

**Procesos fermentativos  
de la industria cervecera y vitivinícola**

Objetivos del curso: Provocar en el estudiante una visión crítica e integradora de los procesos fermentativos de las dos mayores industrias de bebidas fermentadas. Profundizar en los procesos biotecnológicos de las fermentaciones, con énfasis en las elaboraciones de cervezas y vinos finos. Acercar al estudiante al metabolismo de los procesos microbianos de las levaduras, profundizando en la fisiología de estos microorganismos, y en como el entendimiento de la misma, puede impactar en la búsqueda de oportunidades y desafíos para un área en creciente desarrollo. Los objetivos del curso se alcanzarán mediante los conocimientos teóricos vertidos en las clases, así como de la discusión de aplicaciones concretas en la industria, y de la discusión grupal de artículos científicos que le aportarán al estudiante herramientas para la lectura crítica de publicaciones en el tema.

Teóricos	Fecha	Docente
Composición química de la uva y el mosto	1/10	E. Boido
Bioquímica de fermentación alcohólica	8/10	F. Carrau
Composición química de la cebada y el mosto	15/10	MN. Larroque V. Lanaro
Fermentación alcohólica en la elaboración de cerveza	22/10	K. Medina
Nutrientes claves en mostos cerveceros	29/10	K. Medina
Nutrientes claves en mostos de uva	5/11	F. Carrau
Diversidad de levaduras. Utilización de consorcios microbianos Autólisis de levadura	12/11	K. Medina C. Schinca
Aromas en vinos	19/11	E. Dellacassa
Aromas en cervezas Impacto del cambio climático sobre el contenido alcohólico de los vinos	26/11	L. Fariña V. Martín
Fermentaciones especiales en cervezas y vinos	3/12	K. Medina E. Boido

### Aprobación del curso / 4 créditos

Carga Horaria 30 hrs. Se realizará un teórico semanal de 3 horas (Total 10 teóricos). En los últimos 5 teóricos se realizará presentación de seminarios durante los últimos 30 minutos de clase.

Asistencia obligatoria a teóricos y seminarios (Tolerancia: 1 inasistencia)

Presentación y discusión de publicaciones científicas (Puntaje máximo, 20 puntos)

Realización de una prueba escrita al final del curso (Puntaje máximo, 40 puntos)

### Para la calificación final se suman los puntajes obtenidos (Puntaje máximo 60 puntos)

Entre 31 - 60 puntos	Exonera
Entre 18 - 30 puntos	Aprueba curso, rinde examen
Menos de 18 puntos	Rinde examen antes de que se vuelva a dar el curso

### Modalidad de ejecución

Semestre par, bianual, comenzando en el 2019 y repitiéndose en años impares

### Docente responsable del curso

Dra. Karina Medina

Prof. Adjunto Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones

Dpto de Alimentos

Facultad de Química