

Cronograma Curso Biotecnología Industrial de Levaduras - CRELTEC - IPATEC 2026

lunes 23/11/2026		Topico/actividad	Teorica	Practica
09:00	11:00	Diversidad y bioprospeccion de levaduras industriales I	02:00	
11:00	13:00	Diversidad y bioprospeccion de levaduras industriales II	02:00	
13:00	13:00	Almuerzo		
14:00	15:30	Introducción a la Biotecnología de Levaduras	01:30	
15:30	18:00	Manipulación y conservación de levaduras industriales		02:30
martes 24/11/2026				
09:00	11:00	Principios microbiológicos y tecnológicos de fermentaciones alcohólica	02:00	
11:00	13:00	Biotecnologia del vino	02:00	
13:00	14:00	Almuerzo		
14:00	15:30	Biotecnologia de la cerveza	01:30	
15:30	18:00	Inoculación de microfermentaciones y mediciones iniciales		02:30
miercoles 25/11/2026				
09:00	11:00	Fermentaciones industriales de otras bebidas y alimentos	02:00	
11:00	12:00	Seguimiento de fermentaciones		01:00
12:00	13:00	BRASIL:Experiencias de transferencia de levaduras a la industria	01:00	
13:00	14:00	Almuerzo		
14:00	15:00	Medición de metabolitos particulares		01:00
15:00	16:00	URUGUAY: Experiencias de transferencia de levaduras a la industria	01:00	
16:00	17:00	ARGENTINA: Experiencias de transferencia de levaduras a la industria	01:00	
17:00	18:00	Seguimiento de fermentaciones		01:00
jueves 26/11/2026				
09:00	10:00	Regulatoria de la explotacion industrial de recursos genéticos	01:00	
10:00	11:00	Seguimiento fermentaciones		01:00
11:00	13:00	Taller: startups biotecnológicas basadas en levaduras		02:00
13:00	14:00	Almuerzo		
14:00	18:00	Cierre microfermentaciones, recopilación datos y métodos analiticos.		04:00

17.00 15.00

viernes 27/11/2026

09:00	11:00	Introducción al Diseño experimental	02:00
11:00	13:00	Diseños factoriales, fraccionados, Plackett-Burman	02:00
13:00	14:00	Almuerzo	
14:00	18:00	Práctica diseño experimental con Design Expert, casos de los participantes.	04:00

lunes 30/11/2026

09:00	11:00	Metodologías de superficie de respuesta (RSM).	02:00
11:00	13:00	Análisis de superficies de respuesta y curvas de contorno. Funciones de deseabilidad	02:00
13:00	14:00	Almuerzo	
14:00	16:00	Práctica diseño experimental con Design Expert	02:00
16:00	18:00	Preparacion e inicio de bioreactor/calculo de curvas	02:00

martes 1/12/2026

09:00	11:00	Modelado matemático y predictivo. Optimización multirrespuesta.	02:00
		Práctica: Ajuste de modelos cinéticos a datos experimentales reales. Implementación de un modelo predictivo de fermentación mediante IA.	
11:00	13:00		02:00
13:00	14:00	Almuerzo	
14:00	16:30	Práctica diseño experimental con Design Expert. Optimización.	02:30
16:30	18:00	Seguimiento de Biorreactores	01:30

10.00 14.00

miércoles 2/12/2026

09:00	11:00	Biorreactores: tipos y modos de operación.	02:00
11:00	13:00	Tipos de cultivo: Batch, fed-batch y continuo. Perfiles de alimentación	02:00
13:00	14:00	Almuerzo	
14:00	18:00	Seguimiento Bioreactor/inicio FED Batch/seguimiento Continuo	04:00

jueves 3/12/2026

09:00	11:00	Estrategias de Control de cultivos	02:00
11:00	13:00	Escalado piloto e industrial en cultivos de levaduras (primera parte)	02:00
13:00	14:00	Almuerzo	
14:00	18:00	Cosecha, Rendimientos, Producción de metabolitos y cálculos	04:00

viernes 4/12/2026

09:00	11:00	Escalado piloto e industrial en cultivos de levaduras (segunda parte)	02:00
11:00	13:00	Calidad y transferencia.	02:00
13:00	14:00	Almuerzo	
14:00	18:00	Presentacion trabajos finales y cierre	04:00

			12.00	12.00
	total horas		39.00	41.00
	%		48.75	51.25
			Teorica	Practica

80.00