



UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS.

Sigla Asignatura: LCU000	Sigla Carrera: CDA	Hr. Teóricas semana : 0
Asignatura : LABORATORIO ANALÍTICA CUANTITATIVA		Hr. Prácticas semana: 5
Requisito(s): Química de Alimentos		Hr. Total semana: 5
OBJETIVO(s) Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de:		
1. Relacionar la teoría y práctica del análisis químico cuantitativo 2. Estimar el alcance y las limitaciones de una medición cuantitativa 3. Planificar las experiencias e interpretar sus resultados		
CONTENIDOS:		
1. Gravimetría <ul style="list-style-type: none">• Uso de balanza analítica• Determinación de humedad• Determinación gravimétrica de grupos de interés 2. Volumetría ácido base <ul style="list-style-type: none">• Preparación de soluciones valoradas• Análisis de muestra problema de ácido débil 3. Volumetría de precipitación <ul style="list-style-type: none">• Determinación de cloruros 4. Volumetría complejométrica <ul style="list-style-type: none">• Preparación de EDTA• Determinación de Ca y Mg en agua 5. Volumetría redox <ul style="list-style-type: none">• Preparación y valoración de soluciones de permanganato de potasio• Determinación de hierro con dicromato de potasio• Preparación y valoración de soluciones de tiosulfato de sodio• Determinación yodometriva de cobre.		
METODOLOGÍA DE TRABAJO: Trabajos prácticos previa explicación del profesor		
EVALUACIÓN: Mediante informes y test de laboratorio		
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 Zazópolos	
Aprobado por:	Consejo Normativo de Sedes, Marzo 2004	
Actualizado por:		
Observaciones:		