

Universidad Nacional de Salta
**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA
T.E. 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

Salta, 29 de Junio de 2.001

231/01

Expte. N° 14.121/01

VISTO:

La presentación efectuada por el Ing. Alberto Manuel Macoritto, mediante la cual eleva el programa analítico, su bibliografía y reglamento interno del Módulo **Química General** de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos; teniendo en cuenta que los mismos corresponden al Plan de Estudio 2.000 y se ajustan a los contenidos sintéticos programados en la currícula; atento que la documentación tiene la anuencia de la Escuela de Ingeniería Química y de la Comisión de Asuntos Académicos y en uso de las atribuciones que le son propias,

EL H. CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERIA
(en su sesión ordinaria del 27 de Junio de 2.001)

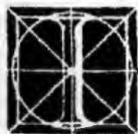
RESUELVE

ARTICULO 1°.- Aprobar y poner en vigencia a partir del período lectivo 2.001 el programa analítico, la bibliografía y el reglamento interno del Módulo **QUIMICA GENERAL** del Plan de Estudio 2.000 de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos, propuesto por el Ing. Alberto Manuel MACORITTO.

ARTICULO 2°.- Hágase saber, comuníquese a Secretaría Académica, al Ing. Alberto Manuel MACORITTO y siga por la Dirección Administrativa Académica a los Departamentos Docencia y Alumnos para su toma de razón y demás efectos.
mv.


Ing. HECTOR PAUL CASADO
SECRETARIO
FACULTAD DE INGENIERIA


Ing. JORGE FELIX ALMAZAN
DECANO



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA
T.E. 4255420 -- FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-2-

Materia : QUIMICA GENERAL

Profesor : Ing. Alberto Manuel MACORITTO

Carrera : Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos Plan 2.000

Año : 2.001

Res.Nº 231-01

PROGRAMA ANALITICO

TEMA I : NOCIONES FUNDAMENTALES

Sistemas materiales. Clasificación. Fases. Soluciones y sustancias puras. Compuestos y elementos químicos. Símbolos. Teoría atómica. Átomos y moléculas. Pesos atómicos. Mol. Nomenclatura. Fórmulas. Ecuaciones químicas. Cálculos estequiométricos.

TEMA II: ESTRUCTURA ATOMICA Y ENLACE QUIMICO

Partículas elementales del átomo: electrones, protones y neutrones. Núcleo atómico. Número atómico. Número másico. Isótopos. Configuración electrónica. Modelo de Bohr. Niveles y subniveles de energía. Orbitales atómicos. Clasificación periódica de los elementos. Enlaces químicos electrovalente y covalente. Covalencia coordinada. Fórmulas de Lewis.

TEMA III: ESTADOS DE LA MATERIA

Propiedades generales de gases, líquidos y sólidos. Estado gaseoso. Leyes. Ecuación de estado. Nociones de la teoría cinética. Líquidos. Propiedades. Presión de vapor. Punto de ebullición. Sólidos. Clasificación: iónicos, moleculares, atómicos y metálicos. Diagramas de fases.

TEMA IV : SOLUCIONES

Definición. Unidades de concentración. Solubilidad. Efectos de la presión y la temperatura. Ley de Henry. Soluciones binarias líquidas. Ley de Raoult. Soluciones diluidas. Propiedades coligativas. Descenso de la presión de vapor. Aumento del punto de ebullición. Descenso del punto de congelación. Presión osmótica. Aplicaciones.



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA
T.E. 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

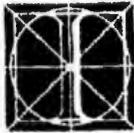
-3-

BIBLIOGRAFIA

- “Química General Superior”. Masterton y Slowinsky. Ed. Iberoamericana.
“Fundamentos de Química”. F. Redmore. Ed. Prentice Hall.
“Fundamentos de Química. Una moderna introucción”. Brescia y otros. Ed. CECSA:
“Química”. Seese y Daub. Ed. Prentice Hall.
“Fundamentos de Química General”. Garzón. Serie de compendios Schaum. Ed. Mc Graw Hill.



Ing. Alberto Manuel MACORITTO



REGIMEN DE PROMOCION

Carrera : Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos.

Materia : Química General.

Requerimientos mínimos para la promoción:

- 80 % de asistencia a las clases prácticas.
- Realizar el 100 % de los trabajos prácticos
- Tener un puntaje mínimo de 40 puntos en cada uno de los dos parciales, o en el correspondiente recuperatorio para continuar con el cursado normal de la materia. Cualquier alumno podrá presentarse al recuperatorio de cada parcial, independientemente del puntaje obtenido en el mismo. La nota definitiva es la obtenida en el recuperatorio.

Notas de promoción

La calificación final de promoción de la materia, será el resultado de una serie de evaluaciones:

A – El alumno tendrá una nota en la que se considerará el desempeño del mismo en los cuestionarios que se tomarán antes de cada clase práctica de problemas o laboratorio y la presentación de informes. El promedio de estas notas será afectado por un factor de 0,15.

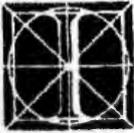
B – Se hará una evaluación teórico-práctica al finalizar el dictado de cada tema, el promedio de las notas de las mismas se afectará por un factor de 0,25.

C – Se realizarán dos evaluaciones parciales sobre un cierto número de temas con sus respectivas recuperaciones. El promedio de las notas de los parciales será afectado por un factor de 0,60.

La nota de promoción se calculará de la siguiente manera:

Nota promedio de $A \times 0,15 +$ Nota promedio de $B \times 0,25 +$ Nota promedio de $C \times 0,60$

- Aquellos alumnos que al finalizar el dictado de la materia tuvieron un puntaje de 70 puntos o más, promocionarán la materia en forma directa.
- Aquellos alumnos que al finalizar el cursado de la materia hayan obtenido un puntaje entre 40 y 69 puntos pasan a una etapa de recuperación de nota, que se realizará al término del cuatrimestre sobre aquellos temas en los que el alumno mostró deficiencias.
- En caso de superar esta etapa recuperatoria, la calificación final será un promedio entre la nota obtenida durante la etapa de cursado y la obtenida en la etapa de recuperación.



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE INGENIERIA

Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA
T.E. 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-5-

- Aquellos alumnos que al finalizar el cursado de la materia hayan obtenido una nota comprendida entre 0 y 39, quedarán libres

Calificación final de los alumnos.

El puntaje final se relaciona con la nota de la siguiente forma:

A

Puntaje Final	92-100	84-91	77-83	70-76	60-69	50-59	40-49	0-39
Nota	10(diez)	9(nueve)	8(ocho)	7(siete)	6(seis)	5(cinco)	4(cuatro)	Libre


Ing. Alberto Manuel MACORITTO