

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	33996
Nom	Bases de l'enginyeria química
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2019 - 2020

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	1	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	14 - Ingenieria Química	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
ROBLES MARTINEZ, ANGEL	245 - Enginyeria Química
SANCHIS MARTINEZ, RUT	245 - Enginyeria Química

RESUM

L'assignatura Bases d'Enginyeria Química és una assignatura obligatòria de caràcter quadrimestral que s'impartix en el primer curs del títol de Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments. En el pla d'estudis de la Universitat de València consta d'un total de 6 crèdits ECTS. Amb esta assignatura es pretén proporcionar a l'estudiant una visió general de l'Enginyeria Química, i ensinistrar-li en el maneig de les ferramentes fonamentals per a l'anàlisi i disseny de qualsevol unitat de procés: els balanços de propietat i les equacions de velocitat.

Estos coneixements constituïxen els fonaments imprescindibles perquè l'estudiant puga abordar l'estudi de les Operacions Bàsiques de la indústria alimentària i conega els fonaments de les operacions que es desenvolupen en els processos de transformació i conservació dels aliments.



A l'estar l'assignatura integrada en el Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments, els professors responsables de l'assignatura entenen que l'estudi del procés químic ha d'orientar-se específicament cap als aspectes de major interès i utilitat per a la indústria alimentària.

L'assignatura té un caràcter eminentment aplicat, per la qual cosa als components teòrics cal afegir els de caràcter pràctic, tant de resolució de qüestions numèriques com de problemes que simulen situacions reals, en els que s'aplicaran els conceptes teòrics introduïts, familiaritzant així l'estudiant amb el mode d'operació dels processos de la indústria alimentària.

En particular es pretén que l'estudiant domine l'aplicació dels balanços de matèria i energia en les unitats que formen part dels processos típics de la indústria alimentària, que conega els mecanismes i equacions que governen el transport de propietat, especialment pel que fa a la transmissió de calor per la seua especial importància en els processos de transformació i conservació dels aliments i que s'inicie en el coneixement i disseny dels reactors químics.

Els **objectius** generals de l'assignatura són:

- Conèixer el camp d'aplicació de l'Enginyeria Química i la seua relació amb la indústria alimentària.
- Conèixer, aplicar i resoldre els balanços de matèria i energia.
- Conèixer els mecanismes i equacions de velocitat de transport de propietat: flux difusiu i flux convectiu.
- Conèixer els mecanismes de transmissió de calor: conducció, convecció i radiació.
- Conèixer, descriure i dimensionar reactors químics.
- Interpretar correctament la informació d'un problema i traduir-la en variables de procés i/o de funcionament d'equips.
- Ser capaç de desenvolupar un problema de forma correcta, comprensible i organitzada.
- Ser capaç d'analitzar els resultats d'un problema.

Els **continguts** de l'assignatura són: Procés químic. Operació Bàsica o Unitària. Formes d'operació de la indústria alimentària. Equacions de Conservació: Balanços de Matèria i Energia. Mecanismes de Transport. Equacions de Velocitat. Transmissió de Calor: Conducció, Convecció i Radiació. Reactors Químics: classificació i equacions de disseny.

CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits



Per a superar amb èxit l'assignatura és imprescindible que l'estudiant posseïsca una sèrie de coneixements previs de matemàtiques i química que ha d'haver adquirit durant els cursos de secundària i batxiller i en les assignatures programades per a la titulació en el primer quadrimestre. Entre els dits coneixements previs s'inclouen:

- Termodinàmica: calor de reacció i equilibri
- Velocitat de reacció i cinètica química
- Maneig de logaritmes i exponencials.
- Resolució de sistemes d'equacions lineals.

COMPETÈNCIES

1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

- Desenvolupament d'habilitats per emprendre estudis posteriors.
- Capacitat d'interpretar dades rellevants.
- Controlar i optimitzar els processos i els productes en la indústria alimentària.
- Desenvolupar nous processos i productes en la indústria alimentària.
- Posseir i comprendre els coneixements en l'àrea de ciència i tecnologia dels aliments.
- Fabricar i conservar aliments.
- Saber aplicar aquests coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels drets humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi i de foment de la cultura de la pau.
- Conèixer les formes d'operació de la indústria alimentària.
- Conèixer, aplicar i resoldre els balanços de matèria i d'energia per calcular els cabals, les composicions, les temperatures i les necessitats energètiques dels processos de la indústria alimentària.
- Conèixer els mecanismes i les equacions de velocitat de transport de propietat: flux difusiu i flux convectiu.
- Conèixer els mecanismes de transmissió de calor.
- Aplicar les equacions per al flux conductiu de calor al càlcul de gruixos d'aïllants.
- Aplicar les equacions per al flux convectiu de calor al dimensionament de bescanviadors de calor de tubs concèntrics.
- Aplicar les equacions de velocitat de reacció i els balanços de matèria i d'energia al disseny de reactors químics.
- Interpretar correctament la informació d'un problema i traduir-la en variables de procés i/o de funcionament d'equips.
- Ser capaç d'analitzar els resultats d'un problema.



- Ser capaç d'integrar-se i de participar activament en tasques de grup.
- Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

El/l'estudiant ha de ser capaç de:

- Enumerar i descriure les formes d'operació de la indústria alimentària, així com els seus avantatges i inconvenients.
- Realitzar i interpretar el diagrama de flux d'un procés.
- Interpretar i plasmar correctament en forma de variables o equacions les dades d'un problema.
- Plantejar i resoldre els balanços macroscòpics de matèria, en sistemes sense reacció química i en estat estacionari, per a calcular els cabals i composicions dels corrents implicats en un procés de la indústria alimentària.
- Plantejar i resoldre els balanços macroscòpics de matèria, en sistemes sense reacció química i en estat no estacionari, per a determinar la variació de la composició i/o de la massa del sistema.
- Plantejar i resoldre els balanços d'energia, en sistemes sense reacció química en estat estacionari, per a calcular les temperatures dels corrents implicats en un procés de la indústria alimentària i/o les necessitats energètiques d'un procés de la indústria alimentària.
- Plantejar i resoldre els balanços d'energia, en sistemes sense reacció química en estat no estacionari, per a determinar la variació de la temperatura d'un sistema.
- Plantejar i resoldre el balanç d'energia mecànica per a calcular el consum energètic de bombes d'impulsió de fluids.
- Identificar els mecanismes i les equacions de velocitat de transmissió de calor.
- Aplicar i resoldre les equacions per al flux conductiu de calor en estat estacionari a la determinació de la distribució de temperatures en un material.
- Aplicar i resoldre les equacions per al flux conductiu de calor en estat estacionari al càlcul de grossàries d'aïllants.
- Aplicar i resoldre les equacions per al flux conductiu de calor en estat no estacionari a la determinació de la distribució de temperatures en un material.
- Aplicar les equacions per al flux convectiu de calor al dimensionat de bescanviadors de calor de tubs concèntrics.
- Aplicar les equacions de velocitat de reacció i els balanços de matèria i energia al dimensionat de reactors químics.

Així mateix, es fomentarà el desenvolupament de diverses competències genèriques, entre les quals cal destacar:

- Capacitat d'anàlisi i de síntesi.
- Capacitat d'interpretar dades rellevants.
- Capacitat de transmetre idees, problemes i solucions.
- Capacitat d'argumentar des de criteris racionals i lògics.
- Capacitat d'expressar-se de forma correcta i organitzada.
- Capacitat de desenrotllar un problema de forma sistemàtica i organitzada.
- Capacitat d'analitzar críticament els resultats d'un problema.
- Capacitat de treballar de forma autònoma.
- Capacitat d'integrar-se i participar activament en tasques de grup.



Capacitat de distribuir adequadament el temps per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. INTRODUCCIÓ A L'ENGINYERIA QUÍMICA

L'activitat industrial.- Indústria alimentària i Enginyeria Química.- Procés Químic.- Operacions unitàries. Definició.- Formes d'operació de la indústria química. Operació intermitent i contínua. Estat estacionari i estat no estacionari. Elecció del tipus de procés.- Fenòmens de Transport. Mecanismes de Transport. Experiment de Reynolds.- Plantejament general de l'anàlisi i disseny de sistemes.

2. BALANÇOS DE MATÈRIA

Balanços de propietat al voltant d'un entorn.- Balanç de matèria. Balanç total. Balanç de matèria aplicat a un component.- Aplicació del balanç de matèria a sistemes sense reacció química. Sistemes en estat estacionari. Sistemes en estat no estacionari

3. BALANÇOS D'ENERGIA

Introducció.- Balanç total d'energia. Deducció de l'expressió general. Expressió dels distints termes.- Aplicació del balanç d'energia. Sistemes en estat estacionari. Sistemes en estat no estacionari.- Balanç d'energia calorífica.- Balanç d'energia mecànica

4. EQUACIONS DE VELOCITAT

Introducció.- Equació general de velocitat per a transport molecular. Transport molecular d'energia calorífica: Llei de Fourier de la conducció. Transport molecular de quantitat de moviment: Llei de Newton de la viscositat. Transport molecular de matèria: Llei de Fick de la difusió.- Equacions de velocitat per a transport turbulent. Coeficients individuals de transport. Estimació. Coeficients globals de transport.

5. TRANSMISSIÓ DE CALOR

Mecanismes de transmissió de calor.- Conducció de calor en estat estacionari. Transport simple de calor. Conducció en un material de geometria plana. Conducció en un material de geometria cilíndrica. Conducció en un material de geometria esfèrica. Conducció a través de diversos materials en sèrie.- Conducció de calor en estat no estacionari. Plantejament de les equacions de variació. Solució analítica de l'equació diferencial de conservació de l'energia. Solució gràfica. Aplicació a cossos de dimensions finites.- Introducció al disseny de bescanviadors de calor. Classificació dels bescanviadors de calor. Canviadors de calor de tubs concèntrics. Nomenclatura. Equacions de disseny. Integració de les equacions de disseny.

**6. INTRODUCCIÓ AL DISSENY DE REACTORS QUÍMICS**

Generalitats.- Termodinàmica: Calor de reacció i equilibri químic.- Velocitat de reacció i cinètica química.- Classificació dels reactors.- Estudi dels reactors ideals. Reactor discontinu de tanc agitat. Reactor continu de tanc agitat. Reactor continu tubular.- Reactors heterogenis.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	53,00	100
Tutories reglades	2,00	100
Seminaris	2,00	100
Elaboració de treballs en grup	12,00	0
Elaboració de treballs individuals	2,00	0
Estudi i treball autònom	30,00	0
Preparació d'activitats d'avaluació	20,00	0
Preparació de classes de teoria	5,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	5,00	0
Resolució de casos pràctics	15,00	0
Resolució de qüestionaris on-line	1,00	0
TOTAL	147,00	

METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'articula entorn de cinc eixos: les classes de teoria, les classes pràctiques de problemes, els seminaris, la realització de treballs i les tutories.

En les classes de teoria s'utilitzarà el model de lliçó magistral. El professor exposarà per mitjà de presentació i/o explicació els continguts més rellevants de cada tema i incidirà en aquells aspectes clau per a la comprensió del mateix.

Les classes pràctiques de problemes es desenvoluparan seguint dos models diferents. En algunes de les classes serà el professor el que resolga una sèrie de problemes tipus perquè els estudiants aprenguen a identificar els elements essencials del plantejament i la resolució dels problemes del tema. En les altres classes de problemes seran els estudiants, individualment o distribuïts en grups, els que hauran de resoldre problemes anàlegs baix la supervisió del professor.

En els seminaris els estudiants exposaran a la resta del grup un tema proposat pels professors de l'assignatura, que hauran desenvolupat amb l'orientació i supervisió dels mateixos.



Els treballs proposats a l'estudiant es dividiran en tres tipus: Problemes de complexitat semblant als dels exàmens, Qüestions numèriques i Qüestionaris i Tests autocorrectius a realitzar en Aula Virtual per a valorar el nivell d'aprenentatge dels conceptes més importants de cada tema. Tots els treballs proposats tindran un calendari de realització i entrega.

Pel que fa a les tutories, els estudiants assistiran a elles en grups reduïts. En elles es programaran activitats dirigides a preparar els conceptes més importants de cada tema. Així mateix, el professor debatrà i aclarirà tant aspectes generals de l'assignatura com a qüestions particulars. S'aprofitaran també estes sessions per a tornar els treballs entregats pels estudiants degudament corregits, i es resoldran les qüestions i els errors que hagen sorgit en la seua resolució

AVALUACIÓ

L'avaluació de l'aprenentatge dels estudiants es durà a terme seguint dos models:

- A) Per mitjà de la valoració de les activitats realitzades pels estudiants, la nota del seminari i la nota de l'examen que es realitze.
- B) A partir de la nota del seminari i de l'examen.

L'assistència a les sessions de seminaris i tutories és obligatòria en ambdós models d'avaluació. La no assistència als seminaris coordinats sense causa justificada, implicarà un zero en l'apartat d'avaluació corresponent als seminaris.

Per a optar a la modalitat d'avaluació A) l'estudiant ha d'haver realitzat almenys el 80% de les activitats puntuables proposades. Superat este requisit per a optar a esta modalitat d'avaluació, la nota final s'obtindrà com la major de:

- La ponderació entre la nota mitjana de l'examen (70%), la nota mitjana de les activitats puntuables entregades multiplicada pel factor núm. d'activitats puntuables entregades/núm. d'activitats puntuables proposades (20%) i la qualificació del seminari (10%).
- La ponderació entre la nota mitjana de l'examen (90%) i la qualificació del seminari (10%).

En la modalitat B) la nota final s'obtindrà de la ponderació entre la nota mitjana de l'examen (90%) i la qualificació del seminari (10%).

L'examen constarà tant de qüestions teoricopràctiques com de problemes. Mitjançant la realització de la prova escrita es valorarà el nivell de comprensió i coneixement dels continguts establits per a l'assignatura. Per a la realització d'alguna/s parts de l'examen se li concedirà a l'estudiant el dret a consultar material de suport. Per a aprovar l'assignatura serà necessari que la mitjana (ponderada, si és el cas) de les distintes parts de l'examen siga igual o superior a 45 punts (sobre 100).



REFERÈNCIES

Bàsiques

- Ingeniería de la Industria Alimentaria (Volumen I)
J. Aguado, J. A. Calles, P. Cañizares, B. López, F. Rodríguez, A. Santos, D. Serrano (Ed. Síntesis, 2002)

Complementàries

- Introducció a l'Enginyeria Química
A. Aucejo y colaboradores (Barcelona: Portic, 1999)
- Introducción a la Ingeniería Química
G. Calleja (Ed. Síntesis, 2008)
- Curso de Ingeniería Química
J. Costa López y colaboradores (Ed. Reverté, 2000)
- Ingeniería Química
E. Costa Novella y colaboradores (Ed. Alhambra, 1986)
- Principios elementales de los procesos químicos
R. M. Felder, R. W. Rousseau (3a ed. Limusa, 2008)
- Cálculo de Balances de Materia y Energía
E. J. Henley, E. M. Rosen (Ed. Reverté, 2002)
- Ingeniería de las Reacciones Químicas
O. Levenspiel (3a ed. Limusa, 2010)
- Material and Energy Balances
G. V. Reklaitis (Ed. Wiley, 1983)

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Continguts / Contenidos

Se reducen, de las sesiones de teoría, los contenidos inicialmente recogidos en la guía docente seleccionando los conceptos indispensables para adquirir las competencias más fundamentales.

En concreto se elimina la transmisión de calor en estado no estacionario y el tema 6 de introducción al diseño de reactores químicos.



2. Volum de treball i planificació temporal de la docència/Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

Se mantienen las horas de clases de teoría, prácticas de aula, tutorías y seminario.

En las sesiones de clase de teoría se proporcionan videos de power point locutados de cada tema y se tiene también en cuenta el tiempo de aprendizaje autónomo del estudiante con los materiales subidos al aula virtual.

La corrección de problemas en el aula se sustituye por archivos en formato pdf con los problemas resueltos paso a paso o por vídeos con problemas resueltos y audios explicativos de los mismos.

Mantenimiento de la planificación temporal docente en días, pero el horario es flexible durante el día (el profesor envía un correo la noche anterior a la clase, explicando el material disponible para la clase y cómo debe organizarse el alumnado, de tal forma que el estudiantado tiene todo el día para poder llevar a cabo el seguimiento de la clase y flexibilizar al máximo las distintas actividades que tenga que realizar).

3. Metodologia docent/Metodología docente

Teoría y práctica de aula

Sustitución de la clase presencial por clases asíncronas mediante power point de las clases de teoría y resolución de los problemas más complejos con audio (screencast).

En el aula virtual están subidos todos los contenidos que se organizan por carpetas. También están colgados en pdf los apuntes de teoría de cada uno de los temas (en la carpeta "Teoría") y en la carpeta problemas se encuentran, ordenados por temas, los enunciados de los problemas con la solución final. En la carpeta clases on-line están todos los vídeos de las clases teóricas y los problemas que se pide resolver explicados paso a paso en formato pdf y, algunos de ellos, además también incorporan un video explicativo para la resolución del mismo. Además, cada día, el profesor envía un correo a los alumnos indicando lo que deben realizar en la hora de la clase. Con indicaciones precisas y ayuda en la resolución de problemas (el profesor envía el correo la noche anterior a la clase, de tal forma que el alumnado tiene todo el día para poder llevar a cabo el seguimiento de la clase y flexibilizar al máximo la actividad del estudiantado).

Se mantiene la realización de cuestionarios on-line de cada tema que se realizan a través del aula virtual tras la finalización de cada tema.

Tutorías regladas:

La sesión de tutoría no presencial que queda, consistirá en la resolución de un problema "tipo" que se propondrá como tarea en la carpeta de Tareas del aula virtual. El profesor enviará con suficiente antelación la información pertinente para que los alumnos puedan desarrollar la actividad. La actividad se realizará en las fechas que estaba prevista (la entrega del problema se efectuará el 6 de mayo).

Seminario:

Los alumnos realizarán un trabajo en formato word y además realizarán un power point que se expondrá a través de Microsoft Teams (la exposición oral durará aproximadamente 15 minutos), el resto de compañeros estará también conectado y evaluarán los trabajos. Los seminarios se presentarán en una única sesión el 11 de mayo. El documento word y el power point deberá ser enviado a las profesoras, como mínimo, una semana antes a la fecha de la exposición.



Se han dado ya indicaciones a los alumnos sobre cómo instalar Microsoft Teams y unirse al grupo de la asignatura.

Sistema de tutorías.

Se mantiene el programa de tutorías virtuales que se atienden por correo electrónico, además se ha creado un equipo para la asignatura en Microsoft Teams por si el alumnado precisa de realizar las tutorías a través de videoconferencias. Se tiene previsto realizar tutorías grupales para la resolución de dudas a través de Microsoft Teams.

4. Avaluació/Evaluación

De acuerdo con lo estipulado en la guía docente, los alumnos que se evalúen por medio de la modalidad A, su nota final se obtendrá como el máximo de:

- La ponderación entre la nota media del examen (60%), la nota media de las actividades puntuables entregadas (se trata de los 5 cuestionarios on-line y las dos tutorías regladas) multiplicada por el factor número de actividades puntuables entregadas/número de actividades puntuables propuestas (30%) y la calificación del seminario (10%).
- La ponderación entre la nota media del examen (90%) y la calificación del seminario (10%).

A los alumnos que se les evalúe de acuerdo con la modalidad B, su nota final se obtendrá como la ponderación entre la nota media del examen (90%) y la calificación del seminario (10%), tal y como se indicaba en la guía docente de la asignatura.

Se destaca que se ha incrementado el peso de las actividades puntuables entregadas.

En todas las modalidades se mantiene el mínimo de una calificación de 4.5 sobre 10 en el examen para poder mediar con el resto de partes (seminario y/o actividades puntuables) y optar a aprobar la asignatura. La asignatura se aprueba con un mínimo de 5 sobre 10.

El examen se realizará a través del aula virtual a partir de la resolución de preguntas y/o cuestiones teóricas y problemas, más adelante se enviarán instrucciones detalladas del examen.

En cuanto a la evaluación del seminario, el 90% de la nota corresponderá a la calificación de las profesoras y, el 10% restante, a la coevaluación por parte de los compañeros de clase que asistan a la sesión de seminario.

5. Bibliografia/Bibliografía

Además de los manuales recomendados, se añaden los apuntes y transparencias locutadas que se suben al aula virtual