

Cronograma Curso Biotecnología Industrial de Levaduras - CRELTEC - IPATEC 2026

lunes 23/11/2026		Topico/actividad	Docente	Teorica	Practica
9:00	10:30	Diversidad y bioprospeccion de levaduras industriales I	Libkind/Rosa	1:30	
10:30	12:00	Diversidad y bioprospeccion de levaduras industriales II	Rosa	1:30	
12:00	13:00	Almuerzo			
13:00	14:30	Introducción a la Biotecnología de Levaduras	Trochine	1:30	
14:30	17:00	Manipulación y conservación de levaduras industriales			2:30
martes 24/11/2026					
9:00	10:30	Principios microbiológicos y tecnológicos de fermentaciones alcohólicas	Lopes	1:30	
10:30	12:00	Biotecnologia del vino	Carrau	1:30	
12:00	13:00	Almuerzo			
13:00	14:30	Biotecnologia de la cerveza	Libkind	1:30	
14:30	17:00	Inoculación de microfermentaciones y mediciones iniciales	Alvarez/Trochine		2:30
miércoles 25/11/2026					
9:00	10:30	Fermentaciones industriales de otras bebidas y alimentos	Alvarez	1:30	
10:30	11:30	Seguimiento de fermentaciones	Alvarez/Trochine		1:00
11:30	12:30	BRASIL:Experiencias de transferencia de levaduras a la industria	Rosa	1:00	
12:30	13:30	Almuerzo			
13:30	14:30	Medición de metabolitos particulares	Alvarez/Trochine		1:00
14:30	15:30	URUGUAY: Experiencias de transferencia de levaduras a la industria	Carrau	1:00	
15:30	16:00	ARGENTINA: Experiencias de transferencia de levaduras a la industria	Libkind	0:30	
16:00	17:00	Seguimiento de fermentaciones	Alvarez/Trochine		1:00
jueves 26/11/2026					
9:00	10:00	Regulatoria de la explotacion industrial de recursos genéticos	Moline	1:00	
10:00	11:00	Seguimiento fermentaciones	Alvarez/Trochine		1:00
11:00	12:00	Taller: startups biotecnológicas basadas en levaduras	Libkind		1:00

12:00	13:00	Almuerzo		
13:00	17:00	Cierre microfermentaciones, recopilación datos y métodos analíticos.	Alvarez/Trochine	4:00
			MODULO I	14:00 14:00
viernes 27/11/2026				
9:00	11:00	Introducción al Diseño experimental	Goicoechea	2:00
11:00	13:00	Diseños factoriales, fraccionados, Plackett-Burman	Goicoechea	2:00
13:00	14:00	Almuerzo		
14:00	17:00	Práctica diseño experimental con Design Expert, casos de los participantes.	Goicoechea/Trochine	3:00
lunes 30/11/2026				
9:00	10:30	Metodologías de superficie de respuesta (RSM).	Goicoechea	1:30
10:30	12:00	Análisis de superficies de respuesta y curvas de contorno. Funciones de d	Goicoechea	1:30
12:00	13:00	Almuerzo		
13:00	15:30	Práctica diseño experimental con Design Expert	Goicoechea	2:30
15:30	17:00	Preparacion e inicio de bioreactor/calculo de curvas	Moliné	1:30
martes 1/12/2026				
9:00	11:00	Modelado matemático y predictivo. Optimización multirrespuesta. Práctica: Ajuste de modelos cinéticos a datos experimentales reales.	Mazzone/Rojas	2:00
11:00	13:00	Implementación de un modelo predictivo de fermentación mediante IA.	Mazzone/Rojas	2:00
13:00	14:00	Almuerzo		
14:00	16:30	Práctica diseño experimental con Design Expert. Optimización.	Goicoechea	2:30
16:30	17:00	Seguimiento de Biorreactores	Moliné	0:30
			MODULO II	9:00 12:00
miércoles 2/12/2026				
9:00	10:30	Biorreactores: tipos y modos de operación.	Ducrey	1:30
10:30	12:00	Tipos de cultivo: Batch, fed-batch y continuo. Perfiles de alimentación	Ducrey	1:30
12:00	13:00	Almuerzo		
13:00	17:00	Seguimiento Bioreactor/inicio FED Batch/seguiimiento Continuo	Moliné	4:00

jueves 3/12/2026

9:00	10:30	Estrategias de Control de cultivos	Ducrey	1:30
10:30	12:00	Escalado piloto e industrial en cultivos de levaduras (primera parte)	Ducrey	1:30
12:00	13:00	Almuerzo		
13:00	17:00	Cosecha, Rendimientos, Producción de etanol y cálculos	Moliné	4:00

viernes 4/12/2026

9:00	10:30	Escalado piloto e industrial en cultivos de levaduras (segunda parte)	Ducrey	1:30
10:30	12:00	Calidad y transferencia.	Ducrey	1:30
12:00	13:00	Almuerzo		
13:00	17:00	Presentacion trabajos finales y cierre		4:00

MODULO III	9:00	12:00
TOTAL hs sin almuerzo	32	38
% horas	46	54
	Teorica	Practica