

Facultad de Ingenierías y Ciencias Agropecuarias Ingeniería Agroindustrial y de Alimentos Termodinámica EIP-631 QUI 200

Período 2016-1

1. Identificación

Número de sesiones: 48

Número total de horas de aprendizaje: 120=48 h. Presencial + 72h de trabajo autónomo

Créditos – malla actual: 3 Profesor: Valeria Almeida

Correo electrónico del docente (Udlanet): v.almeida@udlanet.ec

Coordinador: Ing. Raquel Melendez M.Sc

Campus: Queri

Pre-requisito: Física General Co-requisito: NA

Paralelo: 2

Tipo de asignatura

Optativa	
Obligatoria	X
Práctica	

Organización curricular:

organization carriediar.	
Unidad 1: Formación Básica	X
Unidad 2: Formación Profesional	
Unidad 3: Titulación	

Campo de formación:

Campo de formación				
Fundamentos teóricos	Praxis profesional	Epistemología y me- todología de la inves- tigación	Integración de sa- beres, contextos y cultura	Comunicación y lenguajes
X				

2. Descripción del curso (Sílabo maestro)

La materia permite un dominio conceptual de las leyes fundamentales de la termodinámica, balance de materia y energía, para su aplicación a problemas de ingeniería manifiestos en asignaturas posteriores, que se basan en el manejo de sustancias puras, gases y gases vapores en procesos productivos ambientales.



3. Objetivo del curso (Sílabo maestro)

Aplicar los principios termodinámicos, mediante el cálculo o estimación de propiedades de sustancias puras, en procesos físicos, químicos.

4. Resultados de aprendizaje deseados al finalizar el curso

Resultados de aprendizaje (RdA)	RdA perfil de egreso de carrera	Nivel de desarrollo (carrera)
Calcula la cantidad de energía que necesita o produce un proceso.	Aplica las tecnologías para la industria- lización de materia prima agrícola y pecuaria, realizando transformaciones bioquímicas y físico-químicas en pro-	Inicial () Medio (x) Final ()
Aplica los conceptos termodi- námicos para mejorar la efi- ciencia de sistemas de genera- ción y consumo de energía	cesos alimentarios y no alimentario	

Sistema de evaluación

De acuerdo al Modelo Educativo de la UDLA la evaluación busca evidenciar el logro de los resultados de aprendizaje (RdA) enunciados en cada carrera y asignatura, a través de mecanismos de evaluación (MdE). Por lo tanto la evaluación debe ser continua, formativa y sumativa. Cada reporte de Progreso (1 y 2 respectivamente) debe contemplar diversos MdE, como: proyectos, exámenes, análisis de caso, portafolio, ejercicios, entre otros. Sin embargo, ninguna evaluación individual podrá tener más del 20% de la ponderación total de cada reporte de evaluación. Asimismo, se usará la rúbrica basada en criterios para la evaluación y retroalimentación. Además toda asignatura tendrá un mecanismo específico de evaluación final (proyecto o examen) con su ponderación específica. La UDLA estipula la siguiente distribución porcentual para los reportes de evaluaciones previstas en cada semestre de acuerdo al calendario académico.

Como la asignatura se evalúa a través de exámenes se debe indicar:

Al finalizar el curso habrá un examen de recuperación para los estudiantes que deseen reemplazar la nota de un examen anterior (ningún otro tipo de evaluación). Este examen es de carácter complexivo y de alta exigencia, por lo que el estudiante necesita prepararse con rigurosidad. La nota de este examen reemplazará a la del examen que sustituye.

6. Metodología del curso y de mecanismos de evaluación.

(El porcentaje detallado esta tomado en un 100% que representaría los 10 puntos totales del semestre, en tanto que la puntuación se reportara sobre un total de 10 puntos)



	Porcentaje (%)	Puntuación
Portafolio de ejercicios y consultas	3.5	1
Pruebas (control)	7	2
Laboratorio	7	2
Examen	17.5	5
PROGRESO 1	35	10

	Porcentaje (%)	Puntuación
Portafolio de ejercicios y consultas	3.5	1
Pruebas (control)	7	2
Laboratorio	7	2
Examen	17.5	5
PROGRESO 2	35	10

	Porcentaje (%)	Puntuación
Portafolio de ejercicios y consultas	6	2
Trabajo de investigación	9	3
Examen	15	5
EVALUACION FINAL	30	10

Asistencia: Se tomará asistencia en cada sesión de clase y el estudiante que no asista al 80% de las clases no podrá dar el examen de recuperación, que reemplazará la nota de un examen anterior (ningún otro tipo de evaluación). No se podrá sustituir la nota de un examen previo en el que el estudiante haya sido sancionado por una falta grave, como copia o deshonestidad académica.

Las metodologías necesarias para la enseñanza de química orgánica, tienen fundamento en metodologías activas y constructivistas según el modelo de la UDLA, por ser una mate-Sílabo de Termodinámica

Agosto 2015 pág. 3

udb-

Sílabo 2016-1 (Pre-grado)

ria básica, inicialmente se utilizará el método inductivo deductivo al impartir la clase sobre conceptos básicos, luego se presentará a los estudiantes los objetivos del tema y sub tema. La clase podrá ser magistral, consultas, exposiciones, lecturas, resumen de videos sobre temas específicos, que no se limitará al aula de clase, sino que se demostrarán los conceptos y procedimientos en las prácticas de laboratorio. La siguiente clase se iniciará con la revisión de conocimientos previos de la clase anterior para resolver dudas y avanzar con la resolución de ejercicios explicando siempre la relación de la asignatura con la vida profesional y la vida cotidiana. Para concluir el tema se aplicará talleres para resolución de ejercicios por parte de estudiantes en la pizarra con la guía del profesor, esto permitirá observar los vacíos del estudiante y reforzar conocimientos y destrezas. Se realizarán trabajos o proyectos en equipo para reforzar el trabajo cooperativo.

En progreso 1 y 2

La evaluación se ejercerá mediante un examen parcial del 17.5% de la nota total de cada progreso, el cual está estructurado con preguntas de definiciones básicas, resolución de ejercicios y preguntas de razonamiento lógico relacionado con el tema.

Portafolio de ejercicios y consultas El estudiante deberá presentar trabajos, como consultas, ensayos, exposiciones que serán evaluadas sobre la base de rúbricas establecidas para el efecto.

Se evaluarán ejercicios y tareas que el estudiante debe resolver y cargarlos en el aula virtual (moodle) al terminar cada subtema.

Pruebas parciales (control): El estudiante deberá rendir una prueba de los temas tratados de cada unidad, calificada mediante rubrica.

Informes de laboratorio: El estudiante deberá realizar un informe para cada, progreso sobre la base del formato preestablecido, con el objeto de aplicar prácticamente los conceptos teóricos.

Evaluación Final

El examen final representa el 15% de la nota final, es un examen acumulativo.

El trabajo de investigación constara en realizar un proyecto integrador de los conceptos vertidos durante el semestre que será evaluado mediante una rubrica y a su vez que debe constar de un informe y la realización de un proyecto físico.

Portafolio de ejercicios y consultas El estudiante deberá presentar trabajos, consultas, ensayos, exposiciones que serán evaluadas sobre la base de rúbricas establecidas para el efecto.

Se evaluarán ejercicios y tareas que el estudiante debe resolver y cargarlos en el aula virtual (moodle) al terminar cada subtema.

Las metodologías y mecanismos de evaluación deben explicarse en los siguientes escenarios de aprendizaje:

Escenarios de aprendizaje de las metodologías y mecanismos de evaluación:

a. Escenario de aprendizaje presencial

La asignatura se impartirá mediante clases teórico prácticas con sesiones de una hora de duración. Se realizarán 3 laboratorios durante el semestre. De acuerdo con la naturaleza del curso, sus contenidos serán desarrollados en diferentes niveles de aprendizaje desde la adquisición de conocimientos básicos, su aplicación, análisis, síntesis y evaluación a través

Sílabo de Termodinámica

Agosto 2015 pág. 4

udb-

Sílabo 2016-1 (Pre-grado)

de actividades diseñadas para mejorar su aprendizaje; se utilizarán las siguientes estrategias metodológicas:

- Clase magistral
- Método Socrático
- Mapas Mentales
- Trabajo Colaborativo
- Prácticas de laboratorio
- Proyecto de investigación
- Investigación bibliográfica

b. Escenario de aprendizaje virtual.

El estudiante podrá usar las herramientas (actividades y recursos) disponibles en el aula virtual como apoyo para su aprendizaje autónomo. Este medio servirá para la interacción del estudiante con el tutor de la materia y con sus compañeros.

c. Escenario de aprendizaje autónomo

El estudiante reforzará los conocimientos adquiridos y ligará los mismos con el conocimiento previo a la elaboración los trabajos (prácticas e informes de laboratorio, mapas mentales, matrices comparativas, entre otros) diseñados en cada temática de estudio y orientados al desarrollo de capacidades para el aprendizaje del estudiante.

7. Temas y subtemas del curso

RdA asigna- tura	Temas	Subtemas	
1	1 Introducción	1.1 Fundamentos Matemáticos	
		1.2 Propiedades físicas de las sustancias.	
		1.3 Propiedades termodinámicas de las sustancias.	
1	2 Primera ley de la Termodinámica	2.1 Conceptos de sistema, energía interna y trabajo.	
	i ermodinamica	2.2 Primera ley para sistemas cerrados y abiertos, enunciado y aplicaciones.	
		2.3 Flujos de materia y energía.	
		2.4 Comportamiento de fluidos, cambio de fases, regla de las fases, diagrama presión-volumen.	
	3 Segunda ley de la Termodinámica	3.1 La entropía: concepto e interpretación.	
		3.2 Procesos Cíclicos y eficiencia en máquinas.	
		3.3 Tercera ley de la termodinámica	
	4 Energía en procesos de cambio de fase	4.1 Presión de vapor, calor de vaporización, densidad, capacidad calorífica.	



Diidbo 2010	T (TTC STUUC)	Laureate incentational university
		4.2 Empleo de las tablas y diagramas de vapor de agua.
		4.3 Determinación de valores de las propiedades termodinámicas.
		4.4 Aplicación en problemas termodinámicos.
1	5 Aplicaciones de las leyes termodinámicas	5.1 Propiedades psicrométricas: humedad, saturación, temperatura de bulbo húmedo.
		5.2 Empleo de cartas psicrométricas y aplicaciones: capacidad de secado.
		5.3 Termodinámica de la combustión.
		5.4 Balance de masa y energía, combinados en el proceso de combustión.

Sílabo 2016-1 (Pre-grado) 8. Planificación secuencial del curso

	SEMANAS: 1-2						
# RdA	Tema	Sub tema	Actividad/ metod- ología/clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega		
1	1 Intro- ducción	 1.1 Fundamentos Matemáticos 1.2 Propiedades físicas de las sustancias. 1.3 Propiedades termodinámicas de las sustancias. 	Trabajo grupal en análisis de magnitudes fundamentales y derivadas. Clase magistral de los fundamentos físicos – químicos. Debate y discusión de la aplicación de las leyes termodinámicas.	Elaboración de ejercicios de magni- tudes fundamenta- les y conceptos. Matemáticos. Empleo de las leyes de la termodinámi- ca en problemas de aplicación.	Pruebas y resolución de ejecicios de fundamentos matemáticos, con su rúbrica evidenciada en el aula virtual. Practica de laboratorio de computación, con su rúbrica evidenciada en el aula virtual.		
	•		SEMANAS: 3-10				
# RdA	Tema	Sub tema	Actividad/ metod- ología/clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega		
2	2 Primera ley de la Termodi- námica	2.1 Conceptos de sistema, energía interna y trabajo. 2.2 Primera ley para sistemas cerrados y abiertos, enunciado y aplicaciones. 2.3 Flujos de materia y energía. 2.4 Comportamiento de fluidos, cambio de fases, regla de las fases, diagrama presiónvolumen.	Trabajo grupal de investigación de sistema, energía interna y trabajo. Discusión para establecer diferencias entre sistemas abiertos y cerrados. Formación de grupos en aplicar conceptos de balance de masa y energía a diferentes procesos propuestos.	Investigación bibliográfica de los conceptos de balance de masa y energía Elaboración de ejercicios y cuestionarios de fluidos, fases y diagramas presión volumen.	Pruebas y resolución de ejercicios, con su rúbrica evidenciada en el aula virtual. Practica de laboratorio sobre Calor especifico, con su rúbrica evidenciada en el aula virtual		

_	or tre grac			Tauresta Tecernational Garage		
				Clases magistrales del comportamiento de flui- dos, reglas de fases diagramas presión- volumen.		
	2	3 Segunda ley de la Termodinámica	3.1 La entropía: concepto e interpretación. 3.2 Procesos Cíclicos y eficiencia en máquinas. 3.3 Tercera ley de la termodinámica	Formulación y ronda de preguntas de presión de vapor, calor de vaporización y capacidad calórica. Clases magistrales en el uso de las tablas y diagramas de vapor. Exposiciones de la obtención de los valores de propiedades termodinámicas. Trabajos grupales en resolución de problemas termodinámicos.	Lectura de conceptos de presión de vapor, calor de vapor, calor de vaporización y capacidad calórica (Moran M. y Shapiro H., 1995, Fundamentos de Termodinámica Técnica, Tomo I, Capítulo 3). Elaboración de ejercicios que emplean el uso de tablas de vapor. Lecturas complementarias de propiedades termodinámicas, (Moran M. y Shapiro H., 1995, Fundamentos de Termodinámica Técnica, Tomo I, Capítulo 6). Elaboración y resolución de ejercicios y cuestionarios de problemas.	Pruebas y resolución de ejercicios con su rúbrica evidenciada en el aula virtual.



	SEMANAS: 11-13					
# RdA	Tema	Sub tema	Actividad/ metod- ología/clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega	
1	4 Energía en proce- sos de cambio de fase	 4.1 Presión de vapor, calor de vaporización, densidad, capacidad calorífica. 4.2 Empleo de las tablas y diagramas de vapor de agua. 4.3 Determinación de valores de las propiedades termodinámicas. 4.4 Aplicación en problemas termodinámicos. 	Trabajo grupal de investigación de concepto e interpretación de entropía. Clases magistrales en la explicación del Ciclo de Carnot y eficiencia de máquinas. Grupos de trabajo en explicar la tercera ley de la termodinámica.	Cuestionarios y controles de lecturas referidos a entropía, (Faires V. y Simmang C., 1994, Termodinámica, Capítulo 6). Resolución de ejercicios y cuestionarios del Ciclo de Carnot y eficiencia de máquinas. Resolución de ejercicios y cuestionarios de la tercera ley de la termodinámica.	Pruebas y resolución de ejercicios con su rúbrica evidenciada en el aula virtual. Practica de laboratorio 2 de primera ley de la termodinamica, con su rúbrica evidenciada en el aula virtual	
			SEMANAS: 14-16			
# RdA	Tema	Sub tema	Actividad/ metod- ología/clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega	
2	5 Aplicaciones de las leyes termodinámicas	 5.1 Propiedades psicrométricas: humedad, saturación, temperatura de bulbo húmedo. 5.2 Empleo de cartas psicrométricas y aplicaciones: capacidad de secado. 5.3 Termodinámica de la combustión. 5.4 Balance de masa y 	Trabajos grupales en citar y definir las principales propiedades psicrométricas. Clases magistrales en el empleo de cartas psicrométricas Grupos de trabajo de investigación y clases	Controles de lectura de las propiedades psicrométricas (Faires V. y Sim- mang C., 1994, Termodinámica, Capítulo 12). Resolución de ejercicios emplean- do las cartas psi-	Pruebas y resolución de ejercicios, con su rúbrica evidenciada en el aula virtual. Proyecto integrador, con su rúbrica evidenciada en el aula virtual	



		energía combinados en el proceso de com- bustión.	magistrales de apoyo en la termodinámica de reacciones químicas.	crométricas. Cuestionario de la	
			Grupos de trabajo para	teoría de reaccio- nes químicas desde	
			aplicación y resolución	el punto de vista	
			de problemas de balan-	termodinámico.	
			ce de masa y energía en		
			reacciones de combus-	Resolución de	
			tión.	ejercicios de ba-	
				lance de masa y energía de reaccio-	
				nes de combustión.	

udla-

Sílabo 2016-1 (Pre-grado)

9. Normas y procedimientos para el aula

- La asistencia se registrará para todo estudiante que esté en la clase de inicio a fin. Si el estudiante llega 10 minutos luego de iniciada la sesión o si el estudiante se retira antes de la finalización de la misma se registrará como inasistencia.
- Pasado los 10 minutos los estudiantes no podrán ingresar a clase.
- El uso de cualquier dispositivo electrónico se aceptará en la clase solo para fines académicos. El uso para fines no académicos equivaldrá a una inasistencia.
- Para utilizar los servicios básicos o tener la necesidad de salir un momento de clase no es necesario solicitar permiso. Solamente tendrá que salir en silencio sin interrumpir la clase.
- El estudiante debe practicar la "honestidad académica" que la UDLA propone en todos sus trabajos y pruebas. Si a pesar de los aviso del docente, antes de los exámenes, el estudiante es encontrado con apoyo de memoria en su poder (bolsillos etc.) la evaluación tendrá una calificación de 1/10 o su equivalente.

10. Referencias bibliográficas (Docente)

1.1. Principales.

- **1.** Cengel, Y. y Boles M., (2003). *Termodinámica* (quinta edición). México D.F., México: Mc Graw Hill Interamericana. (ebook)
- 2. Rolle, K., (2006), *Termodinámica*. PEARSON, Prentice Hall. (ebook)
- **3.** Faires V. y Simmang C., (1994), Termodinámica, (segunda reimpresión). México D.F., México: Limusa.
- **4.** Moran M. y Shapiro H., (1995), Fundamentos de Termodinámica Técnica, Tomo I. Barcelona, España: REVERTÉ.

1.2. Referencias complementarias.

- **1.** Russell L. y Adebiyi G., (1997). *Termodinámica Clásica*. Delaware, E.U.A: Addison Wesley Iberoamericana S.A.
- **2.** Moran M. y Shapiro H., (1995). *Fundamentos de Termodinámica.* Barcelona, España: REVERTÉ
- **3.** Van Wylen, G.J., (2002). *Fundamentos de termodinámica* (segunda edición). México D.F., México: Limusa.
- **4.** Huang F., (1997). *Ingeniería Termodinámica fundamentos y aplicación* (primera re impresión). México D.F., México: CECSA.
- **5.** Sommtag R. y Van Wylen G., (1999), *Introducción a la Termodinámica Clásica y Estadística* (onceava re impresión). México D.F., México: Limusa.
- **6.** Levenspiel, O., (1997), *Fundamentos de Termodinámica* (primera edición). México D.F., México: Prentice Hall Hispanoamericana.
- 7. Black, W. y Hartley J., (1991), *termodinámica* (segunda edición). México D.F., México: CECSA.

11. Perfil del docente



Nombre de docente: Valeria Almeida

Preparación Académica Maestría en biotecnología y tecnología de los alimentos, Ingeniero de alimentos.

Experiencia Docente: 2 años como docente a tiempo completo (UDLA y USFQ); 6 años tiempo parcial en USFQ.

Experiencia laboral no docente: 6 años Jefe de Producción en Pronaca - Conservas, 2 años Gerente de Calidad en Procongelados

Contacto: e-mail: v.almeida@udlanet.ec Sala de profesores bloque 4 segundo piso,

Horario de atención al estudiante: Lunes y martes12:25 a 13:25, Miercoles, jueves y viernes de 10:15 a 11:15 Tutoria: Lunes de 13:30 a 14:30