

Formulario de aprobación de curso de posgrado/educación permanente

Asignatura:

Tópicos de Deshidratación en la Industria Alimentaria

Modalidad:

(posgrado, educación permanente o ambas)

Posgrado

Educación permanente

Profesor de la asignatura 1:

Mag. Ing. Quím. Jorge Martínez Garreiro

Profesor Agregado Grado 4, Instituto de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Udelar.

Dra. Ing. Quím. Berta Zecchi

Profesor Agregado Grado 4, DT, Instituto de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Udelar.

Profesor Responsable Local 1:

Dra. Ing. Quím. Berta Zecchi

Profesor Agregado Grado 4, DT, Instituto de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Udelar.

Otros docentes de la Facultad:

Docentes fuera de Facultad:

(título, nombre, cargo, institución, país)

¹ Agregar CV si el curso se dicta por primera vez.

(Si el profesor de la asignatura no es docente de la Facultad se deberá designar un responsable local)

[Si es curso de posgrado]

Programa(s) de posgrado: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Instituto o unidad: Instituto de Ingeniería Química

Departamento o área: Departamento de Operaciones Unitarias en Ingeniería Química e Ingeniería de Alimentos

Horas Presenciales: 27

(se deberán discriminar las horas en el ítem Metodología de enseñanza)

Nº de Créditos: 4

[Exclusivamente para curso de posgrado]

(de acuerdo a la definición de la UdelaR, un crédito equivale a 15 horas de dedicación del estudiante según se detalla en el ítem Metodología de enseñanza)

Público objetivo: Estudiantes de posgrados en Ingeniería de Procesos, Maestría Ciencia y Tecnología de Alimentos, Maestría en Ingeniería Química.

Cupos:

(si corresponde, se indicará el número de plazas, mínimo y máximo y los criterios de selección. Asimismo, se adjuntará en nota aparte los fundamentos de los cupos propuestos. Si no existe indicación particular para el cupo máximo, el criterio general será el orden de inscripción, hasta completar el cupo asignado)

Objetivos: Profundizar el conocimiento en el proceso de deshidratación de alimentos, desarrollando algunos conceptos básicos así como distintas tecnologías de secado y considerando la características particulares alimento.

Conocimientos previos exigidos:

Conocimientos previos recomendados: Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Procesos

Metodología de enseñanza:

(comprende una descripción de la metodología de enseñanza y de las horas dedicadas por el estudiante a la asignatura, distribuidas en horas presenciales -de clase práctica, teórico, laboratorio, consulta, etc.- y no presenciales de trabajo personal del estudiante)

Descripción de la metodología: Se dictarán clases teóricas y prácticas

Detalle de horas:

- Horas de clase (teórico): 12
- Horas de clase (práctico): 5
- Horas de clase (laboratorio): 0
- Horas de consulta: 8
- Horas de evaluación: 2
 - Subtotal de horas presenciales: 27
- Horas de estudio: 30
- Horas de resolución de ejercicios/prácticos: 8
- Horas proyecto final/monografía: 0
 - Total de horas de dedicación del estudiante: 65

Forma de evaluación: Se realizará una prueba escrita

[Indique la forma de evaluación para estudiantes de posgrado, si corresponde]

[Indique la forma de evaluación para estudiantes de educación permanente, si corresponde]

Temario:

1- Introducción a la deshidratación de alimentos

Psicrometría y secado: Conceptos básicos.

Transferencia de calor y materia. Balances y ecuaciones de transferencia.

2- Características físicas y químicas de los alimentos deshidratados. Actividad de agua. Concepto termodinámico. Modelos teóricos y empíricos. Importancia en el secado de materiales biológicos. Transición vítrea. Definición de conceptos e importancia en la deshidratación de alimentos. Cinéticas de destrucción (estructura, sabores, aromas, nutrientes)

3- Secadores de granos. Conceptos básicos. Caso: arroz.

- 4- *Secado spray. Conceptos básicos. Atomizadores a presión, rotatorios, de dos fluidos. Secado de gotas. Modelo sencillo de secador spray. Casos: jugos, leche, café, etc.*
- 5- *Deshidratación osmótica. Tecnología de obstáculos en el secado. Casos: frutas, hortalizas, pescado.*

Bibliografía:

Handbook of Industrial Drying, Arun Mujumdar. 3ª Ed., CRC Pres Taylor& Francis Group, ISBN-10: 157444668, 2006

Dehydration of Foods, Barboza-Cánovas G, Vega-Mercado H., Aspen Publishers, NC. ISBN 84-200-0918-0, 1999.

Effect of Air Temperature on Drying Kinetics, Vitamin C, Antioxidant Activity, Total Phenolic Content, Non-enzymatic Browning and Firmness of Blueberries Variety O'Neil, López J., Uribe, E., Vega-Gálvez, A., Miranda, M., Vergara, J., González, E., Di Scala, K. (2009). *Food and Bioprocess Technology*, pp.1-6.

Spray Drying Handbook, Mastek, 5ª Ed. John Wiley & Sons, New York, 1979

Datos del curso

Fecha de inicio y finalización: Agosto 2022

Horario y Salón: A definir

Arancel: no corresponde

[Si la modalidad no corresponde indique "no corresponde". Si el curso contempla otorgar becas, indíquelo]

Arancel para estudiantes inscriptos en la modalidad posgrado:

Arancel para estudiantes inscriptos en la modalidad educación permanente:

Montevideo, 18 de febrero de 2022.

Comisión Académica de Posgrado de Facultad de Ingeniería
Presente.

De mi mayor consideración:

Por la presente solicito se apruebe el dictado del curso de posgrado "Tópicos de deshidratación en la Industria Alimentaria". Este curso ya fue dictado como curso de posgrado para la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. La docente responsable es la Dra. Berta Zecchi, del Instituto de Ingeniería Química. El curso será dictado en el 2do semestre del corriente.

Muy atentamente,

Por la SCAPA en Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'SBarrios', with a long horizontal flourish extending to the right.

Dra. Ing. Alim. Sofía Barrios