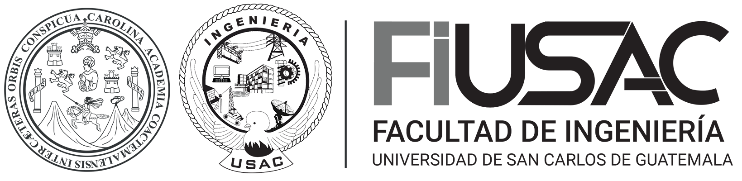
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

FACULTAD DE INGENIERÍA

ESCUELA DE CIENCIAS

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA GENERAL

QUÍMICA GENERAL 1

LABORATORIO

SEGUNDO SEMESTRE 2022

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre: | Héctor Fernando Carrera Soto | Registro académico: | 201700923 |
| Fecha: | 20 de septiembre 2022 | Sección: | P1 |

**PRÁCTICA 4 – DETERMINACIÓN DEL PORCENTAJE EN VOLUMEN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA COMERCIAL**

Temperatura del ambiente (°C) = 20

Masa de la probeta de 10 mL, mtara (g) = 7

**TABLA A** Masa y Volumen de Solución Madre SM

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Corrida** | **Masa Sol Madre SM (masa probeta vacía + masa SM) (g)** | **Vol (mL )** |
| **1** | 12,00 | 5,60 |
| **2** | 12,00 | 5,60 |

**Fuente:** Elaboración propia, 2022

**TABLA B**  Masa y volumen de las diluciones (Depende de cada semana)\*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Corrida** | **Vol Solución Madre SM (mL)\*** | **Masa recipiente (g)** | **Masa total dilución (recipiente + dilución) Aforando a 10/12\* gramos (g)** | **Masa dilución analizada (masa probeta vacía + 5 gramos de dilución) (g)** | **Vol dilución analizada (mL)** |
| **1** | 8,00 | 2,00 | 10,00 | 11,00 | 5,00 |
| **2** | 11,50 | 5,20 |
| **1** | 6,00 | 2,00 | 10,00 | 10,00 | 5,00 |
| **2** | 10,00 | 5,80 |
| **1** | 3,00 | ,002 | 10,00 | 10,00 | 5,00 |
| **2** | 10,00 | 5,00 |

**Fuente:** Elaboración propia, 2022

**TABLA C** Valores de Masa y Vol de agua de grifo

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Corrida** | **Agua de grifo (masa probeta vacía+ masa de agua) (g)** | **Agua de grifo (mL)** |
| **1** | 12,00 | 5,00 |
| **2** | 12,00 | 5,00 |

**Fuente:** Elaboración propia, 2022

**TABLA D** Valores de Masa y Vol de Bebida Comercial 36% V/V

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Corrida** | **Bebida comercial (Masa probeta vacía + masa bebida) (g)** | **Bebida comercial (mL)** |
| **1** | 12,00 | 5,20 |
| **2** | 12,00 | 5,00 |
| **3** | 12,00 | 5,00 |

**Fuente:** Elaboración propia, 2022

Fotografías de las actividades durante la realización de la práctica (Las fotografíasIcono

Descripción generada automáticamente deben tener un tamaño aproximado de 12 x 10 cm, dos fotografías por página).

|  |
| --- |
| 1. Materiales utilizados (debe aparecer el rostro del estudiante junto a todos los materiales). |

**Fuente:** Elaboración propia, 2022

|  |
| --- |
| 1. Medición de la masa de la probeta vacía (lectura en la balanza) |

**Fuente:** Elaboración propia, 2022

|  |
| --- |
| 1. Medición de 100 mL de solución madre (etiquetarla) |

**Fuente:** Elaboración propia, 2022

|  |
| --- |
| 1. Medición de masa y volumen de la solución madre |

**Fuente:** Elaboración propia, 2022

|  |
| --- |
| 1. Medición de masa y volumen de las diluciones   (foto por cada dilución, total 3) |

**Fuente:** Elaboración propia, 2022

**Fuente:** Elaboración propia, 2022

**Fuente: Elaboración propia, 2022**

|  |
| --- |
| 1. Medición de masa y volumen para agua de grifo |

**Fuente:** Elaboración propia, 2022

1. Medición de masa y volumen para bebida comercial alcohólica

**Fuente:** Elaboración propia, 2022