

Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural **28953 - Instalaciones agroindustriales**

Guía docente para el curso 2013 - 2014

Curso: 4, Semestre: 1, Créditos: 6.0

Información básica

Profesores

- **Carlos Jesús Royo Pascual** cjroyo@unizar.es
- **José Ignacio Villacampa Elfau** villacam@unizar.es

Recomendaciones para cursar esta asignatura

Se pretende estudiar los sistemas de suministro hídrico y energético de los procesos en la industria agroalimentaria. Para el funcionamiento de los distintos equipos involucrados en los procesos, que dentro de la especialidad de industrias agrarias y alimentarias se analizan en la materia Operaciones Básicas, es necesaria la presencia de estos sistemas auxiliares. Diversos aspectos básicos de la Química, de la Física y de las Matemáticas están involucrados en el estudio de las instalaciones **agroindustriales**. Por ello, disponer de conocimientos previos, sobre formación básica: **Física, Química y Matemáticas** y de formación obligatoria específica en la especialidad de industrias agrarias y alimentarias: **Operaciones Básicas**, ayudará a realizar un seguimiento más cómodo de la asignatura.

Actividades y fechas clave de la asignatura

Para el desarrollo de la asignatura se contará con una Intranet Docente, "espacio virtual" compartido de acceso vía Internet, restringido a los profesores y estudiantes de la asignatura, utilizando un navegador estándar: (moodle.unizar.es). La Intranet será el principal medio de comunicación entre todos los participantes (profesores y estudiantes), y contendrá los "apuntes", los enunciados de las "tareas", los guiones de las "prácticas de laboratorio" y otro material de estudio. Los resultados de las tareas deberán ser entregados en las fechas indicadas en la Intranet. La Intranet de la asignatura se actualiza (fechas de entrega, documentos, etc.) a menudo y, por lo tanto, es muy aconsejable acceder a ella con cierta frecuencia.

El sistema de **evaluación** será **global**. Las fechas de la **prueba global** en las convocatorias oficiales pueden consultarse en la web de la Escuela Politécnica Superior.

Inicio

Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

1:

Recordar los conceptos básicos que constituyen la esencia de los diversos sistemas auxiliares de suministro hídrico y energético utilizados en la industria agroalimentaria.

- 2:** Resolver cuestiones relacionadas con el diseño hidráulico de canalizaciones de gases combustibles.
- 3:** Diseñar sistemas de ventilación para distintos tipos de locales.
- 4:** Interpretar y manejar tablas, diagramas y software (EES) con bases de datos de propiedades físicas y termodinámicas de sustancias y fluidos.
- 5:** Analizar diferentes circuitos termodinámicos, identificando los distintos aparatos y elementos auxiliares, así como los criterios de selección adecuados a cada caso.
- 6:** Diferenciar las propiedades, los riesgos y el campo de aplicación de los combustibles y de los refrigerantes frecuentemente utilizados en la industria agroalimentaria.
- 7:** Calcular el balance térmico de instalaciones de calor y frío en la industria agroalimentaria.
- 8:** Seleccionar a través de catálogos online los equipos necesarios para el suministro hídrico y energético de la industria agroalimentaria.
- 9:** Aplicar la normativa y reglamentación vigentes en el ámbito de las instalaciones estudiadas.
- 10:** Elaborar **tareas e informes de prácticas** de laboratorio haciendo un uso adecuado de las TIC (procesador de textos, hoja de cálculo, búsquedas bibliográficas en Internet...) de los casos planteados y las prácticas realizadas.

Introducción

Breve presentación de la asignatura

La asignatura **Instalaciones Agroindustriales** es de carácter obligatorio y se encuentra ubicada en el módulo de formación específica de la especialidad **Industrias Agrarias y Alimentarias**, que dota al estudiante de herramientas cognitivas, procedimientos y técnicas para el análisis de equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria. La materia tiene una carga docente de 6 ECTS y se imparte en el primer semestre del cuarto curso del Grado.

Contexto y competencias

Sentido, contexto, relevancia y objetivos generales de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

Se pretende estudiar los sistemas auxiliares de suministros hídricos y energéticos de los procesos en la industria agroalimentaria. Por una parte se estudian las instalaciones hidráulicas de aire a presión, de ventilación y de suministros de gases combustibles. Por otra se analizan las instalaciones de producción de calor y frío. Otro de los objetivos es la aplicación de la normativa vigente al diseño de este tipo de instalaciones.

Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Esta asignatura se sirve básicamente de las siguientes asignaturas que se imparten en el primer curso del Grado: Física II, Química II. También se sirve de las asignaturas Operaciones Básicas I, Operaciones Básicas II e Hidráulica que se imparten en el tercer curso del Grado. Así mismo, interacciona con las siguientes asignaturas del Grado: Equipos auxiliares y control de procesos, Tecnologías de las industrias agroalimentarias, Tecnología postcosecha y Proyectos.

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

- 1:** El conocimiento y la comprensión de los principios básicos de la ingeniería de las instalaciones hidráulicas de distribución de aire a presión, de ventilación, de suministros con gases industriales y de las instalaciones energéticas de producción de calor y frío.
- 2:** Demostrar conocimientos generales básicos sobre las instalaciones agroindustriales.
- 3:** Aplicar a casos concretos los conocimientos generales básicos sobre las instalaciones agroindustriales.
- 4:** Utilización adecuada de las TIC (procesador de textos, hoja de cálculo, búsquedas bibliográficas en Internet...).
- 5:** Capacidad de análisis y síntesis.
- 6:** Comunicación oral y escrita.
- 7:** Habilidades de gestión de la información.
- 8:** Resolución de problemas.
- 9:** Trabajo en equipo.
- 10:** Habilidad para trabajar de forma autónoma.
- 11:** Habilidades de compromiso personal.

Importancia de los resultados de aprendizaje que se obtienen en la asignatura:

Las competencias adquiridas en el conjunto de las asignaturas del módulo de formación específica de la especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias, al que pertenece Instalaciones Agroindustriales, junto al resto de las asignaturas del Grado, capacita al egresado para la redacción y ejecución de proyectos relativos a industrias agroalimentarias, la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias.

También contribuye, junto al resto de las asignaturas del Grado, a la habilitación del egresado para el ejercicio de la profesión regulada de **Ingeniero Técnico Agrícola** en la especialidad de **Industrias Agrarias y Alimentarias**.

Evaluación

Actividades de evaluación

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

1:

El sistema de **evaluación** será **global**, considerando tres apartados: 1 Examen de teoría y problemas, 2 Informes de Tareas/Trabajos y 3 Examen de prácticas de laboratorio. Las fechas de la **prueba global** en las convocatorias oficiales pueden consultarse en la web de la Escuela Politécnica Superior.

1 Examen de teoría y problemas

1ª y 2ª CONVOCATORIA

Prueba escrita, según calendario de exámenes de la EPS, que constará de dos partes: **teoría y problemas**. La **teoría** constará de 10 preguntas o/y cuestiones cortas. La prueba de **problemas** consistirá en la resolución, sin ayuda de apuntes ni libros de texto, de cuestiones prácticas, planteadas en el contexto de 4 o 5 problemas. Cada cuestión tendrá una valoración cuantitativa, comprendida entre 0,5 y 2 puntos sobre un total de 10. Cada parte se calificará sobre 10, pudiendo compensarse únicamente calificaciones mínimas de 3. La calificación global de la prueba será ponderada entre las dos partes, **teoría (40%) y problemas (60%)**, y no podrá ser inferior a 4 para poder ser compensada por el resto de las actividades que se evalúan. La superación de esta prueba escrita acreditará en parte el logro de los resultados de aprendizaje 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7. La calificación del **examen de teoría y problemas** supondrá el **60%** de la calificación final del estudiante en la asignatura. Superada alguna parte (**teoría o problemas**), la calificación solamente se conservará hasta la siguiente convocatoria oficial del curso académico correspondiente.

2 Informes de Tareas/Trabajos

1ª CONVOCATORIA

Evaluación de las actividades: **tareas individuales y trabajos** (grupos de 2-3 estudiantes), que los estudiantes vayan entregando, en las fechas indicadas, a través de la intranet docente (moodle.unizar.es). Cada actividad será calificada de 0 a 10 y la calificación global será la media ponderada a todas las actividades programadas. La superación de estas actividades acreditará en parte el logro de los resultados de aprendizaje 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10. La calificación obtenida, que no podrá ser inferior a 3 para poder ser compensada por el resto de las actividades que se evalúan, supondrá el **20%** de la calificación final del estudiante en la asignatura y, caso de estar aprobado, solamente se conservará durante el curso académico en el que se realicen las **tareas/Trabajos**.

Los estudiantes que no hayan entregando las **tareas y trabajos** en las fechas programadas para la 1ª convocatoria, deberán entregar, a través de la intranet docente (moodle.unizar.es), la resolución de una nueva colección de **tareas y trabajos** de forma individual hasta la hora de comienzo de la **prueba global** de la 1ª convocatoria oficial del curso académico. Los enunciados de las nuevas tareas estarán disponibles a través de la intranet docente, con un mes de antelación a la fecha de entrega y pueden ser distintos a los planteados para entregar en las fechas programadas a lo largo del cuatrimestre.

2ª CONVOCATORIA

Los estudiantes que no superen la asignatura en la 1ª convocatoria ($CF < 5$ y $N_{tareas} < 5$) o no hayan realizado esta actividad para la 1ª convocatoria deberán entregar la resolución de una nueva colección de **tareas individuales** hasta la hora de comienzo de la **prueba global** de la 2ª convocatoria oficial del curso académico. Los enunciados de las nuevas tareas estarán disponibles, pudiendo ser distintos a los planteados para la 1ª convocatoria, con un mes de antelación a la fecha de entrega, a través de la intranet docente (moodle.unizar.es). La superación de estas actividades acreditará en parte el logro de los resultados de aprendizaje 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10. La calificación obtenida, que no podrá ser inferior a 3 para poder ser compensada por el resto de las actividades que se evalúan, supondrá el **20%** de la calificación final del estudiante en la asignatura.

3 Examen de prácticas de laboratorio

1ª y 2ª CONVOCATORIA

Prueba escrita, que constará de (4 preguntas, a elegir 2) sobre los fundamentos teóricos, cálculos y tratamiento de datos experimentales de las prácticas de laboratorio realizadas. La prueba escrita se realizará el mismo día que el **examen de teoría y problemas** del apartado 1 y tendrá una duración de 1h. En dicha prueba los estudiantes podrán consultar los informes en formato papel de las prácticas de laboratorio realizadas. La superación de esta prueba acreditará en parte el logro de los resultados de aprendizaje 4, 5, 7 y 10. La calificación obtenida, que no podrá ser inferior a 3 para poder ser compensada por el resto de las actividades que se evalúan, supondrá el **20%** de la calificación final del estudiante en la asignatura, siendo válida durante 2 cursos académicos sucesivos. La asistencia a la docencia presencial de las cinco sesiones de **prácticas de laboratorio** programadas durante el semestre es **obligatoria**, para poderse presentar a la **prueba escrita**.

Los estudiantes que se presenten a la **prueba global** y no hayan realizado las prácticas de laboratorio

previamente, serán convocados para la realización del **examen de prácticas de laboratorio** en el laboratorio 7 de la EPS, el mismo día, a distinta hora, de las **pruebas escritas** de los apartados 1 y 3. En la prueba, cada estudiante deberá realizar algunas de las prácticas contempladas en el programa de prácticas de laboratorio y responder un cuestionario de preguntas. Para ello, el estudiante solo podrá consultar los guiones de las prácticas. La calificación obtenida, que no podrá ser inferior a 3 para poder ser compensada por el resto de las actividades que se evalúan, supondrá el **20%** de la calificación final del estudiante en la asignatura y, caso de estar aprobado, se conservará durante 2 cursos académicos sucesivos.

2: Criterios de Evaluación

CUADRO RESUMEN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

	Actividad de evaluación		
	Teoría y problemas	Tareas y Trabajos	Prácticas de laboratorio
Calificación para cada actividad	<p>La nota del examen de teoría y problemas (N_{tp}) se determinará de la manera siguiente: $N_{tp} = 0,4N_t + 0,6N_p$ Donde: N_t y N_p corresponden a las calificaciones obtenidas en la parte de teoría y de problemas, respectivamente. Si N_t y/o $N_p < 3$, la calificación de la prueba escrita será de suspenso. En este caso, la calificación de esta actividad será: $N_{tp} = \text{MIN}(N_t, N_p)$</p>	<p>La calificación de esta actividad (N_{tareas}) corresponderá a la media aritmética de las calificaciones obtenidas en cada tarea.</p>	<p>La calificación de las prácticas de laboratorio (N_{lab}) corresponderá a la calificación obtenida en el examen de prácticas de laboratorio.</p>
Calificaciones que se guardan para 2^a convocatoria	<p>Se guarda N_{tp} si es ≥ 5. Si $N_{tp} < 5$, se guarda N_t ó N_p si su valor es ≥ 5.</p>	<p>Se guarda si $N_{tareas} \geq 5$</p>	<p>Se guarda si $N_{lab} \geq 5$</p>
CALIFICACIÓN FINAL			<p>La calificación final de la asignatura (CF) se determinará mediante la ecuación siguiente: $\text{CF} = 0,60N_{tp} + 0,20N_{tareas} + 0,20N_{lab}$ Para poder aprobar (CF ≥ 5) es imprescindible que: $N_{tp} \geq 4$, $N_{tareas} \geq 3$ y $N_{lab} \geq 3$. En el caso de que no se cumplan los requisitos del apartado anterior, la calificación final se obtendrá de la manera siguiente: Si CF ≥ 4 (obtenida mediante la ecuación anterior), la calificación final será: Suspenso (4,0) Si CF < 4, la calificación final será: Suspenso (CF)</p>

Actividades y recursos

Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

Las **sesiones teóricas** presenciales consistirán, fundamentalmente, en lecciones magistrales participativas. Dentro de éstas cabe destacar las dedicadas a la resolución de problemas, en las que se promoverá la participación de los alumnos de forma más intensa que en las dedicadas a la exposición de los contenidos teóricos.

Para cada módulo, conteniendo los temas con el programa de teoría de la asignatura, se plantean **tareas** individuales o en

TOTAL	6	8									
--------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Tipo actividad / Semana	12	13	14	15	16	17	18	19	Total
Actividad Presencial									60
Teoría	2	2	2			2	2		30
Problemas	2			2		2	2		12
Prácticas ordenador			2						8
Prácticas laboratorio		2							10
Actividad No presencial									85
Trabajo individual	2	2	2	8	8	4	4	3	65
Trabajo en grupo	2	2	2						20
Evaluación								5	5
TOTAL	8	150							

Programa de Teoría

Tema 1: Instalaciones hidráulicas de la industria agroalimentaria

Tema 2: Instalaciones energéticas de la industria agroalimentaria

Tema 3: Producción de calor

Tema 4: Combustibles

Tema 5: Producción de frío

Tema 6: Refrigerantes

Tema 7: Compresores frigoríficos

Tema 8: Condensadores

Tema 9: Evaporadores

Tema 10: Balance térmico de una instalación frigorífica

Tema 11: Normativas y Reglamentos

Programa de Prácticas

Programa de prácticas de laboratorio

Práctica 1.- Análisis y control de productos de combustión (PDC)

Práctica 2.- Representación del ciclo frigorífico del R134a sobre el diagrama de Mollier P (kg/cm²)- I (kJ/kg) a partir de los datos obtenidos en el equipo experimental: cámaras frigoríficas de conservación y congelación de laboratorio, modelo TRI.

Práctica 3.- Aplicación de técnicas de soldadura en la unión de los distintos elementos del circuito frigorífico.

Práctica 4.- Determinación de conductividades térmicas y estimación de tiempos de refrigeración en naranjas y manzanas.

Bibliografía recomendada

Bibliografía básica

Amigo Martín, P., **Termotecnia: aplicaciones industriales**. Mundi-Prensa. Madrid.

López Gómez, A., **Las instalaciones frigoríficas en las industrias agroalimentarias**. A. Madrid Vicente, ediciones, 1994.

Bibliografía complementaria

Balboa, J., **Manual de instalaciones frigoríficas**. Ediciones Ceysa. Barcelona, 2000.

IDAE, **Manuales técnicos y de instrucción para conservación de energía**. Instituto para la Diversificación y Ahorro de

la Energía.

Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. Madrid. 2006. **Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11.**

Ministerio de Industria y Energía. Madrid. 1998. **Reglamento de seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas (RSF).**

Ministerio de Industria y Energía. Madrid. 2007. **Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE).**

Ministerio de Vivienda. Madrid. 2006. **Código Técnico de la Edificación (CTE).**

<http://www.alfalaval.com>

<http://www.bitzer.de>

<http://www.directindustry.es>

<http://www.frigopack.com>

<http://www.johnsoncontrols.com>

Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada

- Acondicionamiento de locales . Madrid : Centro de Estudios de la Energía, D.L. 1983
- Aislamiento térmico . Madrid : Centro de Estudios de la Energía, D.L. 1983
- Alumbrado industrial . Madrid : Centro de Estudios de la Energía, D.L. 1983
- Amigo Martín, Pablo. Termotecnia : aplicaciones agroindustriales / Pablo Amigo Martín . Madrid [etc.] : Mundi-Prensa, 2000
- Balboa, Joan. Manual de instalaciones frigoríficas / [Joan Balboa] . Barcelona : Ceysa, D.L.2000
- Combustibles y su combustión . Madrid : IDAE, D.L.1983
- Compresores : sistemas de distribución de aire comprimido. Madrid : Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía, D.L. 1983
- España. Ministerio de Industria y energía. Reglamento de seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas / Ministerio de Industria y energía . Barcelona : Ceysa, D.L. 2001
- España. Ministerio de la Presidencia. RITE : Reglamento de instalaciones térmicas en los edificios. [Madrid] : Creaciones Copyright, D. L. 2007
- España. Ministerio de la Vivienda. Código técnico de la edificación. Edición septiembre 2009 Madrid : La Ley, 2009
- Generación de vapor . Madrid : Centro de Estudios de la Energía, D.L.1983
- Hornos industriales . Madrid : IDAE, D.L.1987
- López Gómez, Antonio. Las instalaciones frigoríficas en las industrias agroalimentarias : (manual de diseño) / Antonio López Gómez . Madrid : A. Madrid Vicente, D.L. 1994
- Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. Madrid. 2006. Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11
- Producción de frío industrial . Madrid : Centro de Estudios de la Energía, D.L.1983
- Redes de distribución de fluidos térmicos . Madrid : Centro de Estudios de la Energía, D.L. 1983
- Torres de refrigeración . Madrid : Centro de Estudios de la Energía, D.L. 1983