

TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS.

TEMARIO

BLOQUE I: INTRODUCCIÓN

1. INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA. ANTECEDENTES HISTÓRICOS.
2. MICROORGANISMOS EN LA FERMENTACIÓN.
3. EFECTOS DE LAS FERMENTACIONES SOBRE LOS ALIMENTOS.

BLOQUE II: TECNOLOGÍA DEL VINO

4. INTRODUCCIÓN. ANTECEDENTES HISTÓRICOS. CONSUMO
5. ESTRUCTURA Y COMPOSICIÓN DE LA UVA Y EL MOSTO.
6. BIOQUÍMICA DE LAS FERMENTACIONES.
7. OPERACIONES UNITARIAS
8. EL SULFITADO.
9. LAS LEVADURAS DE VINIFICACION
10. VINIFICACION EN BLANCO.
11. VINIFICACION EN TINTO.
12. TÉCNICAS ESPECIALES DE VINIFICACION EN TINTO.
13. VINIFICACION EN ROSADO.
14. VINIFICACION DE ESPUMOSOS
15. VINOS ESPECIALES.
16. CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS.
17. CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS
18. ACONDICIONAMIENTO DE LOS VINOS. CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN.
19. ALTERACIONES Y ENFERMEDADES DE LOS VINOS.
20. LA CATA. IMPORTANCIA Y CARACTERÍSTICAS.
EL VINO Y LA SALUD.
LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN.

BLOQUE III: OTRAS FERMENTACIONES ALCOHÓLICAS

21. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA.
22. PROCESO DE ELABORACIÓN DE PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA.
23. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA SIDRA Y DESTILADOS.

BLOQUE IV: FERMENTACIONES LÁCTICAS Y ÁCIDO-ALCOHÓLICAS

24. PROCESO DE ELABORACIÓN DE ENCURTIDOS.
25. PROCESO DE ELABORACIÓN DE VINAGRE.

BIBLIOGRAFIA

- AGUIRRE, A. 1996. LA SIDRA SAGARDOA. ED. R & B S.L. GUIPÚZCOA.
- ALEIXANDRE BENAVENT J. L. 1999. VINOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS. SERVICIO DE PUBLICACIONES. UPV.
- ALEIXANDRE, J.L. 1996. PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. SERVICIO DE PUBLICACIONES UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA. VALENCIA.
- BOURGEOIS, C.M. Y J.P. LARPENT. 1995. MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA. VOL II: FERMENTACIONES ALIMENTARIAS. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.
- BRUCHMANN, E.E. 1980. BIOQUÍMICA TÉCNICA. QUÍMICA ALIMENTARIA, DE LAS FERMENTACIONES Y AGRÍCOLA. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.
- CASP, A. Y J. ABRIL. 1998. PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. ED. MUNDPRENSA Y A. MADRID VICENTE, EDICIONES. MADRID.
- CRUEGER W. Y A. CRUEGER. 1993. BIOTECNOLOGÍA: MANUAL DE MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.
- FELLOWS, P. 1994. TECNOLOGÍA DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS. PRINCIPIOS Y PRÁCTICAS. CAPITULO 7: LA FERMENTACIÓN Y LA TECNOLOGÍA DE LOS ENZIMAS. PAG:153 -182. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.**
- FLANZY, C. 2000. ENOLOGÍA: FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS. ED. MUNDPRENSA & A. MADRID VICENTE, EDICIONES MADRID.**
- FRAZIER, W.C. Y D.C. WESTHOFF. 1991. MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.
- FREY W.1985. FABRICACIÓN FIABLE DE EMBUTIDOS. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.
- GACESA, P. Y J. HUBBLE. 1990. TECNOLOGÍA DE LOS ENZIMAS. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.
- GEORGE, H. 1989. ELABORACIÓN ARTESANAL DE LICORES. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.
- GUZMAN M. 1997. EL VINAGRE. CARACTERÍSTICAS, ATRIBUTOS Y CONTROL DE CALIDAD. ED. DIAZ DE SANTOS. MADRID.
- HIDALGO TOGORES, J. 2003. TRATADO DE ENOLOGIA. TOMOS I Y II. ED. MUNDPRENSA.**
- HOUGH, J.S. 1990. BIOTECNOLOGÍA DE LA CERVEZA Y DE LA MALTA. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.**
- JACKSON, M. 1994. EL LIBRO DE LA CERVEZA. ED. BLUME. BARCELONA.
- LEE, B.H. 2000. FUNDAMENTOS DE BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.

- LLAGUNO C. Y M.C. POLO. 1991. EL VINAGRE DE VINO. CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS. MADRID.
- LÓPEZ A. 1990. DISEÑO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. A. MADRID VICENTE, EDICIONES. MADRID. ESPAÑA.
- MADRID A.1987. MANUAL DE ENOLOGÍA PRÁCTICA. ED. A. MADRID VICENTE.
- MANLEY, D.J.R. 1989. TECNOLOGÍA DE LA INDUSTRIA GALLETERA. GALLETAS, CRACKERS Y OTROS HORNEADOS. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.
- MCFARLANE I. 1997. LA AUTOMATIZACIÓN DE LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. A. MADRID VICENTE, EDICIONES. MADRID.
- QUAGLIA, G. 1991. CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA PANIFICACIÓN. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.
- SANCHIS, V., ORIVE, M. Y A.J. RAMOS. 2000. LA CERVEZA: ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS. ED. UNIVERSIDAD DE LLEIDA. LLEIDA.
- SUAREZ, J.A. Y B. IÑIGO. 1992. MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA. FUNDAMENTOS DE VINIFICACIÓN. 2ª EDICIÓN. ED. MUNDI PRENSA. MADRID.**
- TROOST G. 1985.TECNOLOGÍA DEL VINO. ED. OMEGA**
- VALLEJO, C.1995. MANUAL PRÁCTICO DE PANADERIA. ED. PROGNSA. SEVILLA.
- VARNAN, A.H. Y J.P. SUTHERLAND. 1997. BEBIDAS. TECNOLOGÍA, QUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.
- WARD, O.P. 1991. BIOTECNOLOGÍA DE LA FERMENTACIÓN. ED. ACRIBIA. ZARAGOZA.