



PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA
QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
Modalidad Libre

Departamento de Ciencia y Tecnología

Carrera Ingeniería en Alimentos

Núcleo Inicial Obligatorio IV

Prerrequisito obligatorio: Química Orgánica I

Carga horaria total: 108 horas

Docentes: Paula Sceni - Daniela Igartúa

Año lectivo: 2023 y 2024

Objetivos

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Analizar un fenómeno químico, físico o biológico a partir de su representación gráfica y/o sus ecuaciones matemáticas.
- Transferir el conocimiento científico de biología, física y química en ejemplos cotidianos vinculados a los alimentos.
- Estudiar y comprender las propiedades funcionales de los componentes de un alimento.
- inferir las características sensoriales de un alimento a partir de su composición.
- Identificar, formular y resolver problemas vinculados con la estructura fisicoquímica de los alimentos y sus cambios debido a factores físicos, químicos y biológicos, durante el procesamiento o almacenamiento.
- Usar técnicas comunes de laboratorio de química básica, aplicada a los alimentos.

- Emplear tecnologías de la información y comunicación para aplicaciones como búsqueda de información en internet, uso de mail y de campus, uso de procesador de texto, planilla de cálculos y presentaciones.

Saberes profesionales

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Identificar, formular y resolver problemas de ingeniería en alimentos.
- Utilizar técnicas y herramientas de aplicación en la ingeniería en alimentos.
- Comunicarse de manera efectiva.
- Aprender de manera continua y autónoma.
- Tener una actitud profesional emprendedora

Contenidos mínimos: El agua en los alimentos. Propiedades físicas, químicas y funcionales de hidratos de carbono, lípidos, proteínas. Enzimas. Colorantes y pigmentos. Aditivos alimentarios. Tóxicos alimentarios. Sistemas alimentarios: leche, carne y cereales.

Programa analítico

Unidad 1. Introducción. Definición de alimento. Macro y micronutrientes. Rotulación de alimentos envasados. Clasificación de aditivos alimentarios.

Unidad 2. Hidratos de carbono. Clasificación. Principales reacciones de azúcares: oxidación, reducción, hidrólisis e isomerización. Gelatinización de almidón. Propiedades funcionales de hidratos de carbono.

Unidad 3. Lípidos. Clasificación. Hidrogenación, transesterificación, cristalización y fraccionamiento. Rancidez hidrolítica y oxidativa de materias grasas. Función de antioxidantes y secuestrantes. Propiedades funcionales de lípidos.

Unidad 4. Proteínas. Punto isoelectrico de proteínas. Solubilidad proteica. Desnaturalización durante el procesamiento de alimentos. Propiedades funcionales de proteínas.

Unidad 5. Enzimas. Aplicación de enzimas en la industria alimentaria: amilasas, isomerasa, invertasa, lactasa, pectinasas, proteasas y lipasas.

Unidad 6. Sistemas Dispersos I. Clasificación de sistemas dispersos en alimentos. Dispersiones, suspensiones y geles. Espesantes y gelificantes: almidones nativos y modificados, pectinas, carragenes, galactomananos, alginato, xantán, gelatina y proteínas de huevo. Efecto sinérgico.

Unidad 7. Sistemas Dispersos II. Emulsiones y espumas. Procesos de obtención. Estabilidad cinética y termodinámica. Procesos de desestabilización. Función de emulsionantes y estabilizantes.

Unidad 8. Agua. Actividad de agua (a_w), humedad en los alimentos y humedad relativa. Métodos de cálculo. Isotermas de sorción. Soluciones acuosas. Intercambio de humedad entre el alimento y el ambiente y entre distintas partes de un alimento. Procesos de congelación y descongelación.

Unidad 9. Propiedades texturales. Estados vítreos, gomoso y cristalino. Transiciones de primer y segundo orden. Cambios de estado durante el procesamiento y almacenamiento de alimentos.

Unidad 10. Aroma, Sabor y Color. Sustancias responsables de los sabores básicos. Edulcorantes nutritivos y no nutritivos. Reacciones enzimáticas y no enzimáticas responsables del aroma, sabor y color. Pigmentos naturales y colorantes y su estabilidad.

Unidad 11. Sistemas alimentarios: Leche y productos lácteos. Composición de la leche: micela de caseína, proteínas solubles, lactosa y glóbulo graso. Cambios físicos y químicos en la obtención de productos lácteos: leche fluida, leche en polvo, ricota, yogurt, quesos, crema de leche, manteca, dulce de leche y helados. Aditivos en productos lácteos.

Unidad 12. Sistemas alimentarios: Carne y productos cárnicos. Obtención de carne a partir de músculo esquelético. Calidad de la carne. Modificaciones en la obtención de productos cárnicos: jamón cocido, jamón crudo, hamburguesas, medallones, salchichas y conservas. Aditivos en productos cárnicos.

Unidad 13. Sistemas alimentarios: Huevo y ovoproduitos. Composición del huevo. Procesos de obtención de ovoproduitos: clara, yema y huevo entero líquido o deshidratado modificado para fines específicos.

Unidad 14. Sistemas alimentarios: Cereales y pseudocereales y sus productos derivados. Características de los cereales y pseudocereales. Harinas. Proceso de elaboración de panes, bizcochuelos y galletitas. Productos aptos para celíacos. Pre-mezclas. Funcionalidad de ingredientes y aditivos.

Unidad 15. Sistemas alimentarios: Productos derivados de frutas, hortalizas y legumbres. Cambios en la composición química durante el proceso de maduración. Alimentos mínimamente procesados. Modificaciones en la obtención de productos derivados: conservas y mermeladas. Leches vegetales y sustitutos de productos lácteos. Sustitutos de carne. Aderezos vegetales.

Unidad 16. Vida útil y aditivos alimentarios. Concepto de vida útil con relación a cambios químicos, físicos y microbiológicos en alimentos. Aditivos que aumentan la vida útil. Función del envase y condiciones de almacenamiento.

Trabajos prácticos de laboratorio

La nómina de TP y sus objetivos son:

Trabajo Práctico N°1: Espesantes y gelificantes: Almidón. Reconocer los almidones aplicando micrografía. Analizar las propiedades espesantes y gelificantes de distintos tipos de almidones nativos por calentamiento en presencia de agua. Estudiar el efecto de la presencia de sacarosa, ácido cítrico o sal en la firmeza, elasticidad y estabilidad frente a la congelación de los geles de almidón.

Trabajo Práctico N°2: Espesantes y gelificantes: Hidrocoloides. Analizar las propiedades espesantes y gelificantes de distintos hidrocoloides de origen glucídico (carragenes, galactomananos, alginato, goma xántica, entre otros) en agua o en leche. Comparar las condiciones óptimas de gelificación de pectinas ATM y BTM en función de la acidez, presencia de sacarosa o leche.

Trabajo Práctico N°3: Espesantes y gelificantes: Proteínas. Determinar la capacidad de formación de geles reversibles de gelatina y evaluar el efecto de la

concentración de gelatina y/o sacarosa en las características de estos. Determinar la capacidad de formación de geles irreversibles de proteínas de la clara de huevo frente a distintos agentes desnaturalizantes (ácido, solventes orgánicos y calor). Determinar la capacidad de retención de agua de los geles formados.

Trabajo Práctico N°4: Emulsiones. Estudiar los principales procesos de desestabilización física de emulsiones “tipo mayonesa” preparadas con diferentes agentes tensioactivos. Comparar la estabilidad de las emulsiones en su versión común y la versión reducida en calorías.

Trabajo Práctico N°5: Espumas. Diseñar métodos experimentales sencillos para evaluar la capacidad espumante y la estabilidad de espumas líquida (como la espuma de cerveza), semisólidas (como la crema batida) y sólidas (como las vainillas). Realizar un adecuado análisis estadístico descriptivo de los resultados (considerando número de determinaciones y de réplicas).

Trabajo Práctico N°6: Pigmentos y Colorantes. Analizar y explicar el efecto del pH y la cocción en la estabilidad de pigmentos de origen vegetal y sintéticos. Estudiar el efecto del almacenamiento y la cocción en la estabilidad de la mioglobina.

Trabajo Práctico N°7: Reacciones de pardeamiento. Estudiar el efecto del pH en las reacciones de caramelización de sacarosa. Estudiar el efecto del tipo de sustrato, pH, tiempo y temperatura de calentamiento en la reacción de Maillard.

Trabajo Práctico N°8: Estado amorfo y cristalino. Analizar el efecto de la temperatura y concentración en el estado amorfo (vítreo o cristalino) de caramelos. Comparar el estado vítreo y cristalino de hidratos de carbono simples. Comparar la velocidad de cristalización de diferentes azúcares y mezclas de azúcares.

Trabajo Práctico N°9: Productos Lácteos y Sustitutos. Estudiar los procesos de desestabilización de las micelas de caseína en la elaboración de ricota, yogurt y queso. Estudiar los procesos de desestabilización de los glóbulos grasos en la elaboración de manteca. Estudiar los procesos de desestabilización de las proteínas de soja en la elaboración de leche de soja y tofu (sustitutos de productos lácteos). Desarrollar productos lácteos.

Trabajo Práctico N°10: Productos Cárnicos. Estudiar la función de distintos aditivos en la elaboración de hamburguesas. Comprender las propiedades funcionales de los

extrusados de soja y determinar el porcentaje óptimo que puede utilizarse como sustancia de relleno en un producto a base de carne picada.

Trabajo Práctico N°11: Productos derivados de cereales. Estudiar las propiedades panificables de distintos tipos de harinas. Evaluar la función de diversos aditivos y materias grasas en los panificados a base de harina de trigo. Analizar el efecto de la reacción de Maillard en galletitas y/o budines. Desarrollar productos panificados y/o galletitas.

Trabajo Práctico N°12: Productos derivados de frutas y hortalizas. Estudiar los factores que inhiben los procesos de pardeamiento enzimático y determinar el tiempo de escaldado óptimo de distintos vegetales. Desarrollar mermeladas y conservas a base de frutas y hortalizas.

Bibliografía

Bibliografía obligatoria

- Badui Dergal, S., & Cejudo Gómez, H. (2006). Química de los alimentos (4a. ed.). Naucalpan de Juárez, México: Pearson Educación.
- Fennema, O. R. (2000). Química de los alimentos (2a. ed.). Zaragoza: Acribia.
- Andújar, G., Pérez, D., & Venegas, O. (2009). Química y Bioquímica de la carne. Centro de Documentación e Información, La Habana, Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia, 7-47. La Editorial Universitaria. Cuba.
- Veisseyre, R. (1988). Lactología técnica: Composición, recogida, tratamiento y transformación de la leche (2a. ed.). Zaragoza: Acribia.

Bibliografía de consulta

- Blanco, A. Química Biológica. 11va edición (2016). Editorial el Ateneo.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (Eds.). (2007). Fennema's food chemistry. CRC press.
- Mahaut, M., Jeantet, R., & Brulé, G. (2003). Introducción a la tecnología quesera. Acribia.
- Código Alimentario Argentino. Disponible en la web: www.anmat.gov.ar

Formas de evaluación y acreditación

La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente.

En la mesa de examen libre se evaluarán los temas de la asignatura con las siguientes instancias de evaluación:

- Un examen con una parte escrita y una oral, que incluirán contenidos teóricos, resolución de problemas y análisis de resultados de trabajos prácticos.
- Un informe que el/la estudiante deberá realizar utilizando resultados experimentales brindados por el equipo docente, previo al día de los exámenes.
- Un trabajo práctico integrador en el laboratorio, donde el/la estudiante demuestre habilidades prácticas y analice resultados experimentales. Es requisito haber aprobado las instancias anteriores para rendir práctico experimental.