

CURSO VIRTUAL “ANÁLISIS DE VINOS E INSUMOS ENOLÓGICOS”

FECHA DE INICIO: 13 de julio de 2026.-

FECHA DE FINALIZACION: 7 de setiembre de 2026

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 de la AAM, la que se utilizará para la comunicación y descargar del material bibliográfico, actividades y evaluaciones.

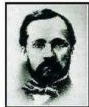
Cada semana se desarrollará un módulo. Los lunes realizarán encuentros sincrónicos de 19 a 20 h.

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. Lic. M. Laura Sánchez.
- *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:* Detección de *Brettanomyces* en vino. Métodos dependientes de cultivo y métodos rápidos. Acciones correctivas. Elaboración de Informes. Lic. Marcela Bernardi
- *Módulo 5:* Análisis microbiológico de insumos enológicos I: 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 6:* Análisis microbiológico de insumos enológicos II: Levaduras secas activas. Recomendaciones de la OIV. Interpretación de los resultados. Elaboración de Informes. Lic. Marcela Bernardi
- *Módulo 7:* Análisis microbiológico de vinos. Métodos rápidos. Interpretación de los resultados. Elaboración de Informes. Dr. Juan Martín Oteiza

Duración: 2 meses. 13 de julio al 7 de setiembre de 2026.



CRONOGRAMA

<i>Semana</i>	<i>Modalidad</i>	<i>Carga horaria</i>	<i>Docente</i>
Lunes 13/7	Módulo 1: Introducción al curso Encuentro sincrónico 13/7 19.00 h	1 h	Todos
Semana 20 al 24/7	Módulo 2: Lectura y visualización del material, realización de actividades: Introducción a la microbiología del vino. Encuentro sincrónico, 20/7 19.00 h	2 h	Farrando, S
		1 h	
Semana 27/7 al 31/7	Módulo 3: Lectura y visualización del material, realización de actividades: Análisis microbiológico de vino. Encuentro sincrónico, 27/7 19.00 h	2 h	Sánchez, ML
		1 h	
Semana 3/8 al 7/8	Módulo 4: Lectura y visualización del material, realización de actividades: Detección de <i>Brettanomyces</i> en vino. Encuentro sincrónico 3/8 19.00 h	2 h	Bernardi, M
		1 h	
Semana 10/8 al 14/8	Módulo 5: Lectura y visualización del material, realización de actividades: Insumos enológicos I. Encuentro sincrónico, 10/8 19.00 h	3 h	Bernardi, M
		1 h	
Semana 17/8 al 21/8	Módulo 6: Lectura y visualización del material, realización de actividades: Insumos enológicos II. Encuentro sincrónico, 17/8 19.00 h	3 h	Farrando, S
		1 h	
Semana 24 al 28/8	Módulo 7: Lectura y visualización del material, realización de actividades: Métodos rápidos. Encuentro sincrónico, 24/8 19.00 h	3 h	Oteiza, JM
		1 h	
31/8	Evaluación final opcional	1 h	Todos