



UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA
TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS.

| | | | |
|---|---------------------------|------------------------------|----------|
| Sigla Asignatura: QCU000 | Sigla Carrera: CDA | Hr. Teóricas semana : | 6 |
| Asignatura : QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA | | Hr. Prácticas semana: | 0 |
| Requisito(s): Química de Alimentos | | Hr. Total semana: | 6 |
| OBJETIVO(s) Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de: <ol style="list-style-type: none">1. Distinguir y aplicar los principales métodos de análisis químico2. Relacionar dichos métodos3. Evaluar datos analíticos | | | |
| CONTENIDOS: <ol style="list-style-type: none">1. Validación de métodos analíticos<ul style="list-style-type: none">• Conceptos de estadística descriptiva e inferencial• Criterios de discriminación de datos• Trazabilidad e incertidumbre de métodos analíticos2. Métodos gravimétricos<ul style="list-style-type: none">• Clasificación• Factor gravimétrico• Solubilidad de precipitados• Contaminación de precipitados3. Métodos volumétricos<ul style="list-style-type: none">• Valoraciones de neutralización• Valoraciones de precipitación• Valoraciones complejométricas• Valoraciones redox4. Métodos electroquímicos<ul style="list-style-type: none">• Los elementos de la electroquímica• Aplicaciones de los potenciales de electrodo• Aplicaciones de las titulaciones de oxidación-reducción | | | |
| METODOLOGÍA DE TRABAJO: <p>Clases expositivas empleando ayudas audiovisuales.</p> | | | |
| EVALUACIÓN: <p>Certámenes escritos</p> | | | |
| BIBLIOGRAFÍA : <p>1. SKOOG, DOUGLAS A. HOLLER, F. "Química Analítica". 6ª ed. México: Mc Graw Hill, 1995. 612p. : il</p> | | | |
| Elaborado por: Ana Pedreros R. – Miguel Zazopulos | | | |
| Aprobado por: Consejo Normativo de Sedes, Marzo 2004 | | | |
| Actualizado por: | | | |
| Observaciones: | | | |