



GUÍA DOCENTE 2013-2014

Procesos con fluidos comprimidos en la industria alimentaria

1. Denominación de la asignatura:

Procesos con fluidos comprimidos en la industria alimentaria

Titulación

Máster Universitario en Seguridad y Biotecnología Alimentarias

Código

7450

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Módulo de Innovación en Biotecnología Alimentaria

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Sagrario Beltrán Calvo

4.b Coordinador de la asignatura

Sagrario Beltrán Calvo

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Primer semestre



6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

4

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

COMPETENCIAS GENERALES

G1 - Capacidad de organización, planificación y toma de decisiones.

G3 - Resolver problemas en entornos nuevos dentro de contextos multidisciplinares relacionados con la Biotecnología y Seguridad Alimentaria

G4 - Capacidad para procesar información técnica y científica, utilizando los conocimientos adquiridos como base para poder ser originales en el desarrollo y aplicación de ideas.

G5 - Capacidad para transmitir información correctamente de forma oral y escrita, desarrollando habilidades para comunicarse y redactar informes

G6 - Capacidad para aprender de forma autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y/o investigador

G7 - Desarrollar capacidades investigadoras: objetividad, crítica constructiva, discusión razonada de hechos y datos, establecimiento de conclusiones, etc.

G8 - Capacidad de manejo de las fuentes bibliográficas y de información relacionadas con el campo de los alimentos y la alimentación

G9 - Compromiso con la ética profesional

G10 - Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.

COMPETENCIAS BÁSICAS

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

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un



modo claro y sin ambigüedades

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.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1 - Conocer los fundamentos de los procesos de transformación y elaboración de alimentos en la industria alimentaria y aplicarlos en un contexto de investigación científica y tecnológica.

CE2 - Comparar distintas alternativas de procesado en el campo de la biotecnología industrial y valorar estrategias de mejora e innovación de procesos en la industria alimentaria.

CE4 - Tener las bases para innovar y aplicar nuevos procesos tecnológicos en el procesado y producción de nuevos alimentos para favorecer un consumo y alimentación saludable.

CE10 - Evaluar interpretar y resumir datos experimentales para resolver problemas específicos a los alimentos y de la industria alimentaria

CE13 - Adquisición de habilidades psicomotoras en el ámbito de la investigación en el laboratorio y en las plantas piloto.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Decidir sobre la viabilidad de las tecnologías que utilizan fluidos comprimidos para una aplicación concreta y discernir aquellas en las que estos procesos no serían viables o competitivos.
Adquirir una visión crítica sobre los procesos industriales e incidir en el estudio e implantación de procesos que utilicen tecnologías limpias.
Comprender el funcionamiento y operar una planta piloto de extracción con fluidos supercríticos e interpretar los resultados del seguimiento del proceso.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)



Unidad 1. Introducción

Tema 1. Introducción

- Objetivos del curso
- Fluidos a presión: gases densos y/o fluidos supercríticos
- Gases densos como agentes de separación
- Gases densos como medio de reacción

Unidad 2. Fundamentos

Tema 2. Propiedades de los fluidos comprimidos y de mezclas con componentes sub o supercríticos

- Definición de fluido supercrítico
- Diagrama PVT
- Propiedades termodinámicas
- Propiedades de transporte
- Otras propiedades de interés

Tema 3. Termodinámica del equilibrio entre fases a presiones elevadas

- Termodinámica de equilibrio entre fases
- Diagramas de fases a presiones elevadas
- Determinación experimental del equilibrio entre fases
- Correlación y cálculo del equilibrio entre fases y solubilidades en sistemas binarios y multi-componentes

Tema 4. Transporte de calor y materia a presiones elevadas

- Transferencia de calor
- Correlaciones para el cálculo de los coeficientes de transmisión de calor
- Transferencia de materia
- Correlaciones para el cálculo de los coeficientes de transferencia de materia

Unidad 3. Procesos

Tema 5. Procesos de extracción con fluidos supercríticos (EFSC)

- Extracción con fluidos supercríticos de sustancias contenidas en sustratos sólidos
- Influencia de los parámetros de proceso y pretratamiento de las materias primas en el rendimiento de la extracción.
- Circulación del disolvente
- Separación del disolvente de las sustancias disueltas
- Extracción multietapas en contracorriente
- Modelización de los procesos de extracción



- Aplicaciones industriales

Tema 6. Cromatografía con fluidos supercríticos (CFSC)

- Fundamentos de la CFSC
- Casos prácticos
- Aplicaciones industriales

Tema 7. Inactivación de microorganismos a altas presiones

- Inactivación de microorganismos mediante dióxido de carbono a alta presión
- Mecanismo de la acción bactericida del dióxido de carbono
- Otros gases utilizados para la inactivación de microorganismos
- Esterilización mediante alta presión hidrostática
- Casos prácticos
- Aplicaciones industriales

Tema 8. Reacciones en medio supercrítico

- Reacciones enzimáticas en fluidos supercríticos
- Hidrogenación de aceites en fluidos supercríticos
- Oxidación en agua supercrítica
- Otras reacciones de interés en medio supercrítico

Tema 9. Preparación de materiales utilizando fluidos supercríticos

- Fundamentos de la precipitación de partículas
- Procesos en los que el FSC actúa como disolvente, cosolvente, anti-disolvente o soluto
- Formación de micro-esferas esferas y micro-cápsulas
- Aplicaciones Industriales

Tema 10. Otros procesos que utilizan fluidos supercríticos

- Adsorción-desorción
- Impregnación
- Recubrimiento de superficies
- Limpieza
- Otros



Unidad 4. Equipos y Seguridad

Tema 11. Diseño y construcción de equipo de alta presión

- Normativa para la construcción de equipos a presión
- Recipientes a presión
- Equipo para comunicar presión
- Tuberías, válvulas y accesorios
- Planta piloto y equipo industrial

Tema 12. Seguridad en plantas de procesos que operan a alta presión

- Identificación de riesgos
- Reducción del riesgo en diseño, operación y mantenimiento
- Legislación, normas y códigos de diseño

Unidad 5. Prácticas en Laboratorio

Visualización del punto crítico de una sustancia

1. Visualización de los cambios que se producen en una sustancia cuando sus condiciones de presión y temperatura se desplazan a lo largo de su curva de saturación y alcanzan el punto crítico.

Ecuaciones de estado y punto crítico

1. Medición de isothermas (P vs V) del etano
2. Medición de la curva de presión de vapor del etano
3. Determinación del punto crítico del etano

Elementos, estructura y operación de los equipos y plantas que operan a presiones elevadas

1. Visualización de los elementos y estructura de una planta de EFSC con recirculación de disolvente y operación para el procesado de algún producto alimentario
3. Visualización de los elementos y estructura de un equipo dinámico analítico de determinación de solubilidades de sólidos en fluidos comprimidos y operación para la determinación de la solubilidad de la cafeína en dióxido de carbono comprimido, a distintas presiones y temperaturas



9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Bertuco, A. y G. Vetter, (2001) High Pressure Process Technology: Fundamentals and Applications, Elsevier, Amsterdam,

Blanco Fuentes, C. A.; M. Gómez Pallares; F. Ronda Balbás y P. A. Caballero Calvo, (2006) Técnicas Avanzadas de Procesado y Conservación de Alimentos, Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Valladolid, Valladolid ,

Brennan, J. G. y Col., (1980) Las Operaciones de la Ingeniería de los Alimentos, Acribia, Zaragoza,

Brunner, G., (1994) Gas Extraction. An Introduction to Fundamentals of Supercritical Fluids and the Application to Separation Processes, Steinkopff Darmstadt. Springer, New York,

Brunner, G., (2004) Supercritical Fluids as Solvents and Reaction Media, Elsevier, Amsterdam,

Cocero M.J. y col., (2010) La tecnología de fluidos supercríticos en la industria. Formulación de aditivos alimentarios., IM&C (International Marketing & Communication, S.A.), Madrid, 978-84-7867-055-0,
http://www.institutotomaspascual.es/publicacionesactividad/ebook/Libro_Conserva_Transforma_Alimentos/index.html. Nuevas Tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos,

Lourdes F. Vega, (2010) El CO₂ como recurso. De la captura a los usos industriales, Fundación Gas Natural, Barcelona, 978-84-614-1195-5,

McHugh, M. y V. Krukonis, (1994) Supercritical Fluid Extraction. Principles and Practice, 2ª edición, Butterworth-Heinemann, Stoneham. MA,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Aguado, J. y Col., (1999) Ingeniería de la Industria Alimentaria. Vol. I. Conceptos Básicos, Síntesis, Madrid,

Sing R.P. y D.R Heldman, (1997) Introducción a la Ingeniería de los Alimentos, Acribia,



10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Sesiones Teóricas	CB6, CE1, CE2, CE4 y CE10	13	20	33
Actividades presenciales y/o no presenciales para la resolución de supuestos prácticos, cumplimentación de cuestionarios, resolución autónoma de casos, toma de decisiones y conclusiones	G3, G8-G10, CB6, CB7, CB10, CE1, CE2, CE4 y CE10	8	20	28
Sesiones prácticas de laboratorio y elaboración de lso informes correspondientes informes	G2, G5, G7, CB10, CE1, CE2, CE4 y CE13	5	10	15
Visita a una instalación industrial relacionada con los temas de la asignatura y realización de informe sobre la misma	G5, G6	4	4	8
Realización y/o exposición oral de trabajos	G1, G4, G5, G6, G7, G8 CB6, CB7, CB8, CB9	4	10	14
Prueba de evaluación escrita	G5	2	0	2
Total		36	64	100



11. Sistemas de evaluación:

La evaluación será continua mediante la valoración del desarrollo de las diferentes actividades que se proponen a lo largo del curso.

La calificación final se obtendrá realizando la media ponderada de la calificación de cada uno de los procedimientos; no obstante, para realizar esta media será necesario alcanzar en cada uno de ellos una calificación mínima del 40%, excepto en la prueba de conocimiento escrita donde el mínimo exigible para realizar la media ponderada global será del 45%.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN NO RECUPERABLES: Por su propia naturaleza no será recuperable el primer procedimiento de evaluación ni las actividades presenciales realizadas durante los seminarios presenciales que se incluyen en el segundo de los procedimientos. Del mismo modo, no será recuperable la realización de las prácticas de laboratorio ni la visita a instalaciones industriales o laboratorios de investigación, incluidas los procedimientos tercero y cuarto, debido a las características de estas actividades, únicamente será recuperable la realización de los informes correspondientes.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Asistencia y participación en las sesiones presenciales	5 %	5 %
Evaluación de las actividades realizadas durante los seminarios o propuestas a lo largo del curso	20 %	20 %
Evaluación de la realización de clases prácticas y de los informes	10 %	10 %
Evaluación sobre un informe y breve presentación sobre una visita a instalaciones industriales o laboratorios de investigación	5 %	5 %
Habilidades para la búsqueda de información, interpretación y aplicación de la misma en la resolución de problemas y toma de decisiones	20 %	20 %
Prueba de evaluación de conocimientos	40 %	40 %
Total	100 %	100 %



Evaluación excepcional:

Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según el tipo de excepcionalidad de cada alumno.
Será necesario que los alumnos desarrollen algunas de las actividades no recuperables de la asignatura propuestas en los procedimientos de evaluación segundo, tercero y cuarto. Para la evaluación del resto de las competencias se diseñarán pruebas orales y/o escritas específicas.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

En las clases magistrales que se llevarán a cabo en el aula se utilizarán diferentes recursos docentes: pizarra, pizarra digital, proyección de presentaciones e imágenes desde el ordenador mediante cañón de proyección, etc.
Las clases prácticas se realizarán en el laboratorio de Ingeniería Química donde los alumnos se familiarizarán con los equipos y las plantas piloto disponibles para estudiar procesos a presiones elevadas.
Se utilizará como material de apoyo los recursos en red de los que dispone la universidad de Burgos, tanto los recursos bibliográficos (catálogo UBUCat, bases de datos, revistas y libros electrónicos, etc.) como la plataforma UBUVirtual que se utilizará para poner información a disposición del alumno y para proponer actividades no presenciales dirigidas y de autoevaluación.

13. Calendarios y horarios:

Se pueden encontrar detallados en la URL del Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentaria: www.ubu.es/master_biotecnologia

14. Idioma en que se imparte:

Español. English friendly.