

Curso Teórico-Práctico sobre Contaminantes Cerveceros y su Control en Fábrica

Responsable: Diego Libkind, Martín Moliné y Clara Bruzone

CONICET, IPATEC (CONICET-UNComahue), Bariloche, Argentina.

Objetivo: En este curso se pretende introducir a los participantes en la problemática de las contaminaciones microbianas en la producción cervecera: cómo detectarlas, a quiénes se deben y cómo prevenirlas. Se buscará que los participantes se familiaricen con los medios de cultivo más comunes que se utilizan para la detección de microorganismos y que adquieran conocimientos básicos para poder diferenciar en un medio sólido, colonias de levaduras cerveceras de colonias de bacterias o levaduras contaminantes. Junto a esto, se pretende que incorporen criterios para evaluación de contaminaciones en el proceso de elaboración, y técnicas sencillas para su detección.

TEORIA

- Cervezas contaminadas: clientes contaminados.
- Contra quién luchamos?: bacterias y hongos contaminantes de la cerveza
- Prevenir es la única manera: a ponerse los guantes (Limpieza y sanitización)
- Estrategias de detección y control de contaminantes aplicables en las fábricas
- Estrategias modernas de detección... hoy no aplicables por costos, pero mañana quien sabe!.
- Características e identificación de bacterias y levaduras salvajes
- Tipos de medios de cultivo: formulación y características.

PRACTICA

- Reconocimiento en microscopio de diferentes cultivos bacterianos, y de cervezas/mostos contaminados.
- Manipulación aséptica en mechero bunsen
- Técnicas de siembra en medios de cultivo para detección de contaminantes
- Detección de contaminantes bacterianos aeróbicos en mosto y cerveza.
- Detección de levaduras salvajes.

Costo: 1600\$

Incluye: Certificado de asistencia electrónico, Materiales de trabajo y Manual práctico.