



# Curriculum Vitae

## Laura Carolina FARIÑA IRIARTE



Actualizado: 21/12/2016

Publicado: 20/07/2017

**Sistema Nacional de Investigadores**

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas

Categorización actual: Nivel I

Ingreso al SNI: Activo(01/03/2009)

## Datos generales

### Información de contacto

E-mail: lfarina@fq.edu.uy

Teléfono: 29248194

Dirección: Gral. Flores 2124

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

### Institución principal

CYTAL, Sección Enología / Facultad de Química - UDeLaR / Universidad de la República / Uruguay

### Dirección institucional

Dirección: Facultad de Química - UDeLaR / Gral. Flores 2124 / 11800 / Montevideo / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (+00598) 29248194

E-mail/Web: lfarina@fq.edu.uy / <http://enologia.fq.edu.uy>

## Formación

### Formación concluida

#### Formación académica/Titulación

##### Posgrado

2004 - 2008

Doctorado

Doctorado en Química

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

Título: Caracterización del Perfil aromático de vinos Tannat y su evolución durante la crianza

Tutor/es: Dr. Eduardo Dellacassa/ Codirector: Dr. Eduardo Boido

Obtención del título: 2008

Becario de: Comisión Sectorial de Investigación Científica , Uruguay

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

##### Grado

2001 - 2004

Grado

Química Farmacéutica

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

Obtención del título: 2004

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

1997 - 2001  
Grado  
Bachiller en Química  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay  
*Obtención del título:* 2001  
*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

## Formación complementaria

### Postdoctorado

04 / 2013 - 03 / 2015  
Desarrollo de un método de clasificación de levaduras para vinificación según su metabolismo de nitrógeno e impacto en la calidad del vino.  
MEC. Instituto de Investigaciones Biológicas «Clemente Estable» , Uruguay  
*Becario de:* MEC. Instituto de Investigaciones Biológicas «Clemente Estable» , Uruguay  
*Palabras clave:* Levaduras; Nitrógeno  
*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Enología

### Cursos corta duración

08 / 2013 - 09 / 2013  
Microbiología Predictiva  
Universidad Nacional de Cuyo , Argentina

2008 - 2008  
Textura en el Desarrollo de Alimentos  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2007 - 2007  
Curso General de Propiedad Intelectual" dictado por la Asociación mundial de la OMPI  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2007 - 2007  
Garantía de Calidad y Buenas Prácticas de Manufactura. Productos de uso humano y Veterinario  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2007 - 2007  
Farmacología y Toxicología de Productos Naturales  
Universidad de la Habana , Cuba

2007 - 2007  
Introducción a la gestión Logística  
Camara de Industrias del Uruguay , Uruguay

2006 - 2006  
Evaluación sensorial de los alimentos  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2006 - 2006  
Fitomedicina  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2006 - 2006  
Los Defectos de los Vinos  
Otros , Uruguay

2006 - 2006  
Quimiometría y Cualimetría  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2005 - 2005  
Nuevas fronteras en química analítica: espectrometría de masa en el laboratorio  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2004 - 2004  
Visión actual de la Espectrometría de Masas  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2004 - 2004  
Gestión de la Calidad. Fundamentos  
Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

2004 - 2004  
Gestión de la calidad en los laboratorios  
Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

2004 - 2004  
Desarrollos recientes en la tecnología de columnas de Cromatografía Líquida  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2002 - 2002  
CLAVES PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS FINOS  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2001 - 2001  
Evaluación de Impacto Ambiental  
Facultad de Ciencias - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

### Otras instancias

2010	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Seminarios de Jueves de Propiedad Intelectual para Investigadores <i>Institución organizadora:</i> Red Nacional de Propiedad Intelectual , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Propiedad Intelectual <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica
2002	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> XII Seminario de Investigación Científica, X Jornadas de Jóvenes Investigadores de la AUGM <i>Institución organizadora:</i> AUGM , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Enología <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología
2009	Congresos <i>Nombre del evento:</i> I Congreso Uruguayo de Química Analítica <i>Institución organizadora:</i> Uruguay <i>Palabras clave:</i> Química Analítica <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica
2007	Congresos <i>Nombre del evento:</i> XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. <i>Institución organizadora:</i> Argentina <i>Palabras clave:</i> Enología <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología
2005	Congresos <i>Nombre del evento:</i> X Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. <i>Institución organizadora:</i> Brasil <i>Palabras clave:</i> Enología <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología
2003	Congresos <i>Nombre del evento:</i> IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. <i>Institución organizadora:</i> Chile <i>Palabras clave:</i> Enología <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología
2001	Congresos <i>Nombre del evento:</i> 3er Congreso Uruguayo de Bioquímica Clínica, Laboratorio y Prevención <i>Institución organizadora:</i> Asociación de Bioquímica Uruguaya , Uruguay
2007	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Taller: Formación de Auditores en GMP <i>Institución organizadora:</i> Facultad de Química , Uruguay
2009	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> 1er Encuentro Nacional de de Ciencias Químicas. PEDECIBA <i>Institución organizadora:</i> Uruguay <i>Palabras clave:</i> Ciencias Químicas <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología
2000	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> 5ta Jornada de Nutrición <i>Institución organizadora:</i> Centro de Medicina y Especialidades , Uruguay
2006	Otros <i>Nombre del evento:</i> Jornada Técnica <i>Institución organizadora:</i> FUCREA , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Enología <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

## Construcción institucional

He colaborado en la puesta en marcha del Laboratorio de Biotecnología de Aromas área específica dedicada al análisis de componentes volátiles en diversas matrices, desde este ámbito brindó asesoramiento específico a empresas y a distintos proyectos en el área institucional. Dentro del Departamento me encargo del dictado de clases de cromatografía y conjuntamente con los docentes de otros departamentos participo en los cursos de métodos separativos, espectrometría de masas y cromatografía gaseosa (práctico). He dictado cursos a nivel de grado y posgrado en mi área de especialización en nuestro País y en el exterior.

## Idiomas

Inglés

Entiende (Bien) / Habla (Bien) / Lee (Muy Bien) / Escribe (Bien)

## Areas de actuación

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Composición volátil de alimentos y bebidas

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Clasificación de Levaduras para vinificación según metabolismo de nitrógeno

## Actuación Profesional

### Cargos desempeñados actualmente

- Desde:* 11/2016  
Profesor Adjunto , (Docente Grado 3 Titular, 40 horas semanales / Dedicación total) , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
- Desde:* 08/2009  
Investigadora Nivel 3 , (30 horas semanales) , Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Uruguay
- Desde:* 09/2016  
(1 horas semanales) , Universidad Tecnológica , Uruguay

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

#### Vínculos con la institución

- 06/2007 - 08/2008, *Vínculo:* Sección Enología, Docente Grado 2 Interino, (40 horas semanales)
- 05/2002 - 06/2007, *Vínculo:* Ayudante Sección Enología, Docente Grado 1 Interino, (30 horas semanales)
- 01/2006 - 01/2007, *Vínculo:* Ayudante Honorario de Farmacognosia, Docente Grado 1 Interino, (10 horas semanales)
- 01/2001 - 12/2002, *Vínculo:* Colaborador Honorario. Sección Enología, Docente Grado 1 Interino, (25 horas semanales)
- 09/2008 - 07/2009, *Vínculo:* Asistente Sección Enología, Docente Grado 2 Interino, (25 horas semanales)
- 08/2009 - 03/2013, Vínculo: Asistente sección Enología. CYTAL, Docente Grado 2 Interino, (40 horas semanales)*
- 04/2013 - 06/2015, Vínculo: Asistente, Docente Grado 2 Interino, (20 horas semanales)*
- 07/2015 - 10/2016, *Vínculo:* Profesor adjunto, Docente Grado 3 Titular, (36 horas semanales)
- 11/2016 - Actual, *Vínculo:* Profesor Adjunto, Docente Grado 3 Titular, (40 horas semanales / Dedicación total)

#### Actividades

03/2010 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Química

Análisis de compuestos volátiles en mieles , Coordinador o Responsable

10/2005 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Química , Sección Enología

Aplicación de técnicas de GC-O, GC-MS para el análisis de compuestos volátiles. Correlación entre datos analíticos y olfatométricos en alimentos y bebidas. , Coordinador o Responsable

01/2004 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Química , Sección Enología

Efecto de la maduración sobre el contenido de compuestos aromáticos en uvas (fracciones libre y ligada) , Integrante del Equipo

01/2002 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Química , Sección Enología

Análisis de precursores aromáticos en uvas y vinos y estudio de distintos efectos (clima, suelo, variedad, sistema de conducción, poda, etc.) en su biosíntesis. , Coordinador o Responsable

03/2011 - 03/2015

Líneas de Investigación , Facultad de Química

Clasificación de levaduras para vinificación según su metabolismo de Nitrógeno , Coordinador o Responsable

08/2016 - Actual

Docencia , Grado

Espectrometría de Masas Org. 208 , Asistente , Química

08/2015 - Actual

Docencia , Grado

Curso práctico GC y GC-MS , Organizador/Coordinador , Química

03/2012 - Actual

Docencia , Grado

Análisis de Alimentos , Asistente , Ingeniería de Alimentos

03/2012 - Actual

Docencia , Grado

Organica 205. Métodos separativos , Invitado , Carreras de Facultad de Química

03/2011 - Actual

Docencia , Grado

Análisis de Alimentos , Asistente , Ingeniería de Alimentos

03/2011 - Actual

Docencia , Grado

Responsable grupo práctico , Asistente , Ingeniería de Alimentos

01/2007 - Actual

Docencia , Grado

Enología y biotecnología de las fermentaciones , Asistente , Carreras de Facultad de Química

01/2004 - Actual

Docencia , Grado

Enología y biotecnología de las fermentaciones , Asistente , Carreras de Facultad de Química

01/2006 - 12/2007

Docencia , Grado

Productos Naturales , Asistente , Carreras de Facultad de Química

10/2009 - 12/2009

Pasantías , Centro de Aromas , Pontificia Universidad Católica de Chile

Puesta a punto y Validación de método de extracción de compuestos azufrados en vinos. Aplicación de la técnica desarrollada.

09/2005 - 10/2005

Pasantías , Universidad de Zaragoza , Depto. de Química Cuantitativa. Laboratorio de Análisis de Aroma y Enología

Pasantía de investigación

07/2016 - 10/2016

Servicio Técnico Especializado , Facultad de Química , Laboratorio de Biotecnología de Aromas

Asesoramiento empresa Pagnifique

03/2012 - Actual

Extensión

Representante suplente por Facultad de Química en Comité especializado de UNIT Productos para Alimentación Animal

01/2006 - 05/2008

Extensión , Instituto Uruguayo de Normas Técnicas

Delegado titula en el comité especializado de Trazabilidad en Vinos

03/2012 - Actual

Gestión Académica , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Comisión Directiva del Departamento

Suplente de Representantes de Grados 1 y 2

03/2012 - Actual

Gestión Académica , Grupo de Trabajo responsable de Implementar Licenciatura en Enología

Delegada de Facultad de Química

03/2012 - Actual

Gestión Académica

Integrante de comisión de Tutorías de Facultad de Química

07/2011 - Actual

## Sistema Nacional de Investigadores

Gestión Académica , Facultad de Química

Integrante de la Comisión Asesora de Méritos en el llamado a aspirantes N° 136/11 para la provisión interina de un cargo de Ayudante de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Enología – CYTAL

04/2009 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Química , CYTAL

Tutora de Orientación Curricular de Estudiantes de Facultad de Química 2009, 2011

03/2010 - 10/2011

Gestión Académica , Facultad de Química

Miembro Suplente de Claustro de Facultad de Química en representación del Orden Docente

01/2004 - 12/2004

Gestión Académica , Facultad de Química , Comisión de Magister

Delegada por el orden estudiantil

11/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Laboratorio de Biotecnología de Aromas

Estudio de la composición volátil, no volátil y determinación de nuevos marcadores químicos en mieles de plantas nativas del Uruguay en combinación con aplicaciones quimiométricas , Integrante del Equipo

03/2013 - 02/2015

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Sección Enología

Desarrollo de métodos rápidos para la evolución de la calidad y clasificación de mieles uruguayas , Coordinador o Responsable

03/2011 - 02/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Sección Enología

Selección de levaduras para la vinificación según la capacidad de formación de metabolitos secundarios con impacto en la calidad aromática

01/2007 - 04/2010

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Enología

Valoración y control de peligros y puntos críticos que afectan la calidad e inocuidad de los vinos Tannat de exportación , Integrante del Equipo

01/2007 - 12/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Enología

10/2007 - 10/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Sección Enología

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 de Uruguay. , Integrante del Equipo

01/2007 - 01/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Enología  
Desarrollo de un modelo para estudiar el potencial aromático de vinos Tannat en condiciones de envejecimiento , Integrante del Equipo

06/2005 - 06/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Enología  
Desarrollo de un modelo para estudiar el potencial aromático de vinos Tannat en condiciones de envejecimiento , Coordinador o Responsable

05/2003 - 12/2005

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Sección Enología  
Del viñedo a la copa. , Integrante del Equipo

01/2002 - 12/2005

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Enología  
Determinación y ajuste de las técnicas de manejo del viñedo tendiente a la producción de vinos Tannat para exportación , Integrante del Equipo

01/2004 - 12/2004

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Sección Enología  
Proyecto de validación: (PROVA-PREDEG) Validación de la instalación de un mulch de piedra y variación de la altura de la carga para mejorar la calidad de los mostos del cultivar Tannat , Integrante del Equipo

**Administración Nacional de Educación Pública , Universidad del Trabajo del Uruguay , Uruguay**

### Vínculos con la institución

05/2005 - 09/2005, *Vínculo:* Docente en Escuela de Vitivinicultura, (5 horas semanales)

01/2006 - 12/2007, *Vínculo:* Docente en Escuela de Vitivinicultura, (4 horas semanales)

### Actividades

01/2006 - 12/2007

Docencia , Técnico nivel superior  
Microbiología enológica , Vitivinicultura

08/2005 - 09/2005

Docencia , Técnico nivel superior  
Química Enológica , Vitivinicultura

**No corresponde , No corresponde , Uruguay**

### Vínculos con la institución

06/2008 - 09/2010, *Vínculo:* Encargada de Garantía de Calidad, (10 horas semanales)

01/2005 - 07/2010, *Vínculo:* Directora Técnica , (10 horas semanales)

01/2006 - 12/2012, *Vínculo:* Asesor y Registro de productos ante la I.M.M, (3 horas semanales)

01/2005 - 12/2007, *Vínculo:* Analista en Laboratorio Horus, (20 horas semanales)

01/2004 - 12/2005, *Vínculo:* Analista en laboratorio de Control de Calidad, (30 horas semanales)

11/2000 - 03/2001, *Vínculo:* Departamento de Ventas Laboratorio Horus, (30 horas semanales)

### Actividades

05/2004 - 08/2004

Pasantías  
Pasantía en Bodega Bouza

02/2004 - 03/2004

Pasantías  
Pasantía en la Bodega Améndola Hnos. y Boido S. C.

## Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Uruguay

### Vínculos con la institución

08/2009 - Actual, *Vínculo:* Investigadora Nivel 3, (30 horas semanales)

## Ministerio de Educación y Cultura , MEC. Instituto de Investigaciones Biológicas «Clemente Estable» , Uruguay

### Vínculos con la institución

04/2013 - 03/2015, *Vínculo:* *Beca de Posdoctorado Grado 3, (40 horas semanales / Dedicación total)*

### Actividades

04/2013 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , IIBCE , Departamento de Biología Molecular  
Ingeniería metabólica para la producción de biocombustibles isoprenoides , Integrante del Equipo

## Pontificia Universidade Católica do Rio Grande do Sul , Brasil

### Vínculos con la institución

05/2014 - 05/2014, *Vínculo:* , (20 horas semanales)

### Actividades

05/2014 - 05/2014

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Ingeniería , Laboratorio de Operaciones Unitarias  
Curso de Extensión Cromatografía Gaseosa acoplada a Olfatometría

## Universidad Tecnológica , Universidad Tecnológica , Uruguay

### Vínculos con la institución

09/2016 - Actual, *Vínculo:* , (1 horas semanales)

### Lineas de investigación

*Título:* Análisis de compuestos volátiles en mieles

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Dellacassa, E.(Integrante); Bonini, A.(Integrante)

*Palabras clave:* Aroma de miel

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Miel

*Título:* Análisis de precursores aromáticos en uvas y vinos y estudio de distintos efectos (clima, suelo, variedad, sistema de conducción, poda, etc.) en su biosíntesis.

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Composición volátil de alimentos y bebidas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Título:* Aplicación de técnicas de GC-O, GC-MS para el análisis de compuestos volátiles. Correlación entre datos analíticos y olfatométricos en alimentos y bebidas.

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Objetivo:* Mediante técnicas extractivas adecuadas (SPE, SPME) es posible aislar y luego analizar la fracción volátil de alimentos y bebidas. Estos se pueden caracterizar mediante la identificación de sus componentes por GC-MS y posteriormente mediante GC-O podemos saber de entre todos los compuestos volátiles cuales influyen verdaderamente en el aroma del alimento o bebida estudiado.

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Composición volátil de alimentos y bebidas

*Título:* Clasificación de levaduras para vinificación según su metabolismo de Nitrógeno

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Urruty, M.(Integrante)

*Palabras clave:* Levaduras

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Compuestos volátiles



*Título:* Efecto de la maduración sobre el contenido de compuestos aromáticos en uvas (fracciones libre y ligada)

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

## Proyectos

2015 - Actual

*Título:* Estudio de la composición volátil, no volátil y determinación de nuevos marcadores químicos en mieles de plantas nativas del Uruguay en combinación con aplicaciones quimiométricas, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* El perfil aromático es una de las características destacables de un producto alimenticio, tanto por su calidad organoléptica como su autenticidad. El elevado número de componentes volátiles involucrado determina que el perfil aromático represente un "huella digital" utilizable para determinar su origen. La miel es un producto natural producido por abejas *Apis mellifera* a partir del néctar de plantas o sus secreciones. Su composición química depende del origen floral del néctar del que se alimentan las abejas. Sin embargo, a menudo la miel se define como multifloral (multiflor). Para determinar el origen floral de la miel, tradicionalmente se emplea el análisis melisopalinológico, propiedades organolépticas o fisicoquímicas. Sin embargo, el análisis melisopalinológico requiere analistas con mucha experiencia, consume tiempo, y el resultado depende de la capacidad del experto. Además, los compuestos químicos presentes en la miel pueden sufrir modificaciones por el tiempo y almacenamiento, lo que reduce la fiabilidad de los métodos basados en la cuantificación de los parámetros físico-químicos. En los últimos años, las mieles se asocian con una dieta saludable por su contenido de nutrientes. En este proyecto, se propone desarrollar nuevas metodologías, adaptar aquellas reportadas o utilizadas por nuestro grupo en otras matrices, con el fin de explorar las fracciones volátiles y no volátiles de la miel como un método para evaluar el origen botánico de las mieles producidas a partir de plantas nativas. Además, se llevará a cabo una evaluación de las actividades biológicas de las mieles (ejemplo, antioxidante), para completar su caracterización y valor nutricional.

## Sistema Nacional de Investigadores

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 2(Maestría/Magister),

*Equipo:* Dellacassa, E.(Responsable); Bonini, A.(Integrante); Godoy, A.(Integrante); Daners, G.(Integrante); Tamaño, G.(Integrante)

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Miel

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil y no volátil

2013 - Actual

*Título:* Ingeniería metabólica para la producción de biocombustibles isoprenoides, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Maestría/Magister),

*Equipo:* Dellacassa, E.(Integrante); Boido, E.(Integrante); Gaggero, C.(Responsable); Minteguiaga, M.(Integrante); Camesasca, L.(Integrante)

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

2004 - 2004

*Título:* Proyecto de validación: (PROVA-PREDEG) Validación de la instalación de un mulch de piedra y variación de la altura de la carga para mejorar la calidad de los mostos del cultivar Tannat, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Equipo:* Bouza, J.(Responsable)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Empresa El Facón S.A. / Apoyo financiero

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

2003 - 2005

*Título:* Del viñedo a la copa. , *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Carrau, F.(Responsable); Dellacassa, E.(Integrante); Medina, K.(Integrante); Boido, E.(Integrante)

*Financiadores:* Otra institución nacional / PDT / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Tannat

2002 - 2005

*Título:* Determinación y ajuste de las técnicas de manejo del viñedo tendiente a la producción de vinos Tannat para exportación, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Carrau, F.(Responsable); Dellacassa, E.(Responsable); Medina, K.(Integrante); Boido, E.(Integrante)

*Financiadores:* Otra institución nacional / INIA-LIA / Apoyo financiero

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

2005 - 2007

*Título:* Desarrollo de un modelo para estudiar el potencial aromático de vinos Tannat en condiciones de envejecimiento, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

2007 - 2008

*Título:* Desarrollo de un modelo para estudiar el potencial aromático de vinos Tannat en condiciones de envejecimiento, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* CSIC Sector Productivo

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Dellacassa, E.(Responsable)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

2007 - 2009

*Título:* 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 de Uruguay., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Desarrollo de métodos aplicables a la industria vitivinícola para la detección temprana de la levadura *Brettanomyces* o de sus metabolitos (4-etifenol y 4-etilguaicol) causantes de defectos en vinos de calidad.

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Equipo:* Pérez, G.(Integrante); Boido, E.(Responsable)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

*Palabras clave:* *Brettanomyces*

2007 - 2010

*Título:* Valoración y control de peligros y puntos críticos que afectan la calidad e inocuidad de los vinos Tannat de exportación, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Proyecto S/C/OP/6603 En el desarrollo de estos proyectos se realizaron actividades vinculadas con: - aplicación de espectroscopía infrarroja cercana (NIR) en el desarrollo de modelos de predicción de cosecha en viñedos experimentales y comerciales (2007). Colaboración con AWRI - puesta a punto de técnicas extractivas selectivas para componentes aromáticos. - puesta a punto de la técnica de análisis del perfil antocianico de vinos utilizando como herramienta instrumental HPLC con detector UV y de arreglo de diodos. - puesta a punto de técnicas de análisis evaluación del perfil aromático en uvas y vinos utilizando como herramientas analíticas cromatografía gaseosa (GC-FID) y espectrometría de masa (GC-MS) - se ha recibido entrenamiento en el uso de criterios de identificación y cuantificación por las técnicas mencionadas: uso de bases de datos, índices de retención lineal implicados en el procesamiento e interpretación de resultados

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Disegna, E.(Responsable)

*Financiadores:* Otra institución nacional / INIA-Las Brujas / Apoyo financiero

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

2011 - 2013

*Título:* Selección de levaduras para la vinificación según la capacidad de formación de metabolitos secundarios con impacto en la calidad aromática,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Especialización),

*Equipo:* Fariña, L.(Responsable); Urruty, M.(Integrante)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

*Palabras clave:* *Saccharomyces cerevisiae*; Metabolismo de nitrógeno

2013 - 2015

*Título:* Desarrollo de métodos rápidos para la evolución de la calidad y clasificación de mieles uruguayas., *Tipo de participación:*

Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Maestría/Magister), 1(Especialización),

*Equipo:* Dellacassa, E.(Integrante); Boido, E.(Integrante); Bonini, A.(Integrante); Guarinoni, G.(Integrante)

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Miel

## Producción científica/tecnológica

Pertenezco al área de Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, mi trabajo se desarrolla principalmente en el recientemente creado Laboratorio de Biotecnología de Aromas. Desde el inicio de mi actividad mi trabajo se han enfocado en el análisis de componentes volátiles y sus precursores con impacto sobre el aroma de diferentes matrices. Como consecuencia, mi tesis de Doctorado se centró en el estudio del efecto de las distintas prácticas agronómicas en el viñedo, sobre la biosíntesis de precursores aromáticos presentes en la uva y el vino. Así como en la elucidación de los mecanismos de formación de componentes responsables de notas diferenciales, como es el caso de las notas eucaliptadas presentes en los vinos tintos. En el desarrollo de este trabajo logré conjuntamente una formación importante en técnicas cromatográficas (GC, GC-FID, GC-MS, HPLC-DAD) Posteriormente entre 2013-2015 realicé un posdoctorado en el Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable ("Desarrollo de un método de clasificación de levaduras para vinificación según su metabolismo de nitrógeno e impacto en la calidad del vino"). A través del avance en mi trabajo de investigación, la formación adquirida en mi doctorado y posdoctorado, así como las pasantías realizadas en el exterior (Universidad de Zaragoza, Pontificia Universidad Católica de Chile) he logrado el dominio, e incorporación al grupo, de herramientas complementarias y novedosas para la región como cromatografía gaseosa acoplada a olfatometría, espectroscopía en el infrarrojo cercano, enfoques estadísticos quimiométricos. Lo que, en conjunto, me ha permitido establecer, e interpretar, correlaciones entre los resultados químicos y diferentes variables vinculadas tanto al metabolismo de las plantas como de microorganismos. Paralelamente, he trabajado en el desarrollo de nuevos métodos de extracción (SPE, DLLME) selectivos para el análisis de componentes responsables de defectos aromáticos en los vinos, cuya presencia a niveles traza difícilmente pueda ser evaluada por técnicas convencionales. Es el caso de las aplicaciones desarrolladas con DLLME, que permiten en forma económica, rápida y sencilla obtener información relevante para una bodega de la presencia de flora microbiana indeseada en un vino. Mediante el equipamiento disponible y las metodologías que he desarrollado a lo largo de mi trabajo he ampliado el análisis de volátiles de vinos y bebidas fermentadas con el que comencé inicialmente a otras matrices complejas como miel, yerba mate, frutos nativos, flores, etc. lo que me ha permitido ampliar mi campo de trabajo e interactuar con otros grupos de investigación nacionales y de la región. Por otra parte, desde un punto de vista académico, la significación de mi trabajo puede también evaluarse objetivamente a través de las publicaciones de mis resultados y las presentaciones realizadas en reuniones especializadas.

## Producción bibliográfica

### Artículos publicados

### Arbitrados

Completo

MARTÍN, V.; GIORELLO, F.; L. FARIÑA; MINTEGUIAGA, M.; SALZMAN, V.; BOIDO, E.; GAGGERO, C.; DELLACASSA, E.; MASS, A.; CARRAU, F.

De Novo Synthesis of Benzenoid Compounds by the Yeast *Hanseniaspora vineae* Increases the Flavor Diversity of Wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v.: 22, p.: 4574 - 4583, 2016

*Palabras clave:* *Hanseniaspora vineae*; PAL/TAL; alternative biosynthetic pathway

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 00218561 ; DOI: 10.1021/acs.jafc.5b05442



Completo

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

Non-Saccharomyces and Saccharomyces strains co-fermentation increases acetaldehyde accumulation: effect on anthocyanin-derived pigments in Tannat red wines. *Yeast*, v.: 33, p.: 339 - 343, 2016

*Palabras clave:* anthocyanin-derived pigments; anthocyanins; non-Saccharomyces yeast; wine color

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 0749503X



SCOPUS

Completo

DE OVALLE S.; BRENA, B.; L. FARIÑA; GONZALEZ, P.

Novel beta-glucosidase from *Issatchenkia orientalis*: Characterization and assessment for hydrolysis of muscat wine glycosides. *Global Journal of Biochemistry and Biotechnology*, v.: 4, p.: 174 - 183, 2016

*Palabras clave:* Beta-glucosidasas; enzyme characterization; aroma enhancement

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 24657182

Completo

MINTEGUIAGA, M.; UMPIERREZ, N.; L. FARIÑA; FALCAO, M.A.; XAVIER, V.B.; CASSEL, E.; DELLACASSA, E.

Impact of gas chromatography and mass spectrometry combined with gas chromatography and olfactometry for the sex differentiation of *Baccharis articulata* by the analysis of volatile compounds.. *Journal of Separation Science*, v.: 38 17, p.: 3038 - 30146, 2015

*Palabras clave:* *Baccharis articulata*; Gas chromatography with mass spectrometry; Olfactometry

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 16159314 ; DOI: 10.1002/jssc.201500131



Completo

L. FARIÑA; VILLAR, V.; ÁRES, G.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.

Volatile composition and aroma profile of Uruguayan Tannat wines. *Food Research International*, v.: 69, p.: 244 - 255, 2015

*Palabras clave:* projective mapping; napping; GC-MS; odor; sensory characterization

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Cromatografía

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 09639969 ; DOI: 10.1016/j.foodres.2014.12.029



Completo

MINTEGUIAGA, M.; UMPIERREZ, N.; XAVIER, V.; L. FARIÑA; LUCAS, A.; MONDIN, C.; CASSEL, E.; DELLACASSA, E.

Recent Findings in the Chemistry of Odorants from Four *Baccharis* Species and Their Impact as Chemical Markers. *Chemistry and Biodiversity*, v.: 12, p.: 1339 - 1348, 2015

*Palabras clave:* *Baccharis trimera*; *Baccharis milleflora*; *Baccharis tridentata*; *Baccharis uncinella*; GC/MS Analysis

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 16121872 ; DOI: 10.1002/cbdv.201400329



SCOPUS



Completo

GONZÁLEZ-POMBO,P.; L. FARIÑA; CARRAU, F.; BATISTA-VIERA, F.; BRENA, B.

Aroma enhancement in wines using co-immobilized *Aspergillus niger* glycosidasas. *Food Chemistry*, v.: 143, p.: 185 - 191, 2014

*Palabras clave:* Glycosidasas; Enzyme immobilization; aroma enhancement

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Enología

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 03088146



SCOPUS

Completo

BOIDO, E.; L. FARIÑA; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.; COZZOLINO, D.

Characterization of glycosylated aroma compounds in Tannat grapes and feasibility of the Near Infrared Spectroscopy application for their prediction.. Food Analytical Methods, v.: 6, p.: 100 - 111, 2013

*Palabras clave:* Tannat grape – Glycosylated aroma compound; Near infrared spectroscopy

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 19369751



SCOPUS

Completo

MÁRQUEZ, V.; MARTÍNEZ, N.; GUERRA, M.; L. FARIÑA; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

Characterization of aroma-impact compounds in yerba mate (Ilex paraguariensis) using GC–olfactometry and GC–MS.. Food Research International, v.: 53, p.: 808 - 815, 2013

*Palabras clave:* Ilex paraguariensis; GC-MS; GC-O

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Productos Naturales

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 09639969



SCOPUS

## Sistema Nacional de Investigadores

Completo

MEDINA, K.; BOIDO, E.; L. FARIÑA; GIOIA, O.; GOMEZ, M.; BARQUET, M.; GAGGERO, C.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Increased flavour diversity of Chardonnay wines by spontaneous fermentation and co-fermentation with Hanseniaspora vineae. Food Chemistry, v.: 141, p.: 2513 - 2521, 2013

*Palabras clave:* Hanseniaspora vineae

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 03088146



SCOPUS

Completo

PÉREZ, G.; BOIDO, E.; L. FARIÑA; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Primer relevamiento de levaduras Dekkera/Bretanomyces en viñas y bodegas uruguayas: aplicación de un método rápido y económico.. Enología, v.: 14, 2013

*Palabras clave:* Brettanomyces

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 16683889



Completo

CONIBERTI, A.; FERRARI, V.; L. FARIÑA; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; DISEGNA, E.

The role of canopy management to control high pH levels on Tannat grapes and wines.. American Journal of Enology and Viticulture, v.: 63 4, p.: 554 - 558, 2012

*Palabras clave:* Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura y Enología

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 00029254



SCOPUS

Completo

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

Vitis vinifera Tannat, el resultado de un trabajo de investigación multidisciplinario . Revista Digital Universitaria UNAM, v.: 13 5, 2012

*Palabras clave:* Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 16076079

Completo

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

Redox effect on volatile compound formation in wine during fermentation by *Saccharomyces cerevisiae*. *Food Chemistry*, v.: 134 2, p.: 933 - 939, 2012

*Palabras clave:* Redox conditions; *Saccharomyces*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 03088146



SCOPUS

Completo

PÉREZ, G.; L. FARIÑA; BARQUET, M.; BOIDO, E.; GAGGERO, C.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.M.

A quick screening method to identify beta-glucosidase activity in native wine yeast strains: application of Esculin Glycerol Agar (EGA) medium . *World Journal of Microbiology & Biotechnology*, 2011

*Palabras clave:* Yeast &#946;-glucosidase; Esculin agar ; Wine aroma compounds ; *Saccharomyces cerevisiae*; Non-*Saccharomyces*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 09593993 ; DOI: 10.1007/s11274-010-0425-4

<http://www.springerlink.com/content/r833h21777136582/>



SCOPUS



Completo

GONZÁLEZ-POMBO,P.; L. FARIÑA; CARRAU, F.; BATISTA-VIERA, F.; BRENA, B.

A novel extracellular beta-glucosidase from *Issatchenkia terricola*: Isolation, immobilization and application for aroma enhancement of white Muscat wine. *Process Biochemistry*, 2011

*Palabras clave:* &#946;-Glucosidase; *Issatchenkia terricola*; Immobilization; aroma enhancement; wine

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Métodos de Investigación en Bioquímica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 13595113 ; DOI: 10.1016/j.procbio.2010.07.016



SCOPUS



Completo

CONIBERTI, A.; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; L. FARIÑA; CARRAU, F.; DISEGNA, E.

High leaf Area/Crop ratio for high quality 'Tannat' grapes and wines in Uruguay. *Progrès Agricole et Viticole*, v.: 128 2, p.: 26 - 31, 2011

*Palabras clave:* Tannat; leaf area

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 03698173

Completo

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

Effect of *Saccharomyces cerevisiae* inoculum size on wine fermentation aroma compounds and its relation with assimilable nitrogen content.. *International Journal of Food Microbiology*, v.: 143 1-2, p.: 81 - 85, 2010

*Palabras clave:* Inoculum size; *Saccharomyces*; Wine fermentation; Grape aroma compounds; Yeast assimilable nitrogen

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación / Enología

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 01681605 ; DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2010.07.024



SCOPUS





Completo

L. FARIÑA; BOIDO, E.; DISEGNA, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.

Carotenoid profile evolution in *Vitis vinifera* cv Tannat grapes during ripening. *American Journal of Enology and Viticulture*, v.: 61 4, p.: 451 - 456, 2010

Palabras clave: Carotenoids; Tannat

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00029254



SCOPUS

Completo

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

The Effect of Bacterial Strain and Aging on the Secondary Volatile Metabolites Produced during Malolactic Fermentation of Tannat Red Wine. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v.: 57 14, p.: 6271 - 6278, 2009

Palabras clave: Malolactic fermentation; Oenococcus oeni ; Tannat wine ; aroma; aging

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 00218561 ; DOI: 10.1021



SCOPUS



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

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

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. *Revista Enología*, 2009

Palabras clave: Tannat; Deshojado

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura y Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 16683889



Completo

L. FARIÑA; BOIDO, E.; CONIBERTI, A.; DISEGNA, E.; FELIX, E.; LORENZO, D.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.

Contenido de carotenos y norisoprenoides en la uva. Influencia del manejo de la luminosidad sobre el racimo. *Revista Enología*, v.: 3, p.: 1 - 4, 2008

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 16683889



Completo

L. FARIÑA; ESCUDERO, A.; CAMPO, E.; FERREIRA, V.; CACHO, J.; CARRAU, F.; BOIDO, E.; LORENZO, D.; DELLACASSA, E.

Caracterización químico-sensorial del perfil aromático del vino Tannat. *Revista Enología*, v.: 2, p.: 32 - 38, 2008

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 16683889



Completo

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

Aplicación de la levadura *Hanseniaspora vineae* en cultivos mixtos con *Saccharomyces cerevisiae* en la vinificación. *Revista Enología*, v.: 1, p.: 1 - 6, 2008

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 16683889



Completo

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

Production of fermentation aroma compounds by *Saccharomyces cerevisiae* wine yeasts: effects of yeast assimilable nitrogen on two model strains. *Fems Yeast Research*, v.: 8 7, p.: 1196 - 1207, 2008

*Palabras clave:* *Saccharomyces cerevisiae*; Assimilable nitrogen ; Fermentation aroma compounds

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 15671356 ; DOI: 10.1111



SCOPUS



Completo

L. FARIÑA; BOIDO, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.

Determination of volatile phenols in red wines by dispersive liquid-liquid microextraction and gas chromatography-mass spectrometry detection. *Journal of Chromatography - A*, v.: 1157 1-2, p.: 46 - 50, 2007

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00219673



SCOPUS

Completo

## Sistema Nacional de Investigadores

ESCUADERO, A.; CAMPO, E.; L. FARIÑA; CACHO, J.; FERREIRA, V.

Characterization of the Aroma of Five Premium Red Wines. Insights into the Role of Odor Families and the Concept of Fruitiness of Wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v.: 55, p.: 4501 - 4510, 2007

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00218561



SCOPUS

Completo

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

Impacto del uso de Levaduras nativas seleccionadas en la Enología de Mínima Intervención. *Revista Enología*, v.: 1, p.: 45 - 58, 2007

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

ISSN: 16683889



Completo

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

¿Es posible predecir la calidad de la fruta para la vinificación mediante parámetros de fácil determinación en bodega? Estudio para la variedad Tannat.. *Revista Enología*, 2006

*Palabras clave:* Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 16683889



Completo

L. FARIÑA; BOIDO, E.; CARRAU, F.; VERSINI, G.; DELLACASSA, E.

Compuestos terpénicos como posibles precursores del 1,8-cineol en uvas tintas y vinos. *Revista Enología*, v.: 2, p.: 55 - 58, 2006

*Palabras clave:* 1,8-cineol

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 16683889





Completo

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

De novo synthesis of monoterpenes by *Saccharomyces cerevisiae* wine yeasts. *Fems Microbiology Letters*, v.: 243, p.: 107 - 115, 2005

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 03781097



Completo

L. FARIÑA; BOIDO, E; CARRAU, F; VERSINI, G; DELLACASSA, E

Terpene compounds as possible precursors of 1,8-cineole in red grapes and wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v.: 53, p.: 1633 - 1636, 2005

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00218561



Completo

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

Nuevo origen de la síntesis de monoterpenos por levaduras vinica de *Saccharomyces cerevisiae*. *Revista Enología*, v.: 11, p.: 54 - 59, 2005

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología, Microbiología enológica

ISSN: 16683889



Completo

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

Composición aromática de *Vitis vinifera* cv. Tannat: típico vino tinto de Uruguay. . *Revista Enología*, 2005

Palabras clave: Tannat

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 16683889



Completo

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

Caracterización Quimiotaxonómica de la *Vitis vinifera* var. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidadas en la uva y el vino. *Ingeniería y Ciencia Química*, v.: 21, p.: 20 - 24, 2004

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 02508303

Completo

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

Aroma composition of *Vitis vinifera* cv. Tannat: the typical red wine from Uruguay. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v.: 51 18, p.: 5408 - 5413, 2003

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00218561



No Arbitrados

Completo

MINTEGUIAGA, M.; UMPIERREZ, N.; SCHINCA, F.; L. FARIÑA; CASSEL, E.; GONZÁLEZ, A.; GÓNZALEZ, S.; BONIFACINO, M.; SPERONI, G.; LOMBARDO, P.; ALVES, P.; PARDO, H.; PÉREZ, H.; DELLACASSA, E.

Generación de conocimiento y aplicaciones novedosas a partir de productos de Introducción la flora aromática nativa. . Asociación de Química y Farmacia del Uruguay , 2013

*Palabras clave:* Baccharis

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 07979150

Completo

DISEGNA, E.; CONIBERTI, A.; BOIDO, E.; L. FARIÑA; FERRARI, V.; VARELA, P.; CASOCO, N.; DELLACASSA, E.

Vino Tannat del Uruguay: un alimento sano y saludable para quien lo consume.. Revista INIA, v.: 20, p.: 38 - 40, 2009

*Palabras clave:* inocuidad

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agricultura / Enología

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 15109011

## Artículos aceptados

### Arbitrados

Completo

DELLACASSA, E.; TRENCHS, O.; L. FARIÑA; DEBERNARDIS, F.; PÉREZ, G.; BOIDO, E.; CARRAU, F.

Pineapple (Ananas comosus L. Merr.) wine production in Angola: Characterisation of volatile aroma compounds and yeast native flora. International Journal of Food Microbiology, 2017

*Palabras clave:* Volatile aroma compounds; Pineapple wine fermentation; Non-Saccharomyces

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 01681605



## Libros

Libro publicado , Otra

L. FARIÑA

Caracterización del Perfil aromático de vinos Tannat y su evolución durante la crianza. 2008.

*Palabras clave:* Tannat; aroma

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Tesis Doctoral

## Capítulos de Libro

Capítulo de libro publicado

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

Vitis vinifera Tannat, chemical characterization and functional properties. Ten years of research. , 2010

*Libro:* Multidisciplinary Approaches on Food Science and Nutrition for the XXI Century .

*Editorial:* Research Signpost/Transworld Res. Network , Kerala

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 9788178955049; *En prensa:* Si

## Trabajos en eventos

#### Resumen

MINTEGUIAGA, M.; FIEDLER, S.; TIJMAN, A.; CARRERAS, T.; UMPIERREZ, N.; L. FARIÑA; CASSEL, E.; DELLACASSA, E. Desarrollo de metodologías Analíticas para la diferenciación sexual en plantas aromáticas y medicinales del género Baccharis (Asteraceae) , 2016

*Evento:* Nacional , 4to congreso nacional de Química Analítica , Montevideo , 2016

*Anales/Proceedings:* Libro de Resúmenes del 4to Congreso Uruguayo de Química Analítica Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Plantas aromáticas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Apoyo financiero

<https://sites.google.com/site/cuqafq/>

#### Resumen

MINTEGUIAGA, M.; UMPIERREZ, N.; L. FARIÑA; PÉREZ, E.; DELLACASSA, E.

Creación de una Biblioteca de diversidad Química de la Flora Aromática Nativa Uruguaya utilizando GC-MS , 2016

*Evento:* Internacional , III Congreso Argentino de Espectrometría de masa , Rosario- Argentina , 2016

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Flora Nativa

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Otra

#### Resumen

L. FARIÑA; PARDO, H.; CASTRO, A.; MOMBRÚ, A.; MINTEGUIAGA, M.; CARRAU, F.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

Uso de grafeno para la extracción de fenoles volátiles causantes de defectos aromáticos en vinos , 2016

*Evento:* Nacional , 4to Congreso Nacional de Química Analítica , 2016

*Palabras clave:* Fenoles volátiles

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

*Financiación/Cooperación:* Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Apoyo financiero

#### Resumen

L. FARIÑA; GIUFFRIDA, D.; VIGNALE, B.; CABRERA, D.; BOIDO, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.

La doble funcionalidad de los carotenos (aroma/sabor y nutrientes) en la composición de diferentes frutas , 2016

*Evento:* Nacional , 2do Congreso Iberoamericano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , 2016

*Palabras clave:* Carotenoides

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Carotenoides

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Apoyo financiero

#### Resumen

MINTEGUIAGA, M.; UMPIERREZ, N.; XAVIER, V.; FIANCO, A.L.; RODRIGUEZ, V.; L. FARIÑA; CASSEL, E.; DELLACASSA, E.

Baccharis (Asteraceae): a source of odorants compounds diversity from South Brazilian highlands. , 2015

*Evento:* Internacional , 8th Brazilian Symposium on Essential Oils (SBOE) and International Symposium on Essential Oils (ISEO). , Rio de Janeiro , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Baccharis; GC-O

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia

## Resumen

BONINI, A.; GUARINONI, G.; L. FARIÑA; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; DANERS, G.; TAMAÑO, G.

Combinación quimiométrica de Espectroscopia NIR y de composición volátil como herramienta para caracterizar mieles cítricas , 2015

*Evento:* Internacional , INNOVA 2015 , Montevideo - Uruguay , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Miel

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

*Financiación/Cooperación:* Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Apoyo financiero

## Completo

GIORELLO, F.; MARTÍN, V.; SALZMAN, V.; CAMESASCA, L.; L. FARIÑA; BOIDO, E.; MEDINA, K.; DELLACASSA, E.; BERNA, L.; AGUIAR, P.; GAGGERO, C.; CARRAU, F.

Application of Hanseniaspora Vineae strains. Searching for genes to explain increased flavor complexity in wines , 2014

*Evento:* Internacional , 31st International Specialised Symposium of Yeast , Nova Gorica/Vipava , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Hanseniaspora vineae

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

Sistema Nacional de Investigadores

## Completo

CAMESASCA, L.; MINTEGUIAGA, M.; L. FARIÑA; SALZMAN, V.; CARRAU, F.; AGUIAR, P.; GAGGERO, C.

COQ1 overexpression in Saccharomyces cerevisiae results in increased levels of isoprenoids , 2014

*Evento:* Internacional , 114th General Meeting, American Society for Microbiology , Boston , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Isoprenoids

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

*Medio de divulgación:* Internet;

## Completo

BONINI, A.; GUARINONI, G.; DELLACASSA, E.; GUIDICI, V.; LEFFER, V.; MUCCHIUTTI, N.; FAGUNDEZ, G.; DANERS, G.; BOIDO, E.; L. FARIÑA; TAMAÑO, G.

Caracterización de mieles cítricas (Citrus spp.) de la región fronteriza entre Concordia (Argentina) y Salto (Uruguay). , 2014

*Evento:* Internacional , FoodInnova 2014 , Concordia , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* mieles cítricas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

## Resumen

L. FARIÑA; BOIDO, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.

Estrategias para el estudio del metabolismo volátil vegetal por cromatografía gaseosa utilizando combinaciones de detectores genéricos y específicos. , 2014

*Evento:* Regional , XV Congreso Latinoamericano de Cromatografía y Técnicas Afines-COLACRO 2014 y 70 Congreso Colombiano de Cromatografía-COCOCRO , Cartagena de Indias , 2014

*Palabras clave:* GC

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Apoyo financiero

## Resumen

MINTEGUIAGA, M.; UMPIERREZ, N.; L. FARIÑA; CASSEL, E.; DELLACASSA, E.

¿Es el acetato de carquejillo un quimiomarcador válido para las 'carquejas' (Baccharis sect. Caulopterae) , 2014

*Evento:* Nacional , IV Jornadas Nacionales de Plantas Aromáticas Nativas y sus aceites Esenciales. , San Miguel de Tucumán , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Baccharis

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

*Medio de divulgación:* Papel;

## Resumen

BONINI, A.; DANERS, G.; GUARINONI, G.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; L. FARIÑA

Origen Químico de Defectos aromáticos en mieles uruguayas , 2014

*Evento:* Internacional , XI Congreso Latinoamericano de Apicultura 2014, FILAPI. , Pto. Iguazú. Misiones. , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Aroma miel

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

*Financiación/Cooperación:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Sistema Nacional de Investigadores

## Resumen

GUARINONI, G.; BONINI, A.; L. FARIÑA; TAMAÑO, G.; DELLACASSA, E.

Caracterización de mieles de monovarietales cítricas mediante la aplicación de técnicas de GC-MS y GC-O. , 2014

*Evento:* Internacional , XV Congreso Latinoamericano de Cromatografía y Técnicas Afines-COLACRO 2014 y 70 Congreso Colombiano de Cromatografía-COCOCRO 2014 , Cartagena de Indias , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Miel citrus

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Apoyo financiero

## Resumen

MÁRQUEZ, V.; MARTÍNEZ, N.; GUERRA, M.; L. FARIÑA; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

Caracterización de la fracción volátil de la yerba mate (Ilex paraguariensis). Impacto del origen y procesamiento sobre el perfil aromático. , 2014

*Evento:* Regional , VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate y II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud. , Montevideo , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Yerba Mate

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición volátil

*Financiación/Cooperación:* Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Apoyo financiero

## Completo

GONZÁLEZ-POMBO, P.; L. FARIÑA; CARRAU, F.; BATISTA-VIERA, F.; BRENA, B.

Biocatalizador inmovilizado de beta-glucosidasa de una cepa nativa: estudio de liberación de aromas en un vino joven , 2013

*Evento:* Regional , XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Tarija , 2013

*Anales/Proceedings:* Libro de resúmenes de XIV Congreso latinoamericano de Viticultura y Enología Arbitrado: SI

*Palabras clave:* beta glicosidasa

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Enología

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

congresolatinoamericano.bo

Completo

BOIDO, E.; L. FARIÑA; CONIBERTI, A.; DISEGNA, E.; DELLACASSA, E.

Estudio del uso de modelos lineales y no lineales para la calibración en la determinación de norisoprenoides por espectroscopía en infrarrojo cercano , 2013

*Evento:* Regional , XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Tarija , 2013

*Anales/Proceedings:* Libro de resúmenes de XIV Congreso latinoamericano de Viticultura y EnologíaArbitrado: SI

*Palabras clave:* norisoprenoides

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel;

congresolatinoamericano.bo

Completo

DISEGNA, E.; CONIBERTI, A.; FERRARI, V.; CASOCO, N.; BOIDO, E.; L. FARIÑA; DELLACASSA, E.

Identification and assessment of limiting factors affecting quality and innocuousness of Tannat grapes and wines produced in southern Uruguay , 2013

*Evento:* Internacional , 18th International Symposium GiESCO (Group of international Experts of vitivincultural Systems for CoOperation) , Porto , 2013

*Anales/Proceedings:* 18th International Symposium GiESCO (Group of international Experts of vitivincultural Systems for CoOperation)Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

MINTEGUIAGA, M.; UMPIERREZ, N.; L. FARIÑA; GONZÁLEZ, A.; SPERONI, G.; CASSEL, E.; DELLACASSA, E.

Baccharis sp.: un modelo de diseño experimental para plantas aromáticas. , 2013

*Evento:* Internacional , ENAQUI , Montevideo , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Baccharis

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen

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

Non-Saccharomyces Strains: Interactions with Anthocyanins uring Tannat Wine Fermentation , 2013

*Evento:* Regional , 64th National Conference , Monterey , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Non-Saccharomyces

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enologia

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

CAMESASCA, L.; SALZMAN, V.; MINTEGUIAGA, M.; L. FARIÑA; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.; AGUILAR, P.; GAGGERO, C.

Sobreproducción de isoprenoides biocombustibles en Saccharomyces cerevisiae , 2013

*Evento:* Regional , IV Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras , Santiago de Chile , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Saccharomyces cerevisiae

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc.

*Medio de divulgación:* Papel;

## Resumen

MEDINA, M.; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; L. FARIÑA; PÉREZ, G.

Efecto de cepas de bacterias lácticas con actividad  $\beta$ -glicosidasa sobre los aromas ligados y antocianos en la vinificación , 2013

*Evento:* Local , 3er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENAQUI) , Montevideo , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* beta glicosidasa

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

## Resumen

L. FARIÑA; MARTÍNEZ, N.; MOYANO, M.; BONINI, A.; MINTEGUIAGA, M.; BELLUCI, I.; MEDINA, K.; CARRAU, F.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

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

*Evento:* Local , 1er congreso Argentino de cromatografía y Técnicas afines , Buenos Aires , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* GC-O, GC-MS

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

## Resumen expandido

MINTEGUIAGA, M.; UMPIERREZ, N.; L. FARIÑA; DELLACASSA, E.

Caracterización del aceite esencial industrial de mandarina Citrus deliciosa Tenore por GC-FID, GC-MS, GC-O y MDGC. , 2013

*Evento:* Nacional , 1er congreso Argentino de cromatografía y Técnicas afines , Buenos Aires , 2013

*Anales/Proceedings:* Libro de resúmenes 1er Congreso Argentino de Cromatografía y Técnicas afinesArbitrado: SI

*Palabras clave:* Aceite esencial naranja

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Farmacognosia

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

## Resumen expandido

L. FARIÑA; URRUTY, M.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; GAGGERO, C.; CARRAU, F.

Modelo de clasificación de levaduras para vinificación según su capacidad de formación de metabolitos secundarios en condiciones estandarizadas , 2013

*Evento:* Internacional , Modelo de clasificación de levaduras para vinificación según su capacidad de formación de metabolitos secundarios en condiciones estandarizadas , Tarija , 2013

*Anales/Proceedings:* Libro de resúmenes de XIV Congreso latinoamericano de Viticultura y EnologíaArbitrado: SI

*Palabras clave:* Clasificación Saccharomyces

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

congresolatinoamericano.bo

## Resumen expandido

URRUTY, M.; L. FARIÑA; ARES, G.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; GAGGERO, C.; CARRAU, F.

Caracterización de cepas nativas de Saccharomyces cerevisiae a través de su perfil volátil y análisis sensorial mediante consumidores. , 2013

*Evento:* Internacional , XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Tarija , 2013

*Anales/Proceedings:* Libro de resúmenes de XIV Congreso latinoamericano de Viticultura y EnologíaArbitrado: SI

*Palabras clave:* Caracterización Saccharomyces

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

congresolatinoamericano.bo

Resumen expandido

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

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

*Evento:* Internacional , XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Tarija , 2013

*Anales/Proceedings:* Libro de resúmenes de XIV Congreso latinoamericano de Viticultura y EnologíaArbitrado: SI

*Palabras clave:* Levaduras no-Saccharomyces

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

congresolatinoamericano.bo

Resumen expandido

VILLAR, V.; L. FARIÑA; ARES, G.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Caracterización química y sensorial de vinos finos Tannat producidos en el Uruguay. , 2013

*Evento:* Regional , XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Tarija , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Saccharomyces cerevisiae

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

congresolatinoamericano.bo

Completo

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

Sistema de Clasificación de Levaduras aptas para Vinificación de Acuerdo a su Capacidad de Administrar Nitrógeno , 2012

*Evento:* Internacional , 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Saccharomyces cerevisiae

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Resumen

CARRAU, F.; MEDINA, K.; L. FARIÑA; GIOIA, O.; GOMEZ, M.; BARQUET, M.; GAGGERO, C.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

Increased complexity and Chardonnay quality in spontaneous fermentation and co-fermentation with Hanseniaspora vineae. , 2012

*Evento:* Internacional , 63rd ASEV National Conference , Portland , 2012

*Anales/Proceedings:* 63rd ASEV National ConferenceArbitrado: SI

*Palabras clave:* Hanseniaspora vineae

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

MINTEGUIAGA, M.; UMPIERREZ, N.; L. FARIÑA; FALCAO, M.A.; CASSEL, E.; DELLACASSA, E.

Empleo de cromatografía gaseosa-olfatometría (GC-O) para el análisis de volátiles de Baccharis articulata y Baccharis dracunculifolia. , 2012

*Evento:* Regional , 5to Congreso Iberoamericano de Química Analítica, 2do Congreso Uruguayo de Química Analítica , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Baccharis

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia

*Medio de divulgación:* CD-Rom;



Resumen

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

Estrategias analíticas para estudiar el perfil polifenólico de las uvas y de los vinos monovarietales de la variedad Vitis vinífera L. cv. Tannat. , 2012

Evento: Regional , 5to Congreso Iberoamericano de Química Analítica, 2do Congreso Uruguayo de Química Analítica , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: Tannat

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Resumen

MARTÍNEZ, N.; BELLUCI, I.; VIGNALE, D.; CABRERA, F.; BOIDO, E.; CARRAU, F.; L. FARIÑA; DELLACASSA, E.

Flavour active compounds from minor fruits grown in Uruguay , 2012

Evento: Internacional , 43rd International Symposium on Essential oils , Lisboa , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: Frutas nativas

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia

Medio de divulgación: Papel;

Completo

## Sistema Nacional de Investigadores

DISEGNA, E.; FERRARI, V.; RODRÍGUEZ, P.; BOIDO, E.; L. FARIÑA; DELLACASSA, E.; CONIBERTI, A.

French Tannat &#8223;clones&#8223; performance in southern Uruguay , 2011

Evento: Internacional , 17th International Symposium GiESCO 2011 , Alba, Italia , 2011

Anales/Proceedings: Proceedings of 17th International Symposium GiESCO 2011Arbitrado: SI

Palabras clave: Tannat

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura

Medio de divulgación: Internet;

Completo

BONINI, A.; MARTÍN, V.; BOIDO, E.; L. FARIÑA; DELLACASSA, E.

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

Evento: Internacional , 5to Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: Miel

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis de compuestos volátiles en miel

Medio de divulgación: Internet;

[www.innova.uy](http://www.innova.uy)

Resumen

BARQUET, M.; L. FARIÑA; BOIDO, E.; AGUILAR, P.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.; GAGGERO, C.

Impacto de la ingeniería metabólica sobre la producción de vinos finos de exportación. , 2011

Evento: Regional , XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , 2011

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: monoterpenos

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular

Medio de divulgación: CD-Rom;

#### Resumen

BONINI, A.; MARTÍN, V.; L. FARIÑA; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

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

*Evento:* Internacional , Apimondia 2011, 42º Congreso Internacional de Apicultura , Buenos Aires , 2011

*Anales/Proceedings:* Apimondia 2011Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Aroma de miel; GC-O; GC-MS

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis de compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

#### Resumen

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

Effect of Reductive and Microaerobic conditions on fermentative wine aroma compounds produced by *Saccharomyces cerevisiae* , 2011

*Evento:* Internacional , 9th International Symposium of Oenology - Bordeaux , Bordeaux , 2011

*Anales/Proceedings:* proceedings of Oeno 2011Arbitrado: SI

*Palabras clave:* redox conditions; *Saccharomyces*; Wine aroma compounds ; nitrogen

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

*Medio de divulgación:* Papel;

Sistema Nacional de Investigadores

#### Resumen

BONINI, A.; MARTÍN, V.; L. FARIÑA; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

Contribution of dynamic headspace GC-O analysis of aroma compounds of honey. , 2011

*Evento:* Nacional , VI Simposio Brasileiro de Óleos Essenciais , Campinas , 2011

*Anales/Proceedings:* VI Simposio Brasileiro de Óleos EssenciaisArbitrado: SI

*Palabras clave:* Honey

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis de compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

#### Resumen expandido

CONIBERTI, A.; FERRARI, V.; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; L. FARIÑA; DISEGNA, E.

It is possible through canopy management to control high pH levels of Tannat grapes and wines. , 2011

*Evento:* Internacional , 17th International Symposium GiESCO 2011 , Alba, Italia , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura

*Medio de divulgación:* Internet;

#### Resumen

GUERRA, M.; MÁRQUEZ, V.; L. FARIÑA; DELLACASSA, E.

Desarrollo de una metodología simple para la evaluación de hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAHs) que afectan la inocuidad de la yerba mate. , 2010

*Evento:* Internacional , X Simposio Argentino y XIII Simposio Latinoamericano de Farmacobotánica , Córdoba , 2010

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* PAHs

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

CANOURA, C.; BOIDO, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.; L. FARIÑA

Evolución de compuestos aromáticos a lo largo de la maduración de *Vitis viniferas* minoritarias en Uruguay. , 2010

*Evento:* Nacional , 12º Congreso de la Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura, 1as Jornadas Regionales de Manejo Poscosecha de Frutas , Montevideo , 2010

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aroma; *Vitis vinifera*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

CANOURA, C.; BOIDO, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.; L. FARIÑA

Aromatic characterization of nontraditional *Vitis viniferas* cultivated in Uruguay and the evaluation of their aptitude to produce quality wines , 2010

*Evento:* Nacional , VIII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages , San Carlos , 2010

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Compuestos volátiles

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

BARQUET, M.; L. FARIÑA; BOIDO, E.; AGUILA, P.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.; GAGGERO, C.

Biosíntesis de aromas monoterpénicos por *Saccharomyces cerevisiae* en ausencia de genes o precursores vegetales , 2010

*Evento:* Internacional , XX Congreso Latinoamericano de Microbiología/ IX Encuentro Nacional de Microbiólogos , Montevideo , 2010

*Anales/Proceedings:* Libro de Resúmenes de XX Congreso Latinoamericano de Microbiología/ IX Encuentro Nacional de Microbiólogos Arbitrado: SI

*Palabras clave:* *Saccharomyces cerevisiae*; monoterpénicos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 9789974819429;

Resumen

MÁRQUEZ, V.; L. FARIÑA; HEINZEIN, H.; DELLACASSA, E.

Yerba Mate (*Ilex paraguariensis*): consideraciones sobre la importancia de su fracción volátil sobre la inocuidad de su consumo. , 2010

*Evento:* Nacional , XIII Jornadas de la SUB , Montevideo , 2010

*Anales/Proceedings:* XIII Jornadas de la SUB Arbitrado: SI

*Palabras clave:* *Ilex paraguariensis*

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

BARQUET, M.; L. FARIÑA; BOIDO, E.; AGUILAR, P.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.; GAGGERO, C.

Biosíntesis de aromas monoterpénicos por *Saccharomyces cerevisiae* en ausencia de genes o precursores vegetales , 2010

*Evento:* Internacional , XX Congreso Latinoamericano de Microbiología , Montevideo , 2010

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* monoterpénicos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia / Enología

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

BONINI, A.; MARTÍN, V.; L. FARIÑA; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

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

*Evento:* Nacional , VIII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages , San Carlos , 2010

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Honey

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

BOIDO, E.; COZZOLINO, D.; L. FARIÑA; PIRIZ, M.; CARRAU, F.; CYNKAR, W.U.; SMITH, P.A.; DELLACASSA, E.

Prediction of the potential aroma in Tannat grapes by near-infrared spectroscopy , 2009

*Evento:* Internacional , VI Symposium In Vino Analytica Scientia 2009 , Angers , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* nirs; Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel;

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

CONIBERTI, A.; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; L. FARIÑA; CARRAU, F.; DISEGNA, E.

Leaf area/crop ratio for high quality 'Tannat' grapes and wines in Uruguay. , 2009

*Evento:* Internacional , 16th. International Symposium GESCO 2009. , Davis , 2009

*Anales/Proceedings:* Libro de Actas 16th. International Symposium GESCO 2009.Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura y Enología

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

MÁRQUEZ, V.; LORENZO, D.; L. FARIÑA; DELLACASSA, E.

Flavour characteristics of Ilex paraguariensis infusion. Stastitistical approaches to understand modifications in processing. , 2009

*Evento:* Nacional , 5to Simposio Brasileiro de Óleos essenciaies , Rio de Janeiro , 2009

*Anales/Proceedings:* 5to Simposio Brasileiro de Óleos essenciaiesArbitrado: SI

*Palabras clave:* Ilex paraguariensis

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Farmacognosia

*Medio de divulgación:* Papel;

<http://www.vsboe.com.br/>

Resumen

L. FARIÑA; ESCUDERO, A.; FERREIRA, V.; CACHO, J.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.

Categorización del impacto sensorial de los compuestos volátiles en vinos Tannat , 2009

*Evento:* Regional , XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Montevideo , 2009

*Anales/Proceedings:* XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y EnologíaArbitrado: SI

*Palabras clave:* Tannat; GC-O

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

#### Resumen

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

Identificación y cuantificación de flavan-3-oles en semillas de uvas Tannat , 2009

*Evento:* Regional , XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Montevideo , 2009

*Anales/Proceedings:* XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y EnologíaArbitrado: SI

*Palabras clave:* Tannat; flavan-3-oles

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

#### Resumen

BOIDO, E.; L. FARIÑA; COZZOLINO, D.; CYNKAR, W.U.; SMITH, P.A.; TOMASSO, M.; CONIBERTI, A.; CANOURA, C.; CARRAU, F.; DISEGNA, E.; DELLACASSA, E.

Variabilidad del potencial aromático de la uva Tannat según año y región vitícola. Predicción rápida mediante NIR , 2009

*Evento:* Regional , XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Montevideo , 2009

*Anales/Proceedings:* XII Congreso latinoamericano de Viticultura y EnologíaArbitrado: SI

*Palabras clave:* Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

#### Resumen

DISEGNA, E.; CONIBERTI, A.; BOIDO, E.; L. FARIÑA; FERRARI, V.; VARELA, P.; CASOCO, N.; DELLACASSA, E.

Identificación y valoración de puntos críticos que afectan la calidad e inocuidad de vinos Tannat producidos en la zona Sur del Uruguay , 2009

*Evento:* Regional , XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Montevideo , 2009

*Anales/Proceedings:* XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y EnologíaArbitrado: SI

*Palabras clave:* Tannat

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

#### Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos y IX Jornadas de Ciencia y Tecnología de Alimentos , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Dekkera/Brettanomyces

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

#### Resumen

L. FARIÑA; CARRAU, F.; MEDINA, K.; FERREIRA, V.; ESCUDERO, A.; CAMPO, E.; CACHO, J.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

Análisis cuantitativo, sensorial y olfatométrico de vinos de la variedad Vitis vinifera cv. Tannat. , 2009

*Evento:* Nacional , XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* GCO

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis de compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

#### Resumen

FLORES, L.; L. FARIÑA; TOMASSO, M.; BOIDO, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.

Determination of 2,4,6-trichloroanisole and 2,4,6-tribromoanisole in wines by dispersive liquid-liquid microextraction combined with gas chromatography-mass spectrometry detection. , 2009

*Evento:* Internacional , 2nd. Latin American Pesticide Residue Workshop. Food and Environment. , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* DLLME

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

#### Resumen

BOIDO, E.; L. FARIÑA; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.; COZZOLINO, D.

Aplicación de la Espectroscopia de Infrarojo cercano (NIR) en la predicción de la madurez aromática de uvas Tannat , 2009

*Evento:* Nacional , 1er Congreso de Química Analítica , Montevideo , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* NIR; Predicción de aroma

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

Sistema Nacional de Investigadores

#### Resumen

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

Changes in carotenoid content of Tannat grapes during ripening , 2009

*Evento:* Internacional , 8th Phytochemical Society of Europe (PSE) Meeting on Biospesticides & 2nd RSEQ-Grupo Especializado en Química de Productos Naturales (RSEQ-GEQPN) Congress , Las Palmas , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Carotenoides

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Carotenoides

*Medio de divulgación:* Papel;

#### Resumen

L. FARIÑA; BOIDO, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.

Aplicación de la técnica DLLME al análisis de compuestos responsables de defectos en vinos Tannat , 2009

*Evento:* Nacional , 1er Congreso de Química Analítica , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* DLLME

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Defectos en vinos

*Medio de divulgación:* Internet;

#### Resumen

GONZALEZ-POMBO, P.; L. FARIÑA; CARRAU, F.; BATISTA-VIERA, F.; BRENA, B.

Desarrollo y caracterización de un biocatalizador de  $\beta$ -glucosidasa de *Issatchenkia terricola*. Su aplicación en la liberación de aromas en vino Moscatel , 2009

*Evento:* Regional , XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología; , Montevideo , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:*  $\beta$ -glucosidasa

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular

*Medio de divulgación:* Papel;

## Resumen

L. FARIÑA; ESCUDERO, A.; FERREIRA, V.; BOIDO, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.

Analysis of the aroma intensities of volatile compounds from Vitis vinifera cv Tannat wines using gas chromatography-mass spectrometry and gas chromatography-olfactometry. , 2008

Evento: Regional , COLACRO XII (Latin American Congress of Chromatography and Related Techniques) , Florianopolis , 2008

Anales/Proceedings: Proceedings COLACRO XII (Latin American Congress of Chromatography and Related Techniques)Arbitrado: SI

Palabras clave: GCO

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: CD-Rom;

## Completo

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

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

Evento: Regional , XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. , Mendoza , 2007

Anales/Proceedings: Trabajos presentados en XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.Arbitrado: SI

Palabras clave: Tannat

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: CD-Rom;

## Completo

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

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

Evento: Regional , XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Mendoza , 2007

Anales/Proceedings: Trabajos presentados en el IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y EnologíaArbitrado: SI

Palabras clave: Viticultura; Deshojado

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura

Medio de divulgación: CD-Rom;

## Completo

L. FARIÑA; BOIDO, E.; PÉREZ, G.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.

Desarrollo de una técnica rápida para la detección de compuestos volátiles responsables de defectos en vinos. , 2007

Evento: Regional , XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Mendoza , 2007

Anales/Proceedings: Trabajos presentados en XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.Arbitrado: SI

Palabras clave: DLLME; Etilfenoles

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: CD-Rom;

## Completo

BOIDO, E.; L. FARIÑA; COZZOLINO, D.; CARRAU, F.; DAMBERGS, R.G.; CYNKAR, W.U.; DISEGNA, E.; CONIBERTI, A.; DELLACASSA, E.

Predicción del aroma potencial en uvas Tannat por espectroscopia en infrarrojo cercano (NIR). , 2007

Evento: Regional , XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. , Mendoza , 2007

Anales/Proceedings: Trabajos presentados en XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.Arbitrado: SI

Palabras clave: nirs

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: CD-Rom;

Completo

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

Aplicación de la levadura *Hanseniaspora vineae* en cultivos mixtos con *Saccharomyces cerevisiae* en vinificación. , 2007

*Evento:* Regional , XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. , Mendoza , 2007

*Anales/Proceedings:* Trabajos presentados en XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.Arbitrado: SI

*Palabras clave:* *Hanseniaspora vineae*; *Saccharomyces cerevisiae*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

L. FARIÑA; ESCUDERO, A.; CAMPO, E.; FERREIRA, V.; CACHO, J.; CARRAU, F.; LORENZO, D.; DELLACASSA, E.

Caracterización químico-sensorial del perfil aromático del vino Tannat , 2007

*Evento:* Regional , XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología; , 2007

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* GC-O

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

L. FARIÑA; BOIDO, E.; CONIBERTI, A.; DISEGNA, E.; FELIX, E.; LORENZO, D.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.

Contenido de carotenos y norisoprenoides en la uva. Influencia del manejo de la luminosidad sobre el racimo , 2007

*Evento:* Regional , XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología; , Mendoza , 2007

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Carotenoides

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Estudio de las rutas biosintéticas de isoprenoides en *Saccharomyces cerevisiae* , 2007

*Evento:* Regional , I- Reunión Latinoamericana de Química Medicinal (LatQuiMed-LatMedChem) , Montevideo , 2007

*Anales/Proceedings:* Libro de resúmenes de I Reunión Latinoamericana de Química Medicinal (LatQuiMed-LatMedChem)Arbitrado: SI

*Palabras clave:* *Saccharomyces cerevisiae*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

L. FARIÑA; ESCUDERO, A.; CAMPO, E.; FERREIRA, V.; CACHO, J.; CARRAU, F.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

Impact Odorants of Tannat wine from Uruguay , 2007

*Evento:* Internacional , 8th International Symposium of Oenologie , Bordeaux , 2007

*Anales/Proceedings:* Proceedings of the 8th International Symposium of OenologieArbitrado: SI

*Editorial:* Bordeaux

*Palabras clave:* GC-O; Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel;

[http://www.oenologie.u-bordeaux2.fr/sympo/francais/programme\\_edv.htm](http://www.oenologie.u-bordeaux2.fr/sympo/francais/programme_edv.htm)



#### Resumen

MARTÍNEZ, N.; L. FARIÑA; LORENZO, D.; MONTES, F.; VIGNALE, L.; BISIO, L.; DELLACASSA, E.

Valoración química y sensorial de frutas nativas para su aprovechamiento comercial. , 2007

*Evento:* Regional , 11º Congreso nacional de la Sociedad Uruguay de Hortifruticultura y 3er Congreso Panamericano de promoción del consumo de frutas y Hortalizas. , Montevideo , 2007

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Frutas nativas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

#### Resumen

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

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

*Evento:* Local , VI Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages (VI BMCFB) , São José do Rio Preto , 2006

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

## Sistema Nacional de Investigadores

#### Completo

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

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

*Evento:* Nacional , XI Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias , Minas , 2005

*Anales/Proceedings:* Actas de Fisiología , 10 , 234 , 234Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología, Microbiología enológica

*Medio de divulgación:* Papel;

#### Resumen

L. FARIÑA; LORENZO, D.; CAPRA, A.; BOIDO, E.; CARRAU, F.; VERSINI, G.; DELLACASSA, E.

Cambios ocurridos en los compuestos terpénicos quirales durante la crianza en botella de vinos Moscatel Miel. , 2005

*Evento:* Regional , X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia , Bento Gonçalves , 2005

*Anales/Proceedings:* Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia , 1 , 328 , 328Arbitrado: SI

*Editorial:* Embrapa , Bento Gonçalves

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 1516-8107;

#### Resumen

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

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

*Evento:* Regional , Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia , Bento Gonçalves, Brasil , 2005

*Anales/Proceedings:* Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia , 1 , 349 , 349Arbitrado: SI

*Editorial:* Embrapa

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 1516-8107;

#### Resumen

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

Efecto del tipo de poda sobre parámetros de calidad de vinos Tannat. , 2005

*Evento:* Regional , X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia , Bento Gonçalves, Brasil , 2005

*Anales/Proceedings:* Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia , 1 , 283 , 283Arbitrado: SI

*Editorial:* Embrapa , Bento Gonçalves

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 1516-8107;

#### Resumen

PÉREZ, G.; L. FARIÑA; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Primer relevamiento de levaduras Dekkera/Brettanomyces en bodegas uruguayas: aplicación de un método rápido y económico. , 2005

*Evento:* Regional , X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia , Bento Gonçalves, Brasil , 2005

*Anales/Proceedings:* Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia , 1 , 351 , 351Arbitrado: SI

*Editorial:* Embrapa , Bento Gonçalves

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 1516-8107;

#### Resumen

MEDINA, K.; GONZALEZ, J.; CARRAU, M.; L. FARIÑA; CAPRA, A.; PÉREZ, G.; GAMBARO, A.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

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

*Evento:* Internacional , Documento 55. X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia , Bento Gonçalves, Brasil , 2005

*Anales/Proceedings:* Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia , 1 , 348 , 348Arbitrado: SI

*Editorial:* Embrapa , Bento Gonçalves

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 1516-8107;

#### Resumen

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

Nuevas levaduras Saccharomyces y su aplicación en la elaboración de vinos Tannat con mínima intervención. , 2005

*Evento:* Regional , X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia , Bento Gonçalves, Brasil , 2005

*Anales/Proceedings:* Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia , 1 , 348 , 348Arbitrado: SI

*Editorial:* Embrapa , Bento Gonçalves

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 1516-8107;

#### Resumen

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

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

*Evento:* Regional , X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia , Bento Gonçalves, Brasil , 2005

*Anales/Proceedings:* Documento 55. X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia , 1 , 279 , 279Arbitrado: SI

*Editorial:* Embrapa , Bento Gonçalves

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 1516-8107;

#### Resumen

DISEGNA, E.; RODRÍGUEZ, P.; CONIBERTI, A.; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; CARRAU, F.; L. FARIÑA; MEDINA, K.; CAPRA, A. Efectos del sistema de conducción en la producción y calidad enológica del cultivar 'Tannat' para las condiciones del sur de Uruguay. , 2005

*Evento:* Regional , X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia , Bento Gonçalves , 2005

*Anales/Proceedings:* Documento 55. X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enologia , 1 , 279 , 279Arbitrado: SI

*Editorial:* Embrapa , Bento Gonçalves

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 1516-8107;

#### Resumen

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

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

*Evento:* Regional , X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia , Bento Gonçalves, Brasil , 2005

*Anales/Proceedings:* Documento 55. X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enologia , 1 , 278 , 278Arbitrado: SI

*Editorial:* Embrapa , Bento Gonçalves

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 1516-8107;

#### Resumen

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

Efecto de los distintos momentos de raleo en la maduración, composición polifenólica y aromática de la variedad "Cabernet Sauvignon". , 2005

*Evento:* Regional , X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia , Bento Gonçalves, Brasil , 2005

*Anales/Proceedings:* Documento 55. X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enologia , 1 , 278 , 278Arbitrado: SI

*Editorial:* Embrapa , Bento Gonçalves

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 1516-8107;

#### Resumen

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

Identification of volatile precursors responsible of the , 2005

*Evento:* Internacional , In Vino Analytica Scientia , Montpellier , 2005

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* 'eucalyptus' aroma

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

#### Resumen

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

The role of *Saccharomyces cerevisiae* in the production of aromas in wines by monoterpene biosynthesis , 2005

*Evento:* Internacional , In Vino Analytica Scientia , Montpellier , 2005

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Monoterpene

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / *Saccharomyces cerevisiae*

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

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

*Evento:* Nacional , XIII Jornadas Groupe d'Étude des Systemes de Conduite de la Vigne , Montevideo , 2003

*Anales/Proceedings:* Libro de Actas GESCO 2003 , 51 , 55

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

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

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

*Evento:* Internacional , 7e. Symposium International d'Oenologie , Paris , 2003

*Anales/Proceedings:* Oenologie 2003 , 606 , 610

*Editorial:* Lonvaud-Funel, A., de Revel, G., Darriet, Ph. ed., Tec & Doc

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

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

Caracterización quimiotaxonómica de la Vitis vinifera cv. Tannat. Importancia de las fracciones aromáticas glicosidadas en uva y vino , 2003

*Evento:* Nacional , XIII Jornadas Groupe d'Étude des Systemes de Conduite de la Vigne , Montevideo , 2003

*Anales/Proceedings:* Libro de Actas GESCO 2003 , 51 , 55

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

L. FARIÑA; E. BOIDO; F. CARRAU,; D. LORENZO; E. DELLACASSA

Origen de las notas eucaliptadas en los vinos de la variedad Vitis vinifera cv. Tannat. , 2003

*Evento:* Regional , IX Congreso Latinoamericano de vitivinicultura y Enología , Santiago de Chile , 2003

*Anales/Proceedings:* Trabajos científicos, conferencias y simposios presentados en el IX congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. , 1 , 63 , 64

*Editorial:* Pontificia Universidad Católica de Chile , Santiago de Chile

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 956-14-0745-0;

Resumen

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

Adición de sales de Amonio en la vinificación. Efectos sobre la composición aromática varietal y de fermentación , 2003

*Evento:* Regional , IX Congreso Latinoamericano de vitivinicultura y Enología , Santiago de Chile , 2003

*Anales/Proceedings:* Trabajos científicos, conferencias y simposios presentados en el IX congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. , 1 , 75 , 76

*Editorial:* Pontificia Universidad Católica de Chile , Santiago de Chile

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 956-14-0745-0;

Resumen

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

Aroma composition of Vitis vinifera cv Tannat: the typical red wine from Uruguay (2nd part) , 2003

*Evento:* Internacional , 1st International Symposium on Grapevine-Growing. Commerce and Research , Lisboa , 2003

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

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

Caracterización quimiotaxonómica de la *Vitis vinifera* var. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidadas en la uva y el vino. , 2002

*Evento:* Regional , XII Seminario de Investigación Científica. X Jornadas de Jóvenes Investigadores de la AUGM , Florianópolis , 2002

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Precursores aromáticos y compuestos responsables del color en uvas y vinos Tannat

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

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

*Evento:* Regional , V Congreso Latinoamericano de Biotecnología, 1er congreso Uruguayo de Biotecnología. Biolatina , 2002

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Tannat

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Antocianos

*Medio de divulgación:* Papel;

## Texto en periódicos

Revista

L. FARIÑA; BOIDO, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.

Determinación de fenoles volátiles en vinos , Revista de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay , v: 60 , p: 36 , 2010

*Palabras clave:* Fenoles volatiles

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

*ISSN/ISBN:* 07971950;

Revista

MARTÍNEZ, N.; L. FARIÑA; LORENZO, D.; MONTES, F.; VIGNALE, B.; BISIO, L.; DELLACASSA, E.

Disfrutar de comer una fruta puede contribuir a mejorar la salud? Por qué son interesantes las frutas nativas del Uruguay , Revista de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay , v: , p: , 2007

*Medio de divulgación:* Papel;

Revista

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

La química puede explicar el color y el aroma de la uva y el vino , Revista de la Asociación de Química y Farmacia , v: 43 , p: 1620 , 2006

Revista

L. FARIÑA; BOIDO, E.; LORENZO, D.; CARRAU, F.; VERSINI, G.; DELLACASSA, E.

Origen de las notas eucaliptadas en los vinos de la variedad *Vitis vinifera* cv. Tannat. , Vendimia , v: 35 , p: 37 , 2004

*Medio de divulgación:* Papel;

Revista

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

Importancia del aroma en el vino. Caracterización de la *Vitis vinifera* cv. Tannat. , Carnes y Alimentos , v: 8 , p: 1216 , 2002

*Medio de divulgación:* Otros;

## Producción técnica

### Productos

Otro , Fármacos y similares

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

Medio selectivo y diferencial para la detección de contaminación por Dekkera/Brettanomyces en jugos de uva y vinos , Patente en Trámite , 2009

*Aplicación:* SI

*Institución financiadora:* Facultad de Química

## Patente ó Registro

Patente de invención

32063 , Aqui Brett

*Fechas:* *Deposito:* 20/08/2009; *Examen:* 00/00/0000; *Concesión:* 00/00/0000

*Patente nacional:* NO

*Palabras clave:* Brettanomyces

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

*Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

## Trabajos Técnicos

Asesoramiento

L. FARIÑA; DELLACASSA, E.

Determinación de extracto volátil en muestras de perfumes comerciales , Asesoramiento a empresas. , 2012 , 1

*Palabras clave:* Análisis de extractos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

L. FARIÑA; DELLACASSA, E.

Determinación de compuestos causantes de defectos en aguas de reflujo. , 2010 , 1

*Palabras clave:* Agua

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

L. FARIÑA

Actividades vinculadas con desarrollos tecnológicos de la Sección Enología (muestreos de viñedos, control de microvinificación, determinación de índices de maduración) , Trabajo vinculado con desarrollos tecnológicos , 2004

*Institución financiadora:* Diversas fuentes de financiamiento

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

L. FARIÑA

Aplicación de técnicas de GCO para determinación de umbrales de percepción en , Aplicación de técnicas , 2000

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

*Medio de divulgación:* Papel; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

L. FARIÑA

Aplicación y desarrollo de NIR en la evaluación de un protocolo de fecha óptima de , Aplicación y desarrollo , 2000

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

*Medio de divulgación:* Papel; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

L. FARIÑA

Aplicación de técnicas extractivas y analíticas, fundamentalmente GC y GC-MS , Aplicación de técnicas , 2000

*Institución financiadora:* Empresa El Facón S.A.

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

*Medio de divulgación:* Papel; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Proyecto de validación (PROVA-PREDEG) Validación de la instalación de un mulch de piedra y variación de la altura de la carga para mejorar la calidad de los mostos del Tannat.

Elaboración de normativas y Ordenanzas

L. FARIÑA

Productos para Alimentación Animal , Comité técnico Productos para Alimentación animal. UNIT , 2012

*Palabras clave:* Comité técnico

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica

*Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Elaboración de normativas y Ordenanzas

L. FARIÑA

“Trazabilidad en la cadena alimentaria – requisitos para el sector vitivinícola” UNIT 1163:2008 , 2008 , 24

*Palabras clave:* Trazabilidad

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Participación como delegado titular en representación de Facultad de Química en el comité especializado de Trazabilidad en Vinos

## Otros

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Apuntes para el curso de Microbiología Enológica , 2006

Uruguay , Español , Papel

Apuntes para curso

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

*Información adicional:* Institución: Escuela de Vitivinicultura

## Evaluaciones

Evaluación de Proyectos

2014 / 2014

*Institución financiadora:* ANII

*Cantidad:* Menos de 5

ANII

Fondo María Viñas

Evaluación de Publicaciones

2016

*Nombre:* Review the proposal for a book. CRC Taylor and Francis Books, Inc.,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2013 / 2013

*Nombre:* Journal of Food Composition and Analysis ,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2013 / 2016

*Nombre:* Food Research International,

*Cantidad:* De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2013 / 2016

*Nombre:* Food Chemistry,

*Cantidad:* De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2012 / 2012

*Nombre:* International Journal of Industrial Chemistry Research,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2011

*Nombre:* Talanta,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2011

*Nombre:* Journal of Analytical Methods in Chemistry,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2016

*Nombre:* Journal of Chromatography A,

*Cantidad:* De 5 a 20

Evaluación de Convocatorias Concursables

2011 / 2014

*Nombre:* Integrante de la Comisión Asesora de Méritos,

*Cantidad:* De 5 a 20

Facultad de Química

Integrante de la Comisión Asesora de Méritos en el llamado a aspirantes para la provisión interina de un cargo de: - Ayudante de Enología, Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL (Grado 1, 20 horas) Exp. N° 101120-002237-13 - Ayudante de Enología, Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL (Grado 1, 20 horas) Exp. N° Exp. N° 101120-000228-13 - Ayudante de Enología, Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL (Grado 1, 10 hs) Exp. N° 101120-002237-13. - Ayudante de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs. sem.) con cargo a fondos extrapresupuestales Proventos (llave presupuestal 1000310100). - Ayudante de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Enología – CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs. Sem.), con cargo a fondos del Proyecto CSIC SP 602.

## Formación de RRHH

### Tutorías concluidas

#### Posgrado

Tesis de maestría

Elaboración de un protocolo de calidad que defina atributos diferenciales (de producto, de proceso y de envase) para vinos Tannat de exportación que aspiren a obtener un sello de calidad que les permita fortalecer su competitividad en el mercado internacional , 2016

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Valeria Villar

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Magister en Química

*Palabras clave:* Protocolo de Calidad

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores



## Tesis de maestría

Composición de uvas y vinos de Vitis vinífera Syrah y Chardonnay en respuesta a la fertilización nitrogenada y la alimentación hídrica del viñedo , 2014

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Carolina Canoura

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA)

*Palabras clave:* Syrah; Chardonnay

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*País/Idioma:* Uruguay/Español

## Grado

Tesis/Monografía de grado

Desarrollo de metodologías para la determinación y clasificación de compuestos aromáticos en mieles producidas en Uruguay , 2010

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Ana Claudia Bonini

Licenciatura en Química

*Palabras clave:* Miel; aroma

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Aplicación de técnicas extractivas y posterior análisis de las muestras por GC, GC-MS y análisis de maduración polifenólica en uvas mediante el uso de técnicas espectrofotométrica , 2008

*Nombre del orientado:* Mauricio Piriz

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Química Farmacéutica

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Supervisor en el practicantado para la obtención del título de Químico Farmacéutico

## Otras

Iniciación a la investigación

"Caracterización de miel de citrus de la Región de Concordia - Salto Grande mediante la aplicación de técnicas de GC-MS y GC-O". , 2014

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Giovanna Guarinoni

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* Miel

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica

*País/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Beca de Iniciación a la Investigación ANII

Otras tutorías/orientaciones

Extracción de precursores aromáticos de frutos nativos , 2015

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Guzmán Díaz

*Palabras clave:* Carotenoides

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Otras tutorías/orientaciones

Caracterización de aroma de vino tinto utilizando técnicas fisicoquímicas y metodologías sensoriales novedosas , 2014

*Nombre del orientado:* Luis de Saldamando, Lucia Guzzo.

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (PAIE) CSIC, 2013 Trabajo Experimental de la Carrera de Ingeniería en Alimentos.

Otras tutorías/orientaciones

Extracción y análisis por GC-MS de compuestos volátiles en microfermentaciones , 2013

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Mayra Moyano

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Orientadora del Trabajo Experimental de la bachiller Giovanna Guarinoni realizada en la Sección Enología.

Pasantía creditizada en la Sección Enología por 25 credits

Otras tutorías/orientaciones

Pasantía de entrenamiento en Cromatografía Gaseosa acoplada a Masa financiada por Pedeciba Ciencias , 2013

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Martín Galvalisi

MEC. Instituto de Investigaciones Biológicas «Clemente Estable» , Uruguay

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Cromatografía

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Otras tutorías/orientaciones

Extracción mediante DLLME de HMF en muestras de miel y posterior análisis por GC-MS-SIM. , 2012

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Giovanna Guarinoni

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Orientadora del Trabajo Experimental de la bachiller Giovanna Guarinoni realizada en la Sección Enología.

Pasantía creditizada por 15 credits.

Otras tutorías/orientaciones

Investigación de variantes en la extracción de compuestos libres y glicosidados en uvas. , 2012

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Victor Delima

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* Glicosidos en uva

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Pasantía creditizada por 25 créditos.

Otras tutorías/orientaciones

Aplicación de técnicas extractivas y posterior análisis de las muestras por GC, GC-MS , 2006

*Nombre del orientado:* Laura García

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Química (Perfeccionamiento)

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Colaboración en el entrenamiento necesario para su trabajo de tesis de Doctorado en Unitat d'Enologia del CeRTA (Generalitat de Catalunya)

Otras tutorías/orientaciones

Aplicación de técnicas extractivas y posterior análisis de las muestras por GC, GC-MS , 2006

*Nombre del orientado:* Beatriz Echeverri

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Química (Perfeccionamiento)

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*País/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Colaboración en el entrenamiento necesario para su trabajo de tesis de Doctorado, Facultad de Química

Otras tutorías/orientaciones

Aplicación de técnicas extractivas y posterior análisis de las muestras por GC, GC-MS , 2004

*Nombre del orientado:* Jorge Fernández

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Química (Perfeccionamiento)

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Colaboración en el entrenamiento necesario para su trabajo de tesis de Maestría en Viticultura, Enología y Gestión, Ecole Nationale Supérieure Agronomique (Montpellier, Francia) - Facultad de Agronomía (Universidad de la República, Uruguay)

Otras tutorías/orientaciones

Análisis de maduración polifenólica en uvas mediante el uso de técnicas espectrofotométrica , 2004

*Nombre del orientado:* Pablo Díaz

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Química (Perfeccionamiento)

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

*País/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Colaboración en el entrenamiento necesario para su trabajo de tesis de Maestría en Viticultura, Enología y Gestión, Ecole Nationale Supérieure Agronomique (Montpellier, Francia) - Facultad de Agronomía (Universidad de la República, Uruguay)

## Tutorías en marcha

### Posgrado

Tesis de maestría

Desarrollo de métodos Rápidos para la Evaluación de la Calidad y Clasificación de Mieles Uruguayas , 2016

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Ana Claudia Bonini

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)

*Palabras clave:* Miel

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Miel

*País/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Defensa intermedia para pasaje a Doctorado setiembre de 2016

Tesis de maestría

Estudio de la composición volátil, no volátil y determinación de nuevos marcadores químicos en mieles de plantas nativas del Uruguay en combinación con aplicaciones quimiométricas. , 2016

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Ana Godoy

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Biotecnología

*Palabras clave:* Miel; composición volátil; marcadores químicos

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de doctorado

Estudio de la evolución de especies de *Baccharis* en situaciones ambientales definidas mediante la expresión de sus metabolitos volátiles. Evaluación de actividades biológicas de las especies seleccionadas , 2013

*Tipo de orientación:* Asesor/Orientador

*Nombre del orientado:* Manuel Minteguiaga

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)

*Palabras clave:* Baccharis; Metabolitos volátiles

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de compuestos volátiles

*Medio de divulgación:* Internet, *País/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Defensa intermedia para pasaje a Doctorado diciembre 2013.

## Otros datos relevantes

### Premios y títulos

2010 Highly cited author award, 2007-2009 (Internacional) Journal of Chromatography A, Elsevier.

5to artículo más citado en el período 2007-2009 en el Journal of Chromatography A (Impact Factor: 4.101). Determination of volatile phenols in red wines by dispersive liquid-liquid microextraction and gas chromatography-mass spectrometry detection. Fariña, L., Boido, E., Carrau, F., Dellacassa, E. Journal of Chromatography A, 1157 (1-2), pp. 46-50. (2007) Página web: [http://www.elsevier.com/wps/find/P04.cws\\_home/top\\_cited\\_papers\\_chroma](http://www.elsevier.com/wps/find/P04.cws_home/top_cited_papers_chroma)

2009 Investigador Nivel I, Sistema Nacional de Investigadores, 2009 (Nacional) ANII

2010 Reconocimiento de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay (Nacional) AQFU

Por la destacada labor académica durante el año 2010

2015 Mejor poster del 8th Brazilian Symposium on Essential Oils (SBOE) and International Symposium on Essential Oils (ISEO). (Internacional) International Symposium on Essential Oils (ISEO).

Baccharis (Asteraceae): a source of odorants compounds diversity from South Brazilian highlands. M. Minteguiaga, N. Umpierrez, V.B. Xavier, A.L. Fianco, V. Rodrigues, L. Fariña, E. Cassel, E. Dellacassa.

2016 Miembro del Consejo Editorial del Food Research International - Elsevier (Internacional) Food Research International - Elsevier

<https://www.journals.elsevier.com/food-research-international/editorial-board>

### Presentaciones en eventos

Taller

Tannat, wines of great structure and the challenge of expressing its aroma potential in the Uruguayan conditions , 2003

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Estados Unidos; *Nombre del evento:* Virginia Vineyards Association Technical Conference;

Autores: Carrau, F.M., Dellacassa, E., Boido, E., Disegna, E., Medina, K., Lloret, A., Gaggero, C., Gambaro, A., Rabosto, X., Farina, L., Bracesco, N., Giuglucci, A

Encuentro

El olor del vino , 2013

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Ciencia Viva (Programas de Popularización de la CTI);

El olor del vino. Proyecto Conciencia 3. Carrau, F., Medina, K., Pérez, G., Martín, V., Fariña, L., Boido, E., Dellacassa, E. Ciencia Viva (Programas de Popularización de la CTI), 2013.

Encuentro

Contenido de Carotenos y norisoprenoides en la uva. Influencia del manejo de la luminosidad sobre el racimo. , 2009

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 1er Encuentro Nacional de de Ciencias Químicas. PEDECIBA;

*Palabras clave:* Tannat

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

L. Fariña, E. Boido, F. Carrau, E. Dellacassa.

## Encuentro

Identificación de aromas de uvas y vinos Tannat , 2006

*Tipo de participación:* Expositor oral,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Jornada Técnica "Ing. Agr. Julio Omar Borsani Esteves"; *Nombre de la institución promotora:* FUCREA

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química enológica

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

## Encuentro

Avances en el estudio del momento e intensidad de deshoje y su incidencia en la producción y calidad en Tannat , 2006

*Tipo de participación:* Expositor oral,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Jornada Técnica "Ing. Agr. Julio Omar Borsani Esteves"; *Nombre de la institución promotora:* FUCREA

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

## 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) , 2004

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* ). Primera Jornada de Comunicación Científica de Proyectos beneficiarios del Subprograma II del PDT;

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

## Otra

Ciclo científicos en el Aula , 2016

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 2

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Científicos en el Aula; *Nombre de la institución promotora:* Plan Ceibal-PEDECIBA

*Palabras clave:* Divulgación

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

Ciclo de conferencias en el Aula de PEDECIBA Y Plan Ceibal. Dicho ciclo consiste en un ciclo de videoconferencias para alumnos de Educación Media teniendo como objetivos contribuir a la difusión de la actividad científica en Uruguay y posibilitar el intercambio entre jóvenes estudiantes y científicos uruguayos.

## Otra

Ciclo Científicos en el Aula , 2014

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 2

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Ciclo Científicos en el Aula; *Nombre de la institución promotora:* Plan Ceibal - PEDECIBA

*Palabras clave:* Divulgación

Ciclo de conferencias en el Aula de PEDECIBA Y Plan Ceibal. Dicho ciclo consiste en un ciclo de videoconferencias para alumnos de Educación Media teniendo como objetivos contribuir a la difusión de la actividad científica en Uruguay y posibilitar el intercambio entre jóvenes estudiantes y científicos uruguayos.

## Otra

Control de plagas en viñedos , 2013

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Ciencia Viva (Programas de Popularización de la CTI);

Control de plagas en viñedos. Medina, K., Amorós, M.E., Pérez, G., Martín, V., Fariña, L., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F. Proyecto Conciencia 3. Ciencia Viva (Programas de Popularización de la CTI), 2013

## Otra

VII Semana de la Ciencia y Tecnología , 2012

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 2

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Semana de la Ciencia y Tecnología; *Nombre de la institución promotora:* Dicyt

*Palabras clave:* Enología

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

- Liceo Nº 51 Montevideo - Instituto de formación docente de Canelones

## Otra

VI Semana de la Ciencia y Tecnología. De la uva al vino , 2011

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* VI Semana de la Ciencia y la Tecnología; *Nombre de la institución promotora:* Programa de popularización de la Cultura Científica

*Palabras clave:* Enología

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Liceo Nº 2 de Canelones ( 31 de mayo de 2011) Instituto San Carlos (Viernes 27 de mayo de 2011)

Otra

V Semana de la Ciencia y Tecnología. De la uva al vino , 2010

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; Nombre del evento: V Semana de la Ciencia y Tecnología; Nombre de la institución promotora: DICYT

Palabras clave: Enología

Liceo Nº 2 de Juan Lacaze

Otra

IV Semana de la Ciencia y Tecnología. De la uva al vino , 2009

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; Nombre del evento: IV Semana de la Ciencia y Tecnología. De la Uva al vino; Nombre de la institución promotora: DICYT

Palabras clave: Enología

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Liceo Nº 1 de Tacuarembó

## Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	139
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	38
Completo (Arbitrada)	36
Completo (No Arbitrada)	2
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	1
Completo (Arbitrada)	1
<i>Trabajos en eventos</i>	93
Completo (Arbitrada)	18
Completo (No Arbitrada)	3
Resumen (Arbitrada)	61
Resumen (No Arbitrada)	5
Resumen expandido (Arbitrada)	6
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	2
Libro publicado	1
Capítulo de libro publicado	1
<i>Textos en periódicos</i>	5
Revista	5
<i>Documentos de trabajo</i>	0
<i>Producción técnica</i>	10
<i>Productos tecnológicos</i>	1
Con registro o patente	1
<i>Procesos o técnicas</i>	0
<i>Trabajos técnicos</i>	8
<i>Otros tipos</i>	1
<i>Evaluaciones</i>	10
Evaluación de Proyectos	1
Evaluación de Publicaciones	8
Evaluación de Convocatorias Concursables	1
<i>Formación de RRHH</i>	18
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	15
Tesis de maestría	2
Tesis/Monografía de grado	2
Iniciación a la investigación	1
Otras tutorías/orientaciones	10
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	3
Tesis de maestría	2
Tesis de doctorado	1

**Sistema Nacional de Investigadores**

**Sistema Nacional de Investigadores**