

INDUSTRIA QUÍMICA DE ESPECIALIDADES

6 ECTS (42 h) Optativa

Tema	Contenido	Profesores y horas
T1. Colorantes y pigmentos	Color y cromóforos. Principales colorantes: azoicos, quinonas cíclicas i policíclicas polimetinos, arilmetanos, ftalocianinas. Aplicaciones industriales de los colorantes: textil, alimentación y cosmética. Pigmentos orgánicos e inorgánicos. Aplicaciones industriales de los pigmentos: pinturas i plásticos.	Dr. Fernando Carrillo, 6 h , Prof. Inst. Invest. Textil, UPC
T2. Aromas y fragancias	Mecanismos de la percepción de olores y sabores. Aceites esenciales: obtención y productos principales. Fragancias sintéticas. Aromes naturales i sintéticos para la alimentación.	Sra. Montse Argelagués, 3 h , Responsable Dpt. Ingredients i tecnología, LUCTA Sr. Amadeo Triviño, 3 h , Aromista Senior, LUCTA
T3. Funcionalidad de los componentes de los alimentos y aditivos	Usos y propiedades funcionales de los componentes mayoritarios de los alimentos (hidratos de carbono, proteínas y lípidos) en el contexto de la Industria alimentaria. Aditivos alimentarios: usos, propiedades generales y normativa de regulación.	Dra. Victoria Ferragut, 6 h , Prof. Tecnología de los Alimentos, UAB
T4. Tensoactivos	Introducción a los fenómenos interfaciales. Propiedades de los sistemas micelares. Principales grupos de tensoactivos: estructura y propiedades. Aplicaciones domésticas y industriales de los tensoactivos.	Dr. Agustí Bueno, 7,5 h R&D Researcher, KAO Chem.
T5. Cosmética	Interacción de los cosméticos con la piel y el cabello. Materias primas: productos naturales i sintéticos. Formulaciones. Tests de eficacia. Productos acabados: formas cosméticas. Mercados y tendencias.	Sr. Ramon Mira, 7 h , Director Técnico Comercial & Marketing Provital (-2018)
T6. Protección anticorrosiva.	Corrosión, costos y soluciones. Ingredientes de los recubrimientos y pinturas y sus funciones.	Dr. Andreu Solans, 7,5 h , Automotion Technical Costumer Service Henkel (2001-2014); Prof. ass. UAB (15-16)