



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: QUÍMICA DE ALIMENTOS
Código: IALI505
Paralelo: A
Periodo: Septiembre-2022 a Febrero-2023
Profesor: WEBSTER COELLO GLADYS REBECA
Correo electrónico: rwebster@uazuay.edu.ec

Nivel: 5

Distribución de horas.

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 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, autoxidación y reversión; se incluye también el estudio de los componentes químicos responsables del color, aroma y sabor de los alimentos

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.

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. Objetivos de Desarrollo Sostenible



4. Contenidos

1.1.	PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS DEL AGUA
1.2.	EFFECTO DE LOS SOLUTOS EN EL AGUA
1.3.	DISTRIBUCIÓN DEL AGUA EN LOS ALIMENTOS
1.4.	ACTIVIDAD ACUOSA.
1.5.	CURVAS DE ADSORCIÓN Y DESORCIÓN

1.6.	ALIMENTOS DE HUMEDAD INTERMEDIA
1.7.	ACTIVIDAD ACUOSA Y ESTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS.
2.1.	REACCIONES DE OSCURECIMIENTO NO ENZIMÁTICO: CAMELIZACIÓN Y REACCIÓN DE MAILLARD
2.2.	CONTROL DEL OSCURECIMIENTO NO ENZIMÁTICO.
2.3.	EFFECTOS DAÑINOS DEL OSCURECIMIENTO ENZIMÁTICO
2.4.	CONSERVACIÓN, CRISTALIZACIÓN, HIDRATACIÓN Y PODER EDULCORANTE DE LOS AZÚCARES.
2.5.	ALMIDÓN: GELATINIZACIÓN, RETROGRADACIÓN. ALMIDONES MODIFICADOS
3.1.	TRATAMIENTOS TÉRMICOS MODERADOS Y PIROLISIS
3.2.	RACEMIZACIÓN Y FORMACIÓN DE AMINOÁCIDOS MODIFICADOS
3.3.	ENTRECRUZAMIENTOS
3.4.	REACCIONES CON AGENTES OXIDANTES, NITRITOS Y SULFITOS
3.5.	FORMACIÓN DE ACRILAMIDA
3.6.	PROPIEDADES FUNCIONALES DE LAS PROTEÍNAS.
4.1.	HIDROGENACIÓN. INTERESTERIFICACIÓN. FRACCIONAMIENTO
4.2.	DETERIORO DE LOS LÍPIDOS: LIPÓLISIS, AUTOXIDACIÓN Y REVERSIÓN
5.1.	CAROTENOIDES: CAROTENOS Y XANTOFILAS
5.2.	CLOROFILAS
5.3.	COMPUESTOS POLIFENÓLICOS: ANTOCIANINAS, ANTOXANTINAS, CATEQUINAS Y TANINOS
5.4.	PARDEAMIENTO QUÍMICO ENZIMÁTICO: MECANISMO Y REACCIONES DE CONTROL
5.5.	HEMOPIGMENTOS
6.1.	GENERALIDADES. SUSTANCIAS RESPONSABLES DEL AROMA EN LOS ALIMENTOS
6.2.	MECANISMOS DE PRODUCCIÓN DE AROMAS Y SABORES

5. 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
Evaluación escrita	Se tomará una prueba escrita sobre los temas estudiados	EL AGUA, QUÍMICA DE LOS CARBOHIDRATOS	APORTE	5	Semana: 5 (17-OCT-22 al 22-OCT-22)
Prácticas de laboratorio	Se evaluará los informes de laboratorio ya sea en forma individual o grupal.	EL AGUA, QUÍMICA DE LOS CARBOHIDRATOS	APORTE	2	Semana: 5 (17-OCT-22 al 22-OCT-22)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Control de lectura.	EL AGUA, QUÍMICA DE LOS CARBOHIDRATOS	APORTE	3	Semana: 5 (17-OCT-22 al 22-OCT-22)
Evaluación escrita	Prueba escrita	MODIFICACIONES QUÍMICAS DE LAS PROTEÍNAS, PROCESOS DE MODIFICACIÓN DE GRASAS Y ACEITES	APORTE	5	Semana: 9 (14-NOV-22 al 16-NOV-22)
Prácticas de laboratorio	Se evaluará la participación e informe de práctica.	MODIFICACIONES QUÍMICAS DE LAS PROTEÍNAS, PROCESOS DE MODIFICACIÓN DE GRASAS Y ACEITES	APORTE	2	Semana: 9 (14-NOV-22 al 16-NOV-22)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Control de lectura	MODIFICACIONES QUÍMICAS DE LAS PROTEÍNAS, PROCESOS DE MODIFICACIÓN DE GRASAS Y ACEITES	APORTE	3	Semana: 9 (14-NOV-22 al 16-NOV-22)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Presentación de trabajos de consulta bibliográfica	MODIFICACIONES QUÍMICAS DE LAS PROTEÍNAS, PROCESOS DE MODIFICACIÓN DE GRASAS Y ACEITES	APORTE	3	Semana: 14 (19-DIC-22 al 22-DIC-22)
Evaluación escrita	Prueba escrita, preguntas abiertas.	AROMA Y SABOR, PIGMENTOS	APORTE	5	Semana: 15 (al)
Prácticas de laboratorio	Se evaluará la participación y el informe de prácticas.	AROMA Y SABOR, PIGMENTOS	APORTE	2	Semana: 15 (al)
Evaluación escrita	El examen constará de preguntas abiertas, reactivos y otros.	AROMA Y SABOR, EL AGUA, MODIFICACIONES QUÍMICAS DE LAS PROTEÍNAS, PIGMENTOS, PROCESOS DE MODIFICACIÓN DE GRASAS Y ACEITES, QUÍMICA DE LOS CARBOHIDRATOS	EXAMEN	20	Semana: 19-20 (22-01-2023 al 28-01-2023)
Evaluación escrita	Constará de preguntas abiertas, reactivos y otros.	AROMA Y SABOR, EL AGUA, MODIFICACIONES QUÍMICAS DE LAS PROTEÍNAS, PIGMENTOS, PROCESOS DE MODIFICACIÓN DE GRASAS Y ACEITES, QUÍMICA DE LOS CARBOHIDRATOS	SUPLETORIO	20	Semana: 20 (al)

Metodología

Descripción	Tipo horas
Los alumnos deberán cumplir las horas de aprendizaje autónomo desarrollando trabajos, lecturas de artículos científicos asignados por la profesora e informes de laboratorio.	Autónomo
Las clases se desarrollarán mediante exposición teórica de cada uno de los temas, se complementarán con las prácticas de laboratorio y lecturas de artículos científicos.	Total docencia

Criterios de evaluación

Descripción	Tipo horas
Para la evaluación del trabajo autónomo se considerará la puntualidad en la entrega de trabajos, la pertinencia del contenido de los mismos y ausencia de copia.	Autónomo
Se evaluarán los informes de prácticas y pruebas y exámenes reglamentarios.	Total docencia

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

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

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **15/09/2022**

Estado: **Aprobado**