



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: TRANSFERENCIA DE CALOR I

Código: IALI604

Paralelo:

Periodo : Marzo-2022 a Agosto-2022

Profesor: SUAREZ ESTRELLA DIEGO PATRICIO

Correo electrónico: dsuarezestrella@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

Código: IALI503 Materia: QUÍMICA FÍSICA II

Docencia	Práctico	Autónomo: 80		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
64	16		80	160

2. Descripción y objetivos de la materia

Transferencia de calor es uno de los ejes principales dentro del estudio de las operaciones unitarias a través del conocimiento, entendimiento y aplicación de los procesos y transformaciones físico químicas de la materia y energía. Así, el Ingeniero en Alimentos debe conocer los principios teóricos que rigen la transferencia de calor para poderlos aplicar en la práctica con el fin de calcular, diseñar y controlar sistemas, equipos y procesos relacionados a la transferencia de calor en la industria. Así como puede ser suministrado calor a un sistema, también puede ser extraído a través de procesos de refrigeración y congelación, fundamentales en la industria alimenticia, principalmente para la conservación de alimentos, muestras, reactivos, etc.

Durante el estudio de Transferencia de calor I se estudiarán los mecanismos de conducción, convección y radiación, incluyendo las ecuaciones que permiten realizar cálculos matemáticos acerca de la transferencia de calor a través de superficies, tuberías, aislantes; así como del tiempo requerido para alcanzar temperaturas dadas, coeficientes de transferencia de calor, etc. Cabe señalar que la transferencia de calor será estudiada en un doble sentido, es decir, desde el punto de vista del incremento de energía calórica, como de la extracción de esta energía, aspecto fundamental en la Ingeniería de alimentos y que se manifiesta a través de las operaciones de refrigeración y congelación aplicada a muestras, alimentos, reactivos, etc.

La cátedra de Transferencia de calor I requiere bases sólidas en varias asignaturas estudiadas durante la carrera de Ingeniería en Alimentos, como matemáticas, termodinámica, química, bioquímica, entre otras. Sienta bases imprescindibles para el posterior tratamiento de la cátedra de Transferencia de Calor II, donde serán estudiados el vapor y procesos de evaporación; así como encuentra una importante aplicación práctica en todos los procesos tecnológicos relacionados con el procesamiento de alimentos.

3. Contenidos

01.	INTRODUCCIÓN A LA TRANSFERENCIA DE CALOR
01.01.	Transferencia de calor (4 horas)
01.02.	Ecuaciones en la conducción de calor (7 horas)
01.03.	Conducción de calor en estado estacionario (11 horas)
01.04.	Conducción de calor en régimen transitorio (4 horas)
02.	REFRIGERACIÓN
02.01.	Introducción (2 horas)
02.02.	Principios del ciclo de refrigeración (2 horas)
02.03.	Análisis de refrigeración por compresión de vapor (3 horas)
02.04.	Refrigerantes y su clasificación (1 horas)
02.05.	Componentes de un sistema de refrigeración (3 horas)
02.06.	Refrigeración por aire de ciclo cerrado (2 horas)
02.07.	Sistemas multipresión (4 horas)
02.08.	Soluciones analíticas (2 horas)
02.09.	Tablas termodinámicas de refrigerantes (2 horas)
02.10.	Cargas de enfriamiento (3 horas)
03.	CONGELACIÓN DE ALIMENTOS

03.01.	Sistemas de congelación (2 horas)
03.02.	Propiedades térmicas de los alimentos congelados (3 horas)
03.03.	Cálculos en congelación (3 horas)
03.04.	Diseño de sistemas de congelación (2 horas)
03.05.	Tipos de congeladores (2 horas)
04.	TRANSFERENCIA DE CALOR POR CONVECCIÓN EN FLUIDOS
04.01.	Fundamentos de la convección (5 horas)
04.02.	Convección externa forzada (6 horas)
04.03.	Convección interna forzada (7 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
aa. Desarrolla las ciencias de la ingeniería basados en fundamentos, razonamiento y modelos estadísticos, físicos, químicos y productivos.	
-Aplica los principios físicos y termodinámicos para el cálculo, diseño y evaluación de procesos que relacionen transferencia de calor.	-Evaluación escrita -Evaluación oral -Resolución de ejercicios, casos y otros -Trabajos prácticos - productos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Prueba		APORTE	5	Semana: 5 (18/04/22 al 23/04/22)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Resolución de tareas		APORTE	5	Semana: 5 (18/04/22 al 23/04/22)
Trabajos prácticos - productos	Tareas		APORTE	5	Semana: 10 (24/05/22 al 28/05/22)
Evaluación escrita	Tarea escrita		APORTE	5	Semana: 10 (24/05/22 al 28/05/22)
Trabajos prácticos - productos	Tareas		APORTE	5	Semana: 15 (27/06/22 al 02/07/22)
Evaluación escrita	Prueba		APORTE	5	Semana: 15 (27/06/22 al 02/07/22)
Evaluación oral	Evaluación teórica oral y práctica escrita		EXAMEN	20	Semana: 17-18 (10-07-2022 al 23-07-2022)
Evaluación escrita	Examen escrito		SUPLETORIO	20	Semana: 19 (al)

Metodología

Criterios de Evaluación

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
YANUS, Cengel	Mc. Graw Hill	Transferencia de calor y masa	2011	978-607-15-0540-8

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
A.Ibarz G. Barbosa-Canovas	Ediciones Mundi-Prensa	Operaciones Unitarias en la Ingeniería de los Alimentos	2005	84-8476-163-0
Kennedy, C.	Woodhead Publishing	Managing frozen foods	2000	1-85576-499-0

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: 15/03/2022

Estado: Aprobado