

Campus Universitario de Puerto Real. Polígono Río San Pedro s/n. 11510. Puerto Real (Cádiz). Spain. Tel: 34.956.016300 . Fax: 34.956.016288 E -Mail: ciencias@uca.es

TEMARIO TEÓRICO: INDUSTRIA DE LA FERMENTACIÓN

- 1.- Introducción
- 2.- Productos Lácteos
- 3.- Productos Cárnicos
- 4.- Elaboración de Aderezos
- 5.- Productos de Panadería
- 6.- Cerveza
- 7.- Vino y Productos Derivados
- 8.- Alcohol Industrial

Código Seguro de verificación:ks10cquQv jgIHhawDBp2Ww==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
 Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	29/05/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	1/4



ks10cquQv jgIHhawDBp2Ww==

Campus Universitario de Puerto Real. Polígono Río San Pedro s/n.11510. Puerto Real (Cádiz). Spain. Tel: 34.956.016300 . Fax: 34.956.016288 E-Mail: ciencias@uca.es

TEMARIO PRÁCTICO: INDUSTRIA DE LA FERMENTACIÓN

Las prácticas consistirán en catas dirigidas de los productos considerados en el temario, donde se instruirá al alumno en fisiología de los sentidos empleados, las técnicas de cata de cada producto, y las características diferenciadoras e indicadoras de la calidad de los diferentes productos catados. Asimismo, después de la exposición de cada tema se realizarán ejercicios sobre temas relacionados con la realidad práctica de las industrias consideradas

Código Seguro de verificación:ks10cquQv jgIHhawDBp2Ww==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
 Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	29/05/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	2/4



ks10cquQv jgIHhawDBp2Ww==



CRITERIOS DE EVALUACIÓN: INDUSTRIA DE LA FERMENTACIÓN

LA EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA SE REALIZARÁ EN BASE AL EXAMEN TEÓRICO Y A LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS EFECTUADAS.

Campus Universitario de Puerto Real. Polígono Río San Pedro s/n. 11510. Puerto Real (Cádiz). Spain. Tel: 34.956.016300 . Fax: 34.956.016288 E -Mail: ciencias@uca.es

Código Seguro de verificación:ks10cquQvjgIHhawDBp2Ww==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	29/05/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	3/4



ks10cquQvjgIHhawDBp2Ww==

Campus Universitario de Puerto Real. Polígono Río San Pedro s/n.11510. Puerto Real (Cádiz). Spain. Tel: 34-956.016300 . Fax: 34-956.016288 E-Mail: ciencias@uca.es

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL: INDUSTRIA DE LA FERMENTACIÓN

- LACTOLOGÍA TÉCNICA. r. VEISSEYRE.
- LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. F.M. LUQUET.
- YOGUR. CIENCIA Y TECNOLOGÍA. A.Y. TAMIME.
- MANUAL DE BIOQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE. G. LÓPEZ DE LA TORRE.
- TECNOLOGÍA DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS. J.P. GIRARD
- BIOTECNOLOGÍA DE LA ACEITUNA DE MESA. INSTITUTO DE LA GRASA.
- CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA PANIFICACIÓN. G. QUAGLIA.
- BIOTECNOLOGÍA DE LA CERVEZA Y LA MALTA. J.S. HOUGH.

Código Seguro de verificación:ks10cquQv jgIHhawDBp2Ww==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
 Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	29/05/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	4/4



ks10cquQv jgIHhawDBp2Ww==