

PROGRAMA CURSO: PROCESOS INDUSTRIALES
II ciclo, 2014

Datos Generales

Sigla: LQ-0029

Nombre del curso: Procesos Industriales

Tipo de curso: semestral

Número de créditos: 3

Número de horas semanales presenciales: 4

Número de horas semanales de trabajo independiente del estudiante: 12

Requisitos: LQ-0014, LQ-0002, LQ-0003

Correquisitos: LQ-0030

Ubicación en el plan de estudio: VI ciclo

Horario del curso: V 08:00 – 11:50

Suficiencia: NA

Tutoría: NA

Datos del Profesor

Nombre: Ing. Marvin Bogantes Jiménez

Correo Electrónico: marvin.bogantes@ucr.ac.cr

Horario de Consulta: V 13:00 – 16:50

1. Descripción del curso

El curso pretende que el estudiante aprenda la teoría de algunos de los procesos industriales de mayor impacto en el mercado nacional y/o internacional, así como la oportunidad en algunos de los procesos industriales de llevar a cabo los análisis fisicoquímicos que el proceso conlleva, esto con el correquisito del curso, que es el Laboratorio de Procesos Industriales.

2. Objetivo General

1- Aprender sobre los diversos procesos industriales del mercado nacional y/o internacional.

3. Objetivos específicos

1- Que el estudiante conozca diversos procesos industriales que se realizan en Costa Rica.

- 2- Que el estudiante identifique posibles alternativas de desarrollo profesional en la industria nacional.
 - 3- Realizar trabajos de investigación y campo, con el análisis posterior en el laboratorio, para que desarrolle su iniciativa y creatividad.
 - 4- Revisar y aplicar conocimientos básicos de química utilizados en la industria, como: estequiometría, disoluciones, cálculos de disoluciones, manejo y control de variables de proceso mediante análisis y otros.
 - 5- Adquirir nociones sobre los controles automatizados de proceso y sus rangos de control.
-

4. Contenido del curso

El curso consta de gran variedad de temas industriales, que se detallan a continuación:

- Agua Potable
 - Aguas de Proceso
 - Aguas Residuales
 - Enfriamiento y vapor
 - Jabones y detergentes
 - Desinfectantes y siliconas
 - Carne y embutidos
 - Leche y sus derivados
 - Producción de azúcar
 - Producción de café y cacao
 - Producción de huevos
 - Producción de leche y sus derivados
 - Producción de alcoholes y licores
 - Automatización y control
 - Tratamiento térmico de alimentos
 - Otros temas de interés industrial
-

5. Metodología

La teoría del curso se desarrolla con clases magistrales (por parte del profesor), trabajos de investigación en grupo o individuales, que serán parte de los exámenes cortos o parciales, si se requiere la presentación de los trabajos se le indicará a los estudiantes. Los exámenes cortos se llevarán a cabo en cualquier momento.

Como complemento está el curso de Laboratorio de Procesos Industriales, que se lleva a cabo con prácticas (según folleto establecido que se entrega al inicio).

6. Evaluación

<i>Descripción</i>	<i>Porcentaje</i>
2 Parciales	70
Exámenes cortos	30
Total:	100%

7. Cronograma

SEMANA		ACTIVIDADES
1	14-03	Diagramas de flujo y Aguas
2	21-03	Aguas y Enfriamiento y vapor
3	28-03	Jabones y detergentes
4	04-04	Desinfectantes, siliconas y otros
5	11-04	Feriado
6	18-04	Semana Santa
7	27-04	Carnes y embutidos
8	02-05	Leche y sus derivados
9	09-05	I Parcial
10	16-05	Leche y sus derivados
11	23-05	Producción de alcoholes y licores
12	30-05	Producción de alcoholes y licores
13	06-06	Aceites y grasas

SEMANA		ACTIVIDADES
14	13-06	Vitaminas y Minerales
15	20-06	Vitaminas y Minerales
16	27-06	Café
17	04-07	Cacao
18	11-07	Vitaminas y Minerales
19	18-07	II Examen Parcial

8. Bibliografía

Se establece al iniciar el curso y en el desarrollo de los temas específicos y los trabajos de campo, pero debe comprender lo siguiente:

- 1- Literatura técnica de proveedores de materias primas.
- 2- Literatura sobre procesos de fabricación.
- 3- Fuentes de información sobre análisis de productos químicos específicos.
- 4- Artículos de internet, revistas técnicas y otras fuentes.

Otras referencias

NA