



KARINA RAQUEL MEDINA  
ROLANDO

Dra

[kmedina@fq.edu.uy](mailto:kmedina@fq.edu.uy)

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

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

## SNI

Ingeniería y Tecnología / Bio  
tecnología Industrial

Categorización actual: Nivel  
I (Activo)

Fecha de publicación: 15/02/2024

Última actualización: 15/02/2024

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

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

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: Gral. Flores 2124 / 11800

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (598) 29248194

Correo electrónico/Sitio Web: [kmedina@fq.edu.uy](mailto:kmedina@fq.edu.uy) <http://enologia.fq.edu.uy/>

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

#### DOCTORADO

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

Universidad de la República - Facultad de Ciencias , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: 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

Financiación:

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

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

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento 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 , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Selección de levaduras para vinos tintos. Efecto de las mismas en la composición polifenólica 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 , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: 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**

#### **Coaching en evento regional: Semana Vita Global en Sudamérica (04/2022 - 04/2022)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de Cuyo , Argentina

#### **Ciencia y periodismo: encuentro de dos mundos (09/2021 - 10/2021)**

Sector Educación Superior/Público / Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Unidad de Valorización de la Investigación y Transferencia Tecnológica (UVITT) , Uruguay

#### **Ciclo de Conferencias de Formación Docente 2020: Estrategias de apoyo a los estudiantes en tiempos de coronavirus (05/2020 - 05/2020)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Unidad Académica de Educación Química (UNADEQ) , Uruguay

#### **Ciclo de Conferencias de Formación Docente 2020: ?Derechos de Autor y materiales de estudio en contexto de emergencia. ¿Y ahora qué hacemos??. (05/2020 - 05/2020)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Unidad Académica de Educación Química (UNADEQ) , Uruguay

#### **Motivación y aburrimiento en ciencias: intervenciones útiles para la práctica docente (08/2019 - 08/2019)**

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

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

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

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

#### **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 /

#### **Calidad en educación superior en contextos de masividad (09/2015 - 09/2015)**

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

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Ciencias de la Educación /

#### **Gestión del stress en la evaluación (07/2015 - 07/2015)**

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

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Ciencias de la Educación /

#### **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 /

**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  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

**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: Gestión de proyectos  
Áreas 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

**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

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

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

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

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Otros / Otros , 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

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

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

**Microbiología General (01/1999 - 01/1999)**

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

**Biotechnología de la vinificación (01/1999 - 01/1999)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**

### **II Jornadas de Extensión Universitaria de Facultad de Química (2022)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

### **I Jornadas de Extensión Universitaria de Facultad de Química (2021)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

### **Seminario Webinar de avance del congreso Enoforum: Técnicas de Viticultura para mejorar el Potencial Enológico del Viñedo (2020)**

Tipo: Seminario

Areas de conocimiento:

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

### **-Seminario Webinar de avance del congreso Enoforum: "Nuevos conocimientos sobre las funcionalidades de los taninos enológicos; Principales resultados del grupo de trabajo de la OIV?, (2020)**

Tipo: Seminario

Areas de conocimiento:

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

### **3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2020)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay, Uruguay

Palabras Clave: alimentos bebidas cerveza

Areas de conocimiento:

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

### **Ciclo de Conferencias de Formación Docente: Estrategias de apoyo a los estudiantes en tiempos de coronavirus (2020)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Facultad de Química, Programa de Formación Docente UNADEQ, Uruguay

### **Ciclo de Conferencias de Formación Docente: Derechos de Autor y materiales de estudio en contexto de emergencia. ¿Y ahora qué hacemos? (2020)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Facultad de Química, Programa de Formación Docente UNADEQ, Uruguay

### **Encuentro Nacional de Química (2019)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Pedeciba Química, Uruguay

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

### **30 Congreso Brasileiro de Microbiología (2019)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Brasileira de Microbiología, Uruguay

Areas de conocimiento:

**35th International Specialized Symposium on yeast (2019)**

Tipo: Simposio

Institución organizadora: ISSY, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

**Biociencias (2019)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Biociencias, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

**41st World Congress of Vine and wine (2018)**

Tipo: Congreso

**International Specialized Symposium on yeast (2018)**

Tipo: Congreso

**1st International Workshop on Brewing Yeasts (2018)**

Tipo: Encuentro

**Jornadas de aplicaciones biotecnológicas de hongos y levaduras (2018)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

**ENOFORUM (2018)**

Tipo: Congreso

Areas de conocimiento:

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

**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

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General /

**El cambio radical (2014)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: LSQA, Uruguay

Palabras Clave: Iso 9001

Areas 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

Areas 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

Areas de conocimiento:

**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, Biotatálisis, Fermentación / Procesos fermentativos

### INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Bebidas Fermentadas

## Actuación profesional

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

Facultad de Química

### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

**Funcionario/Empleado (01/2016 - a la fecha)** Trabajo relevante

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 )**

Selección de levaduras para cultivos puros y mixtos

1 horas semanales

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

Equipo: Karina Raquel MEDINA ROLANDO

Areas de conocimiento:

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

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

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

Estudio de los polifenoles y fracción volátil de vinos Tannat

1 horas semanales

Departamento de Alimentos, Sección Enología , Integrante del equipo

Equipo: Karina Raquel MEDINA ROLANDO

Areas de conocimiento:

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

**Fermentaciones cerveceras (01/2016 - a la fecha )**

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

Sustratos alternativos para fermentaciones. Análisis fisicoquímicos de mostos y cervezas. Vida útil de cervezas

Mixta

4 horas semanales

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

Equipo: MEDINA, K , VALENTINA MARTÍN , Schinca, C. , GONZÁLEZ, N. , FARIÑA, L. , Eduardo Dellacassa, Francisco Carrau , Eduardo Boido

Palabras clave: cerveza fermentación levaduras bebidas

Areas de conocimiento:

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

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

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

**Biotecnología de fermentaciones (01/1996 - 12/2014 )**

2 horas semanales

Departamento de Alimentos, Sección Enología , Integrante del equipo

Equipo:

Areas de conocimiento:

## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

### **Inestabilidad microbiológica y aromática en la cerveza artesanal uruguaya: incidencia sobre los parámetros fisicoquímicos y aromáticos (03/2021 - 11/2023)**

A diferencia de muchas bebidas alcohólicas, la cerveza es inestable y sus propiedades varían con el tiempo. Algunos cambios pueden darse tempranamente, como la desaparición de la espuma durante el lapso de consumo, y otros tardíamente, como la aparición de turbidez o el deterioro en el aroma y el sabor. Desde el punto de vista químico, la cerveza es una solución hidroalcohólica con cientos de moléculas distintas provenientes de las materias primas (agua, malta, lúpulo y adjuntos), así como de los procesos de elaboración, fermentación y maduración. Termodinámicamente, una botella de cerveza es un sistema cerrado, cuyos componentes no se encuentran en equilibrio químico y están sujetos a múltiples reacciones durante el almacenamiento que definen las características de envejecimiento de la cerveza. La estabilidad de la cerveza está directamente relacionada con un conjunto complejo de características organolépticas que abarcan el aspecto, el aroma, el sabor y la textura, y construyen el perfil sensorial específico del producto. En la mayoría de los casos, la cerveza está en su punto óptimo antes de salir de la cervecería, y a partir de ese momento, pueden darse cambios que disminuyan su calidad. Es por ello fundamental para la industria cervecera, y en especial para la industria cervecera artesanal, entender la estabilidad del producto y los motivos del deterioro. La reputación y el éxito de una marca dependerán de la capacidad de entregar sistemáticamente un producto estable y fresco, que cumpla con las expectativas de los consumidores. Por otra parte, algunas empresas buscan expandir sus ventas a mercados extranjeros. La exportación implica un largo viaje en el que las cervezas se someten a condiciones que pueden acelerar el envejecimiento (temperaturas elevadas, luz, movimiento, etc.). Todo esto exige que los productos tengan un período de caducidad de entre 6 y 12 meses, de modo de llegar a su destino en buenas condiciones. Sin embargo, en la práctica, las fechas de caducidad de las cervezas artesanales uruguayas rondan los tres meses. Por todo esto, la estabilidad de la cerveza es uno de los puntos más críticos que afronta la industria cervecera artesanal, y es de suma importancia comprender y profundizar en los mecanismos que causan cambios durante el envejecimiento, de modo de adoptar técnicas, procesos y controles de calidad que garanticen un producto estable por más tiempo. Al mismo tiempo, estos controles impactarán también en los consumidores, que tendrán mayores garantías en cuanto a inocuidad alimentaria. Esto último constituye un tema fundamental de estudio para la industria alimentaria, sobre todo si tenemos en cuenta que la cerveza constituye la bebida alcohólica de mayor consumo a nivel nacional y la tercera bebida a nivel mundial luego del té y el café.

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Facultad de Química, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: MEDINA, K. , GONZÁLEZ, N. , Cecilia Schinca , Laura Fariña , Eduardo Dellacassa

### **Glosario de química en Lenguaje de Señas del Uruguay (LSU (01/2022 - 10/2023)**

La Agenda Mundial de Educación 2030, establece dentro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible: ?garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos?. (ODS 4, Unesco 2017). Asimismo, la ley N° 17378 de reconocimiento de la LSU (Lengua de señas del Uruguay) en su artículo 1 establece ?Se reconoce a todos los efectos a la Lengua de Señas Uruguaya como la lengua natural de las personas sordas y de sus comunidades en todo el territorio de la República. La presente ley tiene por objeto la remoción de las barreras comunicacionales y así asegurar la equiparación de oportunidades para las personas sordas e hipoacúsicas?. Por su parte, la Universidad de la República (UdelaR) viene trabajando en el desarrollo de acciones que garanticen el acceso a la educación de todas y todos. Entre otras, ha desarrollado acciones en materia de derechos de las personas en situación de discapacidad intentando mejorar el acceso a la educación, sin embargo falta mucho camino por recorrer. Como parte de las estrategias para promover y facilitar el acceso y la permanencia de todos y todas en la UdelaR, reconociendo el derecho de las personas a la educación terciaria, se propone elaborar un glosario bilingüe LSU-español a través de Diseño Universal de Aprendizaje y de uso común para Educación Media y carreras vinculadas a la Química, como las ofrecidas por las facultades de

Química (FQ) y Ciencias (FCien).  
2 horas semanales  
Extensión  
Integrante del Equipo  
Concluido  
Alumnos encargados en el proyecto:  
Especialización:2  
Equipo: MEDINA, K.

### **Estrategias para la obtención de un vino Tannat con un contenido moderado de alcohol (03/2021 - 04/2023)**

La vitivinicultura uruguaya realizó una transformación profunda con el fin de orientar su producción a vinos finos a partir de uvas de la variedad *Vitis vinifera* cv Tannat. En el proceso de reconversión se introdujo al país materiales certificados (con selección clonal) libres de virus. Estas plantas ingresadas fueron seleccionadas en Francia utilizando como criterios su alto rendimiento productivo y el elevado contenido en azúcar de sus uvas (grado alcohólico potencial). Por otro lado, las cepas de levaduras comerciales para vinificación que actualmente se venden en el mercado (principalmente *Saccharomyces cerevisiae*) en su gran mayoría han sido seleccionadas en base a criterios que hoy en día resultan obsoletos. El principal criterio utilizado era la eficiencia que la levadura presentaba en la producción de etanol respecto a la cantidad de azúcar consumido. La producción de uvas Tannat para la elaboración de vinos de calidad ha tendido a concentrar su producción en predios pequeños y a mejorar la calidad de las uvas mediante la aplicación distintas prácticas a nivel de viñedo. Los viñedos manejados para obtener menores rendimientos permiten obtener uvas de mayor calidad concentrando los metabolitos secundarios, que luego van a ser claves en la calidad organoléptica del vino resultante (principalmente polifenoles y compuestos volátiles). En este sentido, actualmente se aplica como uno de los parámetros fundamentales para decisión del momento de cosecha (vendimia) el momento en que la uva ha alcanzado su madurez polifenólica. Como consecuencia de esto se produce un retraso en la fecha promedio de cosecha. Este hecho trae aparejado que debido a las prácticas utilizadas y a la mayor madurez alcanzada por las uvas se llegan a niveles de azúcar en uvas capaces de dar un alcohol en vino que a veces puede alcanzar valores superiores a 16°. Un alto contenido alcohólico en el vino trae una serie de inconvenientes tanto para quien lo consume (menor densidad del vino, sensación desagradable en boca, incidencia negativa en la percepción de aromas) como para quien lo produce que ven dificultada su venta ya que en muchos casos requiere el pago de impuestos extra o mayor pago de impuestos, además de que la tendencia mundial es al consumo de alimentos con bajos niveles de etanol por los efectos negativos que este tiene en la salud. Como respuesta a esta nueva realidad, es que este proyecto se plantea realizar la selección de las dos materias primas principales en la elaboración de vinos; por un lado, el estudio de clones uruguayos de la variedad Tannat y por otro el estudio y screening de levaduras nativas (aisladas de viñedos uruguayos) no-*Saccharomyces*, que al ser aplicadas juntas o separadas, permitan la obtención de un vino Tannat con un grado alcohólico menor al que se obtiene en las circunstancias actuales, pero como criterio adicional de selección buscando mantener los parámetros responsables de la calidad organoléptica característicos de esta variedad.

5 horas semanales  
Investigación  
Integrante del Equipo  
Concluido  
Alumnos encargados en el proyecto:  
Pregrado:1  
Maestría/Magister:1  
Equipo: MEDINA, K. , FARIÑA, L. , Valentina Martín , Belén Listur

### **Bagazo de cerveza fuente de bioactivos con efecto sobre el sistema inmune. Aplicación en el desarrollo de suplementos alimenticios y panes funcionales (03/2021 - 04/2023)**

Según la Organización Mundial de la Salud, la cerveza es la segunda bebida alcohólica más popular y consumida a nivel mundial, representando el 34,3% del consumo total de alcohol. Se estima que la producción anual es de 1.930 millones de hectolitros en todo el mundo. En Uruguay, el consumo de cerveza ha aumentado considerablemente con el correr de los años, su producción se encuentra actualmente en el entorno de los 106 millones de litros anuales, este aumento viene acompañado del aumento de la oferta y demanda de la cerveza artesanal, la cual aumentó un 24% en 2019 en relación al 2018 y sigue en aumento. Dado que, por cada 100 litros de cerveza elaborada, se producen alrededor de 20 Kg de bagazo de cerveza húmedo, en Uruguay se generan aproximadamente 21000 toneladas de bagazo de cerveza por año, por lo que la búsqueda de alternativas de valorización con una mejora en la gestión de este residuo, tanto desde el punto de

vista económico como ambiental es una prioridad a nivel nacional. A su vez hoy en día la población está expuesta a distintas enfermedades causadas por agentes como virus y bacterias. En este momento nos encontramos frente a una nueva enfermedad respiratoria (COVID-19) la que ha provocado a la fecha más de 11 millones de casos confirmadas y 580.000 muertes, siendo los más susceptibles a la enfermedad los ancianos y las personas que presentan enfermedades crónicas no transmisibles como es el caso de (enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedad respiratoria crónica, hipertensión y cáncer). En tiempos de enfermedades virales donde el tiempo que lleva conseguir una cura apremia, pero todavía son largos, el refuerzo o promoción del sistema inmune a través de la alimentación es la primera estrategia para la supervivencia, donde la globalización seguirá fomentando la llegada de futuras pandemias. Siendo necesario aumentar la oferta de alimentos funcionales o suplementos alimenticios que presenten compuestos bioactivos que tenga efecto positivo sobre el sistema inmunológico, y prevengan el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles de alto riesgo para las infecciones virales. El objetivo de este proyecto es estudiar los principales compuestos bioactivos presentes en el bagazo de cerveza y su potencial funcionalidad sobre el sistema inmune. Evaluando su incorporación en el desarrollo de suplementos alimenticios y alimentos funcionales, tomando como referencia aspectos fisicoquímicos, tecnológicos y sensoriales. Completando el estudio funcional con la evaluación de la bioaccesibilidad y bioactividad mediante estudios in-vitro celulares y acelulares.

2 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Equipo: MEDINA, K.

#### **Proyecto Internacional ERASMUS Vita Global (11/2018 - 11/2022 )**

Proyecto de cooperación interuniversitaria para el desarrollo de programas de formación en temas asociados a la vitivinicultura, desde un enfoque de desarrollo local.

2 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: DELLACASSA, E , CARRAU, F. , MEDINA, K. , BOIDO, E. , Laura Fariña

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

A partir de las fermentaciones alcohólicas que se estudiarán a nivel de laboratorio y en cervecerías de pequeño porte junto a técnicos del sector, se pretende avanzar en el conocimiento del impacto de las mismas sobre la composición química y sensorial de las cervezas hipocalóricas obtenidas. Se esperan obtener productos más saludables, reducidos en calorías, con una nueva composición química, así como con nuevas propiedades organolépticas que impacten en la diversificación sensorial de la bebida y en una dieta más sana por parte de sus consumidores. De acuerdo a nuestro conocimiento no existe hasta el momento en el Uruguay una cerveza nacional que reúna estas características, por lo que los resultados del estudio que se plantea, podrían impactar en un beneficio mutuo tanto para el elaborador como para el consumidor.

6 horas semanales

Facultad de Química , Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:2

Equipo: M. LARROQUE , V. MARTÍN , E. BOIDO

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial /

#### **Selección de levaduras nativas para la elaboración de cervezas libres de gluten (01/2018 - 03/2020 )**

La celiaquía es la principal enfermedad que conlleva a una ingesta libre de gluten. Se trata de una enfermedad multisistémica, y de enfoque multidisciplinario, que consiste en una enteropatía de

base inmunológica debido a la intolerancia permanente al gluten. Estas características la vuelven una enfermedad que una vez que aparece en un paciente, es para toda la vida, pero que si bien no es curable, es tratable en base a una dieta libre de gluten. Actualmente en el Uruguay el registro de personas celíacas es de unas 30.000, pero se piensa que solo el 10 % de la población total uruguaya está diagnosticada hasta el momento. En la actualidad, la oferta gastronómica nacional de alimentos y bebidas libres de gluten resulta todavía muy acotada, con escasa cantidad de productos presentes en el mercado. Por otro parte, debido a la tecnología requerida para la elaboración de este tipo de productos y del especial cuidado a fin de evitar contaminaciones cruzadas que alteren la ausencia de TACC (trigo, avena, centeno y cebada), los productos aptos para celíacos resultan sensiblemente más caros (algunos productos llegan a quintuplicar el costo). Esta realidad de falta de equidad económica para una dieta apta para celíacos hace que dichos productos no puedan ser adquiridos por el sector de la población que así lo requiere, impactando sobre una dieta alterada que resulta negativa a corto y largo plazo en la salud del paciente celíaco y en el sistema nacional de salud en su conjunto. La presente propuesta está orientada a la elaboración de cervezas libres de gluten, a partir de la fermentación alcohólica de mostos de arroz, maíz, sorgo y quinoa, utilizando levaduras nativas previamente seleccionadas. Se estudiará la capacidad fermentativa frente a los carbohidratos y fuentes de nitrógeno presentes en los mostos, estudiando el impacto de las modificaciones producidas sobre el contenido alcohólico, sabor, aroma y complejidad sensorial de las cervezas libres de gluten obtenidas. Esta intervención biotecnológica durante el proceso de la fermentación alcohólica, a partir de materias primas no tradicionales en la industria cervecera podría redundar en una mayor oferta de productos alimenticios para la población celíaca e impactar a futuro en una reducción de precios para el consumidor. Este trabajo permitirá ampliar los conocimientos adquiridos hasta el momento con levaduras nativas para cervezas frente a un nuevo desafío de aplicación biotecnológica.

4 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Equipo: MEDINA, K. , Nara Mannise

Palabras clave: Levadura celiacía gluten cereales alternativos

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial /

#### **Utilización de levaduras nativas no-Saccharomyces para la elaboración de cerveza (02/2015 - 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 microcerveceras 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 cerveceras 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

Departamento de Alimentos , Area Enología y Biotecnología de Bebidas Fermentadas

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: Karina Raquel MEDINA ROLANDO

#### **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, 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, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo:

**Producción y aplicación de una cepa de levadura nativa *Hanseniapor* 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, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo: BOIDO, E. (Responsable)  
Areas 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)  
Areas de conocimiento:

**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.

Areas 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.

Areas 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, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: CARRAU, F. (Responsable)

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

Areas 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:

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

**Posgrado en Química (10/2019 - a la fecha)**

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

Procesos fermentativos de la industria cervecera y vitivinícola, 30 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

**Educación Permanente (09/2019 - a la fecha)**

Perfeccionamiento

Responsable

Asignaturas:

Diversidad de levaduras. Nuevas estrategias para la aplicación en bodega y en las industrias de bebidas fermentadas, 8 horas, Teórico-Práctico

Procesos Fermentativos de la industria cervecera y vitivinícola, 45 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

**Carreras de Facultad de Química (03/2014 - a la fecha)**

Grado

Organizador/Coordinador

Asignaturas:

Enología y Biotecnología de las fermentaciones, 6 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

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

**Sommelier Profesional. FUNDAQUIM (03/2016 - a la fecha)**

Perfeccionamiento

Invitado

Asignaturas:

Sommelier Profesional, 8 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial /

**Especialista en Cerveza (06/2016 - a la fecha)**

Perfeccionamiento

Invitado

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

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial /

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

**Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (11/2020 - a la fecha)**

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Procesos Fermentativos de la industria cervecera y vitivinícola, 45 horas, Teórico-Práctico

Alimento vivos y bebidas fermentadas: Sabor y Salud, 30 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

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

#### **Doctor en Química (09/2019 - a la fecha)**

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

Procesos Fermentativos de la industria cervecera y vitivinícola, 30 horas, Teórico

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

#### **Educación Permanente (10/2022 - a la fecha)**

Perfeccionamiento

Responsable

Asignaturas:

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

#### **Educación Permanente (09/2021 - a la fecha)**

Perfeccionamiento

Responsable

#### **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:

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

Areas de conocimiento:

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

#### **EXTENSIÓN**

##### **Introducción al mundo del vino. UTEC (10/2023 - a la fecha )**

1 horas

##### **La cerveza bajo el microscopio. Taller de capacitación (10/2023 - 10/2023 )**

5 horas

#### **CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS**

##### **Facultad de Química, Area 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

#### **OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE**

**Docente Anfitrión de Profesores extranjeros en el marco del Programa Escala Docente de AUGM (10/2023 - a la fecha )**

1 horas semanales

## **GESTIÓN ACADÉMICA**

### **Integrante del equipo titular de emergencia del Instituto de Química (04/2016 - a la fecha )**

Participación en cogobierno

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

Participación en cogobierno 1 horas semanales

### **Integrante de la Comisión Asesora de Pasantías de PEDECIBA Química (01/2022 - a la fecha )**

Participación en consejos y comisiones 1 horas semanales

### **Delegada por el Departamento de Alimentos en la Comisión Interna de Medio Ambiente de Facultad de Química (01/2016 - 03/2022 )**

Facultad de Química

Participación en cogobierno 1 horas semanales

### **Representante titular de los Grados 3, 4 y 5 del Departamento CYTAL (12/2018 - 12/2021 )**

Participación en consejos y comisiones 1 horas semanales

### **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

**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, extensión 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/codirección de 6 trabajos de tesis de posgrado de diferentes carreras. Paralelamente con lo anterior, he consolidado una línea propia de investigación en el área de las bebidas fermentadas, y más precisamente en el tema de Fermentaciones Cerveceras. En este sentido, he sido responsable de tres proyectos de investigación, dos de ellos CSIC I+D , y otro que fuera presentado para acceder al régimen de dedicación total, en el cual me desempeño desde febrero 2017. De manera más recientes me desempeño como responsable de un proyecto CSIC I+D de vinculación con el sector productivo. La industria cervecera constituye actualmente en nuestro país una de las mayores industrias de bebidas, en la que hay que apostar al desarrollo de cervezas nacionales, que permitan posicionar a nuestro país 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 que vengo realizando resulta clave, capacitando recursos humanos calificados para el área (2 de ellos con tesis de posgrado finalizadas y el resto en ejecución), planteando alternativas de mejora e innovación para un sector de la industria nacional que aún no ha sido académicamente abordado en su conjunto, y que requiere innovación y resolución de problemas concretos. En este

sentido los temas actualmente abordados dentro de esta línea de investigación son:

- 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 amilasa para la elaboración de cervezas reducidas en calorías
- Estudio de la inestabilidad química y microbiológica en la industria cervecera artesanal uruguaya.

Los resultados obtenidos se espera permitan continuar con la publicación de artículos en revistas referadas internacionales, así como la presentación de trabajos en congresos nacionales e internacionales, organización de Jornadas nacionales de cerveza y en actividades de extensión, difusión y divulgación con el medio. Estas actividades han impactado fuertemente a nivel académico y productivo, generando una fuerte interacción entre academia e industria mediante acuerdos de transferencia de levaduras con empresas enológicas y cerveceras privadas, desarrollos tecnológicos y asesoramientos concretos con industriales del sector que así lo han solicitado.

Así mismo, estos aportes son transferidos y comunicados en los 4 cursos que el Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones de Facultad de Química lleva adelante para estudiantes de nivel terciario de grado y posgrado, así como en cursos de educación permanente y cursos de extensión para público en general.

## Producción bibliográfica

### ARTÍCULOS PUBLICADOS

#### ARBITRADOS

##### **Biodiversity and brewing attitude of non-Saccharomyces strains isolated from Uruguayan vineyards and other ecosystems (Completo, 2023)** Trabajo relevante

MEDINA, K. , Schinca, C. , González María , CARRAU, F.

International Journal of Food Microbiology, 2023

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 01681605

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110529>

Scopus' WEB OF SCIENCE™

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

BOIDO, E. , DELLACASSA, E , MEDINA, K. , Valera, M.J. , FARIÑA, L. , Perez Gabriel , Valentina

Martín Russo , ALVAREZ-VALIN, F

FEMS Yeast Research, v.: 23 2023

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

ISSN: 15671356

E-ISSN: 15671364

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

Scopus' WEB OF SCIENCE™

##### **Commercial craft beers produced in Uruguay: Volatile profile and physicochemical composition (Completo, 2023)** Trabajo relevante

MEDINA, K. , Giannone, N. , Dellacassa, E. , Schinca, C. , Carrau, F. , Boido, E

Food Research International, 2023

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 09639969

Scopus' WEB OF SCIENCE™

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

BIO Web of Conferences, v.: 56 p.:2020 2023

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458

DOI: [10.1051/bioconf/20235602020](https://doi.org/10.1051/bioconf/20235602020)

<http://dx.doi.org/10.1051/bioconf/20235602020>

Scopus'

##### **Aplicación industrial de levaduras nativas para la producción de cervezas artesanales (Completo, 2022)**

Nara Mannise, Schinca, C, BOIDO, E., CARRAU, F., MEDINA, K.  
INNOTEC, 2022  
Medio de divulgación: Internet  
E-ISSN: 16886593

[latindex](#)

**Impacto en el aroma de vinos Tannat producidos por diferentes levaduras en tres sistemas de vinificación (Completo, 2021)**

KARINA MEDINA, EDUARDO BOIDO, LAURA FARIÑA, GASTÓN ARES, EDUARDO DELLACASSA, FRANCISCO CARRAU  
South Florida Journal of Development, v.: 2 p.:1565 - 1571, 2021  
Palabras clave: Tannat levaduras aroma vinificación  
Medio de divulgación: Internet  
Escrito por invitación  
E-ISSN: 26755459  
DOI: [10.46932/sfjdv2n2-034](https://doi.org/10.46932/sfjdv2n2-034)  
<http://dx.doi.org/10.46932/sfjdv2n2-034>

**Effect of Saccharomyces and non-Saccharomyces native yeasts on beer aroma compounds. (Completo, 2021)** [Trabajo relevante](#)

MEDINA, K., Larroque, MN, BOIDO, E., DELLACASSA, E., CARRAU, F., Laura Fariña  
International Journal of Food Microbiology, 2021  
ISSN: 01681605  
[Scopus](#) WEB OF SCIENCE™

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

GIORELLO, F., VALENTINA MARTÍN, PARADA, A, SALZMAN, V, CAMESASCA, L, FARIÑA, L, BOIDO, E., MEDINA, K., DELLACASSA, E, BERNA, L., AGUILAR, PS, MAS, A, GAGGERO, C., CARRAU, F.  
Applied and Environmental Microbiology, 2019  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 00992240  
E-ISSN: 10985336  
[Scopus](#) WEB OF SCIENCE™

**Effects of Non-Saccharomyces Yeasts on Color, Anthocyanin and Anthocyanin-Derived Pigments of Tannat Grapes during Fermentation (Completo, 2018)** [Trabajo relevante](#)

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 / Bioprosesamiento 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  
E-ISSN: 1745459X  
[Scopus](#) WEB OF SCIENCE™

**Oenological Impact of the Hanseniaspora/Kloeckera Yeast Genus on Wines - A Review (Completo,**

2018)

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

Fermentation, 2018

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 23115637

DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation4030076>

**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

Areas 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 ace-taldehyde 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

Areas de conocimiento:

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

Fermentación /

Medio de divulgación: Papel

Escrito por invitación

ISSN: 0749503X

E-ISSN: 10970061

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

Areas 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

Areas de conocimiento:

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

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

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03088146

Scopus<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

**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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03088146

Scopus<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

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

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<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

**A new molecular typing method to discriminate non-Saccharomyces 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

E-ISSN: 14320614

Scopus<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

**Effect of inoculum 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<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

**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

E-ISSN: 15205118

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

E-ISSN: 18529291

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

E-ISSN: 15671364

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

E-ISSN: 15671364

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

E-ISSN: 18529291

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  
E-ISSN: 15746968

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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  
E-ISSN: 15205118

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  
E-ISSN: 1745459X

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  
E-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  
E-ISSN: 15205118

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

E-ISSN: 17550238

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

E-ISSN: 10985336

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

Enologica

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

E-ISSN: 18529291

**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, 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

E-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

E-ISSN: 18529291

**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

E-ISSN: 18529291

**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

E-ISSN: 18529291

**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

E-ISSN: 18529291

**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

E-ISSN: 18529291

**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

ISSN: 16683889

E-ISSN: 18529291

## LIBROS

**ACS Symposium Series, Flavors and Fragrances in Food Processing: Preparation and Characterization Methods ( Participación , 2022)**

Publicado , ACS Symposium Series

Editorial: American Chemical Society , Washington, DC

Tipo de publicación: Investigación

DOI: [10.1021/bk-2022-1433.ch006](https://doi.org/10.1021/bk-2022-1433.ch006)

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9780841297319

<http://dx.doi.org/10.1021/bk-2022-1433.ch006>

Capítulos:

Solid Phase Microextraction for the Characterization of Food Aroma and Particular Sensory Defects

Organizadores: ACS

Página inicial 299, Página final 325

**Flavors and Fragrances in Food Processing: Preparation and Characterization Methods ( Completo , 2022)**

MEDINA, K.

Publicado

Editorial: American Chemical Society

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9780841297319

**White Wine Technology ( Completo , 2022)**

VALENTINA MARTIN , MARIA JOSE VALERA , KARINA MEDINA , EDUARDO DELLACASSA , REMI SCHNEIDER , EDUARDO BOIDO , FRANCISCO CARRAU

Publicado , White Wine Technology

Editorial: Elsevier

Tipo de publicación: Investigación

DOI: [10.1016/b978-0-12-823497-6.00004-1](https://doi.org/10.1016/b978-0-12-823497-6.00004-1)

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9780128234976

<http://dx.doi.org/10.1016/b978-0-12-823497-6.00004-1>

**Enological repercussions of non-Saccharomyces species ( Completo , 2019)**

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

Publicado

Número de volúmenes: 1

Número de páginas: 208

Edición: 1

Editorial: MDPI , Basel, Switzerland

Tipo de publicación: Divulgación

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 978-3-03921-559-1

**Red Wine Technonology ( Completo , 2019) Trabajo relevante**

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

Publicado

Editorial: Elsevier Academic Press , Reino Unido

Tipo de publicación: Investigación

Referado

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

**Concise Encyclopedia of Science and Technology of Wine ( Completo , 2019)**

Joshi V , MEDINA, K. , VALENTINA MARTÍN , Laura Fariña

Publicado

Editorial: Taylor and Francis Ltda , Londres, Reino Unido

Tipo de publicación: Investigación  
Referado  
Escrito por invitación  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN/ISBN: 978-1-13-807150-6

**Biodiversidad de levaduras no-Saccharomyces: Efecto del metabolismo secundario en el color y el aroma de vinos de calidad ( Completo , 2014)** Trabajo relevante

MEDINA, K.  
Publicado  
Número de volúmenes: 1  
Número de páginas: 319  
Tipo de publicación: Investigación  
Palabras clave: Levaduras no-saccharomyces Pigmentos derivados de antocianos aromas  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento 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.  
Publicado  
Número de volúmenes: 1  
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 polifenólica de la variedad Tannat ( Completo , 2006)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Número de volúmenes: 1  
Número de páginas: 195  
Tipo de publicación: Investigación  
Palabras clave: levaduras antocianos  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN/ISBN:  
Tesis de Maestría en Química

**DOCUMENTOS DE TRABAJO**

**Elaboración de glosario de Química en lenguaje de señas del Uruguay (LSU), en el marco del proyecto ? Innovaciones educativas en las distintas modalidades de enseñanza (2023)**

Completo  
MEDINA, K.

Portal de ANEP  
Medio de divulgación: Internet  
<http://aulas.ces.edu.uy/course/view.php?id=2241>

**Primera Guía de actuación para estudiantes y docentes. Apoyo a personas con requerimientos especiales. (2020)**

Completo  
MEDINA, K.

Medio de divulgación: Internet  
[https://www.fq.edu.uy/sites/default/files/sites/all/themes/professional\\_theme/images/Gu%C3%ADa%20](https://www.fq.edu.uy/sites/default/files/sites/all/themes/professional_theme/images/Gu%C3%ADa%20)

**PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS**

**La fermentación: un proceso biotecnológico ejemplar para la construcción de un futuro más sustentable (2023)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen expandido  
Evento: Regional  
Descripción: 1er Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2023  
Medio de divulgación: Internet

**Glosario de química en lengua de señas uruguaya (LSU): motivación, contenido y propósito (2023)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: Encuentro Nacional de Química  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2023  
Medio de divulgación: Internet

**Caracterización fisicoquímica y microbiológica de bebidas fermentadas a base de té (kombucha): resultados preliminares. (2023)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: Encuentro Nacional de Química  
Año del evento: 2023  
Medio de divulgación: Internet

**Vida útil de las cervezas artesanales uruguayas desde el punto de vista microbiológico y fisicoquímico (2023)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: Encuentro Nacional de Química  
Año del evento: 2023  
Medio de divulgación: Internet

**Vida útil de las cervezas artesanales uruguayas desde el punto de vista microbiológico y fisicoquímico (2023)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Descripción: Encuentro Nacional de Química  
Año del evento: 2023

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

MEDINA, K.  
Publicado

Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: Encuentro Nacional de Química  
Año del evento: 2023

**Hanseniaspora vineae application for low input strategies in fermented foods. Searching for sustainability and flavor complexity. (2023)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 37th International Specialized Symposium on Yeast (ISSY)  
Ciudad: Adelaida, Australia  
Año del evento: 2023  
Medio de divulgación: Internet

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

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 37th International Specialized Symposium on Yeast (ISSY)  
Ciudad: Adelaida, Australia  
Año del evento: 2023  
Medio de divulgación: Internet

**Occurrence of wild yeasts in uruguayan craft beers and its impact on physicochemical parameters. (2023)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 37th International Specialized Symposium on Yeast (ISSY).  
Ciudad: Adelaida  
Año del evento: 2023  
Medio de divulgación: Internet

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

MEDINA, K.  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: 44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino  
Ciudad: Cádiz-Jerez  
Año del evento: 2023  
Medio de divulgación: Internet

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

MEDINA, K.  
Publicado  
Completo  
Descripción: 43º. Congreso Mundial de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)  
Ciudad: Baja California, Mexico  
Año del evento: 2022

**Cerveza: Historia y actualidad de un fermentado milenario (2022)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: XIV Encuentro Nacional de Microbiólogos  
Año del evento: 2022

**El camino empieza con un paso. Glosario de química en LSU (2022)**

MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: Congreso Uruguayo de Química Analítica CUQA

Año del evento: 2022

**En camino hacia la educación inclusiva: creación de un glosario en Química en base al Diseño Universal de Aprendizaje (2022)**

MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Internacional de Enseñanza de las Ciencias Básicas

Año del evento: 2022

Medio de divulgación: Internet

**Desarrollo de un preparado de amilasas producidas por cepas de *Aureobasidium pullulans* nativas y su aplicación a la producción de cerveza (2022)**

MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: III Congreso Nacional de Biociencias

Año del evento: 2022

Medio de divulgación: Internet

**Physicochemical, microbiological and sensory stability of Uruguayan craft beers: preliminary results (2022)**

MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Descripción: 36th International Specialized Symposium on Yeast (ISSY).

Ciudad: Vancouver-Canada

Año del evento: 2022

Medio de divulgación: Internet

**Biodiversity and brewing ability of non-*Saccharomyces* strains isolated from Uruguayan vineyards (2022)**

MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 36th International Specialized Symposium on Yeast (ISSY)

Año del evento: 2022

Medio de divulgación: Internet

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

MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Descripción: 36th International Specialized Symposium on Yeast (ISSY)

Año del evento: 2022

Medio de divulgación: Internet

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

MEDINA, K.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 43º. Congreso Mundial de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)  
Ciudad: Baja California, Mexico  
Año del evento: 2022  
Medio de divulgación: Internet

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

MEDINA, K.  
Publicado  
Completo  
Evento: Nacional  
Descripción: ENAQUI 7  
Año del evento: 2021

**Levaduras nativas no tradicionales para la elaboración de cervezas artesanales (2021)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 2nd International Workshop on Brewing Yeasts (IWOBY)  
Ciudad: Bariloche  
Año del evento: 2021  
Medio de divulgación: Internet

**Estabilidad fisicoquímica y microbiológica de cervezas artesanales uruguayas: resultados preliminares (2021)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 2nd International Workshop on Brewing Yeasts (IWOBY)  
Ciudad: Bariloche  
Año del evento: 2021  
Medio de divulgación: Internet

**Mixed fermentation at brewery pilot scale using Saccharomyces and non- Saccharomyces native yeasts (2021)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: Master Brewers Conference  
Ciudad: Nueva York  
Año del evento: 2021  
Medio de divulgación: Internet

**De la Tierra a la Fermentación. Desarrollo de alimentos vivos y caracterización del fenotipo del sabor. (2021)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Completo  
Evento: Nacional  
Descripción: ENAQUI  
Año del evento: 2021

**NON-CONVENTIONAL NATIVE YEAST FOR CRAFT BEER PRODUCTION (2021)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: 2nd International Workshop on Brewing Yeasts (IWOBY)  
Año del evento: 2021

**PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL STABILITY OF URUGUAYAN CRAFT BEERS:  
PRELIMINARY RESULTS (2021)**

MEDINA, K.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 2nd International Workshop on Brewing Yeasts (IWOB)

Año del evento: 2021

**Bioprospección de levaduras autóctonas: Aplicación para la elaboración de cervezas diferenciales  
(2020)**

MEDINA, K.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2020

Escrita por invitación

Medio de divulgación: Internet

**Impact on Tannat wines aroma produced by different yeast using three vinifications systems (2018)**

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 41st World congress of vine and wine

Ciudad: Maldonado

Año del evento: 2018

ISSN/ISBN: 9791091799911

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

**CRAFT BEER: INCREASING FLAVOR DIVERSITY USING MIXED CULTURE FERMENTATION WITH  
NON CONVENTIONAL YEASTS (2018)**

MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: International Specialized Symposium on Yeast

Ciudad: Bariloche

Año del evento: 2018

Medio de divulgación: Papel

**SELECTION OF NATIVE YEASTS FOR LOW-CARB CRAFT BEER PRODUCTION (2018)**

MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: International Specialized Symposium on Yeast

Ciudad: Bariloche

Año del evento: 2018

Medio de divulgación: Papel

**ENDOPHYTIC YEASTS ASSOCIATED WITH VITIS VINIFERA TANNAT GRAPE OF URUGUAY (2018)**

MEDINA, K.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: International Specialized Symposium on Yeast

Ciudad: Bariloche

Año del evento: 2018

Medio de divulgación: Papel

**HANSENIASPORA VINEAE, A FRUIT EPIPHYTE YEAST THAT IS ADAPTED TO WINE  
FERMENTATION NICHES (2018)**

Valera, M.J., BOIDO, E., VALENTINA MARTÍN, MEDINA, K., DELLACASSA, E., CARRAU, F.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: International Specialized Symposium on Yeast  
Ciudad: Bariloche  
Año del evento: 2018  
Medio de divulgación: Papel

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

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 41st World Congress of Vine and Wine  
Ciudad: Maldonado  
Año del evento: 2018  
Medio de divulgación: Papel

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

M. LARROQUE, MEDINA, K., CARRAU, F.  
Publicado  
Completo  
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  
Areas 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)**

MEDINA, K., SCHINCA, C., ARES, G.  
Publicado  
Completo  
Evento: Regional  
Descripción: Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras.  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2017  
Publicación arbitrada  
Areas 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)**

M. LARROQUE, MEDINA, K., CARRAU, F.  
Publicado  
Completo  
Evento: Nacional  
Descripción: ENAQUI  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2017  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:

**Aplicación de levaduras no convencionales en a vinificación (2017)**

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

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

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

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Rhode Island

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: astringency Tannat wines

Areas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: 2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biotatálisis, 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)**

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

Publicado

Completo

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

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

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

Medio de divulgación: Internet

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

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Belgian Brewing Conference

Ciudad: Bélgica

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Escrita por invitación

Palabras clave: aromas levaduras no convencionales

Areas 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)**

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

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Bento, Brasil

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: Levaduras no-saccharomyces

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

**Dynamic description of red wine astringency (2015)**

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 11 th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Gotemburgo, Suecia

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: astringencia

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Internet

**Astringency characterization of uruguayan Tannat wines (2015)**

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 11th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Gothenburg

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: astringency

Areas de conocimiento:

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

Fermentación /

Medio de divulgación: Papel

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

GIORELLO FM , MARTIN, V. , SALZMAN, V. , CAMESASCA, L. , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , MEDINA, K. ,

DELLACASSA, E , BERNÁ L , AGUILAR, P , GAGGERO, C , CARRAU, F  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: ISSY 31, 31st International Specialised Symposium on Yeast.  
Ciudad: Vipava, Slovenia  
Año del evento: 2014  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Hanseniaspora vineae  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /  
Medio de divulgación: Papel

**¿Podemos evitar la pérdida de color? (2014)**

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
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  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, 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)**

MARTIN, V , MEDINA, K. , MAS, A , CARRAU, F.  
Publicado  
Resumen expandido  
Evento: Internacional  
Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología  
Ciudad: Tarija, Bolivia  
Año del evento: 2013  
Areas 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)**

MEDINA, K. , ARES, G , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.  
Publicado  
Resumen expandido  
Evento: Internacional  
Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología  
Ciudad: Tarija, Bolivia  
Año del evento: 2013  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /  
Medio de divulgación: CD-Rom

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

MEDINA, K. , FARINA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 64rd ASEV National Conference  
Ciudad: California, Monterrey  
Año del evento: 2013  
Pagina 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)**

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

Publicado

Resumen

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)**

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

Publicado

Resumen

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)**

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

Publicado

Resumen

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)**

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

Publicado

Resumen

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)**

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.

Publicado

Resumen

Evento: Local

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

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2013

Areas 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)**

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

Publicado

Completo

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)**

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

Publicado

Completo

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)**

MEDINA, K.

Publicado

Resumen

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)**

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

Publicado

Resumen expandido

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 Enologica  
Medio de divulgación: Papel

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

MEDINA, K.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología  
Ciudad: Santiago de Chile  
Año del evento: 2011  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enologica  
Medio de divulgación: CD-Rom

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

MARTIN, V. , MEDINA, K. , CARRAU, F. M.  
Publicado  
Resumen expandido  
Evento: Internacional  
Descripción: III Taller de Agente Microbianos de Control Biológico  
Ciudad: Maldonado, Uruguay  
Año del evento: 2011  
Palabras clave: Control biologico  
Areas 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)**

CARRAU, F. M. , MEDINA, K. , FARINA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: 9eme Symposium International dOenologie  
Ciudad: Bordeaux  
Año del evento: 2011  
Palabras clave: Aroma Compunds  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enologica  
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)**

MEDINA, K. , BOIDO, E. , PEREZ, G. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.  
Publicado  
Completo  
Evento: Regional  
Descripción: XII Congreso Latino-Americano de Viticultura y Enología  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Levaduras no-saccharomyces  
Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología  
Enologica  
Medio de divulgación: CD-Rom

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

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

Publicado

Resumen

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)**

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

Publicado

Resumen

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)**

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

Publicado

Completo

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)**

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

Publicado

Resumen

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)**

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

Publicado

Resumen

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

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

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

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Enología y Vitivinicultura

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Areas 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)**

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

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano 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 / 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)**

MEDINA, K.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

**Aplicación de la levadura Hanseniaspora vineae en cultivos mixtos con Saccharomyces cerevisiae en la**

**vinificación (2007)**

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

Publicado

Completo

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

Medio de divulgación: Papel

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

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

Publicado

Completo

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)**

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

Publicado

Completo

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)**

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

Publicado

Completo

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)**

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

NAYA, H. , GAGGERO, C.

Publicado

Resumen

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)**

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

Publicado

Completo

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 Enologica

Medio de divulgación: Papel

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

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

Publicado

Completo

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)**

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

Publicado

Completo

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)**

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

Publicado

Resumen

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)**

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

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

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

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

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

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

Publicado

Resumen

Evento: Regional

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

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)**

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

Publicado

Resumen

Evento: Regional

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

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)**

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

Publicado

Completo

Evento: Regional

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

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)**

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

Publicado

Resumen

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)**

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

BOIDO, E. , LLORET, A. , MEDINA, K. , FARIÑA, L. , CARRAU, F. , VERSINI, G. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: Oenologie 2003  
Año del evento: 2004  
Anales/Proceedings: Proceedings of the 7th international symposium of oenology  
Pagina inicial: 606  
Pagina 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)**

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

MEDINA, K. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.  
Publicado  
Completo  
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)**

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

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

Año del evento: 2003

Areas 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)**

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

Publicado

Completo

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

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

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

Publicado

Completo

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

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

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 1st. International Symposium on Grapevine - Growing, Commerce and Research

Ciudad: Lisboa

Año del evento: 2003

Publicación arbitrada

Areas 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)**

BOIDO, E. , LLORET, A. , MEDINA, K. , FARIÑA, L. , CARRAU, F. , VERSINI, G. , DELLACASSA, E.  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: 7ème Symposium International d'Oenologie  
Ciudad: Bordeaux  
Año del evento: 2003  
Publicación arbitrada  
Areas 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 conditions 200 (2003)**

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

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

MEDINA, K. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , FARIÑA, L. , LLORET, A. , RABOSTO, X. , CARRAU, F.  
Publicado  
Completo  
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)**

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

BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , MEDINA, K. , LLORET, A. , VERSINI, G.  
Publicado  
Completo  
Evento: Regional  
Descripción: VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2001  
Areas 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)**

LLORET, A. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , LORENZO, D. , CARRAU, F. , CARLIN, S. , DELLACASSA, E. ,  
VERSINI, G.  
Publicado  
Completo  
Evento: Regional  
Descripción: VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2001  
Areas 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)**

CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , HENSCHKE, P. , MEDINA, K. , LLORET, A. , GAMBARO, A. , BOIDO,  
E.  
Publicado  
Completo  
Evento: Regional  
Descripción: VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2001  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología  
Enologica  
Medio de divulgación: Papel

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

CARRAU, F. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , LLORET, A. , MEDINA, K. , VERSINI, G.  
Publicado  
Completo  
Evento: Nacional  
Descripción: XLI Congresso Brasileiro de Química  
Ciudad: Porto Alegre  
Año del evento: 2001  
Areas 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)**

CARRAU, F. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , LLORET, A. , MEDINA, K. , VERSINI, G.  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional

Descripción: 52nd. Anual 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)**

BOIDO, E. , LLORET, A. , RODRÍGUEZ, M. , MEDINA, K. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , DISEGNA, E.  
Publicado  
Completo  
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)**

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

DELLACASSA, E. , LLORET, A. , CARLIN, S. , MEDINA, K. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , VERSINI, G.  
Publicado  
Completo  
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)**

GAMBARO, A. , BOIDO, E. , ZLOTEJABLKO, A. , MEDINA, K. , LLORET, A. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.  
Publicado  
Completo  
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)**

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

Publicado

Completo

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 Enológica

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

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

Publicado

Completo

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

Áreas de conocimiento:

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

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)**

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

Publicado

Completo

Evento: Regional

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

Ciudad: Mendoza, Argentina

Año del evento: 1999

Áreas 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)**

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

Publicado

Completo

Evento: Regional

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

Ciudad: Mendoza, Argentina

Año del evento: 1999

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

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

Publicado

Completo

Evento: Regional

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

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)**

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

Publicado

Completo

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)**

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

Publicado

Completo

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 glicosidadas 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

**Transferencia de cepas de levaduras (2022)**

Piloto, Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales

MEDINA, K.

Acuerdo de transferencia de levaduras con una cervecería nacional artesanal

País: Uruguay

Producto con aplicación productiva o social: Elaboración piloto de cerveza experimental

**Kit Beer Off Flavour (2019)**

, Otra

MEDINA, K.

País: Uruguay

Disponibilidad: Irrestringida

Producto con aplicación productiva o social: Kit de aromas desarrollado para entrenamiento en defectos sensoriales en cerveza

Medio de divulgación: Otros

**Transferencia de cepas de levaduras (2019)**

Piloto, Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales

MEDINA, K.

Acuerdo de transferencia de material con 2 cervecerías artesanales nacionales

País: Uruguay

Producto con aplicación productiva o social: Acuerdo de Transferencia de cepa de levadura para trabajos en conjunto entre Facultad de Química cervecerías

Medio de divulgación: Otros

**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  
Áreas 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  
Áreas 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)**

, 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  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /  
Patente en trámite, ingresada el 20 de agosto de 2009.

### **PROCESOS**

#### **Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria Cervecería Artesanal (2022)**

Proceso de Gestión  
MEDINA, K. , Schinca, C. , GONZÁLEZ, N.

País: Uruguay  
Disponibilidad: Restringida  
Proceso con aplicación productiva o social  
Medio de divulgación: Papel

### **TRABAJOS TÉCNICOS**

#### **Primera Guía de actuación para estudiantes y docentes. Apoyo a personas con requerimientos especiales. (2019)**

Elaboración de normativas, estándares y ordenanzas  
MEDINA, K.

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Disponibilidad: Irrestringida

Medio de divulgación: Internet

#### **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**

**CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS**

**Sommelier en Vinos (2020)**

MEDINA, K.  
Extensión extracurricular  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Otros  
Tipo de participación: Docente  
Duración: 3 semanas

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

MEDINA, K.  
Perfeccionamiento  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Internet  
Tipo de participación: Organizador  
Duración: 1 semana  
Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Química

**Sommelier en Vinos (2019)**

MEDINA, K.  
Extensión extracurricular  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Otros  
Duración: 3 semanas  
Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Química

**Especialista en Cerveza (2019)**

MEDINA, K.  
Extensión extracurricular  
País: Uruguay

Idioma: Español  
Medio divulgación: Otros  
Tipo de participación: Docente

**Especialista en cerveza (2018)**

MEDINA, K.  
Extensión extracurricular  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Papel  
Tipo de participación: Docente

**Importancia de la Biotecnología en los procesos industriales (Programa Ciencia Joven) (2018)**

MEDINA, K.  
Extensión extracurricular  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Tipo de participación: Organizador  
Duración: 4 semanas  
Lugar: UTU Buceo  
Ciudad: Montevideo  
Institución Promotora/Financiadora: PEDECIBA-MEC

**Especialista en cerveza (2017)**

MEDINA, K.  
Extensión extracurricular  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Papel  
Tipo de participación: Docente

**Especialista en cerveza (2016)**

MEDINA, K.  
Extensión extracurricular  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN**

**Apuntes del taller de capacitación para cerveceros: La cerveza bajo el microscopio (2023)**

MEDINA, K.

País: Uruguay  
Idioma: Español

Por primera vez en Uruguay, en el marco de las 1as Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Cervecera, se dictó el taller sobre microbiología cervecera. Una iniciativa organizada por el grupo de Ciencia y Tecnología Cervecera (CTC) del Área de Enolog

**Apuntes del curso de posgrado: Alimentos vivos y bebidas fermentadas: Sabor y salud (2022)**

MEDINA, K.

País: Uruguay  
Idioma: Español

Objetivos del curso: - Provocar en el estudiante una visión crítica e integradora de los procesos fermentativos de materias primas diversas que van desde los cereales, vegetales, frutas, embutidos cárnicos y productos lácteos. - Acercar al estudiante

**Elaboración de propuesta para participación en el ciclo Científicos en el Aula , organizado por PEDECIBA y ANEP. (2021)**

MEDINA, K.

Idioma: Español

Elaboración de propuesta para participación en el ciclo Científicos en el Aula 2022, organizado por

PEDECIBA y ANEP. Título de la propuesta: ¿Qué es la fermentación?.

**Actualización del material didáctico del curso "Procesos Fermentativos de la industria cervecera y vitivinícola (2020)**

MEDINA, K.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Incorporación al curso de un módulo práctico. Armado de cronograma y generación del material de las clases

Palabras clave: cerveza vinos fermentación levaduras

Áreas de conocimiento:

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

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

**Apuntes del curso de posgrado, Procesos Fermentativos de la industria cervecera y vitivinícola (2019)**

MEDINA, K.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Material de clases

**Apuntes del curso de Educación Permanente, Diversidad de levaduras. Nuevas estrategias para la aplicación en bodega y en las industrias de bebidas fermentadas (2019)**

MEDINA, K.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Material de los diferentes temas abordados

**Apuntes del curso de la actividad "Ciencia Joven" (2018)**

MEDINA, K.

País: Uruguay

Idioma: Español

Importancia de la Biotecnología en los procesos industriales

**Apuntes del curso Sommelier Profesional (2017)**

MEDINA, K.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Color en vinos tintos. Roble y sabor. Elaboración de cognac

**Apuntes del curso de Especialista en cerveza (2017)**

MEDINA, K.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Microbiología cervecera

**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 / Bioprocesamiento Tecnológico, Biotatálisis,  
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**

**Programa Desayunos Informales, canal 12 (2023)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Web: <https://www.teledoce.com/programas/desayunos-informales/primer-manana/la-levadura-uruguaya-que-se-e>

**Programa Fuga de Radio en UniRadio (2023)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Web: <https://www.uniradio.edu.uy/2023/10/fuga-de-radio-lunes-2-de-octubre-primera-jornadas-uruguayas-de->  
Emisora: UNIRADIO  
Tema: 1as Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Cervecera

**Programa Viva la Tarde en Radio Sarandí (2023)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
Idioma: Español

**Programa Sol del Este en Radio Uruguay (2023)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
Idioma: Español  
Web: <https://x.com/soldleste/status/1709230017912176747?s=20>

**Programa Ciudad Viva en Tv Ciudad (2023)**

MEDINA, K.

Entrevista  
Idioma: Español  
Web: <https://twitter.com/tvciudadviva/status/1709185290084941918?t=84PBxcjxaPkVMmdn7aO9Jw&s=08>

#### **Info Negocios (2023)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
Idioma: Español  
Web: <https://infonegocios.biz/y-ademas/cerveza-ciencia-y-tecnologia-la-facultad-de-quimica-los-une-por-p>

#### **La Diaria (2023)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
Idioma: Español  
Web: <https://ladiaria.com.uy/cotidiana/articulo/2023/9/burbujas-bajo-el-microscopio-organizan-las-primeras>

#### **Programa Sobre Ciencia (2023)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Web: <https://youtu.be/3NEe9LeNzfk?si=xPvgT9LKZDO27jPk>  
Emisora: TV Ciudad  
Fecha de la presentación: 11/10/2023  
Tema: 1as Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Cervecera

#### **Programa Enlace Químico en UniRadio (2023)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Emisora: UniRadio  
Fecha de la presentación: 23/05/2023  
Tema: Pasteur y las levaduras

#### **Programa Sobre Ciencia en TV Ciudad (2021)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
Idioma: Español  
Web: <https://youtu.be/hcgrHCa8v2c>

#### **Programa Cambiando el aire (2019)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Emisora: Canal 5 TNU  
Fecha de la presentación: 19/08/2019  
Tema: Levaduras nativas para cerveza con identidad nacional  
Ciudad: Montevideo  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /

#### **La Diaria, Sector Ciencia (2019)**

MEDINA, K. , ARES, G. , Schinca, C.  
Entrevista  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Emisora: Periódico La Diaria

Fecha de la presentación: 16/03/2019  
Tema: La cerveza en la cabeza

**Programa Mira Vos (2018)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Emisora: Radio Carve  
Fecha de la presentación: 09/08/2018  
Tema: Cervezas reducidas en carbohidratos  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación /

**Noticiero Central (2018)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Emisora: Canal 4 Montecarlo  
Fecha de la presentación: 02/06/2018  
Tema: Levaduras nativas para la elaboración de cerveza reducidas en carbohidratos  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación /

**Programa Mira Vos (2018)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Emisora: Radio Carve  
Fecha de la presentación: 09/08/2018  
Tema: Cervezas reducidas en carbohidratos  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación /

**La Diaria, Sector Ciencia (2018)**

MEDINA, K.  
Entrevista  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Web: <https://ciencia.ladiaria.com.uy/articulo/2018/5/la-panza-cervecera-tiene-los-dias-contados/>  
Emisora: Periódico La Diaria  
Fecha de la presentación: 25/05/2018  
Tema: La panza cervecera tiene los días contados

**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 / Bioprocésamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación /

## ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

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

MEDINA, K.

Congreso

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Evento itinerante: SI

Areas de conocimiento:

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

Información adicional: A marzo 2020 la organización del evento ya estaba organizada pero debido a la pandemia 2020 el evento se reprogramó para el año 2021

### Global Women Breakfast (2022)

MEDINA, K.

Otro

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay

Idioma: Español

Institución Promotora/Financiadora: PEDECIBA y IUPAC

### Mesa Redonda en XIV Encuentro Nacional de Microbiólogos: "Alimento vivos y Bebidas Fermentadas: microbiología, sabor, salud y cultura" (2022)

MEDINA, K.

Congreso

Sub Tipo: Organización

Idioma: Español

### Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras (2017)

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

Otro

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

## Evaluaciones

### EVALUACIÓN DE PROYECTOS

#### EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

##### Proyectos CABBIO 2023 ( 2023 )

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

##### Fondo Sectorial de Energía ANII ( 2023 )

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

##### Beca CSIC de Iniciación a la Investigación ( 2021 / 2021 )

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

##### Evaluación Proyecto ANII ( 2018 )

Uruguay

Cantidad: Menos de 5



REVISIONES

**American Chemical Society ( 2023 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Food Chemistry ( 2022 / 2023 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Food Microbiology ( 2022 / 2023 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Fems Yeast Research ( 2022 / 2023 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Journal of the American Society of Brewing Chemists, ( 2022 / 2023 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Food Research International ( 2021 / 2023 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Food Biotechnology ( 2021 / 2023 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Biotechnology Letters ( 2018 / 2020 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**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 / 2020 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: De 5 a 20

**Food Microbiology ( 2016 / 2023 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: De 5 a 20

**International Journal of Food Microbiology ( 2015 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: De 5 a 20

**Food Microbiology ( 2012 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

### **ENAUQUI (2023)**

Revisiones  
Uruguay

### **Ciclo PEDECIBA: Científicos en el Aula, Serie Que es? (2020)**

Revisiones  
Uruguay

PEDECIBA

## **EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES**

### **Llamado a Grado 2 (2017 / 2022)**

Comité evaluador  
Uruguay  
Cantidad: Menos de 5  
Facultad de Química

### **Conformación de cuadro de interinatos a cargos de Ayudante Grado 1 (2016 / 2023)**

Comité evaluador  
Cantidad: De 5 a 20

### **Llamado a Grado 1 (Facultad de Química, Dpto de Alimentos) (2015 / 2020)**

Comité evaluador  
Uruguay  
Cantidad: Menos de 5

### **Conformación de cuadro de interinatos a cargos de Asistente Grado 2 (2015)**

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

## **JURADO DE TESIS**

### **Doctorado en Biotecnología (2023)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Medicina / CEINBIO  
, Uruguay  
Nivel de formación: Doctorado

#### **Doctorado en Química ( 2022 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Cordoba , España  
Nivel de formación: Doctorado

#### **Doctorado en Química ( 2020 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nivel de formación: Doctorado

#### **Doctorado en Química ( 2018 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nivel de formación: Doctorado

#### **Magister en Química ( 2017 / 2019 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nivel de formación: Maestría

#### **Licenciatura en Ciencias Biológicas ( 2017 / 2017 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nivel de formación: Grado

## **Formación de RRHH**

### **TUTORÍAS CONCLUIDAS**

#### **POSGRADO**

##### **Biodiversidad de levaduras nativas en base a la caracterización de cervezas artesanales nacionales (2017 - 2023)**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay  
Programa: Maestría en Biotecnología  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Cecilia Schinca  
País: Uruguay  
Palabras Clave: cerveza caracterización química  
Areas 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**

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

## GRADO

### **Utilización de levaduras nativas del género Dekkera/Brettanomyces para la elaboración de cerveza (2021 - 2023)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Tesis de Grado  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Sebastián Moreira  
País: Uruguay  
Palabras Clave: levaduras nativas Brettanomyces cerveza  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación

### **DESARROLLO DE UN PREPARADO DE AMILASAS PRODUCIDAS POR CEPAS DE Aureobasidium pullulans NATIVAS Y SU APLICACIÓN A LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA (2021 - 2023)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Carrera de Grado  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( MEDINA, K. , PAOLA PANIZZA )  
Nombre del orientado: Florencia Tourné  
País: Uruguay  
Palabras Clave: enzimas; cerveza; almidón  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular

### **Enología y Biotecnología de las Fermentaciones**

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

### **Elaboracion de vino tinto a escala industrial: Efectos de la levadura y de los sistemas de maceracion**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: María Eugenia Gomez  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Tannat Vinificacion maceración  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación

### **Aislamiento e identificación molecular de especies de levaduras no-Saccharomyces presentes en la uva**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay  
Programa: Licenciatura en Bioquímica  
Nombre del orientado: Ana Godoy  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Levaduras no-saccharomyces Identificación molecular  
Areas 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**

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

Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: María Noel Larroque  
País: Uruguay  
Palabras Clave: vida útil de levaduras  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación

#### **Control biológico de Botrytis sp.**

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

#### **Practicantados**

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

#### **Practicantados**

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

#### **OTRAS**

##### **Análisis Físicoquímicos de tres cosechas del Vino Moscato Giallo y su carácter VCP (2022 - 2023)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay  
Programa: Licenciatura en Análisis Alimentario  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Jhonatan Cardozo  
País: Uruguay

##### **Análisis Físicoquímicos de tres cosechas del Vino Moscato Giallo y su carácter VCP (2022 - 2023)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay  
Programa: Licenciatura en Análisis Alimentario  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Josefina Rodríguez Docente: -  
País: Uruguay

##### **Seguimiento de la inestabilidad química de las cervezas artesanales uruguayas (2021 - 2022)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Pasantía de Investigación  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Leandro Acevedo  
País: Uruguay  
Palabras Clave: cerveza análisis físicoquímicos  
Áreas de conocimiento:

**Impacto de la utilización de frutos nativos en la elaboración de cervezas artesanales (2021 - 2022)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Marco Funes

País: Uruguay

**Impacto de la utilización de frutos nativos en la elaboración de cervezas artesanales (2021 - 2022)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Lucía Latorre

País: Uruguay

**Impacto de la utilización de frutos nativos en la elaboración de cervezas artesanales (2021 - 2022)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Maite Silva

País: Uruguay

**Impacto de la utilización de frutos nativos en la elaboración de cervezas artesanales (2020 - 2022)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Victoria Carballo

País: Uruguay

**Impacto de la utilización de frutos nativos en la elaboración de cervezas artesanales (2020 - 2022)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Nasha da Roza

País: Uruguay

**Programa Acortando Distancias, organizado por PEDECIBA y ANEP.**

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Alicia Trillo

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Fermentación

**Selección y caracterización de cepas de levaduras autóctonas provenientes de viñedos uruguayos**

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: María Eugenia Amorós

País: Uruguay

Palabras Clave: Levaduras nativas Levaduras no-Saccaromyces

Áreas de conocimiento:

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

Enológica

**Estudio de la contaminación por Zygosaccharomyces en la industria nacional**

Iniciación a la investigación  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Maia Urruty  
País: Uruguay  
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**

Iniciación a la investigación  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nombre del orientado: Maia Urruty  
País: Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Enológica

#### **Tutoría de orientación curricular**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay  
Nombre del orientado: Natalia Oviedo  
País: Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **Pasantía de trabajo en Bodegas Carrau**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Avances en Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: Mariela Sosa  
País: Uruguay  
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**

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

#### **Pasantía de trabajo en Bodegas Carrau**

Iniciación a la investigación  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Nombre del orientado: Laura Ferreri  
País: Uruguay  
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**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay  
Nombre del orientado: Cecilia Torterolo  
País: Uruguay  
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.**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Nombre del orientado: Margarita Etchebarne

País: Uruguay

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**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Nombre del orientado: Martín Suárez

País: Uruguay

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**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Nombre del orientado: Federico Peluffo

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Técnico en vitivinicultura

**TUTORÍAS EN MARCHA**

**POSGRADO**

**Caracterización fisicoquímica y sensorial de bebidas fermentadas a base de té (kombucha): estudio del impacto de la utilización de levaduras nativas (2023)**

Tesis de maestría

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

Programa: Carrera de Posgrado

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( MEDINA, K. , VALENTINA MARTÍN )

Nombre del orientado: Florencia Tourné

País/Idioma: Uruguay,

Áreas de conocimiento:

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

Fermentación

**ESTUDIO DE LOS EFECTOS DE CAMPOS MAGNÉTICOS Y SONIDO EN LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL UTILIZANDO LEVADURAS NO CONVENCIONALES EN LA FERMENTACIÓN (2023)**

Tesis de doctorado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de San Luis / Instituto de Física

Aplicada, Argentina

Programa: Doctorado

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( MEDINA, K. , Leonardo Makinistian )

Nombre del orientado: Franco Petersen

País/Idioma: Argentina,

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

Tesis de maestría

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

Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Uruguay

Programa: Maestría en Biotecnología

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Belén Listur  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: vino Tannat levaduras alcohol  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Bebidas Fermentadas

### **Incidencia de la inestabilidad química y microbiológica en la producción de cerveza artesanal uruguaya (2020)**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Uruguay  
Programa: Maestría en Química  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Noela González Grucci  
País/Idioma: Uruguay, Español

### **GRADO**

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

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Licenciado en Química  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( MEDINA, K. , VALENTINA MARTÍN )  
Nombre del orientado: Carolina Nuñez  
País/Idioma: Uruguay,

## **Otros datos relevantes**

### **PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS**

#### **Presidenta del Comité organizador de las 1eras Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Cervecera (2023)**

(Nacional)  
Facultad de Química

#### **Premio Nova/ Premio Nacional de Innovación (2023)**

(Nacional)  
ANII  
Finalista en la terna de la categoría Articulación Academia-Sector Productivo. Integrante del equipo de investigadores del Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, Facultad de Química, Udelar

#### **Enoforum 2018. Trabajo seleccionado entre los 10 mejores. "The oenological potential of Hanseniopsis vineae yeast strains in industrial wine production (2019)**

(Internacional)  
Enoforum

#### **Mejor libro categoría Enología de la Organización Internacional de la Viña y el Vino . Yeast biotechnology for red winemaking. En Red Wine Technology, 69-83, Elsevier Eds. Morata, A. ISBN: 978-0-12-814399-5 (2019)**

(Internacional)  
Organización Internacional de la Viña y el Vino

#### **Artículo destacado en tapa de la revista American Journal of Viticulture and Enology. Effects of non-Saccharomyces yeasts on color, anthocyanin and anthocyanin-derived pigments of Tannat grapes during fermentation , (69) 2: 148-156 (2018)**

(Internacional)

**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

**Investigador del SNI, Nivel 1 (2015)**

(Nacional)

ANII

**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**

**ENAQUI (2023)**

Encuentro

Caracterización fisicoquímica y microbiológica de bebidas fermentadas a base de té (kombucha): resultados preliminares.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química

Alcance geográfico: Nacional

**ENAQUI (2023)**

Encuentro

Vida útil de las cervezas artesanales uruguayas desde el punto de vista microbiológico y fisicoquímico

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química

Alcance geográfico: Nacional

**ENAQUI (2023)**

Encuentro

Búsqueda de levaduras nativas uruguayas con potencial para la reducción del grado alcohólico en vinos.

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química

Alcance geográfico: Nacional

#### **ENQUI (2023)**

Encuentro

Glosario de química en lengua de señas uruguaya (LSU): motivación, contenido y propósito

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química

Alcance geográfico: Nacional

#### **Congreso Internacional de Enseñanza de las Ciencias Básicas (CIECIBA) (2023)**

Congreso

En camino hacia la educación inclusiva: creación de un glosario en Química en base al Diseño

Universal de Aprendizaje

Uruguay

Tipo de participación: Poster

#### **1er Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (CLASS) (2023)**

Congreso

La fermentación: un proceso biotecnológico ejemplar para la construcción de un futuro más sustentable

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

#### **44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino (2023)**

Congreso

Estrategias combinadas para la obtención de un vino Tannat con un contenido moderado de alcohol

España

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Organización Internacional de la Viña y el Vino

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

#### **37th International Specialized Symposium on Yeast (ISSY) (2023)**

Simposio

OCCURENCE OF WILD YEASTS IN URUGUAYAN CRAFT BEERS AND ITS IMPACT ON PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS

Australia

Tipo de participación: Poster

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

#### **37th International Specialized Symposium on Yeast (ISSY) (2023)**

Simposio

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

Australia

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: International Specialized Symposium on Yeast (ISSY)

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

#### **1as Jornadas uruguayas de Ciencia y Tecnología Cervecera (2023)**

Encuentro

Estado actual de la investigac científica de cerveza en Uruguay: avances y perspectivas

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones  
Alcance geográfico: Regional

#### **1as Jornadas uruguayas de Ciencia y Tecnología Cervecera (2023)**

Encuentro  
Aplicaciones de levaduras en cervecerías  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, área Enología y Biotec de las Fermentaciones  
Alcance geográfico: Regional

#### **1as Jornadas uruguayas de Ciencia y Tecnología Cervecera (2023)**

Encuentro  
Moderador del bloque temático: Valorización de Efluentes y desechos de la industria cervecera  
Uruguay  
Tipo de participación: Moderador  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones  
Alcance geográfico: Regional

#### **La cerveza bajo el microscopio (2023)**

Taller  
Reutilización de levaduras en la industria cervecera artesanal  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones  
Alcance geográfico: Regional

#### **Congreso Uruguayo de Química Analítica CUQA (2022)**

Congreso  
El camino empieza con un paso. Glosario de química en lenguaje de señas del Uruguay  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster

#### **III Congreso Nacional de Biociencias (2022)**

Congreso  
Desarrollo de un preparado de amilasas producidas por cepas de *Aureobasidium pullulans* nativas y su aplicación a la producción de cerveza  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster

#### **Vita Global Final Event: Industry dialogue, sustainable academic partnerships and flexible learning (2022)**

Simposio  
Información sobre acciones en Uruguay en el marco del proyecto Vita Global  
España  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: ERASMUS - Vita Global  
Alcance geográfico: Internacional

#### **XIV Encuentro Nacional de Microbiólogos (2022)**

Encuentro  
Mesa Redonda ?Alimentos vivos y Bebidas Fermentadas: microbiología, sabor, salud y cultura?  
Uruguay  
Tipo de participación: Moderador

#### **XIV Encuentro Nacional de Microbiólogos (2022)**

Encuentro  
Cerveza: Historia y actualidad de un fermentado milenario

Tipo de participación: Conferencista invitado

**Global Women Breakfast 2022 (2022)**

Encuentro

Global Women Breakfast of PEDECIBA and IUPAC

Tipo de participación: Otros

Alcance geográfico: Internacional

**43°. Congreso Mundial de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) (2022)**

Congreso

Proteolitic activity under white wine fermentation by *Hanseniaspora vineae* yeast strains

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Organización Internacional de la Viña y el Vino

Alcance geográfico: Internacional

**43°. Congreso Mundial de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) (2022)**

Congreso

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

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)

Alcance geográfico: Internacional

**36th International Specialized Symposium on Yeast (ISSY) (2022)**

Simposio

Biology of *Hanseniaspora vineae* and its potential contribution to understand yeast adaptations for food fermentation

Canadá

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: International Specialized Symposium on Yeast

Alcance geográfico: Internacional

**36th International Specialized Symposium on Yeast (ISSY) (2022)**

Simposio

Biodiversity and brewing ability of non-*Saccharomyces* strains isolated from Uruguayan vineyards

Canadá

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: International Specialized Symposium on Yeast

Alcance geográfico: Internacional

**36th International Specialized Symposium on Yeast (2022)**

Simposio

Physicochemical, microbiological and sensory stability of Uruguayan craft beers: preliminary results

Canadá

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: International Specialized Symposium on Yeast

Alcance geográfico: Internacional

**Jornada de la SUM ?Mi microorganismo favorito? (2022)**

Otra

Video de 3 minutos sobre ?Mi microorganismo favorito? (*Saccharomyces cerevisiae*)

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Microbiología

**Día del Patrimonio en Facultad de Química (2022)**

Encuentro

Participación cen el stand del Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones

Tipo de participación: Comentarista

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química

#### **Día del Patrimonio en Facultad de Química (2022)**

Encuentro

Participación en el stand de la Comisión de Inclusión Estudiantil y Laboral en Discapacidad

Tipo de participación: Comentarista

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química

#### **INNOVA (2021)**

Congreso

APLICACIÓN INDUSTRIAL DE LEVADURAS NATIVAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZAS ARTESANALES

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 15

Nombre de la institución promotora: Latitud LATU

#### **International Workshop on Brewing Yeasts (IWOBY) (2021)**

Congreso

NON-CONVENTIONAL NATIVE YEAST FOR CRAFT BEER PRODUCTION

Argentina

Tipo de participación: Poster

#### **International Workshop on Brewing Yeasts (IWOBY) (2021)**

Congreso

PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL STABILITY OF URUGUAYAN CRAFT BEERS: PRELIMINARY RESULTS

Argentina

Tipo de participación: Poster

#### **Master Brewers Conference (2021)**

Congreso

Mixed fermentation at brewery pilot scale using Saccharomyces and non- Saccharomyces native yeasts

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

#### **Encuentro Nacional de Química (2021)**

Encuentro

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

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Química

#### **Encuentro Nacional de Química (ENAQUI) (2021)**

Encuentro

ESTUDIO DE LA EVOLUCIÓN FÍSICOQUÍMICA, MICROBIOLÓGICA Y AROMÁTICA DE CERVEZAS ARTESANALES URUGUAYAS: RESULTADOS PRELIMINARES

Uruguay

Tipo de participación: Poster

#### **XXVI Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ingeniería Química y carreras afines (COLAEIQ) (2021)**

Congreso

Innovación y diferenciación en la industria cervecera: utilización de levaduras nativas no convencionales?.

Paraguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

#### **Foro Virtual de Cerveza artesanal para estudiantes de la carrera de Procesos Alimentarios de la UTVCO (2021)**

Encuentro

Impacto de la utilización de levaduras autóctonas no tradicionales sobre el perfil aromático y

sensorial de la cerveza?

México

Tipo de participación: Conferencista invitado

### **III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2020)**

Congreso

Bioprospección y desarrollo de levaduras autóctonas no tradicionales para su aplicación en la industria cervecera

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay Palabras

Clave: fermentación levaduras aromas cerveza

Areas de conocimiento:

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

### **Semana de la Ciencia y Tecnología 2020 (2020)**

Encuentro

Ciencia y Cerveza: Rol de las levaduras

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Polo Tecnológico de Tacuarembó Areas de conocimiento:

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

### **Pasteurizarte (2019)**

Encuentro

Aislamiento de levaduras autóctonas para producción de cerveza con identidad nacional

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Instituto Pasteur

### **Charlas académicas para el Fondo para el Progreso Estudiantil (FPE) (2019)**

Encuentro

Levaduras nativas en la elaboración de cerveza

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

### **2da Jornada de Intercambio Tecnólogo Químico-Industria (2019)**

Encuentro

A las levaduras les gusta hacer cerveza?

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado Areas de conocimiento:

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

### **30° Congreso Brasileiro de Microbiología (2019)**

Congreso

Study of native non-conventional yeasts for winemaking. Adaptability for industrial application

Brasil

Tipo de participación: Poster

### **30° Congreso Brasileiro de Microbiología (2019)**

Congreso

Selection of non-conventional native yeasts for craft beer production with low carbohydrate content and gluten free

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Sociedad Brasileira e Microbiología

### **35th International Specialized Symposium on Yeast (YSSY) (2019)**

Simposio

Global winemaking application of *Hanseniaspora vineae* under mixed yeast culture conditions

Turquía  
Tipo de participación: Otros

**Congreso Nacional de Biociencias (2019)**

Congreso  
Caracterización de levaduras nativas para la producción de cerveza  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster

**ENAQUI (2019)**

Encuentro  
Caracterización físicoquímica de cervezas artesanales nacionales  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster

**ENAQUI (2019)**

Encuentro  
Fermentación de levaduras nativas utilizando cereales y pseudocereales para la producción de cerveza libre de gluten  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster

**1era Jornada de Intercambio Tecnólogo Químico - Industria (2018)**

Encuentro  
¿A las levaduras les gusta hacer cerveza?  
Uruguay  
Tipo de participación: Conferencista invitado

**41 st World Congress of Vine and Wine (2018)**

Congreso  
Impact onn Tannat wines aroma produced by different yeast using three vinifications systems  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Carga horaria: 40  
Nombre de la institución promotora: OIV

**International Specialized Symposium on Yeast (2018)**

Simposio  
CRAFT BEER: INCREASING FLAVOR DIVERSITY USING MIXED CULTURE FERMENTATION WITH NON CONVENTIONAL YEASTS  
Argentina  
Tipo de participación: Otros  
Carga horaria: 24

**Charlas Académicas FPE Química (2018)**

Taller  
Levaduras nativas para la fabricación de cerveza  
Uruguay  
Tipo de participación: Conferencista invitado

**Gusto a ciencia (2018)**

Taller  
Aplicación de levaduras nativas para la elaboración de cerveza artesanal  
Uruguay  
Tipo de participación: Conferencista invitado

**Enoforum (2018)**

Congreso  
The Oenological potential of Hanseniaspora vineae yeast strains ti industrial wine production  
Italia  
Tipo de participación: Otros

#### **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 / Bioprocesamiento 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 / Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Evaluación sensorial

#### **ENAQUI (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 / Bioprocesamiento 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 Enologica

#### **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:

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

#### **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 Areas 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

Areas de conocimiento:

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

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

#### **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

Areas de conocimiento:

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

**TRAMA Expone (2014)**

Encuentro

. Efecto de cepas de bacterias lácticas con actividad  $\beta$ -glucosidasa 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 vinífera* 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 biológico

Áreas de conocimiento:

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

#### **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

Áreas 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 *Gleophylum 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**

**Defensa del proyecto de tesis de Doctorado titulado: Obtención de extractos con propiedades bioactivas a partir del orujo de *Vitis vinífera* L. cv. Tannat: aplicación de tecnologías verdes, estudio de biotransformación y evaluación de su efecto neuroprotec (2023)**

Candidato: Mikaela Rajchman

Tipo Jurado: Otras

MEDINA, K. , Gonzalez-Pombo

Doctorado en Biotecnología / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Medicina / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

**Eficiencia en la remoción de contaminantes presentes en aguas residuales a partir del uso de *Spirulina platensis*. ENAQUI (2023)**

Candidato: Mackinnon Abeliano, Belén

Tipo Jurado: Otras

MEDINA, K.

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

País: Uruguay

Idioma: Español

**Variante de una citosina desaminasa para la conversión de 5-Fluorocitosina. ENAQUI (2023)**

Candidato: Lucía Patrón

Tipo Jurado: Otras

MEDINA, K.

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

País: Uruguay

Idioma: Español

**Estudio del número de copias y expresión de cannabinoides sintasas en distintas variedades de *Cannabis*. ENAQUI (2023)**

Candidato: Lucía Malta

Tipo Jurado: Otras  
MEDINA, K.  
Congresos Científicos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**Producción y caracterización de vesículas de membrana externa en bacterias uropatógenas. ENAQUI (2023)**

Candidato: María José González  
Tipo Jurado: Otras  
MEDINA, K.  
Congresos Científicos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**Estrategias para la reducción del contenido de sodios de los alimentos (2020)**

Candidato: María Lucía Antúnez  
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado  
MEDINA, K. , Rosires Deliza , C RUFO  
Posgrado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Inglés

**Las bacterias lácticas en la vinificación del Tannat. Estudio del aroma del vino (2018)**

Candidato: Mariela Medina  
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado  
MEDINA, K.  
Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**Búsqueda de nuevos biocatalizadores para la valorización de residuos lignocelulósicos (2018)**

Candidato: Emiliana Botto  
Tipo Jurado: Tesis de Maestría  
MEDINA, K.  
Maestría en Química (UDELAR - PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**Evaluadora por Pedeciba del Informe de Avance de Maestría en Química de la Lic. Noelia Umpierrez. (2017)**

Candidato: Noelia Umpierrez  
Tipo Jurado: Tesis de Maestría  
MEDINA, K.  
Maestría en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**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 / 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 / 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 / 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 / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

## **CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL**

Responsable del desarrollo y consolidación de una línea de investigación dentro del Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones de la Facultad de Química, denominada "Ciencia y Tecnología Cervecera", especializada en el estudio de la biotecnología y química de la industria cervecera. Esta línea de investigación comenzó en el año 2015 y en la actualidad se encuentra consolidada mediante la integración de un sólido grupo de trabajo multidisciplinario de ayudantes y asistentes de laboratorio, tesis de grado y de posgrado. El grupo de Ciencia y Tecnología Cervecera lleva adelante tareas de docencia en cursos de grado, posgrado y especialización; investigación básica y aplicada en la industria cervecera, formación de recursos humanos calificados a nivel de grado y posgrado a nivel nacional e internacional; así como actividades de extensión y vinculación con el medio. En el año 2023 implementó la realización de las 1as Jornadas uruguayas de Ciencia y Tecnología Cervecera, marcando un hito para el sector cervecero nacional.

## **Información adicional**

- Integrante de la Comisión Asesora de Pasantías de PEDECIBA Química. Enero 2022 ? a la fecha
- Participación en evaluaciones docentes entre pares en el curso de Sistemas Integrados de Gestión de Facultad de Química. Julio 2022.
- Integrante de la Subcomisión de Ingreso y Seguimiento (SIS) de PEDECIBA Biología, Área Biología Celular, Molecular y Bioquímica. Abril 2021 ? Abril 2022.
- Representante Titular de los Grados 3, 4 y 5 ante la Comisión Directiva del Departamento de Alimentos. Diciembre 2018 - Noviembre 2019, Diciembre 2020 Noviembre 2021.
- Representante Primer Suplente de los Grados 3, 4 y 5 ante la Comisión Directiva del Departamento de Alimentos. Diciembre 2019 - Noviembre 2020.
- Participación como auditora interna de calidad en las auditorías anuales de seguimiento de la UNASIG de Facultad de Química. Julio 2017 -2020.
- Delegada por el Departamento de Alimentos, ante la Comisión de Apoyo a las Personas con Requerimientos Especiales (APRE) de Facultad de Química. Junio 2016 a la fecha.
- Integrante del equipo titular de emergencia del Instituto de Química. Diciembre 2016 a la fecha.
- 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 - 2020

- Integrante del Grupo de Trabajo de Facultad de Química para la implementación de cursos a distancia. Mayo 2015- 2018

-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 ?Acartando 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

<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>174</b>
<b>Artículos publicados en revistas científicas</b>	42
Completo	42
<b>Trabajos en eventos</b>	116
<b>Libros y Capítulos</b>	9
Libro publicado	7
Capítulos de libro publicado	2
<b>Textos en periódicos</b>	5
Revistas	5
<b>Documentos de trabajo</b>	2
Completo	2
<b>PRODUCCIÓN TÉCNICA</b>	<b>51</b>
<b>Productos tecnológicos</b>	6
Con registro o patente	1
<b>Procesos o técnicas</b>	1

Trabajos técnicos	3
Otros tipos	41
<b>EVALUACIONES</b>	<b>35</b>
Evaluación de proyectos	4
Evaluación de eventos	2
Evaluación de publicaciones	14
Evaluación de convocatorias concursables	9
Jurado de tesis	6
<b>FORMACIÓN RRHH</b>	<b>36</b>
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</b>	<b>31</b>
Otras tutorías/orientaciones	16
Docente adscriptor/Practicantado	3
Iniciación a la investigación	4
Tesis/Monografía de grado	6
Tesis de maestría	2
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</b>	<b>5</b>
Tesis de maestría	3
Tesis de doctorado	1
Tesis/Monografía de grado	1