



QUÍMICA (CHEMISTRY)

IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

CODIGO	SEM 9º=Otoño 10º=Primavera	SCT pre- sencial	SCT Alumno	SCT total	Requisito	Línea de formación y tipo de asignatura	Unidad responsable
BBO-01C-003	Primavera	3,5	2,5	6	Sin requisitos	Línea de formación básica, asignatura obligatoria	Depto. Agroindustria y Enología

SCT presencial: horas teóricas y horas prácticas. SCT: Sistema de Créditos Transferibles

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura de Química tiene como propósito que los estudiantes conozcan y comprendan los fundamentos de esta disciplina, desde el punto de vista de la profesión, desarrollando capacidades para comprender los procesos químicos en el contexto de la calidad, conservación y transformación de alimentos, la evaluación de sistemas de producción alimentarios y el cuidado del medio ambiente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Aplica la química para contribuir a identificar, dimensionar y solucionar los problemas de los sectores agropecuarios, agroindustriales y ambientales.
- Comprende los aspectos químicos de los fenómenos ambientales, agropecuarios y agroindustriales, como base para la proyección de soluciones profesionales de acuerdo a los desafíos de sus ámbitos de acción.

COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

Competencias Perfil de Egreso IAGRO

1.1. Diseña sistemas productivos garantizando el equilibrio entre el cuidado del medio ambiente, el bienestar social y el crecimiento económico, con el fin de obtener productos agropecuarios y alimentarios de calidad.

2.1. Gestiona la calidad de materias primas agropecuarias con el fin de obtener alimentos e ingredientes naturales saludables e inocuos, asegurando, desde los sistemas productivos, la calidad y trazabilidad de los productos obtenidos.

Competencia Perfil de Egreso IRNR

1.1. Diagnostica la condición del sistema territorial en función de los objetivos estratégicos, con un enfoque multidisciplinario que integra las diversas dimensiones del territorio, generando información relevante que contribuye a la toma de decisiones

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS (de enseñanza –aprendizaje)

Las estrategias metodológicas para la enseñanza y el aprendizaje consideran el desarrollo de clases teóricas participativas, con problemáticas vinculadas al ejercicio profesional, sumado a actividades prácticas de laboratorio y la resolución de guías con ejercicios, enfocadas en el autoestudio.

RECURSOS DOCENTES:

Clases expositivas con equipos multimedia, seminarios, sesiones de laboratorio, uso de plataforma docente U-cursos.

CONTENIDOS

Conceptos y aplicaciones que aborda el curso de Química: Eficiencia de procesos, preparación y dosificación de agroquímicos, reactividad de los compuestos, capacidad de extracción de alimentos con solventes, influencia de la temperatura, concentración e ionización en la conservación de alimentos; efecto de la temperatura, presión y peso de los gases en el efecto en la calidad del aire. Efecto de la composición del aire en la postcosecha de vegetales. Influencia del pH en la contaminación de cursos de agua y en la transformación y conservación de alimentos. Mecanismos de alteración de alimentos. Habilidades prácticas de un laboratorio de química

1. Materia y su clasificación. Sustancia, compuesto, molécula, átomo, ion. Estados físicos de la materia.
2. Estructura Atómica. Números Cuánticos; Orbitales atómicos. Propiedades periódicas.
3. Nomenclatura inorgánica
4. Estequiometría.
 - 4.1 Masa atómica, Masa Molar, N° de Avogadro
 - 4.2 Interpretaciones de reacciones químicas. Balance ecuaciones químicas
 - 4.3 Reactivo limitante y Ley de gases.
 - 4.4 Reacciones Redox
5. Soluciones
 - 5.1 Expresiones de concentración y preparación de soluciones
 - 5.2 Propiedades coligativas
6. Termoquímica: Calorimetría; Entalpia
7. Enlace
 - 7.1 Estructuras Lewis de moléculas
 - 7.2 Hibridación de orbitales
 - 7.3 Polaridad de las moléculas
 - 7.4 Fuerzas intermoleculares: Puente de Hidrógeno
8. Equilibrio químico e iónico
 - 8.1 Constante de equilibrio
 - 8.2 Ley de Le Chatelier
 - 8.3 Electrolitos fuertes y débiles. Concepto y cálculos pH. Buffer
9. Nomenclatura de los compuestos orgánicos

LABORATORIOS: LOS LABORATORIOS SON IRRECUPERABLES

Laboratorio 1: Uso del Material de Laboratorio

Laboratorio 2: Soluciones

Laboratorio 3: Volumetría de Neutralización

Laboratorio 4: El color de los pigmentos en función del pH

Laboratorio 5: Refractometría

PROFESORES PARTICIPANTES (Lista no excluyente)

<i>Profesor</i>	<i>Departamento</i>	<i>Especialidad o área</i>
Ítalo Chiffelle, Bioquímico	Agroindustria y Enología	
Marcela Sepúlveda, Ing. Agrónomo	Agroindustria y Enología	

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE. (Se redefine todos los semestres)

<i>Instrumentos</i>	<i>Ponderación</i>
1ª prueba de cátedra	25%
2ª prueba de cátedra	25%
3ª prueba de cátedra	25%
Promedio de Controles	25%
Nota de presentación (NPE)	75%
Examen	25%

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

Chang, R. 2013. Química. McGraw Hill, p.1168. 11.ed

Brown, T.L, Lemay, H.E. y Bursten, B.E. 2009 "Química, la Ciencia Central" 11a. edición. Ed. Pearson

Morrison, R. y Boyd, N. 1998. Química orgánica. 5ed, México

Silva C. y Chiffelle G. I. 2006. Química general Universitaria. Ed. Ril

Silva, C. 2006. Química Orgánica Básica. Un Enfoque Breve. RIL Editores

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Mc Murry, J. 2004. Química Orgánica, 6ª Edición. Edit Thomson

Silberberg, M.S. 2002. Química General. 1ed, McGraw-Hill

Solomon, G. 1999. Química orgánica. Wiley

RECURSOS WEB

Se indicarán durante el semestre