



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química Bioquímica y Farmacia
Departamento: Química
Area: Tecnología Química y Biotecnología

(Programa del año 2026)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
FENÓMENOS DE TRANSPORTE	ING. EN ALIMENTOS	12/20 23	2026	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
OCHOA, NELIO ARIEL	Prof. Responsable	P.Tit. Exc	40 Hs
ILLANES, CRISTIAN OMAR	Prof. Colaborador	P.Adj Exc	40 Hs
TAKARA, EDUARDO ANDRES	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	4 Hs	4 Hs	2 Hs	10 Hs

Tipificación	Periodo
B - Teoria con prácticas de aula y laboratorio	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
03/08/2026	13/11/2026	15	150

IV - Fundamentación

La enseñanza y estudio de los fenómenos de transporte permiten la interpretación de los mecanismos que involucran la transferencia de las propiedades cantidad de movimiento, energía y materia, y constituyen las bases para el diseño de las operaciones en la rama de la Ingeniería y Ciencias Aplicadas.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Lograr que el alumno comprenda la metodología y sistemática del estudio de los fenómenos de transferencia de cantidad de movimiento, calor y masa.

EJES TRANSVERSALES

- Identificación, formulación y resolución de problemas de ingeniería en alimentos.

Desarrollo de estudios de caso de la industria alimentaria en los que se analicen los tres tipos de transferencia (cantidad de movimiento, energía y materia) presentes en distintas operaciones unitarias. Se busca que los estudiantes diagnostiquen el problema, formulen hipótesis y propongan soluciones fundamentadas en balances diferenciales y macroscópicos.

-Concepción, diseño y desarrollo de proyectos de ingeniería en alimentos.

Elaboración de un proyecto de diseño de equipos o procesos alimentarios (ej. determinaciones reológicas para solucionar problemas de alteraciones alimentarias, intercambiadores de calor, sistemas de envasado) aplicando principios de transporte.

Los estudiantes deberán justificar las decisiones de diseño mediante ecuaciones constitutivas y la aplicación de números adimensionales.

-Gestión, planificación, ejecución y control de proyectos de ingeniería en alimentos.

Organización de trabajos grupales de problemas prácticos con cronograma, asignación de roles y control de avances para resolver problemas de transferencia. Se pretende que los estudiantes ejerciten la planificación, ejecución y evaluación de resultados en un contexto de resolución de las guías propuestas.

- Utilización de técnicas y herramientas de aplicación en la ingeniería en alimentos.

Inducción al uso de herramientas digitales (McGraw-Hill Connect) para modelar fenómenos de transporte en geometrías complejas. El objetivo es que los estudiantes integren el uso de recursos tecnológicos en la resolución de problemas de ingeniería en alimentos.

-Generación de desarrollos tecnológicos y/o innovaciones tecnológicas.

En los prácticos de laboratorios se induce a mejorar los mismos aportando ideas para el diseño de propuestas de mejora tecnológica en procesos de transferencia.

- Fundamentos para el desempeño en equipos de trabajo.

Participación en prácticas de laboratorio y resolución colaborativa de problemas, con énfasis en la cooperación, la distribución de tareas y la toma de decisiones conjunta.

- Fundamentos para una comunicación efectiva.

Se busca que los estudiantes desarrollen habilidades de comunicación técnica en distintos formatos a través de la exposición de un problema con dispositivos y la elaboración de informes de laboratorios para empresas solicitantes (los laboratorios parten de un problema que presenta una empresa hipotética).

- Fundamentos para una actuación profesional ética y responsable.

Discusión y reflexión sobre normas de seguridad e higiene en el laboratorio, así como sobre la responsabilidad en el manejo de datos experimentales. El objetivo es promover una práctica profesional ética y segura.

- Fundamentos para evaluar y actuar en relación con el impacto social de su actividad profesional en el contexto global y local.

Análisis del impacto ambiental y social de procesos de transferencia en la industria alimentaria. Se pretende que los estudiantes valoren las consecuencias globales y locales de sus decisiones técnicas, como profesionales en un ámbito industrial o académico.

- Fundamentos para el aprendizaje continuo.

Se propone la discusión crítica de la bibliografía a través de la búsqueda de errores conceptuales o analíticos. Se busca fomentar la autoformación.

-Fundamentos para el desarrollo de una actitud profesional emprendedora.

Se pretende que el estudiante pueda generar nuevos productos, sistemas de producción o solucionar problemas a partir de los conocimientos relativos a los fenómenos de transporte.

VI - Contenidos

CONTENIDOS MÍNIMOS: Ecuaciones de balance diferencial de masa, cantidad de movimiento y energía.

Ecuaciones constitutivas de las densidades de flujo de las propiedades transportadas. Flujos no Newtonianos. Análisis dimensional y semejanza dinámica. Predicción de los coeficientes de transferencia en distintos flujos y geometrías.

Diseño por balance macroscópico.

PROGRAMA ANALÍTICO Y/O DE EXAMEN:

Tema 1: Transporte: Generalidades.

Objeto del estudio del fenómeno de transporte. Propiedades transportadas. Transporte y las operaciones básicas de la industria. Transporte y Planta piloto. Generalidades sobre mecánica de fluidos. Estática. Cinemática: ecuación de continuidad. Deducción por balance diferencial. Expresión en coordenadas cilíndricas, esféricas. Notación vectorial.

Tema 2: Transporte de Cantidad de Movimiento

Coefficiente de viscosidad: Ley de Newton. Predicción del coeficiente de viscosidad para gases a elevada presión. Diagramas generalizados. Gases a baja presión. Coeficiente de viscosidad a partir de la teoría cinética. Predicción a partir de los parámetros de Lennard-Jones. Viscosidad de líquidos. Fluidos no-newtonianos. Diferentes modelos. Análisis diferencial del Transporte de Cantidad de Movimiento: Ecuación general en función de la densidad de flujo de cantidad de movimiento. Ecuación general en función de los gradientes de velocidad, forma vectorial. Ecuación de Navier-Stokes. Expresión de la ecuación general de conservación de cantidad de movimiento en coordenadas cilíndricas y esféricas. Aplicaciones de la ecuación general de conservación de cantidad de movimiento. Elementos teóricos de flujo turbulento.

Tema 3: Transporte Interfacial de Cantidad de Movimiento.

Análisis Empírico de Cantidad de Movimiento: Análisis dimensional y semejanza dinámica. Grupos adimensionales. Método de diseño por coeficientes de transferencia. Transporte interfacial de cantidad de movimiento. Factores de fricción para

tuberías y esferas sumergidas en fluidos.

Tema 4: Transporte de Energía

Coeficiente de conductividad térmica: Ley de Fourier. Predicción del coeficiente de conductividad térmica para gases a elevada presión. Diagramas generalizados. Gases a baja presión. Coeficiente de conductividad térmica a partir de la teoría cinética. Predicción a partir de los parámetros de Lennard- Jones. Conductividad térmica de líquidos. Conductividad térmica de sólidos. Análisis diferencial del Transporte de Energía: Ecuación general de la conservación en función de las densidades de flujo de energía y cantidad de movimiento. Ecuación general en función de los gradientes de temperatura y velocidad. Ecuaciones de energía simplificadas. Expresiones en coordenadas cilíndricas y esféricas. Aplicación de la Ecuación General de Conservación de la Energía.

Tema 5: Transporte Interfacial de Energía

Análisis empírico: Convección natural. Convección forzada. Grupos adimensionales. Método de diseño por coeficientes de transferencia. Transporte interfacial de calor. Coeficiente de transmisión de calor para flujo en tubos y flujo alrededor de objetos sumergidos. Coeficientes de transmisión de calor para convección forzada en tubos. Transporte bidimensional de Calor.

Tema 6: Transporte de Materia:

Coeficiente de difusión de materia: Ley de Fick. Predicción del coeficiente de difusión para gases a elevada presión. Diagramas generalizados. Gases a baja presión. Coeficiente de difusión a partir de la teoría cinética. Predicción a partir de los parámetros de Lennard-Jones. Difusividad de materia en líquidos. Diferentes formas de expresión e interrelación de las densidades de flujo de materia. Análisis diferencial de Transporte de Materia: Ecuación para mezclas binarias en función de la densidad. Ecuación de continuidad en función de las concentraciones de los componentes. Forma vectorial. Formas simplificadas. Expresión en coordenadas cilíndricas y esféricas.

Tema 7: Transporte Interfacial de Materia

Análisis Empírico: Transporte interfacial de materia. Método de diseño por coeficientes de transferencia. Transporte interfacial de materia en sistemas binarios. Coeficientes de transferencia de materia individuales. Predicción de los coeficientes de transporte de materia. Coeficientes totales de transferencia de materia. Otras teorías de transporte interfacial de materia. Concepto de membrana y el transporte de materia a través de dos interfases. Analogías: Relaciones entre transferencia de calor, masa y cantidad de movimiento. Grupos adimensionales. Correlaciones. Fundamentos de diseño usando balances macroscópicos en sistemas isotérmicos, no isotérmicos y de varios componentes.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajos Prácticos de Aula:

Problemas sobre: Hidrostática. Transporte de Cantidad de Movimiento, Transmisión de Calor, transporte de Materia, Predicción de

Coeficiente de Transporte y Análisis Dimensional.

Trabajos Prácticos de Laboratorio:

1. Hidrostática

2. Transferencia de Cantidad de Movimiento - Determinación de Viscosidad y curva de fluidez de diferentes alimentos líquidos (p.e. mayonesa, chocolate, salsa de tomate, puré de manzana, etc.).

3.. Transferencia de cantidad de Calor - Determinación del Coeficiente de Transferencia de Calor (U), en un intercambiador de tubos concéntricos, con flujos en contra y co-corriente.

3. Convección Natural. Determinación de números adimensionales de Ra, Nu y Re.

4. Transferencia de Materia en un sistema líquido-líquido Determinación del Coeficiente global de transferencia.

5. Transferencia de materia: Estudio del transporte de oxígeno y dióxido de carbono a través de un envase alimenticio (p.e. sachet de leche, bolsas de polietileno, bolsas de acetato de celulosa, etc.)

SEGURIDAD E HIGIENE EN EL LABORATORIO

1) Recomendaciones generales de orden personal

- Trabaje en el laboratorio con al menos otra persona que tenga conocimiento de ello.

-Use propipetas o pipetas automáticas para pipetear solventes orgánicos, soluciones tóxicas o ácidos o bases fuertes.

-Emplee guantes y/o gafas para manipular sustancias peligrosas, inflamables o explosivas y hágalo bajo campana.

- No lleve sus manos sin lavar a la boca u ojos si ha usado productos químicos.
- No ingiera alimentos o bebidas en el laboratorio.

2) Recomendaciones generales con respecto al laboratorio

- Mantenga las mesadas limpias y libres de materiales extraños al trabajo.
- Rotule inmediatamente cualquier reactivo, solución o muestra para el análisis.
- Todas las botellas y recipientes deben estar identificados de la siguiente forma: nombre, concentración, fecha de preparación y responsable. Cuando se tenga duda sobre un reactivo éste se descartará.
- Mantener limpia la campana de extracción, no usarla como lugar de almacenamiento.
- Limpiar inmediatamente cualquier derrame de productos o reactivos. Protéjase si es necesario para realizar la tarea.
- En caso de derrames de productos inflamables, tóxicos o corrosivos siga los siguientes pasos: interrumpa el trabajo, advierta a las personas próximas sobre lo ocurrido, realice o solicite ayuda para una limpieza inmediata.
- Cuando se utilicen solventes inflamables, asegurarse que no haya fuentes de calor cercanas.

3) Operaciones rutinarias en el Laboratorio

a- Trabajo con material de vidrio:

Cuando se insertan partes de vidrio en tubos de goma o tapones se las debe lubricar con agua, glicerina o detergente y deben protegerse las manos con guantes o una tela doblada. Mantener el tapón entre el pulgar y el índice, nunca en la palma de la mano.

b- Encendido de fuego:

Antes de encender una llama asegúrese que lo hace en un lugar permitido donde no haya material inflamable a su alrededor. Pruebe con solución de detergente la tubería, robinete y mechero para evitar pérdida de gas. Encienda el mechero al principio con la menor apertura posible del robinete. No abandone el laboratorio sin haber apagado los mecheros.

c- Trabajo con ácidos y bases fuertes:

Abrir las botellas despacio y bajo campana. Antes de tocar una botella verificar que no esté húmeda. No la tome del cuello ni del tapón. Si está contenida en un recipiente, verifique el estado del mismo y tómelo sosteniéndolo por la base. Trabaje siempre con guantes. Nunca intente verificar el contenido de una botella o recipiente por su olor. Pipetear con propipeta. No apoyar la pipeta usada sobre la mesada, colocarla sobre un vidrio de reloj. Las propipetas se deben guardar con la ampolla llena de aire (sin aplastar) porque se deforman y pierden su función.

Para diluir ácidos concentrados: Agregar el ácido sobre el agua de a poco y agitando y no a la inversa para evitar proyecciones del ácido en todas direcciones. Use envases plásticos para guardar ácido fluorhídrico porque ataca al vidrio. El hidróxido de sodio también se guarda en recipientes plásticos.

En todos los casos, tapar con firmeza las botellas de manera de evitar pérdida de concentración por volatilización (HCl, HNO₃), dilución (higroscopicidad del H₂SO₄) o carbonatación del NaOH.

5) Procedimiento en caso de incendio

Si se produce un incendio se debe primero informar a los demás y pedir ayuda. Si el incendio es pequeño puede intentar apagarlo o circunscribirlo cortando el gas y atacando el incendio con arena, extintor o agua. Con los equipos eléctricos no se puede usar agua. El chorro del extintor se debe dirigir a la base de la llama. Si corre el riesgo de verse atrapado o alcanzado por las llamas o una explosión o sofocarse por el humo abandone el lugar (su vida es más valiosa que cualquier equipo). Retírese del lugar en orden, sin pánico. Si hay humo, arrójese al suelo. El humo va hacia arriba. Si debe pasar por zonas de tóxicos o corrosivos), antes de alejarse del lugar del incendio informe de esta circunstancia a los que vayan a combatir el incendio. Se debe conocer antes que nada dónde están ubicados en el Laboratorio, los elementos de lucha contra incendios, las llaves de gas, electricidad, el teléfono y los números de emergencia .

PRIMEROS AUXILIOS

1) Acidos corrosivos: Sulfúrico, clorhídrico, nítrico, fluorhídrico, etc.

Ingesta: Se administrará rápidamente líquidos acuosos adicionados con agentes alcalinos débiles como:

- Mg(OH)₂ al 8 %
- Gel de Al(OH)₃
- Cal apagada (Ca(OH)₂) en forma de solución azucarada.

NO usar bicarbonato de sodio pues da origen a desprendimiento de gas carbónico, lo cual puede provocar perforación en las paredes digestivas ya fuertemente traumatizadas.

Lesiones externas:

En piel: lavar la región atacada con abundante agua y aplicar compresas embebidas en los neutralizantes alcalinos antes indicados

En boca: enjuagar con una solución de bicarbonato de sodio.

En ojos: colocar solución de bicarbonato de sodio al 22,5 % o isotónica con las lágrimas.

Derrames: NO utilizar agua. Utilizar arena, bicarbonato de sodio o mezcla de ambos protegiendo las manos con guantes de

goma.

2) Alkalies cáusticos: Hidróxido de sodio o calcio, amoníaco, carbonato de sodio o potasio, etc. Las lesiones son mas peligrosas que los ácidos porque actúan a mayor profundidad en los tejidos (saponificación de triglicéridos).

Ingesta: Se puede suministrar abundante agua fría para diluir el álcali y luego soluciones acuosas de ácidos débiles.

- Vinagre al 1 %
- Ácido acético al 1 %o.
- Jugo de limón (ácido cítrico).

Lesiones Externas:

En piel: lavar la región atacada con abundante agua y aplicar compresas embebidas en los neutralizantes antes indicados.

En boca: enjuagar con agua y luego con alguna de las soluciones antes indicadas.

Derrames: Si el álcali es líquido y en poca cantidad, se puede lavar con abundante agua y drenar a la rejilla o pileta. Si es sólido, juntar con pala de plástico y verter poco a poco en la pileta, haciendo correr abundante agua. Siempre protéjase las manos con guantes de goma.

3) Metales pesados: Por ejemplo Cd, Zn, Pb, Be, Cr, Hg.

Toxicidad: En general los metales pesados y sus sales son tóxicos o cancerígenos si se ingieren en cantidades apreciables o se inhalan en forma permanente. El contacto con la piel puede producir irritación.

Lesiones: El material que entra en contacto con la piel debe ser lavado enseguida con abundante agua, al igual si se salpican los ojos.

Procedimiento Básico para Utilizar un Extintor Portátil

- 1.- Asegúrese que el extintor se encuentra en buenas condiciones, el precinto no está roto y la presión es la apropiada. Para los extintores de CO₂, el peso es un indicador de que el mismo está lleno.
- 2.- Rompa el precinto y quite el anillo de seguridad. Si el extintor es de presión indirecta, percuta el cilindro de gas, empujando la palanca hacia abajo.
- 3.- Realice una pequeña descarga del extintor frente a Ud., a fin de verificar si no tiene problemas
- 4.- Dirija la boquilla del extintor hacia la base de la llama, y con el viento a su favor, dispare repetidas veces y de forma que cubra la mayor área del incendio, hasta que controle el mismo.
- 5.- Luego de terminar y verificar que no existen mas focos, ventile el área y recargue los extintores utilizados.
- 6.- Recuerde que el uso de extintores portátiles es sólo para principios de incendio.

Nota: Se entregará a los alumnos una guía sobre "SEGURIDAD E HIGIENE EN EL LABORATORIO"

VIII - Régimen de Aprobación

Las metodologías de enseñanza aplicadas en esta asignatura en las clases teóricas, prácticos de aula y laboratorio promueven una enseñanza participativa, activa, en la que se busca el desarrollo de habilidades y competencias que permitan a los estudiantes enfrentar los desafíos del mundo laboral y social actual. Se fomenta el trabajo colaborativo, la reflexión crítica y la creatividad. Se hace uso de herramientas digitales pertinentes para el contexto actual, que complementan y enriquecen el aprendizaje de los estudiantes.

La asignatura prevee un régimen para alumnos regulares y no contempla un régimen promocional. Si contempla el examen LIBRE.

REGIMEN PARA ALUMNOS REGULARES

1. INSCRIPCIÓN: Podrán inscribirse y cursar como regulares aquellos alumnos que hayan regularizado la asignatura Química Física II.
2. TRABAJOS PRACTICOS: La asistencia a los trabajos prácticos es obligatoria. El alumno deberá aprobar en primera instancia el 80% del plan de trabajos prácticos, debiendo tener al completar el curso el 100% de los mismos aprobados.
3. EVALUACIONES PARCIALES Y RECUPERACIONES: Se tomarán dos evaluaciones parciales a libro abierto. 1er. Parcial Contenidos de Unidades 1-3 y 2do. Parcial Unidades 4-7. Según la reglamentación vigente hay dos recuperaciones parciales para cada evaluación.
4. EXAMEN FINAL: Podrán rendir el examen final de la asignatura los alumnos que hayan cumplido con los requisitos de regularización establecida en la presente asignatura y además hayan aprobado en forma completa la asignatura Química-Física II. El examen final constará de un examen oral sobre la teoría del curso.
5. El régimen de aprobación como Alumno LIBRE se contempla para la aprobación del curso, y se reglamenta según lo normado en la Ord. 13/03.

IX - Bibliografía Básica

[1] - Bird B.R., Stewart W.E., Lightfoot E.N., Fenómenos de Transporte, Ed. Reverté, 2008.

- [2] - Treybal R.E., Operaciones de transferencia de masa, Ed. Mc.Graw Hill. Ed., 1991.
[3] -Cengel Y. Transferencia de Calor y Masa. Fundamentos y Aplicaciones. McGraw-Hill Ed. 2020. ISBN 9781456277215
[4] - Geankoplis, C.J., Transport Processes and Unit Operations. 3ªEd. Prentice-Hall, Inc.,1993

X - Bibliografía Complementaria

- [1] -Gaskell D., An Introduction to transport phenomena in Materials engineering, Ed. Macmillan, 1992.
[2] -Reid R.C., Prausntz J.M., Sherwood T.K., The properties of Gases and Liquid, Ed. Mc. Graw Hill, 1977.
[3] -Earle R.L., Ingeniería de los Alimentos- Las operaciones básicas aplicadas a la Tecnología de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza (España), 1979.
[4] -Edtson Emilio Herrera Valencia y col. Fenómenos de transporte y reología de fluidos estructurados. UNAM, FES Zaragoza, (Mexico disponible open Access). ISBN: 978-607-30-7605-0. 2023.
[5] -Paxton A. Fundamentals of Transport Phenomena, Cambridge University Press. 2025.
<https://doi.org/10.1017/9781009562843>

XI - Resumen de Objetivos

Impartir conocimientos básicos del tema denominado, “Fenómenos de Transporte”, mediante el tratamiento del Transporte de Cantidad de Movimiento, Transporte de Energía y Transporte de Materia. Enseñar el modo de predecir los coeficientes de cada una de estas propiedades. Aplicar la transferencia de cantidad de movimiento, calor y materia a través de una interfase. Establecer analogías entre los distintos coeficientes de transferencia.

XII - Resumen del Programa

Transporte: Generalidades. Ecuación de continuidad. Transporte de Cantidad de movimiento: predicción del Coeficiente de Cantidad de Movimiento. Ecuaciones Generales. Ley de Newton. Transporte de Energía: Ecuación de Energía Mecánica y Ecuación general de conservación. Convección y Conducción de calor. Predicción del Coeficiente de Difusión de Energía. Transporte de Materia: Ecuación de continuidad para mezclas binarias. Predicción del coeficiente de difusión de Materia. Transferencia Interfacial de Cantidad de Movimiento calor y Materia. Factor de fricción (Cantidad de movimiento); Coeficiente de Transferencia de Calor (Energía) y Coeficiente individuales y totales para la Transferencia de Materia. Analogías. Análisis dimensional: Adimensionalización de las Ecuaciones de Variación. Diseño por Balance Macroscópico

XIII - Imprevistos

Los imprevistos se atenderán para su solución en la medida que éstos se presenten.

XIV - Otros