



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: 1inasistencia) 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> <<https://moodle3.fq.edu.uy/course/view.php?id=24>>