



## FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

#### 1. Datos generales

**Materia:** QUÍMICA FÍSICA II AL2 P200  
**Código:** CTE0406  
**Paralelo:** A  
**Periodo :** Septiembre-2016 a Febrero-2017  
**Profesor:** TRIPALDI CAPPELLETTI PIERCOSIMO  
**Correo electrónico:** tripaldi@uazuay.edu.ec

**Nivel:** 5

#### Distribución de horas.

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

#### Prerrequisitos:

Código: CTE0403 Materia: QUÍMICA FÍSICA I AL2 P200

#### 2. Descripción y objetivos de la materia

Esta materia aborda el conocimiento de la cinética de las reacciones, con particular énfasis hacia las reacciones enzimáticas, la reología de los alimentos, las propiedades estructurales y sus consecuencias tecnológicas de los biopolímeros que constituyen los alimentos.

La importancia de la Química Física en la Ingeniería de los Alimentos es crucial por cuanto es la base de las interacciones cuantitativas entre la física, la química y las operaciones tecnológicas que se realizan en los alimentos.

El curso se apoya al de Química Física I y se conecta luego con todos los argumentos tecnológicos relativos a la producción.

#### 3. Objetivos de Desarrollo Sostenible

#### 4. Contenidos

#### 5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

**Resultado de aprendizaje de la materia**

**Evidencias**

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

-- Resolver problemas relativos a la cinética química y a la reología.

-Evaluación escrita  
-Prácticas de laboratorio  
-Reactivos

**bg. Generar modelos matemáticos para la solución de problemas ingenieriles reales**

-- Construir modelos de mediana complejidad para describir el comportamiento visco elástico de los alimentos.

-Evaluación escrita  
-Prácticas de laboratorio  
-Reactivos

**bh. Utilizar los conceptos físicos y químicos generales y relacionarlos con la la ingeniería en alimentos**

-- Utilizar herramientas básicas en la resolución de problemas prácticos.

-Evaluación escrita  
-Prácticas de laboratorio  
-Reactivos

## Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Prácticas de laboratorio	Cinetica de reacción		APORTE 1	8	Semana: 5 (10-OCT-16 al 15-OCT-16)
Prácticas de laboratorio	cinetica de reacion		APORTE 1	2	Semana: 5 (10-OCT-16 al 15-OCT-16)
Evaluación escrita	reologia de los alimentos		APORTE 2	8	Semana: 10 (14-NOV-16 al 19-NOV-16)
Prácticas de laboratorio	reologia de los alimentos		APORTE 2	2	Semana: 10 (14-NOV-16 al 19-NOV-16)
Reactivos	polimeros alimentarios		APORTE 2	8	Semana: 10 (14-NOV-16 al 19-NOV-16)
Prácticas de laboratorio	polimeros alimentarios		APORTE 3	2	Semana: 15 (19-DIC-16 al 23-DIC-16)
Reactivos	todo el programa		EXAMEN	20	Semana: 17-18 (02-01-2017 al 15-01-2017)

## Metodología

## Criterios de evaluación

## 6. Referencias

### Bibliografía base

#### Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
BELTON, P ( EDITOR)	Blackwell Publishing	THE CHEMICALS PHYSICS OF FOOD	2007	978-14051-2127-9
ALEJANDRO G. MARANGONI	Wiley	ENZYME KINETICS	2003	0-471-15985-9
JOSÉ MIGUEL AGUILERA,	Springer	FOOD MATERIALS	2008	978-0-387-71946-7
PIETER WALSTRA	Marcel Dekker	PHYSICAL CHEMISTRY	2003	0-8247-9355-2
SERPIL SAHIN AND SERVET GÜLÜM SUMNU	Springer	PHYSICAL PROPERTIES	2006	978-0387-30780-0

#### Web

Autor	Título	Url
J.F.Steffe	Rheological Methods Of Food Engineering	<a href="http://www.egr.msu.edu/~steffe/">www.egr.msu.edu/~steffe/</a>

#### Software

#### Revista

### Bibliografía de apoyo

#### Libros

#### Web

#### Software

#### Revista

---

Docente

---

Director/Junta

Fecha aprobación: **null**

Estado: **Completar**