



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT **FÍSICA I**

Coordinació: PEREZ GARCIA, PEDRO JESUS

Any acadèmic 2019-20

Informació general de l'assignatura

Denominació	FÍSICA I			
Codi	102512			
Semestre d'impartició	1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments	1	TRONCAL	Presencial
	Grau en Enginyeria Agrària i Alimentària	1	TRONCAL	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	6			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	Nombre de crèdits	0.6	1.8	3.6
	Nombre de grups	5	4	2
Coordinació	PEREZ GARCIA, PEDRO JESUS			
Departament/s	MEDI AMBIENT I CIÈNCIES DEL SÒL			
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	Català: 50% Castellà: 50%			

Horari de tutoria/lloc

PEDRO J. PÉREZ GARCÍA:

Despatx: E3.2.08/ Horari consulta: A concretar/ 973003730

Jêrome Barrau:

Despatx: E3.2.11-CREA/ Horari consulta: A concretar/ 973003735-3703

GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA D'ALIMENTS

Pedro J. Pérez García (coordinador)

Centre: ETSEA

Departament: M ACS

Despatx: E3.2.08

Telèfon: 973003730

Eugenio Salvatierra Domper

Centre: ETSEA

Departament: M ACS

Despatx: E3.2.04

Telèfon: 973702620

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
BARRAU , JEROME	jerome.barrau@udl.cat	3,6	
PEREZ GARCIA, PEDRO JESUS	pedro.perez@udl.cat	13,8	

Informació complementària de l'assignatura

GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA D'ALIMENTS

La formació en Física en tota titulació tècnica és important per dos motius. En primer lloc, un titulat en Ciència i Tecnologia d'Aliments ha de conèixer els fonaments físics del funcionament dels sistemes biològics. A més, ha de tenir una base científica suficientment àmplia per poder comprendre els fonaments d'una tècnica que està en continu desenvolupament. En segon lloc, la matèria de Física ajuda a potenciar la capacitat de raonament i d'anàlisi, ja que el desenvolupament que fa dels fenòmens de la naturalesa proporciona una metodologia general d'estudi i de treball que serà molt útil a l'hora de buscar solucions a molts problemes. La Física en Ciència i Tecnologia dels Aliments es troba dividida en diversos blocs de matèries, distribuïts al llarg del semestre en: Mecànica, Fluids, Electricitat i Ones.

Objectius acadèmics de l'assignatura

GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA D'ALIMENTS

En parlar d'objectius d'un procés educatiu, s'han de considerar els quatre pilars de l'educació (Informe de la UNESCO, 1996): aprendre a conèixer, aprendre a fer, aprendre a conviure i aprendre a ser, com a vies per a la realització personal i l'activitat al món laboral. Per tant, els objectius d'aquesta assignatura s'emmarquen en aquest context. L'objectiu bàsic que es pretén que aconseguixin els estudiants en finalitzar el curs és l'aprenentatge significatiu: l'habilitat d'interpretar i usar el coneixement en situacions diferents a aquelles en les quals va anar inicialment adquirit. En definitiva, aprendre a raonar, a pensar i a aplicar.

Per aconseguir aquests objectius és necessari ajudar als estudiants a:

1. **Aprendre a conèixer:** per a això, al llarg de l'assignatura es desenvolupen i apliquen els conceptes, principis i lleis que expliquen un ampli camp de fenòmens en el domini de la Física a nivell introductor.
2. **Aprendre a fer:** és alguna cosa indissociable en aprendre a conèixer. En aquesta assignatura, s'introdueixen els conceptes i fenòmens més importants de mecànica, fluïts, electricitat i ones, que els proporcionen una base sòlida per a aplicacions tècniques posteriors. La resolució de problemes i casos pràctics, els permetrà posar en pràctica els coneixements que van adquirint. Tot això, en definitiva, li permetrà a l'estudiant aprendre tècniques i adquirir hàbits o maneres de pensar, raonar i aplicar.
3. **Aprendre a ser:** un altre objectiu és intentar que els estudiants modifiquin les seves actituds, inculcant-los progressivament la idea que sense esforç no hi ha resultats, de manera que arribin a ser responsables del seu

propi procés d'aprenentatge. Això els permetrà aconseguir una actitud positiva cap a la ciència en general i cap a la Física en particular. Per a això s'ha de fomentar el pensament autònom i crític. En aquest sentit, es proposarà a l'estudiant la lectura d'articles de divulgació sobre aplicacions tecnològiques actuals de l'electromagnetisme i la termodinàmica, que contribueixin al fet que vagi forjant el seu propi criteri i a saber com actuar en diferents circumstàncies.

4. Aprendre a conèixer: l'activitat pràctica en el laboratori, a més del finançament de coneixements que el treball pràctic suposa per a l'estudiant, representa una forma de desenvolupament de les seves habilitats per al treball en equip i en investigació. Aquesta activitat en grup, sobre la base de l'estudi d'un problema concret, servirà per fomentar el seu comportament social, la seva aptitud per treballar coordinadament i en equip, i la seva habilitat per a la presa de decisions.

S'han plantejat un conjunt ampli d'objectius educatius, amb la idea que l'estudiant prengui consciència que ell és l'actor de l'activitat i del canvi que suposa l'adaptació a la nova normativa europea, dels quals el professor és simplement el facilitador.

Resultats de l'aprenentatge

- Demostrar coneixements teòrics i aplicats sobre els conceptes i fenòmens generals de la Física.
- Saber utilitzar metodologies i instrumental bàsic d'un laboratori
- Realitzar un procediment de control de qualitat

Competències

GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA D'ALIMENTS

Competències generals

Es garantiran, com a mínim, les següents competències bàsiques:

CG1: Que els estudiants hagin demostrat posseir i comprendre coneixements de la base de la educació secundària general a un nivell que, si bé es recolza en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda d'aquesta àrea.

CG5: Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

A més, el graduat ha de ser capaç de:

CG6: Analitzar situacions concretes, definir problemes, prendre decisions i implementar plans d'actuació en la recerca de solucions.

CG9: Utilitzar les eines informàtiques i de la comunicació existents com a suport pel desenvolupament de la seva activitat professional (competència estratègica UdL)

CG10: Treballar sol i en equip multidisciplinar.

CG11: Entendre i expressar-se en la terminologia adient.

CG12: Presentar correctament informació de forma oral i escrita (competència estratègica UdL)

CG18: Tenir un esperit crític i innovador.

Competències específiques

El graduat en Ciència i Tecnologia d'Aliments després de finalitzar els seus estudis haurà adquirit els següents coneixements i competències:

Ciències bàsiques

CE1: Conèixer i saber aplicar els fonaments físics i matemàtics necessaris pel desenvolupament d'altres disciplines i de les activitats pròpies de la professió.

CE6: Saber plantejar i resoldre problemes aplicant correctament els conceptes adquirits a situacions concretes.

Continguts fonamentals de l'assignatura

***** GRAU EN ENGINYERIA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA *****

Temari

Els fonaments de Física I es divideixen en:

BLOC I. ESTÀTICA DEL SÒLID RÍGID

Tema 1. SISTEMES DE FORCES (3h)

- 1.- Àlgebra vectorial.
- 2.- Moment d'una força: respecte d'un punt i respecte a un eix.
- 3.- Sistemes de vectors lliscants: invariants, parell de vectors.
- 4.- Centre d'un sistema de vectors paral·lels.
- 5.- Sistemes de forces equivalents. Reducció de sistemes.

Tema 2. FORCES DISTRIBUÏDES (5h)

- 1.- Centre de gravetat i centre de masses.
- 2.- Centres de gravetat de cossos compostos.
- 3.- Teoremes de Pappus-Guldin.
- 4.- Centres de gravetat de corbes, àrees i volums.
- 5.- Moments d'inèrcia.

Tema 3. ESTÀTICA DEL SÒLID (8h)

- 1.- Estàtica del punt i dels sistemes de punts.
- 2.- Estàtica del sòlid rígid. Casos.
- 3.- Diagrama de sòlid lliure: reaccions en els suports i unions.
- 4.- Forces de fregament: fregament estàtic i dinàmic.

Tema 4. ANÀLISI D'ESTRUCTURES (8h)

- 1 .- Estructures articulades.
- 2 .- Anàlisi d'estructures: mètode dels nusos.
- 3 .- Anàlisi d'estructures: mètode de les seccions.
- 4 .- Entramats i màquines.

Tema 5. FORCES INTERNES A ELEMENTS ESTRUCTURALS (8h)

- 1 .- Forces internes en elements
- 2 .- Bigues: Tipus de càrregues i suports.
- 3 .- Esforç tallant i moment flector en una biga
- 4 .- Diagrames d'esforços tallants i de moments flexors
- 5 .- Relacions entre càrregues, esforç tallant i moment flector

BLOC II. ELASTICITAT

Tema 6. ELASTICITAT (8h)

- 1 .- Concepte de sòlid elàstic i de tensió. Tipus.
- 2 .- Relació experimental entre tensió i deformació. Llei de Hooke.
- 3 .- Deformacions transversals. Coeficient de Poisson.
- 4 .- Lleis de Hooke generalitzades. Deformació volúmica.
- 5 .- Energia de deformació.
- 6 .- Flexió.
- 7 .- Lliscament o cisallament.
- 8 .- Deformació per Torsió.

BLOC III. ESTÀTICA I DINÀMICA DE FLUIDS

Tema 7 .- ESTÀTICA DE FLUIDS (10h)

- 1 .- Forces de volum i de superfície. Pressió en un punt d'un fluid.
- 2 .- Equació fonamental de l'estàtica de fluids.
- 3 .- Aplicació a fluids en el camp gravitatori. Fluids incompressibles i compressibles.
- 4 .- Mesura de la pressió en fluids.
- 5 .- Forces de pressió sobre superfícies planes i corbes.
- 6 .- Principi d'Arquímedes. Equilibri de cossos submergits i flotants.
- 7 .- Tensió superficial i capil·laritat.

Tema 8 .- DINÀMICA DE FLUIDS (10h)

- 1 .- Tipus de flux. Descripció del flux.
- 2 .- Equació de continuïtat o de conservació de la massa.
- 3 .- Moviment d'un fluid. Equació de conservació de l'energia o de Bernouilli.
- 4 .- Aplicacions de l'equació de Bernouilli: Teorema de Torricelli. Efecte Venturi.
- 5 .- Fluids reals: Flux viscos. Llei de Poiseuille.
- 6 .- Equació de l'energia per fluids reals. Pèrdua de càrrega.

Activitats pràctiques

Temari de Pràctiques de Laboratori

S'ha estructurat d'acord amb els blocs temàtics que s'imparteixen en l'assignatura:

1. Tractament de dades experimentals.

2. Pràctiques de mecànica.

Estudi estàtic i dinàmic d'una molla, estudi de mòduls elàstics.

3.-Pràctiques de Fluids.

Tensió superficial, densitat i viscositat d'un líquid, circulació de fluids per tubs primers (Llei de Poiseuille).

Temari de Pràctiques d'ordinador

4.-Resolució d'una estructura mecànica fent servir el programa Dr Frame 2.0

******* GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS *******

Els Fonaments de Física es divideixen en:

Bloc 1. Mecànica i Fluids (25h)

Tema 1.- Magnituds Físiques.

Tema 2.- Principis de Mecànica

Tema 3.- Elasticitat.

Tema 4.- Estàtica de Fluids i Fenòmens de Superfície.

Tema 5.- Dinàmica de Fluids.

Bloc 2. Calor i Termodinàmica (20h)

Tema 6.- Temperatura i Processos Tèrmics.

Tema 7.- Primer Principi de la Termodinàmica.

Bloc 3. Electricitat (15h)

Tema 8.- Camps elèctrics i Conductors.

Tema 9.- Corrent elèctric.

Tema 10.- Magnetisme i Inducció electromagnètica.

ACTIVITATS PRÀCTIQUES

Temari de Pràctiques de Laboratori

S'ha estructurat d'acord als blocs temàtics que s'imparteixen en l'assignatura:

Mecànica i Fluids.

1. Elasticitat d'un moll: Llei de Hooke.
2. Elasticitat: Mòdul de Young.
3. Tensió superficial.
4. Densitat i viscositat d'un líquid: Llei de Stokes.
5. Dinàmica de fluids: Llei de Hagen-Poiseuille.

Electricitat.

6. Mesura de resistències: pont de Wheatstone.
7. Circuits de corrent continu.
8. Paràmetres elèctrics d'un generador.

Eixos metodològics de l'assignatura

GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA D'ALIMENTS

Tipus d'activitat	Descripció	Activitat presencial alumne		Activitat no presencial alumne		Avaluació	Temps total/ECTS
		Objectius	Hores	Treball alumne	Hores	Hores	Hores
Lliçó magistral	Classe magistral (Aula. Grup gran)	Explicació dels principals conceptes	18	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	10	2	30/1.2
Problemes i casos	Classe participativa (Aula. Grup gran)	Resolució de problemes i casos	18	Aprendre a resoldre problemes i casos	30	4	52/2.08
Seminari	Classe participativa (Grup mitjà)	Realització d'activitats de discussió o aplicació	18	Resoldre problemes i casos. Discutir	10		28/1.12
Laboratori	Pràctica de Laboratori (Grup mitjà)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...	4	Estudiar i realitzar Examen	5		9/0.36
Aula d'informàtica	Pràctica d'aula d'informàtica (Grup mitjà)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...	2	Estudiar i Realitzar memòria			2/0.08
Pràctiques de camp	Pràctica de camp (Grup mitjà)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...		Estudiar i Realitzar memòria			
Visites	Visita a explotacions o indústries	Realització de la visita		Estudiar i Realitzar memòria			
Activitats dirigides	Treball de l'alumne (individual o grup)	Orientar a l'alumne en el treball (en horari de tutories)		Realitzar un treball bibliogràfic, pràctic, etc.	25	4	29/1.16
Altres							
Totals			60		80	10	150/6

Sistema d'avaluació

GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA D'ALIMENTS

Tipus d'activitat	Activitat d'Avaluació		Pes qualificació
	Procediment	Número	

Lliçó magistral	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	2	75
Laboratori	Lliurament de memòries, proves escrites o orals	1	10
Activitats dirigides	Lliurament del treball	3	15
Total			100

Bibliografia i recursos d'informació

GRAU en ENGINYERIA AGRÀRIA i ALIMENTÀRIA

Bibliografia bàsica

BEER, F.P. , E. RUSSELL JOHNSTON,1997: Mecánica vectorial para ingenieros: Estática. Ed. McGraw-Hill.
GERE, J.M, TIMOSHENKO, S.P.,1988: Mecánica de materiales. Ed. Iberoamérica 4ed.

GILES, R.V., EVETT, J.B., LIU, C., 1994: Mecánica de los fluidos e hidráulica. Ed. Schaum

MERIAN, I. -1998 -Estática –Reverté

PÉREZ, P.J. y E. SALVATIERRA, 2014: *Fundamentos de Física*. Ed. Universitat de Lleida, Col·lecció Eines 76.

RAMOS, M.C, IBAÑEZ, M., 2003: Mecánica para Ingeniería. Problemas. Ed. UdL. Eines 43. RILEY, W.F., STURGES, L.D., 1995: Ingeniería mecánica: Estática, Ed. Reverté.

Bibliografia complementaria

DOMENECH, J.L. y P.J. PÉREZ, 2008: Física General, Pràctiques de laboratori. Ed. UdL, Eines 57.

GONZÁLEZ, F., 1995: La física en problemas, Ed. Tebar Flores.

JACKSON, J.H., WIRTZ, H.G., 1985: Estática y resistencia de Materiales, McGraw-Hill

KLEIN, S.A., 2004. Engineering Equation Solver Manual. F-Chart Software. MATAIX, C. 1982. Mecánica de fluidos y máquinas hidráulicas. Ed. Castillo, 1982

WELLS, D.H., SLUSHER, H.S., 1984: Física para ingeniería y ciencias, Ed. McGraw-Hill VÁZQUEZ, M., E. LÓPEZ, 1988: Mecánica para ingenieros: Estática. Univ. Politécnica de Madrid. EUIT Obras Públicas. TIPPLER P.A., Mosca, G., 2005: FÍSICA para la Ciencia y la Tecnología, Vol.1, 5ª ed., Ed. Reverté, SERWAY, W.A., JEWET, J.W, 2003: Física, Ed. McGraw-Hill.

Software de modelització

Dr. Frame 2.0: Dr. Software LTD. Equation engineering solver (EES).

FTOOL: Interactive Graphics Program for Structural Analysis.

GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA D'ALIMENTS

Bibliografia bàsica

Giancoli, D.C., 2002: Física para Universitarios, Vols. 1 y 2, 3ª ed, Pearson Educación.

Jou, D., Llebot, J.E. y Pérez García, C., 1994: Física para ciencias de la vida. Ed. McGraw-Hill, Madrid.

Kane, J.W. y M.M. Sternheim, 1987: Física para las ciencias de la vida. Ed. Reverté, Barcelona.

Pérez, P.J. y E. Salvatierra, 2014: Fundamentos de Física. Ed. Universitat de Lleida, Col·lecció Eines 76.

Serway, R.A., 2003: Física. Vols. 1 y 2. Ed. Thomson.

Tipler, P.A. y G. Mosca, 2005: Física para la ciencia y la Tecnología, Vols. 1 y 2, 5ªed. Ed. Reverté.

Bibliografía complementària

Alonso, M. y E.J. Finn, 1995: Física. Editorial Addison-Wesley Iberoamericana.

Burbano, S., E. Burbano y C. Gracia, 2006: Problemas de Física, Tomos 1 y 2. Ed. Tebar.

Gonzalez, F.A., 2000: La Física en Problemas. Ed. Tebar.

Gullón, E. y M. López, 1979: Problemas de Física. Vol. 1,2 y 3. Ed. Librería Internacional de Romo.

J.LI. Domenech, P.J. Pérez, 2008: Física General: Pràctiques de Laboratori. Edicions de la Univ. de Lleida, Col·lecció Eines 57.