



## **CURSO: “PROCESOS FERMENTATIVOS DE LA INDUSTRIA CERVECERA Y VITIVINICOLA”**

**FECHA DE INICIO : Miércoles 8 de Septiembre de 2021.**

**TEÓRICOS ON LINE: Miércoles y viernes de 14:00 a 17:00 hs.**

**CARGA HORARIA:** 30 hs. Se realizarán dos teóricos semanales 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).

**DOCENTE RESPONSABLE:** Dra. Karina Medina, Prof. Adjunto Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones Dpto de Alimentos, Facultad de Química.

**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.

### **CONTENIDOS TEÓRICOS:**

- 8/9 - Composición química de la uva y el mosto. Prof. E. Boido.
- 10/9 - Composición química de la cebada y el mosto. Prof. K. Medina y V. Lanaro.
- 15/9 – Fermentación alcohólica en la elaboración de cerveza. Prof. K. Medina.
- Comunicación celular en levaduras . Prof. MJ. Valera.
- 17/9 – Bioquímica de fermentación alcohólica. Prof. F. Carrau.
- 22/9 – Nutrientes claves para levaduras en mostos de uva. Prof. F. Carrau.
- 1/10 – Nutrientes claves para levaduras en mostos cerveceros. Prof. K. Medina y C. Schinca.
- 6/10 – Diversidad de levaduras. Utilización de consorcios microbianos. Autólisis de levadura. Prof. K. Medina y V. Martín.
- 8/10 – Aromas en cervezas. Impacto del cambio climático sobre el contenido alcohólico de los vinos. Prof. L. Fariña y V. Martín.
- 13/10 – Aromas en vinos. Prof. E. Dellacassa.
- 15/10 – Fermentaciones especiales en cervezas y vinos. Prof. K. Medina y E. Boido.

**COSTO: \$ 6.800**

**La matrícula se debe abonar realizando una transferencia o depósito en el BROU (cuenta corriente N° 001559463-00004), el talón se debe enviar por correo electrónico a [ep@fq.edu.uy](mailto:ep@fq.edu.uy)**

**INSCRIPCIONES: Completando la ficha de inscripción que se encuentra en el siguiente link: <http://www.fq.edu.uy/node/631>**