diversas facultades y UTEC. Publicaciones en revistas científicas arbitradas, y participación en eventos/congresos de divulgación y vinculación con el medio académico y organizaciones públicas y privadas del sector.

Información adicional

- Coordinación administrativa y técnica de peritajes oficiales realizados entre INAVI, Facultad de Química y bodegas. 2005 - actualmente en desempeño - Coordinación administrativa y técnica de asesoramientos realizados entre Facultad de Química y partes interesadas (supermercados, bodegas, clientes particulares, etc). 2005 - actualmente en desempeño.
- Representante Titular de los Grados 1 y 2 ante la Comisión Directiva del Departamento de Alimentos, de Facultad de Química. Agosto 2008 – 2011
- Representante suplente de los Grados 1 y 2 ante la Comisión Directiva del Departamento de Alimentos. Diciembre 2005 - Agosto 2008
- Integrante de la Comisión de Gestión Medioambiental de Facultad de Química. 2014 - actualmente en desempeño
- Integrante del Grupo de Trabajo de Facultad de Química para la implementación de cursos a distancia. Mayo 2015- actualmente en desempeño
- Integrante del Grupo de Trabajo para el Apoyo de personas con requerimientos especiales (APRE), de Facultad de Química. Junio 2016 - actualmente en desempeño
- Integrante de la Comisión Asesora de Méritos en los siguientes llamados a aspirantes para la provisión de cargos:

- Ayudante de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Sección Enología - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 25 hs. sem.). Exp. No. 101120-001652-15
- Ayudante de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Sección Enología - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 10 hs. sem.). Exp. No. 101120-001732-15
- Aspirantes Ayudantes de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Sección Enología - CYTAL. Exp. No. 101120-000227-15
- Aspirantes Ayudantes de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Sección Enología - CYTAL. Exp. No. 101120-000759-14
- Aspirantes Ayudantes de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Sección Enología - CYTAL. Exp. No. 101120-000493-12
- Aspirantes Ayudantes de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Sección Enología - CYTAL. Exp. No. 101120-000552-11
- Aspirantes Ayudantes de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Sección Evaluación Sensorial - CYTAL. Exp. No. 101120-000635-09
- Ayudante de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Sección Enología - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs. sem.). Exp. No. 101120-001644-08
- Ayudante de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Sección Enología - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 7 hs. sem.). Exp. No. 101120-000067-08
- Ayudante de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Sección Evaluación Sensorial - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 30 hs. sem.). Exp. No. 101120-002346-07
- Aspirantes Ayudantes de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Sección Enología - CYTAL. Exp. No. 101120-000404-06
- Participación en el Equipo Auditor de dos Auditorías Internas del Sistema de Gestión de Calidad de la Estructura Administrativa de la Facultad de Química. 201
- Participación como Auditor Líder, en la Auditoría Interna del Sistema de Gestión de Calidad de la Unidad Académica de Sistemas Integrados de Gestión de la Facultad de Química. 2016
- Participación en el Programa “Acortando Distancias”, organizado por PEDECIBA y ANEP. Participación como orientadora de la Profesora de Educación Secundaria Alicia Trillo, en el tema “Aislamiento de cepas nativas, fermentación y aromas del vino”. Febrero-Marzo 2016.

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	125
Artículos publicados en revistas científicas	33
Completo	33
Trabajos en eventos	83
Libros y Capítulos	4

Libro publicado	2
Capítulos de libro publicado	2
Textos en periódicos	5
Revistas	5
PRODUCCIÓN TÉCNICA	9
Productos tecnológicos	3
Con registro o patente	1
Trabajos técnicos	2
Otros tipos	4
EVALUACIONES	13
Evaluación de publicaciones	6
Evaluación de convocatorias concursables	7
FORMACIÓN RRHH	23
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	19
Otras tutorías/orientaciones	8
Docente adscriptor/Practicantado	3
Iniciación a la investigación	4
Tesis/Monografía de grado	4
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	4
Tesis de maestría	3
Tesis/Monografía de grado	1