



ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA

GUIA DOCENTE



CURSO 2021/2022

Máster en Ingeniería Química (Plan 2018)

DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre:

Biopolímeros y Tecnología de Coloides en la Industria Agroalimentaria y Farmacéutica

Denominación en inglés:

Biopolymers and Colloid Technology in Agri-Food and Pharmaceutical Industry

Código:

1180114

Carácter:

Optativo

Horas:

	Totales	Presenciales	No presenciales
Trabajo estimado:	112.5	45	67.5

Créditos:

Grupos reducidos				
Grupos grandes	Aula estándar	Laboratorio	Prácticas de campo	Aula de informática
2	0.5	1.5	0.5	0

Departamentos:**Áreas de Conocimiento:**

Ingeniería Química, Química Física y Ciencias de los Materiales	Ingeniería Química
---	--------------------

Curso:**Cuatrimestre:**

1º - Primero	Segundo cuatrimestre
--------------	----------------------

DATOS DE LOS PROFESORES

Nombre:**E-Mail:****Teléfono:****Despacho:**

Moros Martínez, José Enrique	jose.moros@diq.uhu.es	959219982	B43/Escuela Técnica Superior de Ingeniería. Campus del Carmen.
*Sánchez Carrillo, Mª Del Carmen	mcarmen@uhu.es	959218203	ETPB43

*Profesor coordinador de la asignatura

Consultar los horarios de la asignatura

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

1. Descripción de contenidos

1.1. Breve descripción (en castellano):

- Clasificación, propiedades físicas y químicas y obtención de biopolímeros.
- Aplicaciones, aspectos económicos de su producción, impacto ambiental y biodegradabilidad.
- Formulación de sistemas coloidales. Ingeniería de productos coloidales.
- Estabilidad y reología de dispersiones.
- Nanocompuestos poliméricos.
- Aplicaciones e innovaciones en materiales compuestos.

1.2. Breve descripción (en inglés):

- Classification, physical and chemical properties and obtaining of biopolymers.
- Applications, economic aspects of production, environmental impact and biodegradability.
- Formulation of colloidal systems. Engineering of colloidal products.
- Stability and rheology of dispersions.
- Polymeric nanocomposites.
- Applications and innovations in composite materials.

2. Situación de la asignatura

2.1. Contexto dentro de la titulación:

La presente asignatura pretende que el alumno adquiera conocimientos sobre la microestructura, estabilidad y reología de sistemas coloidales. Para ello, se aplicarán conceptos de Ingeniería Química, Química Física e Ingeniería del Producto para dar a conocer al alumno conceptos fundamentales y prácticos de sistemas complejos de tipo coloidal. Por otra parte se analizan los principales biopolímeros especialmente interesantes a nivel industrial.

2.2. Recomendaciones:

Se recomienda haber cursado las asignaturas obligatorias del Master en Ingeniería Química.

3. Objetivos (Expresados como resultados del aprendizaje):

- Planificar y desarrollar investigación aplicada.
- Capacidad de sintetizar antecedentes bibliográficos y análisis de resultados.
- Desarrollar destrezas técnicas para estimar, evaluar e interpretar propiedades físico-químicas y modelos de interés en Ingeniería del Producto relacionada con fluidos Complejos o Recursos Naturales y Sostenibles. Capacidad para el análisis e interpretación de resultados experimentales relacionándolos con teorías apropiadas.
- Concebir, diseñar y calcular equipos o opciones técnicas relacionadas tras el diseño del producto.
- Adquirir habilidades en la formulación, procesado y caracterización de sistemas coloidales con especial interés en las aplicaciones en la industria agroquímica y farmacéutica.
- Conocer las claves científicas y herramientas de control y seguimiento de la estabilidad física de las dispersiones coloidales, así como de sus propiedades reológicas en distintas condiciones de flujo.

4. Competencias a adquirir por los estudiantes

4.1. Competencias específicas:

- **CEGOP3:** Gestionar la Investigación, Desarrollo e Innovación Tecnológica, atendiendo a la transferencia de tecnología y los derechos de propiedad y patentes
- **CEPP1:** Aplicar conocimientos de matemáticas, física, química, biología y otras ciencias naturales, obtenidos mediante estudio, experiencia y práctica, con razonamiento crítico para establecer soluciones viables económicamente a problemas teóricos
- **CEPP5:** Dirigir y supervisar todo tipo de instalaciones, procesos, sistemas y servicios de las diferentes áreas industriales relacionadas con la ingeniería química
- **CEPP6:** Diseñar, construir e implementar métodos, procesos e instalaciones para la gestión integral de suministros y residuos, sólidos, líquidos y gaseosos, en las industriales, con capacidad de evaluación de sus impactos y sus riesgos
- **CEGOP2:** Dirigir y gestionar la organización del trabajo y los recursos humanos aplicando criterios de seguridad industrial, gestión de la calidad, prevención de riesgos laborales, sostenibilidad y gestión medioambiental

4.2. Competencias básicas, generales o transversales:

- **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
- **CG01:** Capacidad para aplicar el método científico y los principios de la ingeniería y economía, para formular y resolver problemas complejos en procesos, equipos, instalaciones y servicios, en los que la materia experimente cambios en su composición, estado o contenido energético, característicos de la industria química y de otros sectores relacionados entre los que se encuentran el farmacéutico, biotecnológico, materiales, energético, alimentario o medioambiental
- **CG05:** Saber establecer modelos matemáticos y desarrollarlos mediante la informática apropiada, como base científica y tecnológica para el diseño de nuevos productos, procesos, sistemas y servicios, y para la optimización de otros ya desarrollados
- **CG06:** Tener capacidad de análisis y síntesis para el progreso continuo de productos, procesos, sistemas y servicios utilizando criterios de seguridad, viabilidad económica, calidad y gestión medioambiental
- **CT1:** Capacidad de comunicar, de manera oral y escrita, conocimiento y conclusiones, de forma eficaz, ante público especializado y no especializado
- **CT2:** Capacidad para leer documentos, escribir textos y comunicarse de manera oral en lengua inglesa

5. Actividades Formativas y Metodologías Docentes

5.1. Actividades formativas:

- Sesiones de Teoría sobre los contenidos del Programa.
- Sesiones Prácticas en Laboratorios Especializados o en Aulas de Informática.
- Sesiones de Campo de aproximación a la realidad Industrial.
- Actividades Académicamente Dirigidas por el Profesorado: seminarios, conferencias, desarrollo de trabajos, debates, tutorías colectivas, actividades de evaluación y autoevaluación.

5.2. Metodologías docentes:

- Clase Magistral Participativa.
- Desarrollo de Prácticas en Laboratorios Especializados o Aulas de Informática en grupos reducidos.
- Desarrollo de Prácticas de Campo en grupos reducidos.
- Tutorías Individuales o Colectivas. Interacción directa profesorado-estudiantes.
- Planteamiento, Realización, Tutorización y Presentación de Trabajos.
- Conferencias y Seminarios.
- Evaluaciones y Exámenes.

5.3. Desarrollo y justificación:

- **Sesiones académicas de teoría:** Sesiones para todo el grupo de alumnos en las que el profesor explicará los contenidos teóricos fundamentales de cada tema y su importancia en el contexto de la materia.
- **Sesiones prácticas de campo:** Sesiones donde se visitará una empresa que emplea habitualmente biopolímeros y sistemas coloidales, interrelacionando la actividad empresarial con el contenido teórico de la asignatura.
- **Sesiones prácticas en laboratorio:** Sesiones para el todo el grupo de alumnos en las que se realizarán prácticas de laboratorio relacionadas con los contenidos teóricos de la asignatura.
- **Resolución y entrega de problemas/prácticas/trabajos:** Sesiones para todo o parte del grupo de alumnos en las que se realizarán diferentes actividades en presencia del profesor.
- **Tutorías individuales:** Sesiones individuales en las que el profesor, a requerimiento de un alumno concreto, atenderá sus dificultades personales en cualquier aspecto relacionado con la materia y le orientará en la metodología de estudio.

6. Temario desarrollado:

1. Diversidad y funciones de los biopolímeros en la Naturaleza.
2. Aplicaciones, aspectos económicos de su producción, impacto ambiental y biodegradabilidad.
3. Caracterización, métodos de extracción y funcionalidad de los biopolímeros mas importantes para las Industrias Alimentaria y Farmacéutica.
4. Introducción a la Tecnología de Coloides.
5. Estabilidad de sistemas coloidales.
6. Formulación y Procesado de sistemas coloidales.
7. Reología de sistemas coloidales.

7. Bibliografía

7.1. Bibliografía básica:

1. Goodwin, J. Colloids and Interfaces with Surfactants and Polymers. An Introduction. J.Wiley. N.York. 2004.
2. McClements, D.J. Food Emulsions. Principles. Practice and Technology. CRC Press, Boca Raton, 2nd edition 2004.
3. Dickinson, E. An Introduction to Food Colloids. Oxford University Press. Oxford. 1992.
4. Friberg, S.E. Larsson, K, Sjoblom J. Food Emulsions, 4th edition. Revised and Expanded. M.Dekker. N. York. 2003.
5. Lapasin R, Prici, S. Rheology of Industrial Polysaccharides. Blackie Academic & Professional (Chapman & Hall). London. 1995.
6. Dickinson, E. and Vliet T. van. Food Colloids, Biopolymers and Materials. Springer Verlag 2003.
7. Steinbuchel, A. Biopolymers: Biology, Chemistry, Biotechnology, Applications. 10 tomos. Wiley-VCH publisher 2001-2003.
8. Steinbuchel, A. and Marchessault, R.H. Biopolymers for Medical and Pharmaceutical Applications Wiley-VCH 2005.
9. Williams, P. A. and Phillips, G. O. Gums and Stabilizers for the Food Industry 1-14. Woodhead Publishing 1982- 2007.

7.2. Bibliografía complementaria:

1. Barnes, H.A., Hutton, J.F., Walters, K., An Introduction to Rheology, Elsevier, Amsterdam, 1989.
2. Barnes, H.A. A Handbook of Elementary Rheology. Institute of Non-Newtonian Fluid Mechanics. Univ. Wales. 2000.
3. Rao, M.A., Steffe, J.F. Viscoelastic Properties of Foods. Elsevier Applied Science, Londres, 1999.
4. Nemeth, T. S. Biopolymer Research Trends. Nova Science Publishers 2008.
5. Nishinari, K. Physical Chemistry and Industrial Application of Gellan Gum. Springer-Verlag 1999.

8. Sistemas y criterios de evaluación.

8.1. Sistemas de evaluación:

- Examen de teoría/problemas
- Defensa de Prácticas
- Defensa de Trabajos e Informes Escritos
- Seguimiento Individual del Estudiante
- Examen de prácticas

8.2. Criterios de evaluación y calificación:

EVALUACIÓN CONTINUA

- a) **Examen escrito sobre cuestiones teórico/prácticas** desarrolladas durante el curso, resultando el 50% de la nota global. Se evalúan las competencias: CG1, CG2, CEGOP3, CEPP1, CEPP3, CEPP4.
- b) **Defensa de practicas de laboratorio:** se realizará una presentación por parte del alumno sobre aspectos relacionados con las prácticas realizadas en el laboratorio. Supondrá el 5% de la nota final. Se evalúan las competencias: CG4, CB6, CEPP4.
- c) **Redacción y presentación pública de trabajos individuales y/o en equipo** relacionados con los contenidos del curso. Corresponderá al 30% de la nota final de la asignatura. Se evalúan las competencias: CG1, CG2, CG4, CT2, CEPP3, CEPP4, CEPP1, CEPP2.
- d) Una **evaluación continua de los alumnos (seguimiento individual del estudiante)**, valorándose su interés y participación. Corresponderá al 10% de la nota global. Se evalúan las competencias: CG1, CT4, CEPP4.
- e) **Examen de practicas de laboratorio:** se realizará una entrevista al alumno sobre aspectos relacionados con las prácticas realizadas en el laboratorio. Supondrá el 5% de la nota final. Se evalúan las competencias: CB6, CEPP4. Se considerará aprobada la asignatura cuando se obtenga una puntuación global, suma de todas las anteriores, de 5 puntos sobre 10.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- **Examen escrito sobre cuestiones teórico/prácticas** desarrolladas durante el curso, resultando el 100% de la nota global. Se evalúan las competencias: CG1, CG2, CEGOP3, CEPP1, CEPP3, CEPP4. Se considerará aprobada la asignatura cuando se obtenga una puntuación de 5 puntos sobre 10.

9. Organización docente semanal orientativa:

Semanas	Grupos Grandes	Grupos Reducidos	Aula Estándar	Grupos Reducidos	Aula de Informática	Grupos Reducidos	Laboratorio	Grupos Reducidos	prácticas de campo	Pruebas y/o actividades evaluables	Contenido desarrollado
#1	0	0	0	0	0						
#2	0	0	0	0	0						
#3	0	0	0	0	0						
#4	0	0	0	0	0						
#5	0	0	0	0	0						
#6	0	0	0	0	0						
#7	0	0	0	0	0						
#8	3	1	0	0	0						Tema 1
#9	3	1	0	0	0						Tema 2
#10	3	1	0	0	0						Tema 3
#11	3	1	0	0	0						Tema 4
#12	3	1	0	5	0						Tema 5
#13	2	0	0	5	0	Presentacion de trabajos					Tema 6
#14	2	0	0	5	5	Examen teórico					Tema 6
#15	1	0	0	0	0	Examen de prácticas					Tema 7
	20	5	0	15	5						