

## Asignatura de Libre Configuración Virtual propia de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla ofertada en el Campus Andaluz Virtual

### 1.- Título de la asignatura

Obtención de Alimentos Fermentados: del laboratorio a tu cocina

### 2.- Departamento

Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

### 3.- Área

Genética y Microbiología

### 4.- Profesor responsable de la asignatura

José Ignacio Ibeas Corcelles

### 5.- Profesores que la imparten y/o tutores

José Ignacio Ibeas Corcelles

Belén Floriano Pardal

### 6.- Créditos teóricos/prácticos

Seis (3 Teóricos + 3 Prácticos)

### Especificar el número de créditos teóricos y nº de créditos prácticos

### 7.- Recomendaciones (Advertir al alumnado del nivel de conocimientos previos que se necesitan, recursos o habilidades especiales requeridas, asignaturas que ha debido cursar previamente o cualquier otro tipo de requisitos.)

Recomendamos entrar en el enlace de acceso al curso de introducción, que muestra como es la asignatura antes de matricularse.

### 8.- Objetivos

Proporcionar al estudiante conocimientos teórico-prácticos sobre los procesos de producción de alimentos fermentados tan usuales en nuestras dietas como el pan, queso, yogurt, vegetales, cerveza o vino, tanto a nivel industrial como doméstico.

### 9.- Temario (Enumeración de los temas)

- Tema 1.- Fermentamos vegetales.
- Tema 2.- Elaboración de yogur y leches fermentadas.
- Tema 3.- Coagulación de la leche: el queso.
- Tema 4.- Panificación.
- Tema 5.- El zumo de los cereales: la cerveza.

- Tema 6.- El vino: la bebida de los dioses.

### **10.- Contenidos (Breve descripción de los contenidos, planificación y metodología que se seguirá en la asignatura.)**

El curso consta de seis bloques temáticos dedicados cada uno a un tipo de alimento, donde se incluirá su historia, su base biológica, sus componentes, los métodos de producción tanto a nivel industrial como a nivel doméstico, y nociones básicas sobre higiene alimentaria.

### **11.- Evaluación (Indicar modalidades de evaluación (test por tema, entrega de trabajos, trabajo en grupo, participación en foros o chats, exámenes parciales o final) y porcentaje sobre la calificación final asignado a cada modalidad.)**

Se evaluarán la participación activa en el curso, trabajos, ejercicios prácticos y exámenes que se presentarán on line. No será necesario un examen presencial.

### **12.- Tutorías (Indicar herramientas de comunicación que se utilizarán, tiempo de respuesta a preguntas y dudas, actividades encaminadas a fomentar la participación, fechas de sesiones de comunicación sincronicas, etc.)**

Las tutorías serán a través del correo electrónico del propio curso, foros establecidos para cada tema, y en caso de que sea necesario, empleando Skype.

### **13.- Bibliografía**

La bibliografía empleada en el curso es muy extensa y específica para cada tema por lo que se detallará en los mismos.