

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	TÉCNICAS BIOQUÍMICAS DE ANÁLISIS	Duración	50
		Específico	
Código	UF0112		
Familia profesional	QUÍMICA		
Área Profesional	Análisis y control		
Certificado de profesionalidad	Análisis químico	Nivel	3
Módulo formativo	Métodos instrumentales de análisis químico	Duración	220
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Métodos eléctricos y ópticos de análisis químico	Duración	90
	Métodos instrumentales de separación	Duración	80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con las RP1, RP2, RP3, RP4 y RP5 en lo referido a los métodos instrumentales de separación, en la UC0342_3: APLICAR TÉCNICAS INSTRUMENTALES PARA EL ANÁLISIS QUÍMICO, EVALUANDO E INFORMANDO DE LOS RESULTADOS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Enunciar las bases científico-técnicas que soportan el análisis por métodos eléctricos y ópticos, relacionando el tipo de instrumento con las propiedades que mide y con los parámetros que se analizan.

CE1.1 Definir las leyes que fundamentan los métodos ópticos de análisis, explicando los efectos que produce la interacción de la luz con la materia y el tipo de técnicas de análisis a que da lugar la medida de esta interacción.

CE1.2 Asociar la aplicación de las leyes electroquímicas a los métodos instrumentales de análisis, relacionando la técnica utilizada con la propiedad eléctrica que mide.

CE1.3 Relacionar los datos obtenidos por medios instrumentales eléctricos y ópticos con la valoración cualitativa y cuantitativa de una sustancia.

CE1.4 Explicar las diferencias fundamentales de los métodos ópticos de absorción y de emisión, clasificando las técnicas principales que se desarrollan en los mismos.

C2: Seleccionar el método y técnica apropiada de acuerdo con la solicitud del análisis y tras la realización de una consulta documental.

CE2.1 Valorar las características del análisis requerido teniendo en cuenta la precisión y exactitud solicitada de la medida según sea su finalidad (control, certificación o investigación); considerando la periodicidad con que va a ser realizado el análisis (habitual, ocasional, única), así como el coste económico del mismo.

CE2.2 Tener en cuenta los condicionantes de la muestra (irreemplazable, cantidad mínima, inestable y otros condicionantes como ensayo "in situ") en la selección de la metodología analítica.

CE2.3 Realizar consultas de distintos tipos de documentación con el fin de seleccionar el método y técnica más adecuada al tipo de análisis solicitado.

CE2.4 Analizar los métodos existentes según los medios disponibles en el laboratorio para concluir en los métodos utilizables en el análisis.

CE2.5 Seleccionar el método utilizable, de entre los existentes en el laboratorio, adecuándolos a los criterios previos establecidos

CE2.6 Establecer los tiempos y recursos necesarios para cada etapa analítica según el método y técnica seleccionada, elaborando instrucciones concretas para la realización del análisis, indicando las fuentes utilizadas para su elaboración.

CE2.7 Definir los parámetros a controlar/optimizar en la calibración de los equipos instrumentales de análisis seleccionados.

C3: Preparar los reactivos, muestras y equipos previstos, relacionando estos últimos y las técnicas empleadas en la realización de análisis químicos instrumentales, con los parámetros propios de la sustancia analizada.

CE3.1 Comprobar la calidad de los reactivos y su fecha de caducidad antes de su utilización en la realización del análisis.

CE3.2 Preparar y valorar disoluciones y reactivos que entrañen especial dificultad y/o responsabilidad, realizando los cálculos necesarios para las concentraciones adecuadas, seleccionando el material apropiado a la cantidad de disolución a preparar y a la precisión requerida.

CE3.3 Envasar, codificar y etiquetar los reactivos según las condiciones de conservación de los mismos y siguiendo las buenas prácticas de laboratorio (BPL).

CE3.4 Acondicionar la muestra tomando las alícuotas necesarias para garantizar el número de réplicas analíticas establecidas, guardando una de ellas como testigo.

CE3.5 Describir las partes fundamentales de distintos aparatos de análisis instrumental por métodos eléctricos y ópticos mediante diagramas de bloques, determinando en cada una de ellas el fin para el que se utiliza.

CE3.6 Explicar distintas técnicas de análisis por métodos eléctricos y ópticos, relacionándolas con la propiedad que mide, la variable que modifica y la base teórica en que se basa.

CE3.7 Definir los parámetros a controlar/optimizar en la calibración del instrumento requerido, calibrando los aparatos ajustándolos al tipo de muestra y al análisis a realizar.

C4: Realizar análisis químicos, para determinaciones cuantitativas, por medios instrumentales, utilizando las técnicas analíticas eléctricas u ópticas adecuadas, cumpliendo los principios de las buenas prácticas de laboratorio.

CE4.1 Realizar la toma de la alícuota representativa de la muestra, con el instrumental correspondiente y adecuándola a la técnica o instrumento a utilizar.

CE4.2 Introducir la alícuota de la muestra de forma correcta en el instrumento de análisis, evitando errores posteriores en la medida.

CE4.3 Comprobar la estabilización de los instrumentos de análisis y el ajuste de los dispositivos de medida, antes de la realización del análisis.

CE4.4 Comprobar la precisión del aparato mediante la revisión con patrones apropiados, según el equipo de análisis instrumental utilizado.

CE4.5 Realizar análisis de analitos utilizando aparatos ópticos de análisis o aparatos con sistemas de detección de propiedades eléctricas, adecuados a la sensibilidad y la precisión que se requiere.

CE4.6 Realizar un seriado de muestras para la comprobación de la medida o de su posible desviación.

CE4.7 Analizar el origen de las discrepancias en las lecturas de las medidas, corrigiendo los defectos detectados.

CE4.8 Realizar pruebas de identificación teniendo en cuenta las pruebas en blanco, falsos positivos y falsos negativos.

CE4.9 Tratar y eliminar los sobrantes y productos obtenidos en el análisis al finalizar éste siguiendo las BPL.

C5: Evaluar la validez de los resultados obtenidos en los análisis, interpretando los registros e informando de los resultados.

CE5.1 Registrar todos los datos obtenidos en los soportes adecuados, junto con las referencias necesarias para identificar el momento, la persona, el instrumento y el tipo de análisis.

CE5.2 Realizar cálculos del error estándar asociado al método y al material utilizado en el análisis.

CE5.3 Analizar la coherencia y validez de los resultados obtenidos, estableciendo criterios de aceptación o rechazo de resultados analíticos, incluyendo un sistema de comprobación de datos.

CE5.4 Interpretar cualitativa y cuantitativamente los registros obtenidos en las distintas técnicas de análisis instrumental utilizadas.

CE5.5 Procesar los datos mediante sistemas informáticos, aplicando los cálculos estadísticos necesarios.

CE5.6 Realizar informes técnicos de los análisis realizados, según las especificaciones definidas por el cliente

Contenidos

1. Determinación del contenido en agua en los alimentos.

- Estructura del agua. La molécula del agua. El agua líquida. El hielo
- Propiedades del agua. Propiedades físicas y propiedades químicas
- El agua en los alimentos. Tipos de agua. Actividad de agua

2. Análisis de proteínas.

- Aminoácidos. Clasificación. Propiedades ácido-base
- Peptidos
- Proteínas. Niveles de estructuración. Proteínas conjugadas
- Análisis de aminoácidos. Reacciones químicas. Cromatografía de aminoácidos
- Propiedades funcionales de las proteínas
 - o Interacción de las proteínas con el agua
 - o Solubilidad
 - o Formación de geles
 - o Separación de proteínas
 - o Cuantificación de proteínas
- Alteración de las proteínas. Desnaturalización

3. Análisis de enzimas en los alimentos.

- Enzimas: Nomenclatura y clasificación
- Cinética química. Velocidad de las reacciones catalizadas por enzimas. Factores que influyen en la actividad enzimática
- Análisis de enzimas. Análisis cualitativo. Cuantificación de enzimas. Uso de enzimas como herramienta analítica
- Factores que influyen en la actividad enzimática
 - o Compartimentalización
 - o Inactivación de los enzimas por el calor
 - o Actividad de agua
 - o Congelación
- Algunos procesos importantes en los que están implicados enzimas
 - o Pardeamiento enzimático
 - o Degradación enzimática de las pectinas
 - o Generación enzimática de aromas

- Análisis de enzimas en los alimentos
- Utilización de enzimas en la industria alimentaria

4. Análisis de lípidos.

- Clasificación de los lípidos: Ácidos grasos. Triglicéridos. Fosfolípidos. Esteroles. Ceras. Otros lípidos
- Análisis de lípidos
 - o Caracterización química de las grasas
 - o Cuantificación de lípidos
 - o Fraccionamiento de lípidos
- Lípidos en los alimentos
 - o Principales grasas y aceites.
 - o Triglicéridos
 - o Polimorfismo y curvas de fusión de las grasas.
 - o Emulsiones y emulsionantes.
- Alteraciones de los lípidos. Liposis. Oxidación de lípidos. Factores que influyen en la oxidación. Medida de la oxidación
- Química del procesado de las grasas

5. Análisis de carbohidratos en los alimentos.

- Estructura y propiedades. Hexosas y pentosas. Mutarrotación
- Monosacáridos derivados
- Enlace glucosídico. Oligosacáridos y polisacáridos
- Análisis de carbohidratos. Polarimetría. Métodos químicos. Técnicas cromatográficas
- Introducción
- Papel de los carbohidratos en los alimentos
- Monosacáridos
- Oligosacáridos
- Derivados de los carbohidratos
- Polisacáridos. Almidón. Polisacáridos no digeribles
- Reacciones de los carbohidratos en los alimentos. Caramelización. Reacción de Maillard

6. Otros componentes en los alimentos.

- Vitaminas. Introducción. Vitaminas liposolubles. Vitaminas hidrosolubles
- Minerales. Pigmentos Clorofila Antocianinas. Aditivos alimentarios. Colorantes. Conservantes. Edulcorantes no calóricos. Levaduras.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Análisis químico