



GUÍA DOCENTE **FÍSICA I**

Coordinación: PEREZ GARCIA, PEDRO JESUS

Año académico 2019-20

Información general de la asignatura

Denominación	FÍSICA I			
Código	102512			
Semestre de impartición	1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos	1	TRONCAL	Presencial
	Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria	1	TRONCAL	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	Número de créditos	0.6	1.8	3.6
	Número de grupos	5	4	2
Coordinación	PEREZ GARCIA, PEDRO JESUS			
Departamento/s	MEDIO AMBIENTE Y CIENCIAS DEL SUELO			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Català: 50% Castellà: 50%			

Horario de tutoría/lugar

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

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
BARRAU , JEROME	jerome.barrau@udl.cat	3,6	
PEREZ GARCIA, PEDRO JESUS	pedro.perez@udl.cat	13,8	

Información complementaria de la asignatura

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

La formación en Física en toda titulación técnica es importante por dos motivos. En primer lugar, un titulado en Ciencia y Tecnología de Alimentos ha de conocer los fundamentos físicos del funcionamiento de los sistemas biológicos. Además, ha de tener una base científica suficientemente amplia para poder comprender los fundamentos de una técnica que está en continuo desarrollo. En segundo lugar, la materia de Física ayuda a potenciar la capacidad de razonamiento y de análisis, ya que el desarrollo que hace de los fenómenos de la naturaleza proporciona una metodología general de estudio y de trabajo que será muy útil a la hora de buscar soluciones a muchos problemas. La *Física* en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se encuentra dividida en varios bloques de materias, distribuidos a lo largo del semestre en: *Mecánica, Fluidos, Electricidad y Ondas*.

Objetivos académicos de la asignatura

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Objetivos de todo proceso educativo: aprender a conocer, aprender a hacer, aprender a convivir y aprender a ser, (Informe UNESCO, 1996). Los objetivos de esta asignatura se enmarcan en este contexto.

El objetivo básico que se pretende que consigan los estudiantes al finalizar el curso es el *aprendizaje significativo*: la habilidad de pensar y razonar tanto de forma teórica como práctica, así como interpretar y usar el conocimiento en situaciones distintas a aquellas en las que fué inicialmente adquirido. En definitiva, aprender a razonar, a pensar y a aplicar.

Se han planteado un conjunto amplio de objetivos educativos, con la idea de que el estudiante tome conciencia de que él es el actor principal de la actividad y del cambio que supone la adaptación a la nueva normativa europea, de los cuales el profesor es simplemente el facilitador.

Resultados del aprendizaje

- Demostrar conocimientos teóricos y aplicados sobre los conceptos fundamentales de la Física.
- Interpretar y usar el conocimiento en situaciones distintas a las que fue adquirido.
- Planificar y diseñar los pasos conducentes a la resolución de un caso práctico en Física.
- Relacionar los conocimientos teóricos con los requerimientos de un caso práctico.
- Aplicar los conceptos físicos específicos a cada caso práctico concreto.
- Utilizar correctamente la herramienta matemática necesaria para la resolución de un problema físico concreto.
- Probar las metodologías experimentales usadas en Física.
- Trabajar con el instrumental básico de un laboratorio de Física.
- Realizar un procedimiento de control de calidad.

Competencias

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Competencias generales

Se garantizarán, como mínimo las siguientes competencias básicas:

CG1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos a partir de la base de la educación secundaria general a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de dicha área.

CG5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Además, el graduado ha de ser capaz de:

CG6: Analizar situaciones concretas, definir problemas, tomar decisiones e implementar planes de actuación en la búsqueda de soluciones.

CG9: Utilizar las herramientas informáticas y de la comunicación existentes como soporte para el desarrollo de su actividad profesional (competencia estratégica UdL)

CG10: Trabajar solo y en equipo multidisciplinar.

CG11: Entender y expresarse con la terminología adecuada.

CG12: Presentar correctamente información de forma oral y escrita (competencia estratégica UdL)

CG18: Tener un espíritu crítico e innovador.

Competencias específicas

El graduado en *Ciencia y Tecnología de Alimentos* después de finalizar sus estudios habrá adquirido los siguientes conocimientos y competencias:

- **Ciencias básicas**

CE1: Conocer y saber aplicar los fundamentos físicos y matemáticos necesarios para el desarrollo de otras disciplinas y de las actividades propias de la profesión.

CE6: Saber plantear y resolver problemas aplicando correctamente los conceptos adquiridos a situaciones concretas.

Contenidos fundamentales de la asignatura

***** GRADO EN INGENIERIA AGRARIA Y ALIMENTARIA *****

Programa de Teoría

Los fundamentos de Física I se dividen en:

BLOQUE I. ESTÁTICA DEL SÓLIDO RÍGIDO

Tema 1. SISTEMAS DE FUERZAS (3h)

- 1.- Álgebra vectorial.
- 2.- Momento de una fuerza: respecto de un punto y respecto a un eje.
- 3.- Sistemas de vectores deslizantes: invariantes, par de vectores.
- 4.- Centro de un sistema de vectores paralelos.
- 5.- Sistemas de fuerzas equivalentes. Reducción de sistemas.

Tema 2. FUERZAS DISTRIBUIDAS (5h)

- 1.- Centro de gravedad y centro de masas.
- 2.- Centros de gravedad de cuerpos compuestos.
- 3.- Teoremas de Pappus-Guldin.
- 4.- Centros de gravedad de curvas, áreas y volúmenes.
- 5.- Momentos de inercia.

Tema 3. ESTÁTICA DEL SÓLIDO (8h)

- 1.- Estática del punto y de los sistemas de puntos.
- 2.- Estática del sólido rígido. Casos.
- 3.- Diagrama de sólido libre: reacciones en los apoyos y uniones.
- 4.- Fuerzas de rozamiento: rozamiento estático y dinámico.

Tema 4. ANÁLISIS DE ESTRUCTURAS (8h)

- 1.- Estructuras articuladas.
- 2.- Análisis de estructuras: método de los nudos.
- 3.- Análisis de estructuras: método de las secciones.
- 4.- Entramados y máquinas.

Tema 5. FUERZAS INTERNAS EN ELEMENTOS ESTRUCTURALES (8h)

- 1.- Fuerzas internas en elementos
- 2.- Vigas: Tipos de cargas y apoyos.
- 3.- Esfuerzo cortante y momento flector en una viga
- 4.- Diagramas de esfuerzos cortantes y de momentos flectores
- 5.- Relaciones entre cargas, esfuerzo cortante y momento flector

BLOQUE II. ELASTICIDAD

Tema 6. ELASTICIDAD (8h)

- 1.- Concepto de sólido elástico y de tensión. Tipos.
- 2.- Relación experimental entre tensión y deformación. Ley de Hooke.

- 3.- Deformaciones transversales. Coeficiente de Poisson.
- 4.- Leyes de Hooke generalizadas. Deformación volúmica.
- 5.- Energía de deformación.
- 6.- Flexión.
- 7.- Deslizamiento o cizalladura.
- 8.- Deformación por Torsión.

BLOQUE III. ESTÁTICA Y DINÁMICA DE FLUIDOS

Tema 7.- ESTÁTICA DE FLUIDOS (10h)

- 1.- Fuerzas de volumen y de superficie. Presión en un punto de un fluido.
- 2.- Ecuación fundamental de la estática de fluidos.
- 3.- Aplicación a fluidos en el campo gravitatorio. Fluidos incompresibles y compresibles.
- 4.- Medida de la presión en fluidos.
- 5.- Fuerzas de presión sobre superficies planas y curvas.
- 6.- Principio de Arquímedes. Equilibrio de cuerpos sumergidos y flotantes.
- 7.- Tensión superficial y capilaridad.

Tema 8.- DINÁMICA DE FLUIDOS (10h)

- 1.- Tipos de flujo. Descripción del flujo.
- 2.- Ecuación de continuidad o de conservación de la masa.
- 3.- Movimiento de un fluido. Ecuación de conservación de la energía o de Bernoulli.
- 4.- Aplicaciones de la ecuación de Bernoulli: Teorema de Torricelli. Efecto Venturi.
- 5.- Fluidos reales: Flujo viscoso. Ley de Poiseuille.
- 6.- Ecuación de la energía para fluidos reales. Pérdida de carga.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Temario de Prácticas de Laboratorio

Se ha estructurado de acuerdo a los bloques temáticos que se imparten en la asignatura:

1. Tratamiento de datos experimentales.

2. Prácticas de mecánica.

Estudio estático y dinámico de un muelle, estudio de módulos elásticos.

3.-Prácticas de Fluidos.

Tensión superficial, densidad y viscosidad de un líquido, circulación de fluidos por tubos delgados (Ley de Poiseuille).

Temario de Prácticas de Ordenador

4.-Resolución de una estructura mecànica usando el programa Dr. Frame 2.0

***** GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS *****

Programa de Teoria

Bloque 1. Mecánica y Fluidos (25h)

Tema 1. LAS MEDIDAS EN FISICA

Tema 2. PRINCIPIOS DE MECANICA

Tema 3. ELASTICIDAD

Tema 4. ESTÁTICA DE FLUÍDOS

Tema 5. DINÁMICA DE FLUIDOS

Bloque 2. Calor y Temodinámica (20h)

Tema 6.- Temperatura y Procesos Térmicos.

Tema 7.- Primer Principio de la Termodinámica.

Bloque 2. Electromagnetismo (15h)

Tema 8.- ELECTROSTÁTICA Y CONDUCTORES EN EQUILIBRIO

Tema 9.- CORRIENTE ELÉCTRICA.

Tema 10.- MAGNETISMO e INDUCCIÓN ELECTROMAGNÉTICA

Temario de Prácticas de Laboratorio

Se ha estructurado de acuerdo a los bloques temáticos que se imparten en la asignatura:

Mecánica y Fluidos.

1. Elasticidad de un muelle: Ley de Hooke.
2. Elasticidad: Módulo de Young.
3. Tensión superficial.
4. Densidad y viscosidad de un líquido: ley de Stokes.
5. Dinámica de fluidos: ley de Hagen-Poiseuille.

Electricidad.

6. Medida de resistencias: puente de Wheatstone.
7. Circuitos de corriente continua.

8. Parámetros eléctricos de un generador.

Ejes metodológicos de la asignatura

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Tipo de actividad	Descripción	Actividad presencial Alumno		Actividad no presencial Alumno		Evaluación	Tiempo total	
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas	Horas	Horas	ECTS
Lección magistral	Clase magistral (Aula. Grupo grande)	Explicación de los principales conceptos y fenómenos físicos	18	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	10	2	30	1.2
Problemas y casos	Clase participativa (Aula. Grupo grande)	Resolución de problemas y casos	18	Aprender a resolver problemas y casos	30	4	52	2.08
Seminario	Clase participativa (Grupo mediano)	Realización de actividades de discusión o aplicación	18	Resolver problemas y casos. Discutir	10		28	1.12
Laboratorio	Práctica de Laboratorio (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica: Experimentación y medida de fenómenos físicos	4	Estudiar y Realizar memoria	5		9	0.36
Aula de informática	Práctica de aula de informática (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica.	2	Estudiar y Realizar memoria			2	0.08
Actividades dirigidas	Trabajo del alumno (individual o grupo)	Orientar al alumno en el trabajo (en horario de tutorías)		Actividades voluntarias: resolución y presentación de problemas y casos prácticos	25	4	29	1.16
Otras								
Totales			60		80	10	150	6

Sistema de evaluación

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Tipo de actividad	Actividad de Evaluación	Peso calificación
-------------------	-------------------------	-------------------

	Procedimiento	Numero	(%)
Lección magistral + Problemas y casos	Pruebas escritas sobre la teoría del programa y sobre problemas y casos	2	70
Evaluación continuada	Pruebas escritas o orales		10
Laboratorio	Entrega de memorias. Pruebas escritas o orales	1	10
Aula de informática	Entrega de memorias. Pruebas escritas o orales		
Actividades dirigidas	Entrega de los trabajos prácticos	3	10
Otras			
Total			100

Bibliografía y recursos de información

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Bibliografía básica

- 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.
- Pedro J. Pérez y E. Salvatierra, 2014: Fundamentos de Física. Ed. Univ. 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 complementaria

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

