

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CG2	Conocer las disciplinas adecuadas para trabajar en un laboratorio de Química y optimizar la obtención de resultados
CG6	Desarrollar estrategias creativas y de toma de decisiones frente a problemas agroalimentarios o medioambientales
CB6	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
CT4	Elaborar trabajos aplicados a la industria, organizando el trabajo aprendiendo a localizar, analizar, sintetizar y seleccionar las fuentes de información
CE3	Planificar el laboratorio químico y microbiológico dentro de la industria Química, y monitorizar e informar sobre los datos generados
CE4	Desarrollar nuevos procedimientos de laboratorio implicados en la actividad de la industria Química
CE7	Caracterizar las herramientas analíticas utilizadas en la industria agroalimentaria para asegurar la calidad y la trazabilidad
CE8	Conocer los mecanismos de actuación de los aditivos y su influencia en la calidad de los alimentos
CE9	Conocer los diferentes procesos de fermentación agroalimentaria que hay en la industria
CE10	Conocer los fundamentos químicos en los procesos de elaboración de algunos alimentos
CE11	Conocer los procesos de producción de alimentos
CE12	Aplicar la Química en pos de un desarrollo sostenible
CE13	Conocer el uso de técnicas avanzadas de caracterización de materiales, su potencial aplicación en el campo agroalimentario y medioambiental, y la interpretación de los datos suministrados por estas técnicas
CE14	Ofrecer soluciones innovadoras a problemas reales dentro del entorno empresarial

OBJETIVOS

El objetivo de esta asignatura es que el alumnado adquiera los conocimientos necesarios para dar respuesta a problemas concretos del sector agroalimentario y medio ambiental.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Se estudiarán casos prácticos basados en problemas modelo en la industria Química dentro de los sectores agroalimentario y medioambiental. Se considerarán los aspectos de producción y de monitorización. Los contenidos abordarán la toma y el análisis de muestras, la monitorización de la producción a escala industrial y la fabricación con escalado de productos industriales. Los contenidos incluirán en todo caso las técnicas instrumentales y los parámetros relevantes para ambos itinerarios del máster.

Se dedicarán apartados específicos a: fabricación y caracterización de dispersiones coloidales, estudios cinéticos avanzados de reacciones de oxidación de compuestos de interés industrial como por ejemplo fitosanitarios o iones inorgánicos usados comúnmente en el sector agroalimentario, la separación y purificación de fracciones orgánicas mediante técnicas cromatográficas, análisis y caracterización de compuestos orgánicos a través de diferentes técnicas de caracterización.

Se trabajará en el diseño eficiente de toma de muestra y determinación de compuestos lixiviados como control de calidad en procesos modelo de producción en el sector agroalimentario y en problemas medioambientales. Se hará

GUÍA DOCENTE

especial hincapié en técnicas de determinación analíticas como cromatografía de líquidos o gases con detectores de interés para el control de la producción, principalmente espectrometría de masas y UV-visible. Un ejemplo serían los plásticos cuya integridad es de interés para la industria química y alimentaria

2. Contenidos prácticos

Se realizarán una serie de prácticas de laboratorio relacionadas con los contenidos teóricos de la asignatura. Estas se desarrollarán de forma paralela a los contenidos teóricos. Se hará especial hincapié en la elaboración de protocolos y su implementación en el laboratorio químico por parte del estudiante para dar respuesta a problemas concretos.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Educación de calidad
Agua limpia y saneamiento
Trabajo decente y crecimiento económico
Industria, innovación e infraestructura

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Se realizarán las adaptaciones pertinentes de acuerdo a cada caso

Actividades presenciales

Actividad	Total
Laboratorio	27
Lección magistral	3
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Actividades académicamente dirigidas	40
Estudio autónomo	15
Tutorías	15
Total horas:	70

GUÍA DOCENTE

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Cuaderno de Prácticas
Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Casos y supuestos prácticos	20%
Informes/Memorias de prácticas	60%
Resolución de Problemas	20%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Durante el curso académico

Aclaraciones:

Se valorará el trabajo y actitud durante las prácticas de laboratorio. La asistencia a la totalidad de las prácticas de laboratorio es requisito imprescindible para aprobar la asignatura.

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Técnicas espectroscópicas en Química Analítica. Volúmenes I y II. A. Ríos Castro, M.C. Moreno Bondi y B.M. Simonet. Editorial Síntesis, 2012.

Quantitative Chemical Analysis. D. C. Harris. W.H. Freeman and Company, 2003.

Experimentación en Química Inorgánica. A. Garcés, S. Gómez, I. del Hierro, Y. Pérez, S. Prashar, L.F. Sánchez Barba. Servicio de Publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, 2009.

Applied Colloid and Surface Chemistry. R. M. Pashley, M. E. Karaman, Wiley, 2004.

Purification of Laboratory Chemicals. W. L. F. Armarego, D. D. Perrin, 4ª Edición. Ed. Elsevier, 1996

Química Orgánica Experimental. Durst, H. D. y Gokel, G. W. Ed. Reverté, Barcelona, 2004.

2. Bibliografía complementaria

Reglamentos técnicos-sanitarios de diferentes productos agroalimentarios (BOE)

Normas UNE

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.