

## 28953 - Instalaciones agroindustriales

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2023/24

**Asignatura:** 28953 - Instalaciones agroindustriales

**Centro académico:** 201 - Escuela Politécnica Superior

**Titulación:** 583 - Graduado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

**Créditos:** 6.0

**Curso:** 4

**Periodo de impartición:** Primer semestre

**Clase de asignatura:** Optativa

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

Se pretende estudiar los sistemas auxiliares de suministros hídricos y energéticos de los procesos en la industria agroalimentaria. Por una parte, se estudian las instalaciones hidráulicas de aire a presión, de ventilación y de suministros de gases combustibles. Por otra, se analizan las instalaciones de producción de calor y frío. Otro de los objetivos es la aplicación de la normativa vigente al diseño de este tipo de instalaciones.

Estos objetivos están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), en concreto, las actividades de aprendizaje previstas en esta asignatura contribuirán al logro de la meta 7.2, la meta 9.4, y la meta 13.3.

### 2. Resultados de aprendizaje

1. Recordar los conceptos básicos que constituyen la esencia de los diversos sistemas auxiliares de suministro hídrico y energético utilizados en la industria agroalimentaria.
2. Resolver cuestiones relacionadas con el diseño hidráulico de canalizaciones de gases combustibles.
3. Diseñar sistemas de ventilación para distintos tipos de locales.
4. Interpretar y manejar tablas, diagramas y software (EES) con bases de datos de propiedades físicas y termodinámicas de sustancias y fluidos.
5. Analizar diferentes circuitos termodinámicos, identificando los distintos aparatos y elementos auxiliares, así como los criterios de selección adecuados a cada caso.
6. Diferenciar las propiedades, los riesgos y el campo de aplicación de los combustibles y de los refrigerantes frecuentemente utilizados en la industria agroalimentaria.
7. Calcular el balance térmico de instalaciones de calor y frío en la industria agroalimentaria.
8. Seleccionar a través de catálogos online los equipos necesarios para el suministro hídrico y energético de la industria agroalimentaria.
9. Aplicar la normativa y reglamentación vigentes en el ámbito de las instalaciones estudiadas.
10. Elaborar tareas e informes de prácticas por ordenador y de laboratorio haciendo un uso adecuado de las TIC (procesador de textos, hoja de cálculo, búsquedas bibliográficas en Internet) de los casos planteados y las prácticas realizadas.

### 3. Programa de la asignatura

**Tema 1:** Instalaciones hidráulicas de la industria agroalimentaria

**Tema 2:** Instalaciones energéticas de la industria agroalimentaria

**Tema 3:** Producción de calor

**Tema 4:** Combustibles

**Tema 5:** Producción de frío

**Tema 6:** Refrigerantes

**Tema 7:** Balance térmico de una instalación frigorífica

**Tema 8:** Compresores frigoríficos

**Tema 9:** Condensadores

**Tema 10:** Evaporadores

**Tema 11:** Normativas y Reglamentos

### 4. Actividades académicas

**Teoría y Problemas (30 h):** Asistencia a las clases de teoría y resolución de problemas.

**Tareas y trabajos (20 h):** Resolución de varias tareas a lo largo del semestre

**Prácticas de laboratorio e informatizadas (10 h):** Se realizarán 5 sesiones prácticas

**Estudio y trabajo autónomo (84 h).** Durante esta modalidad no presencial, el alumnado se dedicará al estudio personal.

**Evaluación (6h).**

**Tutorías.** Podrán ser presenciales o virtuales.

## 5. Sistema de evaluación

El sistema de **evaluación** será **global**, considerando tres apartados

### 1. Examen de teoría y problemas

*1ª y 2ª Convocatoria*

Constará de dos partes: teoría y problemas. Se compensarán únicamente calificaciones superiores o iguales 4. La calificación de la prueba será ponderada entre las dos partes: teoría (40%) y problemas (60%), y no podrá ser inferior a 4 para poder ser compensada por el resto de las actividades que se evalúan. Esta calificación supondrá el **60% de la calificación final**.

### 2. Tareas y trabajos

*1ª Convocatoria*

Se entregarán varias tareas. La calificación obtenida, que no podrá ser inferior a 3 para poder ser compensada por el resto de las actividades que se evalúan, supondrá un **10% de la calificación global**.

Los estudiantes que no hayan realizado o superado esta actividad, deberán entregar la resolución de una nueva colección de tareas de forma individual antes de la hora de comienzo de la prueba escrita de la 1ª convocatoria.

*2ª Convocatoria*

Los estudiantes que no superen la asignatura en la 1ª convocatoria o no hayan realizado esta actividad para la 1ª convocatoria deberán entregar la resolución de una nueva colección de individuales hasta la hora de comienzo de la prueba escrita de la 2ª convocatoria oficial del curso académico. La calificación obtenida, que no podrá ser inferior a 3 para poder ser compensada por el resto de las actividades que se evalúan, supondrá un 10% de la calificación global.

### 3. Examen de prácticas de laboratorio y por ordenador

*1ª y 2ª Convocatoria*

Si el estudiante ha realizado todas las prácticas, la evaluación se llevará a cabo mediante una prueba escrita en la que se podrá consultar los informes de prácticas. La prueba se realizará el mismo día y a distinta hora del examen de teoría y problemas. La calificación obtenida, que no podrá ser inferior a 3 para poder ser compensada por el resto de las actividades que se evalúan, supondrá un **30% de la calificación final**.

Los estudiantes que se presenten a esta prueba y no hayan realizado las prácticas de laboratorio previamente, serán convocados para la realización del examen de prácticas y deberá realizar algunas de las prácticas contempladas en el programa y responder un cuestionario. Para ello, el estudiante solo podrá consultar los guiones de las prácticas, esta prueba supondrá el 30 % de la nota, siendo necesaria una nota mínima de 3 para poder ser compensada por el resto de las actividades que se evalúan.

Las tasas de éxito de la asignatura en los últimos tres años son: 2019/20: 100%; 2020/21: 100%; 2021/22: 100%