

# Termotecnia. Aplicaciones agroindustriales



**Editorial:** Mundiprensa  
**Autor:** PABLO AMIGO MARTIN  
**Clasificación:** Universidad > Física  
**Tamaño:** 16,5 x 23,5 cm.  
**Páginas:** 386  
**ISBN 13:** 9788471148575  
**ISBN 10:** 8471148579  
**Precio sin IVA:** \$ 890.00 Mxn  
**Precio con IVA:** \$ 890.00 Mxn  
**Fecha publicacion:** 01/01/2000

## Sinopsis

Este libro va dirigido a estudiantes y profesionales de la ingeniería agronómica y a todas aquellas personas interesadas en el sector de la industria agroalimentaria.

En los primeros capítulos se recogen los fundamentos de la transmisión del calor y el intercambio térmico y se describen los equipos más modernos con los que se cuenta en la actualidad. Los tres capítulos siguientes se dedican al estudio de las propiedades de los materiales aislantes más utilizados y su puesta en obra, como herramienta para su empleo en el campo de la frigoconservación de los alimentos y la protección de las instalaciones ganaderas e industriales, y se resume la normativa vigente en materia de aislamiento térmico. Los capítulos 14 y 15 están dedicados al vapor de agua y a la descripción de las instalaciones necesarias para su utilización.

Finalmente, en el último capítulo, exponen las propiedades del aire húmedo y los diagramas utilizados en los cálculos relacionados con él, que sirven de base para que el lector pueda abordar las aplicaciones prácticas en las que este fluido interviene.

El texto cuenta con numerosas ilustraciones de los equipos descritos, lo que hace la lectura más amena y facilita la comprensión de los mismos.

El autor, Pablo Amigo Martín, es Doctor Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid y, actualmente, Catedrático del Departamento de Ciencia y Tecnología Aplicadas, impartiendo docencia desde hace 34 años en la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de Madrid.

Cuenta con una larga experiencia investigadora y profesional en campos relacionados con la producción,

transformación y control de calidad de los alimentos.

## Indice

Prólogo - Introducción - 1. Concepto de Termotecnia - 2. Transmisión del calor - 3. Transmisión del calor por conducción - 4. Transmisión del calor por convección - 5. Radiación térmica - 6. Transmisión térmica compleja - 7. Intercambiadores de calor (I) - 8. Intercambiadores de calor (II) - 9. Torres de refrigeración - 10. Aislantes térmicos - 11. Transferencia de masa - 12. Aislamiento térmico. Norma básica de la edificación (NBE) - 13. Tablas y diagramas termodinámicos planos para sustancias puras - 14. Vapor de agua - 15. Instalaciones de vapor en la industria agroalimentaria - 16. Aire húmedo y humedad atmosférica - Cálculo informatizado - Aplicaciones - Calentamiento del aire, sin humidificación - Enfriamiento del aire - Humidificación - Humidificadores - Bibliografía.

## Comercial

Norma Amezola

norma.amezola@paraninfo.mx

52 1 56 2575 0552

Nancy Ochoa

nancy.ochoa@paraninfo.mx

521 81 8362 1055

Administración:

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649