

| MÓDULO | MATERIA | CURSO | SEMESTRE | CRÉDITOS | TIPO |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 8 | PROCESOS FISICOQUÍMICOS DE INTERÉS EN LOS ALIMENTOS | | 2º | 6 | Optativa |
| PROFESOR(ES) | | | DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.) | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Bartolomé Quintero Osso | | | Departamento de Físicoquímica. 2ª Planta. Facultad de Farmacia. Campus Universitario de Cartuja. 18071-Granada. Despacho: 195 Telf.:958-249071. bqosso@ugr.es | | |
| | | | HORARIO DE TUTORÍAS | | |
| | | | Lunes: 9'30-10'30 h (Departamento) Martes: 9'30-10'30 h (Departamento) Miércoles: 9'30-11'30 h (Departamento) Jueves: 9'30-10'30 h (Departamento) Viernes: 9'30-10'30 h (Departamento) (Profesor: Bartolomé Quintero Osso) | | |
| GRADO EN EL QUE SE IMPARTE | | | OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR | | |
| Grado en Ciencia y Tecnología | | | | | |
| PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede) | | | | | |
| Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Técnicas matemáticas y operacionales, Estadística en la industria alimentaria, Química General, Física Aplicada y Físicoquímica, Técnicas Analíticas. Importante: es conveniente poseer conocimientos de inglés a nivel de lectura y traducción | | | | | |
| BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO) | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Fundamentos fisicoquímicos en la preservación y procesado de alimentos Fundamentos de los procesos de adsorción Mecanismos cinéticos relacionados con la alteración de los alimentos Transferencia energética: procesos estacionarios y no estacionarios Estado coloidal | | | | | |



COMPETENCIAS BÁSICAS, GENERALES, TRANSVERSALES Y ESPECÍFICAS

Competencias básicas y generales

Recogidas en las páginas 143 y 144 del documento VERIFICA

CB.1

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio;

CB.2

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB.3

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB.4

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB.5

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

CG.06

Capacidad de compromiso ético

CG.07

Capacidad de análisis y síntesis

CG.08

Razonamiento crítico

CG.09

Motivación por la calidad

CG.10

Capacidad de organización y planificación

CG.11

Capacidad de gestión de la información

CG.12

Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones

CG.13

Capacidad de sensibilización hacia temas medioambientales

CG.05

Toma de decisiones

CG.01

Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar

CG.02

Resolución de problemas

CG.03

Trabajo en equipo

CG.04

Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica

CG.14

Diseño y gestión de proyectos

Competencias transversales y específicas

CT.2

Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

CE.1

Reconocer y aplicar los fundamentos físicos, químicos, bioquímicos, biológicos, fisiológicos, matemáticos y estadísticos necesarios para la comprensión y el desarrollo de la ciencia y tecnología de los alimentos

CE.2

Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad



OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

Al final de esta materia se espera que el alumno sea capaz de:

- Enunciar y resumir las propiedades físicas y fisicoquímicas aplicadas a la preservación y procesado de los alimentos, principalmente en lo que concierne a transferencias energéticas, y mecanismos cinéticos implicados en la estabilidad, seguridad y mantenimiento de la capacidad nutritiva de los alimentos.
- Aplicar los principios básicos sobre los que descansa la tecnología del procesado de una amplia diversidad de alimentos.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

TEMA 1.- Introducción: Tecnología de los alimentos. Breve reseña sobre concepto, historia y objetivos. Papel de la fisicoquímica en la Tecnología de los alimentos. Alimentos frescos y procesados. Deterioro de alimentos frescos. (1 hora)

TEMA 2.- El agua: Aspectos generales. El agua en el organismo humano y en los alimentos. Aspectos químicos y estructurales. Agua en la naturaleza. Estados de agregación del agua. Diagrama de fases del agua. (2 horas)

TEMA 3.- Sistema aire-agua. Humedad: Transiciones que implican vapor de agua: vaporización y sublimación. Equilibrios de fases para el sistema formado por agua pura y para sistemas aire-agua. Humedad absoluta. Presión de saturación. Humedad relativa. Punto de rocío. Higrometría. (2 horas)

TEMA 4.- Termodinámica alimento. Actividad del agua: Conceptos básicos de la termodinámica clásica: Sistema, entorno, equilibrio. El alimento como sistema termodinámico. Agua en los alimentos. Alimentos secos, semihúmedos, húmedos. Equilibrio líquido-vapor. Concepto termodinámico de la actividad. Actividad del agua en disoluciones acuosas y relación con la humedad relativa. Actividad del agua en los alimentos. Medida del contenido del agua en los alimentos. Procedimientos directos indirectos, complementarios. Método de Karl-Fisher. Espectroscopia de infrarrojo cercano. (3 horas)

TEMA 5.- Adsorción: Fenómenos de adsorción sobre sólidos: Conceptos fundamentales. Fisorción. Quimisorción. Isotermas de adsorción de Langmuir. Isotherma de adsorción de B.E.T. Limitaciones de la isoterma B.E.T. Isotherma G.A.B. Otras isotermas de adsorción empíricas. Uso de las isotermas de adsorción: Isotermas de humedad relativa. Estado del agua en los alimentos. Zonas del diagrama actividad del agua-humedad relativa ambiental. Ciclo de histéresis en las isotermas de adsorción de los alimentos. Influencia de la temperatura en las isotermas de adsorción. (3 horas)

TEMA 6.- Estabilidad de los alimentos: Procesos generales que afectan a la estabilidad de los alimentos. Alteraciones químicas y bioquímicas. Pardeamiento, enranciamiento. Estabilidad de los alimentos y actividad del agua. Procesos biológicos e hidrólisis enzimática. Pardeamiento no enzimático. Peroxidación lipídica. Radicales libres: Concepto, generación de radicales libres, radicales centrados en el oxígeno. Mecanismos básicos y tratamiento cinético de la peroxidación lipídica. Reacciones de pardeamiento no enzimático: Reacción de Maillard. (4 horas)

TEMA 7.- Calor. Conceptos básicos. Primer principio de la Termodinámica: Enunciado. Entalpía. Capacidades caloríficas. Calores específicos. Calor latente. Calores específicos en los alimentos. Medidas de calores específicos: Calorimetría diferencial de barrido. Termoquímica. Calor de combustión. Calorímetro adiabático a volumen constante (2 horas)

TEMA 8.- Transferencia energética: Fenómenos de transporte. Conductividad térmica. Ley de Fourier. Coeficiente de conductividad térmica. Procesos estacionarios y no estacionarios. Conductividad térmica en estado estacionario. Conductividad en sistemas formados por varios materiales. Conductividad térmica en geometrías cilíndricas. Otros mecanismos de transferencia energética: Convección desde un fluido. Transmisión térmica por conducción-convección. Transmisión térmica por radiación. Transmisión de calor en estado no estacionario. Transmisión de calor por convección en fluidos laminares. (3 horas)

TEMA 9.- Esterilización: Procesado térmico. Esterilización. Pasteurización. Otros métodos físicos. Tratamiento cinético de la esterilización. Tiempo de muerte térmica. Dependencia del tiempo de vida decimal con respecto a la temperatura. Muerte térmica en condiciones no isotérmicas. Modelo Weibulliniano.



(3 horas)

TEMA 10.- Congelación. Congelación de alimentos: Aspectos históricos, descripción y objetivos. Cinética de congelación del agua pura. Curvas de enfriamiento. Subfusión y estado vítreo para el agua pura. Características generales del estado vítreo. Cambio en las propiedades termodinámicas en la transición vítrea. Diagrama de fase líquido-sólido para sistemas de dos componentes. Cinética de congelación para disoluciones líquidas con eutéctico simple. Congelación de alimentos. Diagrama de fases para el equilibrio sólido-líquido en alimentos. Transiciones al estado vítreo. Influencia de la congelación en la calidad de los alimentos. Tiempo de congelación. Descongelación. (4 horas)

TEMA 11.- Evaporación. Teoría. Transferencia de masa y energía. Factores que afectan a la transferencia de calor. Efectos sobre los alimentos. Deshidratación. Etapas de la deshidratación. Curvas de secado. Efectos de la deshidratación. Liofilización. Efectos de la liofilización. (2 horas)

TEMA 12.- Propiedades mecánicas. Movimiento macroscópico de fluidos. Viscosidad. Flujos laminares y turbulentos. Aspectos generales de la reología. Fluidos newtonianos y no newtonianos. Comportamientos dependientes del tiempo: tixotropía. (2 horas)

TEMA 13.- Superficies. Interfases: tensión superficial e interfacial. Adsorción en disolución. Isotherma de Gibbs. Surfactantes: Clasificación. (1 hora)

TEMA 14.- Estado coloidal. Definición y clasificación. Estabilidad coloidal. Emulgentes y estabilizantes. Coloides en alimentos. Espumas. Emulsiones. Formulación de emulsiones. Emulsiones alimentarias. Geles (2 horas)

PROGRAMA PRÁCTICO:

PRÁCTICA 1.- DETERMINACIÓN DE CALORES DE COMBUSTIÓN DE ALIMENTOS CON UNA BOMBA CALORIMÉTRICA.

PRÁCTICA 2.- APLICACIÓN DE LA CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA PRESIÓN PARA LA DETECCIÓN DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS PROCESADOS.

PRÁCTICA 3.- OBTENCIÓN DE LAS CURVAS DE ENFRIAMIENTO Y PUNTOS DE CONGELACIÓN.

PRÁCTICA 4.- DETERMINACIÓN DEL pH y ACIDEZ TOTAL DE LA CERVEZA.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- 1.- "Propiedades Físicas de los Alimentos Procesados y de los Sistemas procesados". Lewis, M.J. Editorial Acribia S.A. 1993
- 2.- "Termodinámica y cinética de sistemas alimento entorno". Martínez Navarrete, N.; Andrés Grau, A.M.; Chiralt Boix, A.; Fito Maupoey, P. Universidad Politécnica de Valencia. 1999
- 3.- "Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos". Cheftel, J.C. y Cheftel, H. Editorial Acribia, S.A. 199)
- 4.- "Ciencia de los Alimentos". Potter, N y Hotchkiss, J. Editorial Acribia S.A. (1999)
- 5.- "Deshidratación de Alimentos". Barbosa-Cánovas, G y Vega-Machado, H. Editorial Acribia S.A. (2000)

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- "Introduction to the Physical Chemistry of Foods". Christos Ritzoulis. CRC Press. 2013.
- "Physical Chemistry of Foods" Pieter Walstra. Marcel Dekker, Inc. New York. USA. 2003
- "Physical Chemistry of Food Processes, Volume I: Fundamental Aspects". Ion C. Baianu Ed. Chapman and Hall. England. 1992
- "Fisicoquímica". Levine I.N. 5ª Ed. Mac Graw Hill/Interamericana España. 2004. Madrid.
- "Química Física". Atkins y de Paula. Ed. Panamericana. 8ª Ed. 2006



ENLACES RECOMENDADOS

Los enlaces a páginas web, portales dedicados al tema de la asignatura y aplicaciones serán facilitados al alumno a lo largo del curso en relación con las diferentes actividades a desarrollar.

METODOLOGÍA DOCENTE

- La metodología constará de una parte importante de clases magistrales
- Todas las clases estarán apoyadas por presentaciones con las partes fundamentales del tema
- Antes de cada tema se publicará en el website destinado a la materia, la bibliografía de referencia y el material necesario para las actividades.
- En cada tema se planteará una actividad que debe ser realizada por el alumno individualmente o en grupo y que será defendida y discutida en clase.
- Los alumnos presentarán un trabajo personal que defenderán públicamente durante diez minutos en la etapa final del curso.
- Las prácticas se llevará a cabo en cuatro secciones. El alumno dispondrá de un guión de prácticas. Una vez realizadas las mismas el alumno debe dar y justificar los resultados obtenidos

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

| Primer cuatrimestre | Temas del temario | Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura) | | | | | Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura) | | | | |
|---------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------|--|--|
| | | Sesiones teóricas (horas) | Sesiones prácticas (horas) | Exposiciones y seminarios (horas) | Exámenes (horas) | Actividades generales | Preparación y estudio de prácticas (horas) | Estudio y trabajo individual del alumno (horas) | Preparación de Trabajos (horas) | | |
| Total horas | | 34 | 10 | 10 | 3 | 3 | 10 | 60 | 20 | | |

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

Criterios de evaluación

- Interés y actitud del alumno
- Calidad en el desarrollo de las actividades programadas durante el curso
- Habilidades prácticas en el laboratorio
- Prueba anual en cada una de las convocatorias oficiales
- Para complementar la información de los criterios de evaluación, léase la información adicional

Instrumentos de evaluación

- Actividades realizadas (hasta 1 punto)
- Prácticas de laboratorio (hasta 1 punto)
- Exposición de trabajo y exámenes (hasta 8 puntos)
- puntuación máxima: 10 puntos

INFORMACIÓN ADICIONAL

Se considerarán dos tipos diferentes de evaluación:



a) Evaluación continua. La nota final de los alumnos que se acojan a este tipo de evaluación, constará de tres apartados:

1. Examen escrito sobre los contenidos del programa y presentación del trabajo final de curso. El primero de ellos constará de preguntas teóricas (tipo test, de aplicación, desarrollos teóricos, etc.). Para superar esta prueba, será necesario demostrar un conocimiento homogéneo de la asignatura. La segunda se evaluará en relación con el contenido del trabajo, exposición y defensa de la exposición. En conjunto, la contribución a la nota final será del 80%.
2. Examen de prácticas mediante prueba escrita y/u oral. La realización de las prácticas y la superación del examen de prácticas será requisito indispensable para poder presentarse al examen final de la asignatura. La contribución de las mismas a la nota final, será del 10%.
3. Participación en clase, tutorías, trabajos adicionales y asistencias a clases teóricas y seminarios. Contribuirán con el 10% a la calificación final.

- Es necesario presentar un cuaderno con la descripción y resolución de cada una de las prácticas realizadas, así como aprobar el examen práctico, para poder presentarse al examen final de la asignatura.
- Los parciales aprobados permiten no examinarse de esa materia en los finales de Febrero y de Septiembre.
- En las calificaciones superiores a cierta puntuación (alrededor de cuatro), se valorará otras actividades: la asistencia a clase y la realización de los trabajos encomendados....
- La asistencia a las clases prácticas es obligatoria, siendo altamente recomendable la asistencia a las clases teóricas, teniéndose en cuenta dicha asistencia, tal y como se indicó en el apartado anterior, en la calificación final del alumno.

b) Evaluación única. A este tipo de evaluación podrán acogerse aquellos estudiantes que no puedan cumplir con el método de evaluación continua por alguna causa debidamente justificada, y así lo soliciten por escrito al Director del Departamento antes de que transcurran dos semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante. Esta evaluación única constará de tantas pruebas como se consideren necesarias (conocimientos teóricos, resolución de problemas y prácticas de laboratorio) para que el estudiante demuestre sin ambigüedad un conocimiento equilibrado de la asignatura.

