



740 (T) – ENOLOGIA Y BIOTECNOLOGÍA DE LA FERMENTACION (Teórico)

Carácter del curso	Electivo curricular
Semestre en que se dicta	Impar
Número de créditos	6
Carga horaria semanal (hs)	Clases teóricas: 3 Horas
	Microbiología General y Qca. Orgánica 102
Cupo	Sin límite de cupo

Estructura Responsable:

Departamento de Alimentos, Sección Enología

Docente Responsable:

Francisco Carrau

Docentes Referentes:

Eduardo Dellacassa
Eduardo Boido
Karina Medina
Laura Fariña
Gabriel Pérez

Objetivos:

- Introducir al estudiante en el conocimiento de las fermentaciones industriales.
- Capacitar al estudiante en la microbiología y bioquímica de la fermentación alcohólica y maloláctica. Microorganismos involucrados, requerimientos nutricionales, metabolismo primario y secundario, evolución de los aromas y de los polifenoles a lo largo del proceso fermentativo y de vinificación. Paralelamente se tratarán los microorganismos contaminantes más frecuente de la industria enológica, así como las técnicas de estabilidad fisicoquímicas más frecuentemente utilizadas en bodega. Finalmente se capacitará a los estudiantes en temas relacionados con vino y salud, así como en la utilización de los subproductos de la uva y del vino.

Contenido Curso de Laboratorio:

- Origen de la enología moderna. Planificación antes de la vinificación. Introducción a la Enobiotecnología
- Introducción a la enología práctica. Viticultura según los enólogos
- Viticultura
- Composición química de fruta y mosto
- Tipificación molecular de *Vitis vinifera* y *Saccharomyces cerevisiae*
- Fenómenos bioquímicos prefermentativos
- Microbiología y bioquímica de fermentación alcohólica
- Tolerancia de las levaduras al etanol
- Metabolismo de compuestos nitrogenados y otros nutrientes claves. Enología de mínima intervención
- Autólisis de levaduras
- Fermentación maloláctica
- Aromas
- Actividad β -glucosidasa

Fecha	MA-SGC-2-3.39	V.01
2013/12/30	Página 1 de 2	

740 (T) – ENOLOGIA Y BIOTECNOLOGÍA DE LA FERMENTACION (Teórico)

- Evaluación sensorial en enología
- Dinámica y crianza de polifenoles
- *Brettanomyces/Dekkera*
- Estabilidad fisicoquímica
- Vino y Salud
- Destilados y otros subproductos de la industria del vino.

Bibliografía:

- Peynaud E (1996) Enología Práctica. Conocimiento y elaboración del vino. Editorial Mundi-Prensa.
- Ribereau-Gayon P, Dubourdieu D, Doneche B & Lonvaud A (1998) Traité d'oenologie. 1- Microbiologie du vin. Vinifications. Dunod, Paris.
- Ribereau-Gayon P, Glories Y, Maujean A & Dubourdieu D (1998) Traité d'oenologia. 2 - Chimie du vin. Stabilisation et traitements. Dunod, Paris.

Modalidad del Curso:

	Teórico	Practico	Laboratorio	Otros (*)
Asistencia Obligatoria	x			
Modalidad Flexible (carga horaria mínima)				

(*) Especificar (talleres, seminarios, visitas, tareas de campo, pasantías supervisadas, etc.)

Régimen de ganancia:

2 pruebas escritas

Promedio de las dos pruebas escritas:

Menos del 25%:

Entre 26 y 59%:

60% o más:

Menos del 10% en cualquiera de las dos pruebas:

No aprueba la asignatura

Realiza prueba de recuperación (*)

Aprueba la asignatura

No aprueba la asignatura

(*) En la prueba de recuperación:

Menos del 60%:

60% o más:

No aprueba la asignatura

Aprueba la asignatura

Por mayor información visitar la página del curso o consultar directamente en la estructura responsable de la asignatura.

Fecha	MA-SGC-2-3.39	V.01
2013/12/30	Página 2 de 2	