

Fundamentos de termodinámica para procesos agroindustriales

Ciencias Agropecuarias | Ingeniería agrícola

Descripción del Curso

La unidad final aborda la evaluación crítica de las implicaciones de la termodinámica para sostenibilidad y seguridad alimentaria. Se analizan impactos ambientales y económicos de decisiones termodinámicas en operaciones de agroindustrias, así como las trade-offs entre eficiencia energética, costo y seguridad de los alimentos. A partir de casos prácticos y de herramientas de modelado, se fomenta un enfoque de diseño orientado a la reducción del consumo de energía, la minimización de emisiones y la optimización de la calidad y la seguridad de los productos alimentarios.

En el marco de Ingeniería agrícola, se examinan procesos típicos de la agroindustria como calentamiento, enfriamiento, deshidratación, pasteurización, esterilización y conservación, para identificar dónde las decisiones termodinámicas influyen en la huella ambiental y en los costos operativos. Se discute el uso de recursos (energía, agua, reactivos) y la gestión de residuos energéticos, así como las implicaciones regulatorias y las consideraciones de seguridad alimentaria. La unidad promueve la habilidad de evaluar críticamente propuestas de diseño, comparar tecnologías alternativas y proponer mejoras que integren sostenibilidad, seguridad y calidad.

Los estudiantes desarrollarán la capacidad de interpretar datos energéticos, realizar estimaciones de costos y beneficios, y plantear estrategias de proceso que reduzcan riesgos para la seguridad de los alimentos sin comprometer la viabilidad económica. Se enfatizan las competencias de comunicación técnica, trabajo en equipo y toma de decisiones basada en evidencia para la vida profesional y la toma de decisiones en escenarios reales.

Competencias

- Analizar críticamente las implicaciones termodinámicas para la sostenibilidad y la seguridad alimentaria en operaciones agroindustriales.
- Aplicar principios de termodinámica y transferencia de calor al diseño y evaluación de procesos, buscando eficiencia energética y reducción de impactos ambientales.
- Evaluar costos, beneficios y riesgos económicos y de seguridad de decisiones de diseño termodinámico, con enfoque en el ciclo de vida y la gestión de residuos.
- Proponer estrategias de diseño de procesos que mejoren sostenibilidad, seguridad y calidad de los alimentos y que sean factibles desde el punto de vista técnico y económico.
- Desarrollar habilidades de comunicación técnica y de trabajo en equipo para documentar, presentar y justificar soluciones ante audiencias multidisciplinarias.
- Utilizar herramientas de modelado y simulación para analizar escenarios de operación y optimización de sistemas termodinámicos en agroindustria.

- Aplicar pensamiento crítico, ética profesional y responsabilidad social en la toma de decisiones de ingeniería alimentaria.

Requerimientos

- Conocimientos previos en termodinámica básica, transferencia de calor y fundamentos de ingeniería de alimentos.
- Formación previa en física y matemáticas a nivel universitario, con base en cinemática, dinámica, cálculo y estadística.
- Computadora o portátil con acceso a internet y permisos para instalar software de simulación y cálculo (por ejemplo, MATLAB/Simulink, Aspen HYSYS o equivalente) y hojas de cálculo avanzadas.
- Acceso a recursos bibliográficos y bases de datos de energía, emisiones y seguridad alimentaria; lectura de material recomendado y casos de estudio proporcionados por el curso.
- Participación activa en sesiones teóricas y prácticas, realización de trabajos individuales y en equipo, y presentaciones orales o escritas de resultados.
- Espacios o laboratorios (si aplica) para prácticas de procesos, o simulación de procesos y revisión de procedimientos de seguridad.

Unidades del Curso

Unidad 1: Unidad 1: Conceptos básicos de termodinámica para procesos agroindustriales

Objetivos de Aprendizaje

- Definir y distinguir entre sistema, entorno, frontera y estado de un sistema termodinámico aplicado a procesos agroindustriales.
- Describir las magnitudes calor y trabajo y cuándo se generan en procesos de alimentos y bebidas.
- Explicar, con ejemplos simples, cómo se relacionan las propiedades macroscópicas con el balance de energía en un proceso básico.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1:** Conceptos fundamentales (sistema, entorno, frontera y estado) y su aplicación a procesos agroindustriales.
Descripción: se presentan definiciones y ejemplos aplicados a alimentos y bebidas, destacando la frontera entre el proceso y el entorno.
2. **Tema 2:** Propiedades de estado y magnitudes básicas (temperatura, presión, volumen, energía interna).
Descripción: se introducen variables que definen el estado y cómo se relacionan en sistemas simples de alimentos.
3. **Tema 3:** Calor y trabajo: conceptos, signos y primeros principios.
Descripción: se explican las transferencias de energía y su interpretación en procesos agroindustriales simples.

Actividades

- **Actividad 1: Clasificación de un proceso de cocción sencillo**

Tema: identificar sistema, entorno y frontera en un proceso de cocción. Resumen: se analizan las transferencias de energía y se establece el balance de energía. Aprendizajes: distinguir entre calor y trabajo y reconocer la dirección de las transferencias.

- **Actividad 2: Lectura guiada de un diagrama de estado para agua**

Tema: interpretar cómo cambian T, P y V durante un calentamiento. Resumen: se identifican cambios de estado y variaciones de energía interna. Aprendizajes: manejo básico de conceptos de estado y energía interna.

- **Actividad 3: Taller de balances de energía en un proceso simple de deshidratación**

Tema: aplicar el balance de energía para un sistema sencillo. Resumen: se formulan ecuaciones de balance y se discuten supuestos. Aprendizajes: aplicar conceptos de calor y trabajo en un caso práctico.

- **Actividad 4: Debate corto sobre sostenibilidad y termodinámica**

Tema: relacionar termodinámica con sostenibilidad en agroindustrias. Resumen: se identifican impactos energéticos y oportunidades de mejora. Aprendizajes: pensamiento crítico sobre decisiones termodinámicas.

Evaluación

Alineación con los objetivos de aprendizaje:

- Objetivo 1 (identificación de conceptos): evaluación formativa mediante preguntas cortas y participación en clase (20%).
- Objetivo 2 (descripción de calor y trabajo): ejercicios escritos de clasificación y ejemplos prácticos (40%).
- Objetivo 3 (interpretación de estados y balances): actividad de resolución de un balance de energía simple (40%).

Unidad 2: Unidad 2: Propiedades termodinámicas básicas y ecuaciones de estado para procesos agroindustriales

Objetivos de Aprendizaje

- Aplicar definiciones de temperatura, presión, volumen y energía interna en sistemas simples de alimentos.
- Utilizar ecuaciones de estado adecuadas (ideal gas, agua/vapor, líquidos) para estimar propiedades termodinámicas.
- Realizar balances de energía que involucren cambios de estado y propiedades asociadas a procesos de agroindustria.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1:** Propiedades termodinámicas básicas y definición de estado.

Descripción: revisión de T, P, V, U y su relación con el estado y las fases de la materia.

2. **Tema 2:** Ecuaciones de estado para gases y líquidos frecuentes en agroindustria.

Descripción: uso de ecuaciones de estado ideales y reales para aire, vapor de agua y soluciones acuosas.

3. **Tema 3:** Balance de energía para sistemas simples con cambios de estado.

Descripción: formulación de balances y cálculo de energía interna y calor-trabajo en procesos simples.

Actividades

- **Actividad 1: Cálculo de propiedades en un tanque de agua caliente**

Tema: estimación de P, T, V y U para un volumen de agua en calentamiento. Resumen: uso de la ecuación de estado del agua y conceptos de energía interna. Aprendizajes: aplicar ecuaciones de estado a líquidos comunes.

- **Actividad 2: Ecuaciones de estado para gases en un secador**

Tema: selección de ecuación de estado para aire/mezclas en secado. Resumen: comparación entre modelo ideal y real. Aprendizajes: elección adecuada de modelo para estimar propiedades.

- **Actividad 3: Laboratorio corto de calibración de propiedades**

Tema: medición de propiedades físicas y verificación con tablas. Resumen: análisis de errores y validación.

Aprendizajes: interpretación de datos experimentales frente a predicciones teóricas.

- **Actividad 4: Revisión de tablas de propiedades de alimentos**

Tema: uso de tablas y bases de datos para seleccionar propiedades. Resumen: interpretación de datos y alcance de límites de uso. Aprendizajes: manejo de recursos de propiedades termodinámicas.

Evaluación

Evaluación por objetivos:

- Objetivo 1: ejercicios de identificación y clasificación de propiedades (30%).
- Objetivo 2: resolución de problemas con ecuaciones de estado (40%).
- Objetivo 3: planteamiento y realización de balances de energía en escenarios simples (30%).

Unidad 3: Unidad 3: Segunda Ley de la Termodinámica y eficiencia de procesos agroindustriales

Objetivos de Aprendizaje

- Explicar conceptos de entropía, procesos reversibles e irreversibles y su relación con la eficiencia.
- Calcular criterios de eficiencia (rendimiento, COP, o exergía) para procesos energéticos simples en alimentos.
- Identificar pérdidas energéticas típicas en operaciones de procesamiento y proponer mejoras eficientes.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1:** Segunda Ley, entropía y procesos reversibles/irreversibles.

Descripción: fundamentos teóricos y su interpretación en procesos de alimentos.

2. **Tema 2:** Eficiencia y rendimientos en procesos de secado, cocción y enfriamiento.

Descripción: métricas para evaluar desempeño energético.

3. **Tema 3:** Pérdidas energéticas y estrategias de mejora.

Descripción: análisis de pérdidas y diseño de operaciones más sostenibles.

Actividades

- **Actividad 1: Evaluación de eficiencia de un deshidratador**

Tema: calcular rendimiento y pérdidas de energía. Resumen: uso de entropía para analizar irreversibilidades.

Aprendizajes: interpretar eficiencia en redes de secado.

- **Actividad 2: Análisis de ciclo de enfriamiento sencillo**

Tema: aplicar COP y compararlas con límites teóricos. Resumen: discusión de mejoras. Aprendizajes: criterios de eficiencia en enfriamiento.

- **Actividad 3: Caso de cocción con pérdidas energéticas**

Tema: identificar pérdidas de calor y optimizar condiciones. Resumen: propuesta de ajustes operativos.

Aprendizajes: impacto de variables termodinámicas en rendimiento.

- **Actividad 4: Debate sobre sostenibilidad y seguridad**

Tema: considerar aspectos ambientales y de seguridad alimentaria. Resumen: discusión de trade-offs. Aprendizajes: pensamiento crítico sobre diseños energéticamente eficientes.

Evaluación

Correspondencia con los objetivos:

- Objetivo 1: evaluación de conceptos y capacidad de reasoning termodinámico (25%).
- Objetivo 2: ejercicios de cálculo de eficiencia (35%).
- Objetivo 3: análisis de pérdidas y propuestas de mejora (40%).

Unidad 4: Interpretación de diagramas termodinámicos en procesos agroalimentarios

Objetivos de Aprendizaje

- Leer e interpretar diagramas T-s, h-s y P-v en contextos alimentarios y identificar estados y transiciones de fase.
- Relacionar transiciones de fase y rutas de proceso con operaciones de evaporación, secado, cocción y enfriamiento.
- Utilizar diagramas para proponer rutas de proceso más eficientes y seguras en términos termodinámicos.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1:** Diagramas de fases y diagramas T-s y h-s.

Descripción: interpretación de las regiones de fase, cambios de estado y variaciones de entropía.

2. **Tema 2:** Relación entre diagramas y operaciones de procesamiento.

Descripción: ejemplos de evaporación, secado y cocción desde la perspectiva termodinámica.

3. **Tema 3:** Casos prácticos de interpretación de diagramas en alimentos.

Descripción: interpretación de escenarios reales y toma de decisiones de diseño.

Actividades

- **Actividad 1: Lectura de diagramas en un proceso de evaporación**

Tema: identificar estados y rutas desde T-s y h-s. Resumen: trazos de procesos y cambios de fase. Aprendizajes: lectura crítica de diagramas para decisiones operativas.

- **Actividad 2: Construcción de un diagrama P-v para un sistema de cocción**

Tema: dibujar y analizar trayectoria de presión vs volumen. Resumen: revisión de condiciones de seguridad y eficiencia. Aprendizajes: interpretación de compresiones y expansiones en alimentos.

- **Actividad 3: Caso de secado y secuencias termodinámicas**

Tema: usar diagramas para seleccionar rutas de secado eficientes. Resumen: comparación de rutas y criterios de decisión. Aprendizajes: utilización de diagramas para optimización.

Evaluación

Evaluación centrada en la habilidad de interpretar y aplicar diagramas:

- Objetivo 1: precisión en lectura de diagramas (30%).
- Objetivo 2: aplicación de diagramas a operaciones (40%).
- Objetivo 3: capacidad de proponer mejoras basadas en diagramas (30%).

Unidad 5: Unidad 5: Implicaciones de la termodinámica para sostenibilidad y seguridad alimentaria

Objetivos de Aprendizaje

- Analizar impactos ambientales (consumo de energía, emisiones, uso de recursos) de operaciones termodinámicas en agroindustrias.
- Evaluar costos, beneficios y riesgos económicos y de seguridad asociados a decisiones de diseño termodinámico.
- Proponer estrategias de diseño de procesos que mejoren sostenibilidad, seguridad y calidad de los alimentos.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1:** Sostenibilidad y seguridad alimentaria desde la termodinámica.

Descripción: vínculo entre energía, seguridad y calidad de los alimentos y su entorno.

2. **Tema 2:** Huella energética y evaluación económica de procesos.

Descripción: herramientas para estimar consumo de energía, costos y beneficios.

3. **Tema 3:** Estrategias de diseño termodinámico para reducción de consumo y riesgo.

Descripción: enfoques de optimización y buenas prácticas en la industria alimentaria.

Actividades

- **Actividad 1: Estudio de caso de secado y huella energética**

Tema: estimación de consumo y emisiones en un proceso de secado. Resumen: análisis de opciones de mejora y reportes. Aprendizajes: identificación de impactos y estrategias de reducción.

- **Actividad 2: Diseño conceptual de un proceso más eficiente**

Tema: proponer cambios termodinámicos para reducir consumo. Resumen: evaluación de costos y beneficios. Aprendizajes: pensamiento de diseño y balance entre eficiencia y seguridad.

- **Actividad 3: Debate y ética en decisiones termodinómicas**

Tema: discutir impactos sociales y económicos. Resumen: reflexión crítica sobre trade-offs entre rendimiento y seguridad. Aprendizajes: razonamiento ético y sostenible.

Evaluación

Enfoque en sostenibilidad, seguridad y costos:

- Objetivo 1: análisis de impactos ambientales (30%).
- Objetivo 2: evaluación económica y de seguridad (40%).
- Objetivo 3: propuesta de soluciones de diseño termodinámico (30%).