ANÁLISIS CUALITATIVO DE ALIMENTOS (2017-18)

DATOS GENERALES

Código 36216

Créditos ECTS 3

Departamentos y áreas

Departamento	Área	Dpt. Resp.	Dpt. Acta
QUIMICA ANALITICA, NUTRICION Y BROMATOLO	QUIMICA ANALITICA	SÍ	SÍ

Estudios en que se imparte

MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

Contexto de la asignatura

El alumno que cursa esta asignatura ha obtenido nociones básicas de composición química de los alimentos así como unas nociones fundamentales sobre algunos métodos de análisis de alimentos y la importancia del mismo

OBJETIVOS

Objetivos específicos aportados por el profesorado (2017-18)

CONTENIDOS

Contenidos teóricos y prácticos (2017-18)

Tema 1. Análisis cualitativo de alimentos. Importancia y aplicaciones

Tema 2. Aplicación de las técnicas de infrarrojos al análisis cualitativo de alimentos. Fundamentos, instrumentación, limitaciones de la espectroscopía de infrarrojos medios. Espectroscopía de infrarrojos próximos, usos en la industria alimentaria. Análisis in situ.

Tema 3. Espectrometría de masas. Fundamentos, instrumentación, fuentes de ionización. Determinación de proteínas en alimentos. Acoplamiento cromatografía - espectrometría de masas. Aplicaciones.

Tema 4. Espectroscopía de Resonancia Magnética Nuclear. Fundamentos, instrumentación. Nuevas aplicaciones a la identificación de compuestos en alimentos.

Experimentación. Demostración práctica del funcionamiento de equipos de infrarrojos, espectrometría de masas y espectrometría de resonancia magnética nuclear.

EVALUACIÓN

Instrumentos y criterios de Evaluación 2017-18

Se contemplarán los siguientes aspectos calificables en el marco de un procesod e evaluación continua:

- Realización de tres test on-line a través de la plataforma Campus Virtual (30%)

- Elaboración de 3 documentos cortos (1 página) discutiendo los aspectos más importantes de tres artículos de investigación previamente seleccionados (20%)

- Elaboración de un documentos corto (1 página) indicando tres aplicaciones publicadas en formato artículo del análisis cualitativo de alimentos (20%)

-Elaboración de un informe de funcionamiento de los instrumentos estudiados en las sesiones prácticas (30%).

Tipo	Criterio	Descripción	Ponderación
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	- Realización de tres test on-line a través de la plataforma Campus Virtual (30%) - Elaboración de 3 documentos cortos (1 página) discutiendo los aspectos más importantes de tres artículos de investigación previamente seleccionados (20%) - Elaboración de un documentos corto (1 página) indicando tres aplicaciones publicadas en formato artículo del análisis cualitativo de alimentos (20%)	Búsqueda de información, discusión, informes y test en CV	70
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	Elaboración de un informe de funcionamiento de los instrumentos estudiados en las sesiones prácticas (30%).	Elaboración informe prácticas	30