



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: TECNOLOGÍA DEL FRÍO
Código: CTE0279
Paralelo: A
Periodo : Septiembre-2019 a Febrero-2020
Profesor: PEÑA GONZALEZ MARIA ALICIA
Correo electrónico: mpenag@uazuay.edu.ec

Nivel: 7

Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo: 0		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
4				4

Prerrequisitos:

Ninguno

2. Descripción y objetivos de la materia

La asignatura se iniciará con el estudio de los sistemas de refrigeración, sus principios básicos, los componentes requeridos para este proceso y las pautas para el diseño y dimensionamiento de locales refrigerados. Posteriormente se analizarán los sistemas de congelación y su aplicación a los alimentos. Finalmente se tratará sobre la aplicación de los sistemas de refrigeración en las principales industrias de alimentos (lácteos, carnes, frutas y verduras, otras).

La aplicación de frío en la industria alimentaria es de suma importancia, pues constituye uno de los principales métodos de conservación de los alimentos perecederos, debido a que permite disminuir la velocidad de las reacciones químicas y microbiológicas que ocurre en los mismos, de ahí la necesidad de que el Ingeniero en Alimentos esté en capacidad de aplicar estos conocimientos técnicos para alargar la vida útil de los mismos, realizar los cálculos de velocidades de enfriamiento e identificar los componentes básicos de los sistemas de refrigeración.

Esta asignatura es de tipo integradora pues demanda conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera como matemáticas, termodinámica, transferencia de calor, etc., para la comprensión del funcionamiento de estos sistemas y sus cálculos correspondientes. De igual manera se requieren conocimientos de química y bioquímica a fin de entender los cambios que se suscitan durante el almacenamiento de alimentos a bajas temperaturas.

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. Contenidos

01.01.	Introducción
01.02.	Principio del ciclo de refrigeración
01.03.	Análisis de refrigeración por compresión de vapor
01.04.	Refrigerantes y su clasificación
01.05.	Selección del material refrigerante
01.06.	Componentes de un sistema de refrigeración
01.07.	Tablas termodinámicas de refrigerantes
01.08.	Cargas de enfriamiento
02.01.	Sistemas de congelación

02.02.	Propiedades de los alimentos congelados
02.03.	Cálculo del tiempo de congelación
02.04.	Efecto del proceso de congelación sobre los microorganismos
03.01.	Introducción
03.02.	Enfriamiento de la leche
03.03.	Velocidad de enfriamiento
03.04.	Tanques de enfriamiento
03.05.	Bancos de hielo: Enfriamiento en el proceso de pasteurización
04.01.	Conservación de carnes por el frío
04.02.	Modificaciones físicas, químicas y microbiológicas
04.03.	Congelación rápida
04.04.	Congelación ultrarrápida
04.05.	Almacenamiento y descongelación
04.06.	Crio - desecación y liofilización
04.07.	Aplicaciones de cálculo
05.01.	Introducción
05.02.	Efecto de la temperatura
05.03.	Daños por el frío
05.04.	Efectos y producción de etileno
05.05.	Pérdidas de agua: marchitamiento
05.06.	Enfriamiento al vacío
05.07.	Aplicaciones de cálculo

5. 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.

-- Aplicar la tecnología del frío como el principal método de conservación en alimentos a fin de prolongar la vida útil de los mismos.

-Evaluación escrita
-Informes
-Investigaciones
-Resolución de ejercicios, casos y otros
-Trabajos prácticos - productos

ae. Aplicar los cálculos físicos, químicos, matemáticos e informáticos como herramientas básicas para la resolución de problemas.

-- Aplicar los principios físicos, termodinámicos y contribuir en el diseño, evaluación y dimensionamiento de procesos y equipos de refrigeración y congelación.

-Evaluación escrita
-Informes
-Investigaciones
-Resolución de ejercicios, casos y otros
-Trabajos prácticos - productos

-- Identificación de los procesos químicos y bioquímicos que se desarrollan en los alimentos durante el almacenamiento a bajas temperaturas.

-Evaluación escrita
-Informes
-Investigaciones
-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.

-- Conocer los componentes del sistema de refrigeración y congelación a fin de que el estudiante este en capacidad de seleccionar los equipos más

-Evaluación escrita
-Informes

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

apropiados para el tipo de alimento a someter a bajas temperaturas.

Evidencias

-Investigaciones
-Resolución de ejercicios, casos y otros
-Trabajos prácticos - productos

-- Identificar los principales sistemas de refrigeración utilizados en las diferentes industrias alimentarias.

-Evaluación escrita
-Informes
-Investigaciones
-Resolución de ejercicios, casos y otros
-Trabajos prácticos - productos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Resolución de ejercicios, casos y otros	Desarrollo de ejercicios prácticos	Sistemas de congelación	APORTE	5	Semana: 4 (30-SEP-19 al 05-OCT-19)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	Sistemas de congelación, Sistemas de refrigeración	APORTE	5	Semana: 6 (14-OCT-19 al 19-OCT-19)
Investigaciones	Presentación de trabajos investigativos	Sistemas de refrigeración en la industria de la leche, Sistemas de refrigeración y congelación de la carne	APORTE	5	Semana: 8 (28-OCT-19 al 31-OCT-19)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	Sistemas de refrigeración en la industria de la leche, Sistemas de refrigeración y congelación de la carne	APORTE	5	Semana: 10 (11-NOV-19 al 13-NOV-19)
Informes	Presentación de informe de trabajo práctico de laboratorio	Sistemas de refrigeración de frutas y vegetales	APORTE	3	Semana: 12 (25-NOV-19 al 30-NOV-19)
Evaluación escrita	Evaluación	Sistemas de refrigeración de frutas y vegetales, Sistemas de refrigeración en otras industrias de alimentos	APORTE	5	Semana: 15 (16-DIC-19 al 21-DIC-19)
Investigaciones	Presentación de trabajos	Sistemas de refrigeración en otras industrias de alimentos	APORTE	2	Semana: 16 (al)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	Sistemas de congelación, Sistemas de refrigeración, Sistemas de refrigeración de frutas y vegetales, Sistemas de refrigeración en la industria de la leche, Sistemas de refrigeración en otras industrias de alimentos, Sistemas de refrigeración y congelación de la carne	EXAMEN	12	Semana: 19 (13-ENE-20 al 18-ENE-20)
Trabajos prácticos - productos	Presentación de proyecto final	Sistemas de congelación, Sistemas de refrigeración	EXAMEN	8	Semana: 19 (13-ENE-20 al 18-ENE-20)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	Sistemas de congelación, Sistemas de refrigeración, Sistemas de refrigeración de frutas y vegetales, Sistemas de refrigeración en la industria de la leche, Sistemas de refrigeración en otras industrias de alimentos, Sistemas de refrigeración y congelación de la carne	SUPLETORIO	20	Semana: 21 (al)

Metodología

Criterios de evaluación

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
James, S.J; James, C.	Woodhead Publishing	Meat refrigeration	2002	
Kennedy, C.	Woodhead Publishing	Managing frozen foods	2000	1-85576-499-0

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Ibrahim Dincer	Wiley	Refrigeration Systems and Applications	2017	9781119230762

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: 09/09/2019

Estado: Aprobado