



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: ANÁLISIS NUTRICIONAL DE ALIMENTOS I

Código: CTE0405

Paralelo:

Periodo : Septiembre-2019 a Febrero-2020

Profesor: CHALCO QUEZADA DIANA CATALINA

Correo electrónico dchalco@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

Código: CTE0392 Materia: QUÍMICA ANALÍTICA E INSTRUMENTAL

Docencia	Práctico	Autónomo: 0		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
5				5

2. Descripción y objetivos de la materia

La complejidad de los productos alimenticios modernos requiere el conocimiento de técnicas adecuadas, sencillas, objetivas y confiables, que le permitan al Ingeniero en alimentos un rápido control y evaluación de dichos productos. A través de esta materia, el alumno conocerá técnicas de laboratorio que le permiten realizar un control de calidad exhaustivo desde la calidad de agua utilizada en planta, la materia prima, productos intermedios hasta los productos terminados, y a su vez verificar los límites establecidos en las fórmulas de fabricación así como los requerimientos legales de sanidad y composición.

El programa de estudio inicia con conceptos generales sobre técnicas de laboratorio empleadas en el análisis de alimentos y técnicas de muestreo, para luego enfocarse en técnicas de control de aguas y por grupos específicos de productos alimenticios: leches y lácteos, carnes y productos cárnicos y conservas vegetales. Además el estudiante conocerá el manejo, aplicación, interpretación y cumplimiento de normas sanitarias nacionales e internacionales correspondientes a cada grupo de alimentos. La práctica en el laboratorio contribuirá a la obtención de destrezas en el manejo de materiales, preparación de reactivos, utilización de equipos e interpretación de datos.

Por su naturaleza, la materia requiere de la aplicación de conocimientos adquiridos en varias asignaturas impartidas en cursos anteriores, como la Química Orgánica y Química Analítica. Pero también está relacionada con otras de niveles posteriores, como son las Tecnologías, ya que la determinación de la composición de un alimento es básico para estudiar los efectos del procesamiento e indispensable para conocer el aporte nutricional de los mismos en la dieta.

3. Contenidos

1	Introducción al Análisis de alimentos
1.1	Conceptos Generales. Objetivos. (1 horas)
1.2	Clasificación de los alimentos. (2 horas)
1.3	Análisis físico-químicos en alimentos. (2 horas)
2	Planificación y organización de un laboratorio de Análisis de alimentos
2.1	Requisitos exigidos por las Buenas Prácticas de Laboratorio. (2 horas)
2.2	Organización y personal de laboratorio. (1 horas)
2.3	Procedimientos Normalizados del trabajo (Sop). (1 horas)
3	Muestreo y preparación de muestras.
3.1	Importancia de las muestras representativas. (1 horas)
3.2	Condiciones primarias durante el muestreo. (1 horas)
3.3	Tipos de muestreo. (2 horas)
4	Análisis de aguas
4.1	Generalidades. Muestreo. (2 horas)
4.2	Características organolépticas del agua. (2 horas)
4.3	Características físicas del agua. (3 horas)
4.4	Alcalinidad y Dureza. (3 horas)

4.5	Materia Orgánica y Cloro residual. (3 horas)
4.6	Nitritos. (3 horas)
4.7	Oxígeno disuelto. (2 horas)
4.8	Residuo fijo. (2 horas)
5	Análisis de leche y derivados
5.1	Generalidades. Muestreo. Requisitos. (2 horas)
5.2	pH, densidad, acidez titulable. (3 horas)
5.3	Prueba de alcohol, reductasa y alizarina. (4 horas)
5.4	Crioscopía, grasa, sólidos totales y cenizas. (5 horas)
5.5	Humedad, cloruros. (3 horas)
6	Análisis de carne y productos cárnicos
6.1	Generalidades. Muestreo. Requisitos. (2 horas)
6.2	Cloruros. pH. (3 horas)
6.3	Grasas: método Soxhlet (4 horas)
6.4	Almidón. (3 horas)
6.5	Nitritos. (3 horas)
6.6	Proteínas: método Kjeldahl (4 horas)
7	Análisis de conservas vegetales
7.1	Generalidades. Muestreo. Requisitos. (2 horas)
7.2	Vacío. Masa: bruta, neta y escurrida. (2 horas)
7.3	Sólidos solubles. (2 horas)
7.4	Colorantes. (3 horas)
7.5	Vitamina C. (2 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
ag. Desarrollar procedimientos analíticos para evaluar la calidad de materia prima y procesos tecnológicos, basados en características organolépticas, controles químicos, físicos y microbiológicos y otros indicadores de calidad	
-- Identificar riesgos físicos y químicos en sistemas alimentarios, mediante el desarrollo de técnicas de laboratorio.	-Investigaciones
-- Saber obtener muestras representativas para el análisis.	-Investigaciones -Prácticas de laboratorio
an. Controlar la calidad de materias primas, procesos y productos terminados.	
-- Contar con criterios que le permitan realizar una buena selección de la metodología aplicada de acuerdo al tipo de alimento que se esté analizando.	-Evaluación escrita -Investigaciones -Prácticas de laboratorio
-- Determinar macro y microcomponentes de los alimentos, así como algunos de los aditivos utilizados en su procesamiento.	-Evaluación escrita -Investigaciones -Prácticas de laboratorio -Reactivos
-- Planificar y organizar una secuencia lógica de los análisis a realizarse.	-Prácticas de laboratorio
ay. Interpretar resultados de análisis para la toma de decisiones.	
-- Conocer los parámetros de calidad físico-química tanto de materias primas como de productos terminados.	-Evaluación escrita -Investigaciones -Prácticas de laboratorio -Reactivos
bb. Conocer y aplicar con responsabilidad las normas de calidad.	
-- Aplicar la ética en el momento de información de los resultados obtenidos en el laboratorio.	-Prácticas de laboratorio
-- Conocer las normas de calidad vigentes.	-Evaluación escrita -Prácticas de laboratorio

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Evaluación escrita No.1		APORTE	3	Semana: 3 (23/09/19 al 28/09/19)
Prácticas de laboratorio	Desarrollo de técnicas de laboratorio.		APORTE	3	Semana: 6 (14/10/19 al 19/10/19)
Reactivos	Evaluación basada en reactivos.		APORTE	4	Semana: 6 (14/10/19 al 19/10/19)
Evaluación escrita	Evaluación escrita No.2		APORTE	3	Semana: 8 (28/10/19 al 31/10/19)
Reactivos	Evaluación basada en reactivos.		APORTE	4	Semana: 11 (18/11/19 al 23/11/19)
Prácticas de laboratorio	Desarrollo de técnicas de laboratorio.		APORTE	3	Semana: 11 (18/11/19 al 23/11/19)
Evaluación escrita	Evaluación escrita No.3		APORTE	3	Semana: 14 (09/12/19 al 14/12/19)
Prácticas de laboratorio	Desarrollo de técnicas de laboratorio.		APORTE	3	Semana: 14 (09/12/19 al 14/12/19)
Investigaciones	Trabajo práctico de investigación.		APORTE	4	Semana: 17-18 (29-12-2019 al 11-01-2020)
Evaluación escrita	Examen final escrito		EXAMEN	20	Semana: 19 (13/01/20 al 18/01/20)
Evaluación escrita	Examen supletorio escrito		SUPLETORIO	20	Semana: 21 (al)

Metodología

En esta asignatura el proceso de enseñanza-aprendizaje está fuertemente ligado al concepto de aprender-haciendo, ya que se trata de una materia netamente experimental. Se utilizarán diferentes herramientas pedagógicas, como:

- Clases magistrales
- Trabajos de investigación individual y grupal
- Prácticas de laboratorio
- Videos instructivos
- Resolución de problemas e interpretación de datos

Tanto en las clases teóricas como en las prácticas, se motivará a los estudiantes a participar con protagonismo con el fin de desarrollar su capacidad de razonamiento, síntesis, interpretación de datos y resultados, aplicación de conceptos, etc.

Criterios de Evaluación

En los trabajos escritos (incluyen pruebas, tareas, trabajos de investigación, informes de prácticas), se evaluará la redacción, el nivel de investigación, la ausencia de copia textual, el grado de coherencia en las ideas y el razonamiento basado en conceptos y fundamentos teóricos.

En la exposición de trabajos de investigación, ya sea individual o en grupo, se evaluará a más de lo anotado anteriormente la forma de presentación, la preparación para la exposición oral, las conclusiones personales y la bibliografía utilizada.

En las prácticas de laboratorio se evaluará el cumplimiento de las BPL, la seriedad y responsabilidad en el trabajo, las destrezas adquiridas, la secuencia lógica de los análisis, la interpretación de datos y las conclusiones personales.

En pruebas parciales y en el examen final se evaluará el conocimiento teórico, la aplicación de conceptos y el razonamiento lógico, en base a la argumentación apropiada a las preguntas establecidas por el profesor.

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
ASTIASARÁN ICIAR, MARTÍNEZ J. ALFREDO	Mc. Graw Hill	ALIMENTOS, COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES	2005	84-486-0305-2
KIRK, SAWYER, EGAN	Compañía Editorial continental	COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS DE PEARSON	1999	968-26-1264-0
NIELSEN S. SUZANNE	Acibia	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	2003	978-84-200-1059-5

Web

Autor	Título	URL
Venegas O., Pérez D.	Ebrary	http://site.ebrary.com/lib/uasuaaysp/docDetail.action?
Sarmiento A., Rojas M.	Scielo	http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0213-
Campos Díaz J.,	Scielo	http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **10/09/2019**

Estado: **Aprobado**