



Unidad de Tecnología de los Alimentos
Programa de PRODUCTOS ALIMENTICIOS
TRADICIONALES Y TURISMO
(Curso 2004/2005)

1,5 Créditos teóricos + 3 prácticos



PROGRAMA TEÓRICO

Incluye 14 temas relacionados con diversos productos alimenticios tradicionales, principalmente extremeños, tales como vino, aceite, pimentón, queso, embutidos, jamón, etc.

PROGRAMA PRÁCTICO

Realización de un trabajo relacionado con la asignatura

Visita a distintas industrias alimentarias de tipo artesanal

Las clases se impartirán en la Facultad de Veterinaria todos los jueves de 13 a 15 horas en el Aula 5, a partir del día 23 de febrero.

Las prácticas de la asignatura son voluntarias.

PROGRAMA TEÓRICO

Tema 1. Productos alimenticios tradicionales. Denominaciones de Origen y Calidad. Implicaciones turísticas

Tema 2. Aceite de oliva. La dieta mediterránea. Tecnología de elaboración. Clasificación del aceite de oliva y comercialización

Tema 3. Vino. Historia. Viticultura. Enología. La cata del vino. Vinos de España y Extremadura

Tema 4. Licores. Tecnología de elaboración. Elaboración artesanal de licores. Licores extremeños.

Tema 5. La matanza. El cerdo ibérico y su cultura. Costumbres y ritos de la matanza

Tema 6. Jamón curado. Tipos de jamones curados. Jamón Ibérico: Características de la materia prima. Proceso de elaboración. Valor nutritivo y dietético

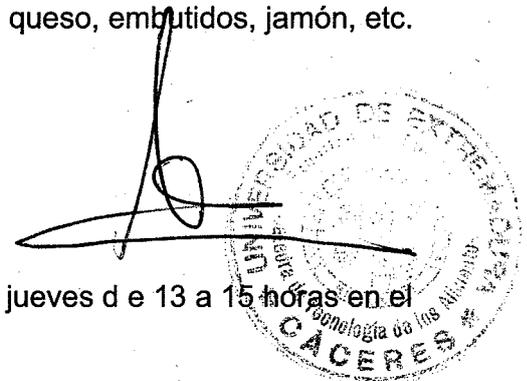
Tema 7. Embutidos. Elaboración de embutidos. Clasificación de los embutidos. Embutidos extremeños

Tema 8. Queso. Valor nutritivo. Proceso de elaboración. Tipos de quesos y sus características.

Tema 9. Pimentón. Historia. Proceso de elaboración. Implicaciones en la gastronomía extremeña.

Tema 10. Pan. Valor nutritivo. Etapas del proceso de elaboración. Tipos de pan. Importancia del pan en la cultura gastronómica.

Tema 11. Miel. Valor nutritivo. Proceso de elaboración. Tipos de miel en función de su origen.



Polen. Jalea real. Agua miel.

Tema 12. Repostería. Ingredientes fundamentales. Tipos de repostería

Tema 13. Productos alimenticios en la gastronomía española. Cocina del ajo y del aceite.

Tema 14. El tapeo. Origen e historia. Tapas típicas

PROGRAMA PRÁCTICO

Se realizarán visitas a industrias artesanales de distintos productos tradicionales.

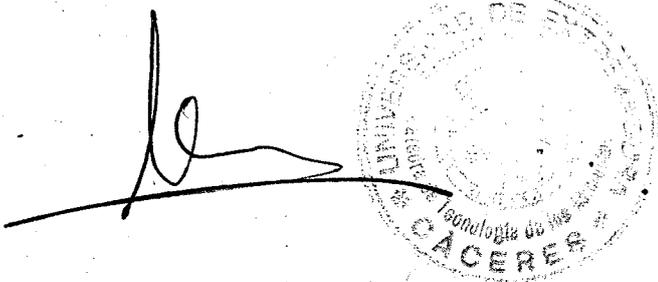
EVALUACIÓN

Para superar esta asignatura se valorará el interés demostrado por los alumnos mediante su asistencia a clase y la elaboración de un trabajo relacionado con la asignatura. Al final de curso se realizará un examen escrito sobre la materia impartida.

BIBLIOGRAFÍA

- Enciclopedia de vinos y alcoholes de todos los países (1987). Lichine, Alexis. Barcelona
- Vinos de España. Larousse (1999). Barcelona.
- El vino, obtención, elaboración y análisis (1986). Zaragoza
- La cata de vinos (1985). Madrid
- Nuestro aceite de oliva (1993). Díaz Alonso, Antonio L. Córdoba
- Historia de la gastronomía española (1995). Martínez Llopis, Manuel. Huesca.
- El pan nuestro (1997). Capel, José Carlos. Bilbao.
- Los quesos (1992). Cenzano, I. Madrid.
- Jamón. Col. Alimentos de España (1992). Capel, J.C. Madrid
- La miel (1989). Piana, G.

[Ir a la página principal de la Facultad de Veterinaria de la UEX](#)



Fdo. TERESA ANTEQUERO ROJAS