



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

(Programa del año 2026)  
(Programa en trámite de aprobación)  
(Presentado el 31/03/2026 09:14:57)

### I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
Operaciones de Transferencia de Materia	ING.EN ALIMENTOS	OCD N° 22/20 22	2026	1° cuatrimestre

### II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
GRZONA, LILIANA MYRIAM	Prof. Responsable	P.Tit. Exc	40 Hs
CHIAMBRETTO, OSVALDO HUGO	Responsable de Práctico	JTP Exc	40 Hs

### III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
Hs	3 Hs	4 Hs	1 Hs	8 Hs

Tipificación	Periodo
B - Teoria con prácticas de aula y laboratorio	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
11/03/2026	23/06/2026	15	120

### IV - Fundamentación

Los procesos de separación son muy importantes en las industrias agro-alimentarias. Tanto los productos alimenticios de base (azúcar, aceite, especias, etc) como los más elaborados son sometidos a alguna fase de separación, ya sea para eliminar fracciones indeseables o no comestibles como para la recuperación de productos valiosos.

Las operaciones de separación que veremos en este curso pueden agruparse en aquellas en las que el mecanismo controlante de la separación es la transferencia de masa a nivel molecular (destilación, extracción, absorción, adsorción), aquellas en las que tanto la transferencia de masa como de calor son controlantes y por lo tanto se estudian como transferencia simultanea de calor y masa ( humidificación y deshidratación) y finalmente aquellas operaciones nuevas aplicadas al procesamiento de alimentos tales como separación por membranas.

### V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Analizar las operaciones de separación de mezclas homogéneas a fin de seleccionar las herramientas apropiadas para el cálculo y diseño de equipos

Identificar mecanismos de transferencia de masa a efectos de determinar condiciones para el diseño

Evaluar equipos de separación de mezclas homogéneas a fin de seleccionar el adecuado para una aplicación particular

Diseñar equipos de separación a efectos de establecer requerimientos energéticos, tamaño del equipo y condiciones de operación

## VI - Contenidos

### Unidad 1. – Principios de transferencia de masa molecular y convectiva

Características de los procesos de separación: alimentación, agente de separación, productos. Transferencia de masa por difusión. Difusión en mezclas binarias. Difusión a través de gases, líquidos y sólidos. Transferencia de masa por convección. Coeficientes de transferencia de masa. Transferencia de masa en estado no estacionario

### Unidad 2.- Destilación

Introducción a las Operaciones de Transferencia de Materia. Equilibrio líquido-vapor. Destilación de mezclas binarias. Rectificación continua de mezclas binarias. Rectificación discontinua. Algoritmos y aproximaciones de cálculo.

### Unidad 2.- Absorción

Equilibrio gas-líquido. Mecanismos de absorción. Diseño de columnas empacadas y columnas de platos.

### Unidad 3.- Extracción sólido-líquido

Extracción sólido-líquido. Tipos de procesos de extracción. Principios generales. Equilibrio sólido líquido. Equipos de extracción. Algoritmos y aproximaciones de cálculo.

### Unidad 4.- Humidificación

Humedad absoluta. Humedad relativa. Punto de rocío. Volumen húmedo. Diagrama psicrométrico. Torres de enfriamiento. Relación general para el contacto aire-agua. Línea de operación. Altura de la torre.

### Unidad 5.- Deshidratación de alimentos.

Fundamentos de secado. Isotermas de sorción de agua en alimentos. Predicción de velocidades de secado: curvas de secado. Secado spray. Cambios de calidad de alimentos durante el secado. Equipos.

### Unidad 6.- Concentración por membranas

Fundamentos. Tipos de membranas. Operaciones de ultrafiltración, microfiltración y osmosis inversa. Instalaciones. Aplicaciones a la industria de alimentos. Efectos sobre los alimentos.

## VII - Plan de Trabajos Prácticos

En las unidades 1 a 5 se desarrollarán guía de problemas. Cada guía constará de situaciones problemáticas de creciente complejidad. Se utilizarán dos semanas (10 horas) por tema para la resolución en clase. Los problemas que queden sin resolver serán desarrollados con la ayuda de clase de consulta.

En las unidades de: Destilación, Extracción sólido-líquido, Humidificación y Deshidratación de alimentos se realizarán prácticos experimentales de laboratorio y planta piloto. Para llevarlos a cabo se entrega una guía previamente para que puedan desenvolverse adecuadamente.

Antes de cada trabajo práctico se informará a los estudiantes acerca de los riesgos que debe considerar y se indicarán las medidas de seguridad a fin de prevenir y evitar accidentes.

Los estudiantes deberán asistir provistos de guardapolvo y se les entregará material descartable para su protección

Los estudiantes deberán presentar un informe individual o en grupo de no más de dos estudiantes, dependiendo del tema del práctico

## VIII - Regimen de Aprobación

### A - METODOLOGÍA DE DICTADO DEL CURSO:

El dictado de la asignatura comprende actividades de dictado de teoría, resolución de problemas de ingeniería y actividades experimentales de laboratorio y planta piloto.

Las clases teóricas (3 horas semanales), consisten en exposición de los conceptos teóricos y discusión sobre los puntos principales del tema. Esta discusión se genera a partir de preguntas disparadoras o trabajos publicados. Se plantean ejemplos sencillos.

La Resolución de problemas de ingeniería consiste en clases de aula con asistencia del jefe de trabajos prácticos. Los problemas se resuelven con apoyo de computadora y material bibliográfico. La parte de Resolución de Problemas de la asignatura se puede promocionar aprobando tres exámenes parciales escritos durante el cursado. La promoción parcial es opcional. Los exámenes parciales involucran problemas y/o preguntas con aspectos conceptuales y/o resolución numérica.

Todas las instancias son de resolución individual por parte del alumno

Los prácticos de laboratorio y planta piloto se llevan a cabo siguiendo una guía que el estudiante debe leer previamente. Estas actividades se evalúan mediante los informes y son 100% obligatorias. Para llevar a cabo estas actividades se plantean previamente los objetivos de la práctica a desarrollar y, en el caso de los prácticos en planta piloto se distribuyen funciones a fin de coordinar las actividades. Antes del inicio de cada actividad se realiza una charla de inducción.

En aquellos casos en que el práctico se acompaña con una producción de alimentos (mermeladas, dulces, deshidratados, concentrados) los estudiantes deberán verificar insumos y materias primas disponibles y faltantes.

#### **B - CONDICIONES PARA REGULARIZAR EL CURSO**

- Asistir al 80% de las clases de resolución de problemas
- Asistir al 100% de prácticos de laboratorio y planta piloto. Aprobar los informes correspondientes.
- La parte de Resolución de Problemas de la asignatura se puede promocionar aprobando tres exámenes parciales escritos durante el cursado (o las recuperaciones que considere la normativa). La promoción parcial es opcional. Los exámenes parciales involucran problemas y/o preguntas con aspectos conceptuales y/o resolución numérica. Todas las instancias son de resolución individual por parte del alumno.

#### **C – RÉGIMEN DE APROBACIÓN CON EXÁMEN FINAL**

Para alumnos regulares. Consiste en dos instancias de evaluación. Un examen escrito (Examen de Problemas) de tres horas (3 h) de duración donde deben resolver en forma individual problemas o preguntas, pudiendo consultar sus apuntes personales y el material que provee la asignatura.

Quienes hayan optado por el sistema de promoción parcial, no deben rendir este examen. Aprobada esa instancia, los alumnos deben rendir una evaluación oral individual (Examen de Teoría) ante el tribunal examinador sobre contenidos de la asignatura.

La calificación final surge de la evaluación del alumno en las dos instancias (Examen de Problemas y Examen de Teoría)..

#### **D – RÉGIMEN DE PROMOCIÓN SIN EXAMEN FINAL**

Deben cumplir con la aprobación de los tres parciales o sus respectivas recuperaciones. En la última semana se resolverá un proyecto de ingeniería o con pautas marcadas, aplicando técnicas y herramientas de la ingeniería.

#### **E – RÉGIMEN DE APROBACIÓN PARA ESTUDIANTES LIBRES**

Para aquellos alumnos que se encuentren en condición de libre, para aprobar la asignatura el alumno debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Aprobar un examen escrito que consistirá en un problema de aplicación y una actividad relacionada con los prácticos experimentales de laboratorio y/o planta piloto.
- Aprobar un examen cuyo contenido son los fundamentos teóricos de la asignatura. Las unidades de examen coinciden con el programa analítico

## **IX - Bibliografía Básica**

- [1] Todos los libros recomendados están disponibles en Biblioteca VM
- [2] Operaciones Unitarias en la Ingeniería de alimentos. A. Ibarz, G. V. Barbosa-Canovas. Ediciones Mundi-Prensa (2005).
- [3] Operaciones de Transferencia de Masa, R. Treybal . Mc Graw – Hill. (2002). )
- [4] Procesos de transporte y Principios de procesos de separación. Christie J. Geankoplis.(2008)
- [5] Ingeniería Industrial alimentaria. Vol. II. Técnicas de separación. P. Mafart, E. Beliard. Ed.Acribia.(1994).
- [6] Handbook of food engineering. D. Heldman y D. B. Lund. Marcel Dekker Inc. (1992)
- [7] Tecnología del procesado de alimentos. Principios y práctica. P. Fellows. 2da. Edición. Editorial Acribia (2007)
- [8] Fundamentals of food process engineering. R. Toledo. Aspen publishers (1992).
- [9] Las operaciones de la Ingeniería de los Alimentos. G.J.Brennan, J.R.Butters, N.D.Cowell y A. Lilley. Editorial Aspen Publisher (1998)

## **X - Bibliografía Complementaria**

- [1] Todos los libros recomendados están disponibles en Biblioteca VM
- [2] Principios de Operaciones Unitarias. A. S. Foust, L. A. Wenzel, C. W. Clump, L. Maus, L. B. Andersen. C.E.C.S.A. (1979).
- [3] The fundamentals of food engineering. S. Charm. The AVI publishing company inc. (1971).
- [4] Handbook of food processing equipment. G. D. Saravacos, A. K. Kostaropoulos. Kluwer Academic/Plenum publishers (2002).
- [5] Deshidratación de alimentos. G. A. Barbosa Canovas, H. Vega Mercado. Editorial Acribia (2000).

## XI - Resumen de Objetivos

RA1 Analizar las operaciones de separación de mezclas homogéneas a fin de seleccionar las herramientas apropiadas para el cálculo y diseño de equipos  
RA2 Identificar mecanismos de transferencia de masa a efectos de determinar condiciones para el diseño  
RA3 Evaluar equipos de separación de mezclas homogéneas a fin de seleccionar el adecuado para una aplicación particular  
RA4 Diseñar equipos de separación a efectos de establecer requerimientos energéticos, tamaño del equipo y condiciones de operación

## XII - Resumen del Programa

Unidad 1. – Principios de transferencia de masa molecular y convectiva  
Unidad 2.- Destilación  
Unidad 2.- Absorción  
Unidad 3.- Extracción sólido-líquido  
Unidad 4.- Humidificación  
Unidad 5.- Deshidratación de alimentos.  
Unidad 6.- Concentración por membranas

## XIII - Imprevistos

Las acciones a aplicar dependerán del tipo de imprevisto. En términos generales se entregará material de estudio con clases de apoyo priorizando las Unidades 1,3,4 y 5 en aplicaciones prácticas.

## XIV - Otros

Aprendizajes Previos:

- Conocer Leyes de la termodinámica, conceptos de equilibrio de fases
- Reconocer los sistemas en procesos alimentarios
- Aplicar leyes de conservación
- Identificar medidas de concentración de componentes

Detalles de horas de la Intensidad de la formación práctica

Cantidad de horas de Teoría: 45

Cantidad de horas de Formación Experimental: 15

Cantidad de horas de Resolución Problemas Ingeniería con utilización de software específico: 60

Cantidad de horas de Diseño o Proyecto de Ingeniería con utilización de software específico: Esta actividad la realizarán los estudiantes en condiciones de promoción.

Aportes del curso al perfil de egreso:

- 1.1. Identificar, formular y resolver problemas. (Nivel 3)
- 1.2. Concebir, diseñar, calcular, analizar y desarrollar proyectos. (Nivel 2). Se logrará especialmente en la promoción del curso.
- 1.5. Certificar el funcionamiento, condición de uso o estado. (Nivel 2)
- 1.6. Proyectar y dirigir lo referido a la higiene, seguridad, impacto ambiental. (Nivel 1).
- 1.7. Gestionar y auditar sistemas de calidad. (Nivel 2).
- 2.1. Utilizar y adoptar de manera efectiva las técnicas, instrumentos y herramientas de aplicación. (Nivel 1).
- 2.2. Contribuir a la generación de desarrollos tecnológicos y/o innovaciones tecnológicas. (Nivel 2).
- 2.3. Considerar y actuar de acuerdo con disposiciones legales y normas de calidad. (Nivel 2).
- 2.4. Aplicar conocimientos de las ciencias básicas de la ingeniería y de las tecnologías básicas. (Nivel 3)

- 2.5. Planificar y realizar ensayos y/o experimentos y analizar e interpretar resultados. (Nivel 2).
- 3.2. Comunicarse con efectividad en forma escrita, oral y gráfica. (Nivel 2)
- 3.3. Manejar el idioma inglés con suficiencia para la comunicación técnica. (Nivel 2).
- 3.4. Actuar con ética, responsabilidad profesional y compromiso social, considerando el impacto económico, social y ambiental de su actividad en el contexto local y global. (Nivel 2)
- 3.5. Aprender en forma continua y autónoma. (Nivel 3)
- 3.6. Actuar con espíritu emprendedor y enfrentar la exigencia y responsabilidad propia del liderazgo. (Nivel 1).

**ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA**

**Profesor Responsable**

Firma:

Aclaración:

Fecha: