

30800 - Química general

Información del Plan Docente

Año académico: 2022/23

Asignatura: 30800 - Química general

Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria

Titulación: 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Créditos: 6.0

Curso: 1

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Formación básica

Materia:

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

El planteamiento en el contexto de un aprendizaje consiste en saber el recorrido que debemos de hacer, donde estamos y hasta donde debemos de llegar. Los resultados del aprendizaje, los consideraremos como las metas a alcanzar en el proceso de aprendizaje y serán la referencia, mediante la evaluación, para comprobar la eficacia de dicho proceso.

El alumno que llega a cursar la asignatura de Química General, en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, comienza su andadura universitaria, por tanto es imprescindible inculcarle un modelo de estudio y de abordaje del aprendizaje en toda su extensión. Un carácter científico al planteamiento y resolución de los problemas, dado que estamos en un grado de carácter científico. Así como una capacidad de aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.

En definitiva podemos considerar que el objetivo de carácter general es introducir al alumno en un modelo universitario, útil, riguroso y exigente en el que el fin último sea adquirir las competencias necesarias para desarrollar su trabajo allí donde sea requerido.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro. En este caso, se trata de una asignatura cuyos contenidos evaluables por sí solos todavía no dan capacidades directas al estudiante para aportar a la consecución de la Agenda 2030 sin embargo son imprescindibles para fundamentar los conocimientos posteriores del resto de la titulación que si se relacionan más directamente con los ODS y por lo tanto la Agenda 2030.

1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

La asignatura de Química General es una materia básica y fundamental, que aporta los cimientos y el método científico, para abordar con éxito otras partes constituyentes de las materias del Plan de estudios del Graduado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en definitiva aporta los conocimientos de Química necesarios en el contexto científico del desarrollo profesional. Conviene considerar el aprendizaje de Química en todos sus aspectos como un todo integrado en la materia de Química y en continua relación con otras materias, en concreto de Bioquímica, Fundamentos de Química Analítica, Fundamentos de Ingeniería Química, Técnicas instrumentales de análisis químico, Fisiología general y de la nutrición, Análisis de alimentos y Tecnología de alimentos, etc., asignaturas que en algunos casos, se encuentra en el mismo curso y en el mismo cuatrimestre, esto requiere una gran coordinación, procurando que el aprendizaje no sea independiente por bloques o parcelas de cada asignatura, sino que conforme un todo de formación química y de consecución de los objetivos marcados.

Las enseñanzas de esta disciplina estarán adaptadas para conseguir los objetivos académicos marcados y así garantizar la adquisición de competencias de calidad que harán que el ejercicio profesional de sus graduados se ponga al servicio de la sociedad de manera inmediata.

1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

La asignatura de Química General, se halla integrada en el primer cuatrimestre de primer curso, como parte de la materia de Química del título de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Es recomendable que el alumno haya cursado materias de Química en Cursos precedentes de formación preuniversitaria, siendo prerrequisito para cursar la materia, aquellos legalmente existentes para la incorporación a los estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Existen una serie de temas generales de conocimiento previo, indicados a continuación, que el alumno debería conocer para abordar el programa presentado o las aplicaciones prácticas del mismo, es por ello que deberá de revisarlos de manera general y previa:

- Compuestos químicos. Formulación de Química Inorgánica
- Los átomos y la estructura atómica
- La tabla periódica y algunas propiedades atómicas
- El enlace químico

2. Competencias y resultados de aprendizaje

2.1. Competencias

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para:

- Gestionar la información, búsqueda de fuentes, recogida y análisis de informaciones, etc.
- Utilizar las TICs
- Trabajar en equipo
- Pensar y razonar de forma crítica
- Trabajar de forma autónoma y realizar una autoevaluación
- Respetar la diversidad y pluralidad de ideas, personas y situaciones
- Transmitir información, oralmente y por escrito tanto en castellano como en inglés
- Adaptarse a nuevas situaciones y resolver problemas

2.2. Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados:

- Es capaz de utilizar un lenguaje científico, oral y escrito, adecuado, así como los conocimientos de conceptos básicos de Química de principios y de Química orgánica, incluidos e indicados en el Programa, que sirvan como base a otras materias del Plan de Estudios.
- Es capaz de resolver cuestiones numéricas relacionadas la aplicación de los aspectos teóricos tratados en el Programa
- Es capaz de conocer y manejar o saber y saber usarlos medios técnicos y experimentales necesarios para poder entrar en contacto con el método científico y experimental, incluidos en el trabajo práctico de la asignatura
- Es capaz de imprimir a todo el aprendizaje de Química una idea de Ciencia viva, útil y necesaria y saber aplicarla allí donde fuera necesaria
- Es capaz de adquirir una capacidad de interrelación personal tanto con el profesor como con otros alumnos, que les enseñe a asumir compromisos con el sistema (delegaciones, comisiones, etc.) y con el medio (trabajo en grupos, discusión de temas, trabajos de guiones de prácticas, trabajos tutelados, tutorías personales, etc.). Esto es importante debido a que son alumnos que se encuentran en su Primer Curso de Universidad
- Comprende un protocolo científico del correspondiente nivel y es capaz de presentarlo y defenderlo públicamente
- Es capaz de realizar un trabajo experimental básico a partir de las referencias bibliográficas correspondientes

2.3. Importancia de los resultados de aprendizaje

La importancia de esta asignatura:

- Contribuyen junto con otras disciplinas de carácter básico, a sentar las bases de un modelo científico.
- Contribuyen a sentar las bases químicas necesarias para abordar otras disciplinas químicas de carácter básico en el grado.
- Contribuyen junto con otras disciplinas de la materia de química a sentar las bases que preparen al futuro graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos a desarrollar las competencias profesionales relacionadas con aspectos químicos puros o aplicados de la tecnología de alimentos.

3. Evaluación

3.1. Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación que se irán llevando a lo largo del curso y al final de la asignatura.

La evaluación se realizará de la siguiente manera:

Para superar la asignatura los alumnos tendrán que superar globalmente las diferentes pruebas de la asignatura que consistirán en:

1) Realización de una prueba escrita para evaluar los conocimientos teóricos y de resolución de problemas numéricos, así como la capacidad de síntesis de conocimientos adquiridos a lo largo del trabajo con la materia de química, en sus diferentes facetas y herramientas. Esta prueba constará de preguntas cortas en su mayoría aplicativas y de resolución de problemas numéricos.

La superación de esta prueba acreditará el logro del resultado de aprendizaje 1, 2 y 4.

Supondrá un 70% de la calificación total.

2) Evaluación de las prácticas. La adquisición de habilidades y destrezas durante la realización de las prácticas de laboratorio se evaluará mediante la observación continuada del trabajo del alumno y la corrección de los informes generados en cada práctica, o alternativamente, para aquellos alumnos que no hayan asistido a todas las prácticas, mediante un examen de laboratorio.

Esta evaluación de cumplimiento de las prácticas con realización correcta del guion es un 10% de la nota total. Además, se realizará una práctica de evaluación al final de la realización de todas las prácticas. El alumno deberá resolver de forma individual, un ejercicio análogo a los trabajados en las clases prácticas, esta prueba supondrá un 10% de la nota total.

Para los alumnos que no hayan asistido a las prácticas se realizará una prueba escrita consistente en la resolución de 10 preguntas relacionadas con todo el trabajo desarrollado en las prácticas de laboratorio. Esta prueba se convocará coincidiendo con la evaluación global. Para aprobar habrá que haber conseguido una puntuación de 7 preguntas acertadas.

La superación de esta prueba acreditará el logro del resultado de aprendizaje 1, 3 y 7.

La evaluación se hará de forma continua. Supondrá un 20% de la calificación total.

3) Evaluación de los trabajos tutelados. Los alumnos en grupos de tres prepararán un trabajo y una presentación oral de alrededor de 15 minutos de un protocolo de trabajo experimental donde se describirán el fundamento teórico, cálculos y material necesario, justificación y discusión de resultados del trabajo propuesto. Posteriormente, dicho trabajo junto con sus compañeros del grupo de prácticas procederán a realizarlo en el laboratorio. La evaluación se realizará de forma continua o coincidiendo con la prueba final, y adicionalmente tras finalizar la docencia práctica según la programación docente del curso actual.

La superación de esta prueba acreditará el logro del resultado de aprendizaje 5 y 6.

Supondrá un 10% de la calificación total.

Para superar la asignatura el alumno cuenta con las convocatorias oficiales de Febrero (1ª convocatoria) y Junio (2ª convocatoria).

Criterios de valoración y niveles de exigencia

La asignatura se califica sobre10 puntos.

El aprobado se encuentra en.....5 puntos.

La nota final de la asignatura estará constituida por las calificaciones que aporten las diferentes partes.

Las calificaciones son el resultado de la suma de las calificaciones de los distintos apartados evaluables, con los requisitos correspondientes. En ellas se pretende recoger tanto el trabajo continuado, como el trabajo de síntesis o conjunto.

La evaluación de la asignatura se distribuirá de la siguiente manera

TEORÍA (TP1), SEMINARIOS (TP2), PRÁCTICAS (TP3), y TRABAJOS TUTELADOS (TP6).

Los apartados evaluables son los siguientes:

I) Asistencia, aprovechamiento y cuestionario de prácticas (TP3): 2ptos.

II) Preparación y Presentación del trabajo tutelado (TP6): 1pto.

III) Examen escrito (TP1+TP2): 7 ptos

La suma de las calificaciones de los apartados I, II y III suponen el 100% de la calificación total. El apartado TP3, el 20% y

el apartado II = TP6, el 10%.

El apartado TP1+TP2 supondrá un 70% de la nota total.

Para poder sumar las calificaciones y por tanto considerar superadas las partes, se deben de cumplir los siguientes requisitos:

La valoración del apartado I debe de alcanzar como mínimo 1 punto

La valoración del apartado II debe de alcanzar como mínimo 0,5 punto

La valoración del apartado III debe de alcanzar como mínimo 2,8 pts.

La calificación alcanzada en las pruebas correspondientes a los apartados I y II siempre que alcancen los mínimos exigidos se mantendrá en sucesivas convocatorias.

Sistema de calificaciones: de acuerdo con el Reglamento de Normas de Evaluación del Aprendizaje de la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 22 de diciembre de 2010), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS).

5,0-6,9: Aprobado (AP).

7,0-8,9: Notable (NT).

9,0-10: Sobresaliente (SB).

La mención de «Matrícula de Honor» podrá ser otorgada a estudiantes que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los estudiantes matriculados en el correspondiente curso académico.

4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1. Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

Los 6 créditos ECTS se desglosarán en tareas docentes participativas, de la siguiente manera:

40 horas de Clases magistrales o clases en aula. Se realiza con la totalidad de los alumnos. En ellas se seguirán de una manera ordenada y cronológica los contenidos del programa teórico de la asignatura. Los alumnos participarán con preguntas si así lo estiman oportuno, así como con la realización de supuestos aplicativos planteados por el profesor a manera de simples ejercicios de autoevaluación continuada. Existen algunos temas, que son parte integrante del programa, pero que no se presentan en clase magistral aunque deben de ser trabajados por el alumno.

5 horas de resolución de Problemas, también se realiza en aula, en dos subgrupos con la mitad de los alumnos, respecto al grupo de teoría. En estas clases se realizan problemas cuyos enunciados y resultado, dispone el alumno con anterioridad, resolviendo aquellos de más interés o aquellos que requiere el alumno por encontrar dificultades puntuales. El trabajo en esta actividad es completamente participativo e interactivo entre el profesor y los alumnos.

15 horas de Trabajos Prácticos de Laboratorio, distribuidas en 7 sesiones de 2 horas de duración cada una de ellas. En ellas el alumno de manera individualizada, realiza un protocolo experimental de trabajo, en su totalidad, desde fundamento teórico, cálculos, preparación de material y obtención de resultados. Dicho protocolo experimental se encuentra perfectamente establecido en un guion de prácticas, el cual tiene que preparar y resolver las cuestiones previas a la realización de la práctica. Vienen a reforzar los conceptos teóricos y el conocimiento y manejo de material básico de laboratorio, balanza, peachímetro, material de vidrio, operaciones básicas, etc... Existe una continua puesta a punto de operaciones y resultados por parte de los alumnos y profesor. Posteriormente responden a un cuestionario de preguntas que entregan al profesor para su evaluación.

20 horas de Trabajo Tutelado. Consiste en la presentación oral de un trabajo preparado y tutorizado por el profesor. Se realiza en grupos de tres alumnos, se establecen dos sesiones de tutorización previa a la presentación, de aproximadamente media hora de duración cada una y posteriormente se realiza la presentación oral al resto del curso, en el laboratorio de prácticas, de quince minutos de duración aproximadamente. Seguidamente se realiza un turno de cuestiones en torno a dicha presentación y una posterior sesión de tutorización a cada grupo para recoger resultados y conclusiones del trabajo.

El alumno dispone a comienzo de Curso, del material docente útil para el trabajo en esta materia de Química, tanto teórico como problemas y guiones de prácticas. Todo esto es aportado por el profesor y se encuentra en el servicio de reprografía de la Facultad y en el ADD de la asignatura.

Durante el desarrollo de las clases los estudiantes tendrán que tener en cuenta todos los procedimientos y las normas que se recogen en los siguientes documentos:

- "Guía Preventiva para el Estudiante de la Universidad de Zaragoza", que se encuentra disponible en la siguiente dirección:
https://uprl.unizar.es/sites/uprl.unizar.es/files/archivos/Procedimientos/guia_preventiva_para_estudiantes.pdf
- Manual de seguridad en los laboratorios de la Universidad de Zaragoza y normas marcadas por la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales:

https://uprl.unizar.es/sites/uprl.unizar.es/files/archivos/Procedimientos/manual_de_seguridad_en_los_laboratorios_de_la
<https://uprl.unizar.es/inicio/manual-de-procedimientos>

Además, se seguirán las indicaciones dadas en materia de seguridad por el profesor responsable de las clases.

4.2. Actividades de aprendizaje

Bloque 1. Principios de Química. Fundamentos de Química Orgánica

- Clases magistrales: 40 horas
- Seminarios de problemas: 5 horas
- Trabajo autónomo del estudiante: 91 horas

Bloque 2. Aplicaciones prácticas. Trabajo tutelado

- Prácticas de laboratorio: 15 horas
- Trabajo tutelado: 20 horas
- Trabajo autónomo del estudiante: 27 horas

En resumen, las actividades a desarrollar, se llevarán a cabo con objeto de conseguir los objetivos marcados, se asociarán a los dos bloques temáticos planteados anteriormente y se ubicarán según la programación establecida por el Centro, siempre dentro del primer cuatrimestre de primer curso.

4.3. Programa

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades

1 Principios de Química. Fundamentos de Química General.

Tema 1.- Las propiedades de la materia y su medida. El alcance de la química. El método científico. Propiedades de la materia. Clasificación de la materia. Medida de las propiedades de la materia. Unidades SI. La densidad. La composición porcentual y su utilización en la resolución de problemas. La incertidumbre en la medida científica. Cifras significativas.

Tema 2.- Las disoluciones y sus propiedades. Tipos de disoluciones. Términos utilizados. Clasificación. Expresión de las concentraciones, su interconversión. Concepto de equivalente químico. Normalidad. Propiedades coligativas de las disoluciones. Variación de la presión de vapor. Aumento ebulloscópico. Descenso crioscópico. Difusión a través de membrana. Ósmosis y Presión Osmótica. Disoluciones Isotónicas, hipotónicas e hipertónicas. Fenómenos de endosmosis y exosmosis. Disoluciones electrolíticas. Conductividad. Electrolitos fuertes. Actividad. Fuerza iónica. Electrolitos débiles. Grado de disociación. Factor de Vant' Off. Osmol y Osmolalidad. Propiedades coligativas de electrolitos. Disoluciones coloidales. Problemas relacionados con el tema.

Tema 3.- Equilibrio químico. Principios del equilibrio químico. Constantes de equilibrio. Tipos de equilibrio. Factores que afectan al equilibrio.

Tema 4.- Equilibrios ácido-base. Ácidos, bases y sales. Constantes de equilibrio y cálculos. Disoluciones tampón, características, ejemplos. Ecuación de Henderson-Hasselbach. Resolución de problemas relacionados. Aminoácidos, comportamiento como ácido-base. Relación con el pH.

Tema 5. Electroquímica. Electrolisis y leyes de Faraday. Pilas. Potenciales de electrodo y su medida. Electrodo normal de hidrogeno. Electrodo de referencia. Relación entre los potenciales de electrodo y la concentración: Ecuación de Nerst. Problemas relacionados con el tema.

Tema 6. Complejos, definición y formación. Factores que influyen en la formación de complejos. Formulación de complejos. Constantes de formación, características y ligandos más importantes. Problemas relacionados con el tema.

Tema 7. Tratamiento de muestra. Definición del proceso de análisis de una muestra. Objetivo del tratamiento de muestra, definición de conceptos en el desarrollo del método analítico. Diferentes procesos de tratamiento de muestra: digestiones, extracciones, separaciones? Rendimiento del tratamiento de muestras. Uso de blancos.

2 Principios de Química. Fundamentos de Química Orgánica y formulación.

Tema 1. Principios generales en química orgánica. Clases de fórmulas. Formación de enlaces en los compuestos del carbono. Tipos de átomos de carbono. Series homólogas y grupos funcionales. Reactividad de los compuestos del carbono. Reactivos nucleófilos y electrófilos. Mecanismos de reacción. Tipos de reacciones orgánicas.

Tema 2. Formulación y nomenclatura, Reactividad de los compuestos orgánicos. Hidrocarburos, alifáticos y aromáticos. Alcoholes, fenoles y éteres. Aldehídos y cetonas. Ácidos carboxílicos y sus derivados. Aminas. Heterociclos. Ejercicios de formulación con los distintos grupos funcionales.

Tema 3. Isomería. Definición. Distintos tipos de isomería. Importancia de la estereoisomería. Ejercicios relacionados con la isomería.

Aplicaciones Prácticas. Trabajo tutelado Descriptores:

Práctica 1.- Conocimiento y manejo del material de laboratorio. Normas básicas de seguridad e higiene en el trabajo de laboratorio. Apoyo audiovisual.

Práctica 2.- Manejo de la balanza y pHmetro. Demostraciones de operaciones básicas de laboratorio. Utilización de material y equipamiento básico.

Práctica 3.- Preparación de disoluciones I. Sólido-líquido. Expresiones de concentración e interconversión. Manejo de la balanza.

Práctica 4.- Preparación de disoluciones II. Líquido-líquido. Expresiones de concentración e interconversión. Manejo de pipetas.

Práctica 5.- Preparación de disoluciones III. Aplicación de la preparación de disoluciones para determinaciones analíticas. Preparación de disoluciones tampón.

Práctica 6.- Preparación de mezclas reguladoras. Cálculo y medida de pH y medida de la capacidad amortiguadora. Manejo del pHmetro.

Práctica 7.- Resolución de ejercicios relacionados con las prácticas llevadas a cabo.

4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

El calendario de sesiones presenciales se programará desde la facultad y estará disponible en la página web de la asignatura.