



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:		
1. Distinguir y aplicar los principales métodos de análisis químico 2. Relacionar dichos métodos 3. Evaluar datos analíticos		
CONTENIDOS:		
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 analíticos		
2. Métodos gravimétricos <ul style="list-style-type: none">• Clasificación• Factor gravimétrico• Solubilidad de precipitados• Contaminación de precipitados		
3. Métodos volumétricos <ul style="list-style-type: none">• Valoraciones de neutralización• Valoraciones de precipitación• Valoraciones complejométricas• Valoraciones redox		
4. 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: Clases expositivas empleando ayudas audiovisuales.		
EVALUACIÓN: Certámenes escritos		
BIBLIOGRAFÍA : 1. SKOOG, DOUGLAS A. HOLLER, F. "Química Analítica". 6 ^a ed. México: Mc Graw Hill, 1995. 612p. : il		
Elaborado por: Ana Pedreros R. – Miguel Zazopulos Aprobado por: Consejo Normativo de Sedes, Marzo 2004 Actualizado por: Observaciones:		