



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
Departamento: Ciencias Básicas
Area: Física

(Programa del año 2021)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
Física	Brom.	C.D. N°00 8/11	2021	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
---------	---------	-------	------------

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
Hs	Hs	Hs	Hs	Hs

Tipificación	Periodo
--------------	---------

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas

IV - Fundamentación

La Física desde hace mucho tiempo ha intentado describir los distintos comportamientos de la naturaleza con el fin de analizarla y describirla. Para poder recurrir a su estudio el hombre ha utilizado diversas herramientas y el aporte de otros conocimientos provenientes de Matemática, Química y hoy en día avanzados programas de computación que permiten realizar aproximaciones a la realidad con gran precisión.

Si bien la Física que se verá en este curso estará formada por una recopilación de los principales conocimientos de la misma, será fundamental que las y los estudiantes adquieran habilidades propias para su posterior formación, ya que se trata de una ciencia básica de carácter científico. El curso está dirigido a estudiantes de primer Año que tengan conocimientos de Física del secundario, pero se profundizará en el estudio de magnitudes y errores en mediciones; movimiento de los cuerpos; y se hará fundamental hincapié en: Hidrostática e hidrodinámica, y conceptos relacionados con Termodinámica entre otros.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Que los estudiantes:

- _ Comprendan los conceptos básicos de los fenómenos mecánicos, térmicos; estática y dinámica de fluidos; propiedades de los sólidos y líquidos, electricidad y magnetismo.
- _ Adquieran una serie de conocimientos básicos sistematizados que luego le permitirá desempeñarse en las materias correlativas y en su vida profesional.
- _ Obtengan destreza en el montaje y manejo de instrumental de laboratorio.
- _ Aprendan Resolución de Problemas, logrando comprender de manera cualitativa los fenómenos que le rodean y transferir

esa capacidad a situaciones cotidianas.

_Logren un buen manejo de los sistemas de unidades y medidas, y de órdenes de magnitud de un fenómeno.

_Que tengan capacidad de interpretar datos relevantes para su futuro profesional.

_Desarrollen capacidades metacognitivas para poder mejorar hábitos de estudio

VI - Contenidos

Unidad 1.- Magnitudes, vectores, errores.

La Física, introducción. Magnitudes fundamentales y derivadas. Unidades, múltiplos y submúltiplos de medidas fundamentales. Magnitudes escalares y vectoriales Concepto de vectores: Componentes de un vector. Operaciones con vectores. Análisis dimensional. Mediciones y errores. Problemas -

Unidad 2 .- Estática

Fuerza concepto de fuerza. Equilibrio de una partícula. Primera condición de equilibrio. Momento de una fuerza ó torque. Momento de fuerzas concurrentes. Equilibrio de un cuerpo. Segunda condición de equilibrio. Aplicaciones: máquinas simples: Plano inclinado, palanca, polea, torno. Problemas.

Unidad 3.- Cinemática de la partícula.

Velocidad y aceleración .Movimiento uniforme. Movimiento uniformemente acelerado. Caída de los cuerpos. Movimiento circular uniforme. Velocidad angular y tangencial. Problemas.

Unidad 4.- Dinámica de la partícula.

Leyes de Newton. Peso y masa. Sistema de unidades. Sistema Internacional. Rozamiento. Problemas.

Unidad 5.- Trabajo y Energía.

Concepto de trabajo mecánico. Energía cinética. Trabajo y energía cinética. Energía potencial. Principio de conservación de la energía mecánica. Potencia. Problemas.

Unidad 6.- Estática de los fluidos.

Presión, densidad. Teorema general de la hidrostática. Principio de Pascal. Prensa hidráulica. Principio de Arquímedes. Presión atmosférica, barómetros. Tensión superficial, capilaridad. Osmosis. Presión osmótica. Presión osmótica en alimentos. Problemas.

Unidad 7 .- Dinámica de los fluidos

Movimiento de los fluidos, ecuación de continuidad, gasto ó caudal. Teorema de Bernoulli , aplicaciones : piezómetro, Medidor de Venturi .Problemas.

Unidad 8 .-Transferencia de calor y nociones de termodinámica.

Escalas termométricas .Dilatación térmica. Experiencia de Joule. Primera ley de la Termodinámica. Transferencia del calor: Conducción, Convección, Radiación. Cuerpo negro. Segunda ley de la termodinámica. Nociones de refrigeración. Efectos de transferencia de calor en alimentos y en industria alimenticia. Problemas

Unidad 9 .- Electrostática.

Cargas eléctricas. Fuerzas eléctricas. Campo eléctrico. Potencial eléctrico, diferencia de potencial. Capacidad, Condensadores y sus propiedades. Conductividad eléctrica en alimentos. Nociones de aplicaciones industria alimenticia. Problemas.

Unidad 10.-Corriente eléctrica y nociones de electromagnetismo.

Origen del movimiento de cargas. Intensidad de la corriente. Ley de Ohm, resistencia eléctrica. Circuitos eléctricos de corriente continua. Potencia eléctrica. Imanes. Campo magnético. Fuerza magnética sobre una carga eléctrica y sobre un conductor. Nociones de aplicación en industria alimenticia. Problemas.

Unidad 11.- Colorimetría.

Teorías sobre naturaleza de la luz. Fuentes de luz. El ojo. Especificaciones sobre el color. Importancia del color en la conservación de alimentos. Nociones de algunos equipos utilizados en la determinación del color en los alimentos

VII - Plan de Trabajos Prácticos

De aula:

Cada unidad del programa analítico, tiene su correspondiente guía de trabajos prácticos de problemas.

De laboratorio:

- 1.- Mediciones y errores. Instrumentos de medidas. Escalas. Otras alternativas: Software Phet ; Software Educaplus.
- 3.- Movimiento rectilíneo uniforme y Movimiento rectilíneo uniformemente acelerado. Caída de los

cuerpos.(Software-Science Workshop: Pasco). Otras alternativas: Software Phet.

4.- Hidrostática, experiencias sencillas de laboratorio. Otras alternativas: Software Phet ; Software Educaplus.

VIII - Regimen de Aprobación

METODOLOGÍA DE DICTADO Y APROBACIÓN DE LA ASIGNATURA

1. - DICTADO: El dictado de la materia se realizará mediante modalidad virtual mientras dure el estado de emergencia sanitaria con la siguiente modalidad:

1.1.- Dictado de clases teóricas-prácticas en modalidad virtual. (o presencial)

1.2.- Dictado de clases prácticas de aula virtual(o presencial)

1.3.- Dictado de clases prácticas de laboratorio mediante simulaciones (o presencial)

2.-DURACIÓN y DISTRIBUCIÓN: La duración y distribución del crédito horario para el dictado de las clases son:

2.1.- Clases teórico 3 horas semanales, en modalidad virtual (o presencial)

2.2.- Clases prácticas de aula: 3 horas semanales (o presencial)

2.3.- Clases prácticas de laboratorio: 1 hora semanal (o presencial)

2.4.- Horarios

Teoría

Lunes: 8:30 a 10:00 hs

Miércoles: 8:30 a 10:00 hs

Práctica

Lunes: 10:00 a 12:00 hs

Miércoles: 10:00 a 12:00 hs

2.5. Fecha (estimada) de parciales (de acuerdo a OCS 32/14)

1er Parcial: 29/09/2021

1era Recuperación 1er Parcial:06/10/2021

2da Recuperación 1er Parcial: 01/12/2021

2do Parcial: 10/11/2021

1era Recuperación 2do Parcial: 17/11/2021

2da Recuperación 2do Parcial: 24/11/2021 (se debe tener aprobado el 1er Parcial en cualquiera de las instancias)

2.6. Al inicio de cuatrimestre se le entregará al alumno la planificación completa de la asignatura (teoría, prácticos, laboratorios) conjuntamente con el programa de la materia.

3. RÉGIMEN DE REGULARIDAD:

Sólo podrán acceder a este régimen los estudiantes que cumplan con las condiciones requeridas para cursar la asignatura que estipula el régimen de correlatividades vigentes en el plan de estudios de la carrera y se encuentren debidamente inscriptos en este curso.

El alumno se hallará en carácter de REGULAR, y tendrá derecho a la firma de la libreta universitaria cuando haya cumplimentado las siguientes condiciones:

Prácticos de aula: Asistencia de un 80% de total de las clases prácticas. Aprobación de los dos exámenes parciales (en cualquiera de las instancias).

Prácticos de laboratorio: Asistencia de un 100% del total de los trabajos prácticos de laboratorio. Realización, entrega y aprobación de los informes de laboratorio.

Aprobación del 100% de las evaluaciones parciales “prácticas” o sus recuperaciones, con un mínimo de 6 (seis) puntos.

4. RÉGIMEN DE PROMOCIÓN:

Sólo podrán acceder a este régimen los estudiantes que cumplan con las condiciones requeridas para cursar y aprobar la asignatura que estipula el régimen de correlatividades vigentes en el plan de estudios de la carrera y se encuentren

debidamente inscriptos en este curso.

Condiciones para promocionar el curso:

Asistencia al 80% de las actividades Prácticas de aula.

Aprobación del 100% de las actividades de Práctico de laboratorio.

Aprobación del 100% de las evaluaciones parciales PRÁCTICAS o sus recuperaciones, con un mínimo de 7 (siete) puntos.

Aprobación del 100% de las evaluaciones parciales TEÓRICAS o sus recuperaciones, con un mínimo de 7 (siete) puntos.

DETALLE: Se tomarán dos evaluaciones TEÓRICAS con su correspondiente recuperación. El alumno que haya aprobado una de las evaluaciones o su recuperación tendrá derecho a recuperar la evaluación no aprobada. El alumno que no haya aprobado alguna de las evaluaciones o su recuperación, **NO PROMOCIONA EL CURSO**.

La nota final en la materia surgirá del promedio de las notas obtenidas en la aprobación de las distintas unidades temáticas teóricas.

5. RÉGIMEN APROBACION CON EXAMEN FINAL:

El alumno debe tener la condición de Alumno Regular.

6. RÉGIMEN PARA ESTUDIANTES NO REGULARES:

Sólo podrán acceder a este régimen los estudiantes que registraron su inscripción anual en el período establecido y aquellos que estén comprendidos en alguna de las siguientes opciones:

Los estudiantes que estando inscriptos en el curso como promocionales o regulares, no cumplieron con los requisitos estipulados en el programa para esas categorías.

Los estudiantes no inscriptos para cursar, que cumplen con las correlativas requeridas para rendir el curso.

Los estudiantes que han obtenido la regularización en el curso, pero el plazo de su validez ha vencido.

Deberán aprobar un examen práctico con un mínimo de 7 puntos que comprenderá problemas de todas las unidades del curso. Si aprueba esta instancia debe rendir la práctica de laboratorio y si este examen se aprueba luego deberá aprobar un examen teórico con un mínimo de 4 puntos.

Programa: El Examen Final se tomará con el último programa analítico aprobado.

Programa Para El Examen Final

El último programa analítico aprobado.

Bolilla 1 : Unidades 2 –4- 6 –8 - 10, del programa analítico .-

Bolilla 2 : Unidades 1- 3 – 7 - 9 – 11, del programa analítico .-

Bolilla 3 : Unidades 2- 3 - 6 – 7 –4, del programa analítico .-

Bolilla 4 : Unidades 3- 4 – 7 – 8 – 10, del programa analítico .-

Bolilla 5 : Unidades 2-5 – 6 – 9 – 11, del programa analítico .-

Bolilla 6 : Unidades 1- 3 – 7 – 8 - 10, del programa analítico .-

Bolilla 7 : Unidades 3- 4– 7 – 9 – 1 , del programa analítico .-

Bolilla 8 : Unidades 1- 5 – 6 – 8 – 10, del programa analítico .-

Bolilla 9 : Unidades 2- 3 – 6 – 9 – 11, del programa analítico .-

IX - Bibliografía Básica

- [1] [1] Sears y Zemansky (2014). Física. Ed. Pearson
- [2] [2] Giancoli, Douglas: Física (2006) Principios con aplicaciones-Ed. Prentice Hall
- [3] [3] Cromer A.H. (2004). Física para las Ciencias para la vida. Ed. Reverté
- [4] [4] Kane J. W., Stornheim M.M. (2004). Física. Ed. Reverté
- [5] [5] Blackwood O., Kelly W., Bell R. Física General (1980). Editorial CECOSA
- [6] [6] Castiglione R., Perazzo O., Rela A. (1998) Física I y II . Ed. Troquel
- [7] [7] Strother G. K . (2000) Física aplicada las ciencias de la salud. Ed. McGraw-Hill
- [8] [8] Bollini , Gianbiaggi (1995). Mecánica , Ondas , Acústica y Termodinámica

X - Bibliografía Complementaria

- [1] Bibliografía electrónica:
- [2] [1] Cabrera, R. (2010) . Física para CBC, parte 1.
<https://asimov.com.ar/wp-content/uploads/Libro-de-Fisica-Parte-1-con-tapa-para-anillar-220-Pag.pdf>
- [3] [2] Cabrera, R. (2010). Física para CBC, parte 2.
<http://ciencias.ubiobio.cl/fisica/wiki/uploads/CarlosRios/libroejercicios.pdf>
- [4] [3] Hewitt, P. (2007). Física conceptual. https://fq.iespm.es/documentos/lecturas/fisica_conceptual.pdf
- [5] [4] MEN (2007). Física. Ministerio de Educación de la Nación.
<http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL002693.pdf>

XI - Resumen de Objetivos

Que los estudiantes:

- _ Comprendan los conceptos básicos de los fenómenos mecánicos, térmicos; estática y dinámica de fluidos; propiedades de los sólidos y líquidos, electricidad y magnetismo.
- _ Adquieran una serie de conocimientos básicos sistematizados que luego le permitirá desempeñarse en las materias correlativas y en su vida profesional.
- _ Obtengan destreza en el montaje y manejo de instrumental de laboratorio.
- _ Aprendan Resolución de problemas, logrando comprender de manera cualitativa los fenómenos que le rodean y transferir esa capacidad a situaciones cotidianas.
- _ Logren un buen manejo de los sistemas de unidades y medidas, y de órdenes de magnitud de un fenómeno.
- _ Desarrollen capacidades metacognitivas para poder mejorar hábitos de estudio.

XII - Resumen del Programa

1. Magnitudes –Vectores- Escala. Magnitudes escalares, múltiplos. Mediciones y errores
2. Estática: Equilibrio de la partícula. Equilibrio del cuerpo: 1era y 2da. condición. Máquinas simples.
3. Cinemática de la partícula: Movimiento Uniforme. Movimiento uniformemente acelerado. Caída de los cuerpos. Movimiento circular uniforme.
4. Dinámica de la partícula. Leyes de Newton. Unidades.
5. Trabajo y Energía. Trabajo y Energía cinética. Potencia. Conservación de la energía.
6. Estática de Fluidos: Teorema general de la hidrostática. Principio de Arquímedes. Presión atmosférica. Presión osmótica en alimentos
7. Dinámica de Fluidos. Teorema de Bernoulli: aplicaciones. Fluidos viscosos.
8. Escalas térmicas: Primera ley de la Termodinámica. Transferencia del calor. Segunda Ley de la termodinámica. Nociones de aplicación en industria alimenticia
9. Electroestática. Ley de Coulomb. Nociones de aplicación en industria alimenticia

10. Corriente eléctrica: Ley de Ohm. Circuitos eléctricos de corriente continua. Potencia. Nociones de aplicación en industria alimenticia

11. Electromagnetismo: Fuerza magnética. Fuerza electromotriz inducida. Inducción mutua. Ideas sobre motores. Nociones de aplicación en industria alimenticia

XIII - Imprevistos

Debido a la situación imperante de Pandemia, algunos aspectos normales del desarrollo de la asignatura se vieron y se verán alterados, especialmente los relacionados a la modalidad presencial. Se intentarán implementar diversas estrategias de enseñanza-aprendizaje relacionadas con las TIC's, con la mera intención de atenuar esta situación y lograr así el mejor aprendizaje posible en los estudiantes.

Por este motivo están previstas actividades de tipo virtual que incluirán el uso de: teleconferencias (meet, zoom o algún programa similar), plataforma virtual Moodle _donde el estudiante dispondrá de la totalidad del material_ classroom, formularios de google y otros.

XIV - Otros