



CURSO VIRTUAL “CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE VINOS E INSUMOS ENOLÓGICOS”

FECHA DE INICIO: 21 de Junio 2023.-

FECHA DE FINALIZACION: 14 de agosto 2023.-

RESPONSABLES:

- Maria Laura Sánchez
- Silvina Farrando

DOCENTES:

- Marcela Bernardi
- Silvina Farrando
- Juan Martín Oteiza
- María Laura Sánchez

OBJETIVOS:

- Estudiar los microorganismos relacionados al vino, su rol dentro de la elaboración, durante la conservación y hasta su consumo.
- Conocer las técnicas microbiológicas que se utilizan en el análisis de vinos e insumos enológicos.
- Analizar la reglamentación vigente nacional e internacional al respecto de estos productos.

Al finalizar el curso se espera que el estudiante conozca el rol de los microorganismos en la elaboración del vino. Pueda evaluar microbiológicamente tanto un vino como los insumos enológicos que normalmente se utilizan en las bodegas y tenga las herramientas para elaborar un informe.

MODALIDAD DE CURSADA:

Teórico-Práctico, sincrónico y asincrónico mediante plataforma digital ZOOM. Al momento de la inscripción, los interesados deberán completar una dirección de mail, la que se utilizará para la comunicación y descargar del material bibliográfico, actividades y evaluaciones desde un Google drive.

Cada semana se desarrollará un módulo. Los lunes se enviará un link para acceder al material bibliográfico. Los miércoles se realizarán encuentros sincrónicos de 19 a 20 h. Los participantes tendrán hasta el viernes previo a las 22 hs para leer/visualizar el material y completar las actividades obligatorias correspondientes a cada módulo.

Para obtener el certificado de asistencia los participantes deberán realizar todas las actividades propuestas. Si quieren optar por el certificado de aprobación tendrán que rendir y alcanzar al menos el 60 % del examen final. La actividad tiene una extensión de 22 hs. (reloj)

Contenidos

- *Módulo 1:* Introducción al curso. Ambientación a la plataforma. Modalidad de trabajo.
- *Módulo 2:* Introducción a la microbiología del vino. Microorganismos benéficos y alterantes. Factores que afectan a su desarrollo. Bqca. Silvina Farrando
- *Módulo 3:* Análisis microbiológico de vinos. Técnicas de siembra e incubación. Medios de cultivo. Observación al microscopio. Lic. M. Laura Sánchez
- *Módulo 4:* Análisis microbiológico de vinos. Métodos rápidos. Interpretación de los resultados. Elaboración de Informes. Dr. Juan Martín Oteiza
- *Módulo 5:* Análisis microbiológico de insumos enológicos I: Levaduras secas activas. Recomendaciones de la OIV. Interpretación de los resultados. Elaboración de Informes. Lic. Marcela Bernardi
- *Módulo 6:* Análisis microbiológico de insumos enológicos II: Bacterias lácticas (secas o congeladas), corchos, bentonita, manoproteínas, paredes de levaduras. Recomendaciones de la OIV. Interpretación de los resultados. Elaboración de Informes. Bqca. Silvina Farrando
- *Módulo 7:* Detección de *Brettanomyces* en vino. Métodos dependientes de cultivo y métodos rápidos. Acciones correctivas. Elaboración de Informes. Dr. Juan Martín Oteiza y Lic. Marcela Bernardi

Duración: 2 meses. 21 de junio al 14 de agosto de 2023

CRONOGRAMA

<i>Módulo</i>	<i>Semana</i>	<i>Modalidad</i>	<i>Carga horaria</i>	<i>Docente</i>
1	21/6/2023	Encuentro sincrónico 21/6 19.00 h	1 h	Todos
2	Semana 26/6/2023	Lectura y visualización del material, realización de actividades Encuentro sincrónico, 28/6 19.00 h	2 h 1 h	Farrando, S
3	Semana 3/7/2023	Lectura y visualización del material, realización de actividades Encuentro sincrónico, 5/7 19.00 h	3 h 1 h	Sánchez, ML
4	Semana 10/7/2023	Lectura y visualización del material, realización de actividades Encuentro sincrónico, 11/7 19.00 h	2 h 1 h	Oteiza, JM
5	Semana 24/7/2023	Lectura y visualización del material, realización de actividades Encuentro sincrónico, 26/7 19.00 h	3 h 1 h	Bernardi, M
6	Semana 31/7/2023	Lectura y visualización del material, realización de actividades Encuentro sincrónico, 2/8 19.00 h	3 h 1 h	Farrando, S
7	Semana 7/8/2023	Lectura y visualización del material, realización de actividades Encuentro sincrónico 9/8 19.00 h	2 h 1 h	Oteiza, JM Bernardi, M
	Semana 14/8/2023	Evaluación final opcional	1 h	Todos