



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: TECNOLOGÍA DE DESHIDRATADOS

Código: CTE0274

Paralelo:

Periodo : Septiembre-2020 a Febrero-2021

Profesor: PEÑA GONZALEZ MARIA ALICIA

Correo electrónico mpenag@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

Ninguno

Docencia	Práctico	Autónomo: 0		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
6				6

2. Descripción y objetivos de la materia

La técnica de deshidratación en la industria alimentaria es de gran importancia, pues constituye uno de los métodos de conservación más efectivos en la industria. Al reducir el contenido o actividad de agua de los alimentos se logra minimizar el deterioro bioquímico, químico o microbiológico del mismo, de ahí la necesidad de que el Ingeniero en Alimentos conozca el fundamento de esta técnica y los equipos utilizados a fin de que esté en capacidad de aplicar estos conocimientos para el desarrollo de nuevos productos y aprovechar su potencialidad en la conservación de los alimentos.

Al inicio de la asignatura se tratará sobre la actividad de agua en los alimentos, su importancia y cómo este factor influye en la conservación de los mismos, de igual manera se analizarán los métodos para su determinación. Posteriormente se estudiará la cinética de las reacciones químicas y su importancia en la determinación de la vida útil de los productos complementando con el análisis de la transferencia de humedad a través de los empaques. Finalmente se estudiarán los principales métodos de deshidratación de alimentos y los equipos requeridos.

Esta asignatura es de tipo integradora pues demanda conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera como: matemáticas, termodinámica, transferencia de calor, etc. que serán aplicados para el entendimiento y aplicación de los diferentes métodos y modelos aplicados en la tecnología.

3. Contenidos

1	INTRODUCCIÓN AL SECADO
1.1	Definición del proceso de secado (1 horas)
1.2	Importancia de la actividad de agua en los alimentos (2 horas)
1.3	Humedad y Actividad de agua (1 horas)
1.4	Enfoques del estudio de agua en los alimentos (2 horas)
1.5	Isotermas de Sorción: Análisis de los isotermas (4 horas)
1.6	Relación entre la Actividad de agua y las reacciones deteriorativas de los Alimentos (1 horas)
1.7	Métodos para determinar la Actividad de agua en alimentos (3 horas)
1.8	Alimentos de humedad intermedia: Características y procesos de elaboración (2 horas)
1.9	Métodos para variar la actividad de agua de los alimentos mediante mezclas con anti humectantes (3 horas)
1.10	Transición vítreo (2 horas)
1.11	Cambios en el alimentos por procesos de secado (3 horas)
2	PSICROMETRÍA
2.1	Ecuaciones y fundamentos para la elaboración del diagrama psicrométrico (3 horas)
2.2	Componentes fundamentales del diagrama psicrométrico cálculo de los valores correspondientes. (2 horas)
2.3	Cálculo de mezclas de aire (4 horas)
2.4	Formas de transmisión de calor en los secaderos (3 horas)
2.5	Balances de masa y energía (3 horas)

3	Ingeniería de empaque
3	PROCESO DE SECADO
3.1	Leyes que rigen la difusión gaseosa: Ley de Fick.- Ley de Henry (2 horas)
3.1	Teoría del secado (2 horas)
3.2	Curvas de secado: Componentes de una curva de secado.- Obtención de los gráficos (3 horas)
3.2	Ley de la velocidad de transmisión del vapor de agua (L.V.T.V.A.) (4 horas)
3.3	Medición de la permeabilidad en materiales de empaque. Método gravimétrico (5 horas)
3.3	Tiempos de secado (3 horas)
3.4	Predicción de los requisitos de empaque (5 horas)
3.5	Método interactivo para pérdidas o ganancia de humedad en condiciones variables. (4 horas)
3.6	Aditivos y envases para la tecnología de deshidratados (2 horas)
4	MÉTODOS Y TIPOS DE SECADO
4.1	Mecanismos de secado (2 horas)
4.1	Procesos previos a la deshidratación (2 horas)
4.2	Elección del tipo de secador (2 horas)
4.2	Procesos post secado (2 horas)
4.3	Dimensionamiento del secador (4 horas)
4.3	Procesos de rehidratación (3 horas)
4.4	Empaques (2 horas)
4.4	Secadores de bandejas, túneles de secado (2 horas)
4.5	Secadores al vacío (2 horas)
4.6	Liofilización (2 horas)
4.7	Spray Drying (2 horas)
4.8	Deshidratación osmótica (2 horas)
5	CONSIDERACIONES EN LA TECNOLOGÍA DE DESHIDRATADOS

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
ad. Desarrollar las tecnologías adecuadas de procesamiento y conservación de los alimentos y aplicarlas en la generación de pequeñas industrias.	
-• Desarrollar curvas de secado de diferentes alimentos que permitan describir la cinética de secado.	-Evaluación escrita -Investigaciones -Prácticas de laboratorio -Resolución de ejercicios, casos y otros -Trabajos prácticos - productos
-• Establecer el contenido de humedad más apropiado para un producto permitiendo obtener alimentos de alta calidad y competitivos.	-Evaluación escrita -Investigaciones -Prácticas de laboratorio -Resolución de ejercicios, casos y otros -Trabajos prácticos - productos
af. Elegir la maquinaria idónea y los envases adecuados en base a la capacidad de producción y tipo de producto.	
-• Determinar las características de la materia prima y del producto final que se desea obtener, elegir el tipo de secado más acorde que permita obtener el alimento requerido a los menores costos.	-Evaluación escrita -Investigaciones -Prácticas de laboratorio -Resolución de ejercicios, casos y otros -Trabajos prácticos - productos
-• Evaluar la permeabilidad de los empaques y seleccionar el envase más adecuado que proporcione mayor estabilidad durante el tiempo de vida útil de un alimento.	-Evaluación escrita -Prácticas de laboratorio -Resolución de ejercicios, casos y otros
am. Desarrollar técnicas adecuadas de procesamiento y control de alimentos de origen animal y vegetal.	
-• Establecer el contenido de humedad crítico de un producto	-Investigaciones

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
deshidratado.	-Prácticas de laboratorio -Trabajos prácticos - productos
ap. Conocer el uso correcto de aditivos naturales y sintéticos de acuerdo a la normativa y aplicando la ética profesional.	
-• Conocer y aplicar correctamente los aditivos apropiados en alimentos deshidratados.	-Evaluación escrita -Investigaciones -Prácticas de laboratorio

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Evaluación que permita medir el nivel de asimilación de conocimientos		APORTE DESEMPEÑO	3	Semana: 5 (19/10/20 al 24/10/20)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Ejercicios		APORTE DESEMPEÑO	2	Semana: 8 (09/11/20 al 14/11/20)
Investigaciones	Presentación de investigaciones		APORTE DESEMPEÑO	3	Semana: 14 (21/12/20 al 23/12/20)
Prácticas de laboratorio	Informes y desempeño en prácticas		APORTE DESEMPEÑO	2	Semana: 16 (04/01/21 al 09/01/21)
Trabajos prácticos - productos	Desarrollo del proyecto final		EXAMEN FINAL ASINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (25-01-2021 al 30-01-2021)
Trabajos prácticos - productos	Presentación de un proyecto integados		EXAMEN FINAL ASINCRÓNICO	10	Semana: 19 (25/01/21 al 30/01/21)
Trabajos prácticos - productos	Desarrollo del proyecto final		SUPLETORIO ASINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (25-01-2021 al 30-01-2021)
Trabajos prácticos - productos	Presentación de un proyecto integados		SUPLETORIO ASINCRÓNICO	10	Semana: 19 (25/01/21 al 30/01/21)

Metodología

La asignatura se desarrollará utilizando estrategias académicas que permitan la participación activa y dinámica de los estudiantes, dentro de los recursos metodológicos utilizados están:

- Clases participativas docente – alumno con la utilización de audiovisuales, revisión de artículos científicos relacionados del tema a tratar
- Resolución de ejercicios y problemas relacionados con cálculos de parámetros implicados en el proceso de deshidratación de alimentos.
- Desarrollo de prácticas a nivel laboratorio con el fin de aplicar los conocimientos teóricos aprendidos en clases
- Resolución de problemas modelos en clase

Criterios de Evaluación

En los trabajos escritos se tendrá presente para la evaluación la coherencia de los contenidos, la redacción, ortografía y la ausencia de copia textual.

Respecto a los ejercicios a resolver dentro y/o fuera de clase se tendrá presente el planteamiento, el desarrollo y los resultados obtenidos, así como la dedicación personal, sancionando el intento de copia.

En las exposiciones, se considerarán el uso adecuado de las normas para elaboración de diapositivas, la claridad en los criterios, la fluidez de conceptos y el respeto a las opiniones de los compañeros.

Respecto a las actividades de laboratorio en las prácticas se evaluará la participación, el interés por involucrarse en las labores de procesamiento, así como la habilidad para realizar las diversas actividades y cálculos que sean necesarios durante las prácticas, incentivando siempre al trabajo en equipo.

En los informes se evaluará la estructura del documento, redacción, precisión en los cálculos, capacidad de análisis para emitir las conclusiones y recomendaciones.

En el examen final se evaluará el conocimiento teórico adquirido por los estudiantes que se reflejará en la argumentación a preguntas de razonamiento. Así como la capacidad de razonamiento para la resolución de ejercicios propuestos.

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
DIAS MONTES M ^a FERNANDA	Grupo Latino	MANUAL DEL INGENIERO DE ALIMENTOS	2007	958-8203-23-6

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
SHARMA, MULVANEY, RIZVI	Limusa	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	2003	968-18-6203-1
R. Paul Singh, Dennis R. Heldman	Food Science and Technology International Series	Introduction to Food Engineering	2009	978-0-12-370900-4

Web

Autor	Título	URL
Castro, Debora Panades, E-Libro		http://site.ebrary.com/lib/uasuyasp/docDetail.action?
Caso Vanaclocha, Ana E-Libro		http://site.ebrary.com/lib/uasuyasp/docDetail.action?
Ibarz, Albert Barbosa- E-Libro		http://site.ebrary.com/lib/uasuyasp/docDetail.action?

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Cristina Ratti	Taylor & Francis Group	Advances in Food Dehydration	2009	

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **16/09/2020**

Estado: **Aprobado**