



Área
**Enología y
Biotecnología**
de Fermentaciones

INICIO DE CURSO **OCTUBRE 2025**

Procesos fermentativos de la industria cervecera y vitivinícola 2025

DOCENTE RESPONSABLE DEL CURSO

Dra. Karina Medina

Prof. Adjunto Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones Dpto de Alimentos
Facultad de Química

MODALIDAD DE EJECUCIÓN

Semestre par, bianual, en años impares

OBJETIVOS DEL CURSO

Desarrollar en el estudiante una visión crítica de los procesos fermentativos en las industrias de bebidas fermentadas, enfocándose en la cerveza y el vino.

Profundiza en la biotecnología de las fermentaciones, especialmente en el metabolismo de las levaduras. Se busca mostrar cómo este conocimiento puede impactar en el desarrollo de esta área a través de clases teóricas, discusiones sobre aplicaciones industriales y análisis de artículos científicos.

CRÉDITOS POR APROBACIÓN

4 créditos - Carga Horaria 30 hrs.

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 insistencia) Presentación y discusión de publicaciones científicas (Puntaje máximo, 20 puntos) Realización de una prueba escrita al final del curso (Puntaje máximo, 40 puntos)



Curso de posgrado *"Procesos fermentativos de la industria cervecera y vitivinícola", *que se dictará durante el mes de octubre.

El mismo otorga 4 créditos y forma parte de los cursos de posgrado de Facultad de Química, PEDECIBA Química, Facultad de Ciencias y la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Los teóricos se dictarán en modalidad virtual sincrónico (zoom), los días *miércoles y viernes de 14 a 17 hrs*.

Fecha de inicio: miércoles 1 de octubre.

Fecha de finalización: viernes 31 de octubre.

Parcial presencial: viernes 14 de noviembre.

Por más información pueden ingresar

a <https://moodle3.fq.edu.uy/course/view.php?id=24>