



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: QUÍMICA DE ALIMENTOS

Código: IALI505

Paralelo:

Periodo : Septiembre-2022 a Febrero-2023

Profesor: WEBSTER COELLO GLADYS REBECA

Correo electrónico rwebster@uazuay.edu.ec

Docencia	Práctico	Autónomo: 40		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
48	32	0	40	120

Prerrequisitos:

Código: IALI403 Materia: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

2. Descripción y objetivos de la materia

La Química de alimentos tiene como objetivo proporcionar la estructura básica del conocimiento sobre los componentes químicos de los alimentos, se relaciona con la biología, la bioquímica, la microbiología, la toxicología; en ella se apoyan también asignaturas de la carrera de Ingeniería en alimentos como las tecnologías y la nutrición.

La Química de alimentos es una ciencia básica del área alimenticia que estudia temas relacionados con las transformaciones de los componentes químicos de los alimentos durante el almacenamiento y procesamiento de los mismos. Dentro de los temas a tratarse en la asignatura están las transformaciones químicas de los carbohidratos: pardeamiento pardeamiento no enzimático, caramelización, propiedades físicas de los azúcares, la gelatinización y retrogradación del almidón; modificaciones químicas de las proteínas debidas al efecto de la temperatura; modificaciones de las grasas como la lipólisis, autooxidación y reversión; se incluye también el estudio de los componentes químicos responsables del color, aroma y sabor de los alimentos

Las biomoléculas constituyentes de los alimentos sufren una serie de transformaciones químicas a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria, su procesamiento, conservación y almacenamiento. El Ingeniero en Alimentos debe conocer cuáles son estas transformaciones, cuáles son deseables, cuáles no y cómo controlar estos procesos químicos para poder producir un alimento de calidad desde el punto de vista organoléptico, toxicológico y nutricional.

3. Contenidos

1.	EL AGUA
1.1.	PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS DEL AGUA (1 horas)
1.2.	EFFECTO DE LOS SOLUTOS EN EL AGUA (2 horas)
1.3.	DISTRIBUCIÓN DEL AGUA EN LOS ALIMENTOS (2 horas)
1.4.	ACTIVIDAD ACUOSA. (5 horas)
1.5.	CURVAS DE ADSORCIÓN Y DESORCIÓN (2 horas)
1.6.	ALIMENTOS DE HUMEDAD INTERMEDIA (2 horas)
1.7.	ACTIVIDAD ACUOSA Y ESTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS. (2 horas)
2.	QUÍMICA DE LOS CARBOHIDRATOS
2.1.	REACCIONES DE OSCURECIMIENTO NO ENZIMÁTICO: CARAMELIZACIÓN Y REACCIÓN DE MAILLARD (7 horas)
2.2.	CONTROL DEL OSCURECIMIENTO NO ENZIMÁTICO. (5 horas)
2.3.	EFFECTOS DAÑINOS DEL OSCURECIMIENTO ENZIMÁTICO (2 horas)
2.4.	CONSERVACIÓN, CRISTALIZACIÓN, HIDRATACIÓN Y PODER EDULCORANTE DE LOS AZÚCARES. (2 horas)
2.5.	ALMIDÓN: GELATINIZACIÓN, RETROGRADACIÓN. ALMIDONES MODIFICADOS (4 horas)
3.	MODIFICACIONES QUÍMICAS DE LAS PROTEÍNAS
3.1.	TRATAMIENTOS TÉRMICOS MODERADOS Y PIROLISIS (1 horas)
3.2.	RACEMIZACIÓN Y FORMACIÓN DE AMINOÁCIDOS MODIFICADOS (2 horas)
3.3.	ENTRECRUZAMIENTOS (1 horas)

3.4.	REACCIONES CON AGENTES OXIDANTES, NITRITOS Y SULFITOS (2 horas)
3.5.	FORMACIÓN DE ACRILAMIDA (1 horas)
3.6.	PROPIEDADES FUNCIONALES DE LAS PROTEÍNAS. (2 horas)
4.	PROCESOS DE MODIFICACIÓN DE GRASAS Y ACEITES
4.1.	HIDROGENACIÓN. INTERESTERIFICACIÓN. FRACCIONAMIENTO (3 horas)
4.2.	DETERIORO DE LOS LÍPIDOS: LIPÓLISIS, AUTOXIDACIÓN Y REVERSIÓN (7 horas)
5.	PIGMENTOS
5.1.	CAROTENOIDES: CAROTENOS Y XANTOFILAS (1 horas)
5.2.	CLOROFILAS (1 horas)
5.3.	COMPUESTOS POLIFENÓLICOS: ANTOCIANINAS, ANTOXANTINAS, CATEQUINAS Y TANINOS (5 horas)
5.4.	PARDEAMIENTO QUÍMICO ENZIMÁTICO: MECANISMO Y REACCIONES DE CONTROL (5 horas)
5.5.	HEMOPIGMENTOS (2 horas)
6.	AROMA Y SABOR
6.1.	GENERALIDADES. SUSTANCIAS RESPONSABLES DEL AROMA EN LOS ALIMENTOS (2 horas)
6.2.	MECANISMOS DE PRODUCCIÓN DE AROMAS Y SABORES (5 horas)
6.3.	BIOGÉNESIS DEL AROMA EN PRODUCTOS VEGETALES (2 horas)
6.4.	EFFECTO DEL CALENTAMIENTO EN LA GENERACIÓN DE AROMAS (2 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
aa. Comprende los fundamentos microbiológicos, físicos, químicos, tecnológicos que influyen en la conservación de los alimentos.	
-Conocer las biomoléculas correspondientes a los macronutrientes y su importancia en la alimentación	-Evaluación escrita -Prácticas de laboratorio -Resolución de ejercicios, casos y otros
-Conocer las biomoléculas correspondientes a los micronutrientes y su importancia en la alimentación	-Evaluación escrita -Prácticas de laboratorio -Resolución de ejercicios, casos y otros

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Prácticas de laboratorio	Se evaluará los informes de laboratorio ya sea en forma individual o grupal.		APORTE	2	Semana: 5 (17/10/22 al 22/10/22)
Evaluación escrita	Se tomará una prueba escrita sobre los temas estudiados		APORTE	5	Semana: 5 (17/10/22 al 22/10/22)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Control de lectura.		APORTE	3	Semana: 5 (17/10/22 al 22/10/22)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Control de lectura		APORTE	3	Semana: 9 (14/11/22 al 16/11/22)
Prácticas de laboratorio	Se evaluará la participación e informe de práctica.		APORTE	2	Semana: 9 (14/11/22 al 16/11/22)
Evaluación escrita	Prueba escrita		APORTE	5	Semana: 9 (14/11/22 al 16/11/22)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Presentación de trabajos de consulta bibliográfica		APORTE	3	Semana: 14 (19/12/22 al 22/12/22)
Evaluación escrita	Prueba escrita, preguntas abiertas.		APORTE	5	Semana: 15 (al)
Prácticas de laboratorio	Se evaluará la participación y el informe de prácticas.		APORTE	2	Semana: 15 (al)
Evaluación escrita	El examen constará de preguntas abiertas, reactivos y otros.		EXAMEN	20	Semana: 19-20 (22-01-2023 al 28-01-2023)
Evaluación escrita	Constará de preguntas abiertas, reactivos y otros.		SUPLETORIO	20	Semana: 20 (al)

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Badui Dergal, Salvador	Pearson	Química de los alimentos	2013	

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **15/09/2022**

Estado: **Aprobado**