

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Química General	1	3

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

G.04: Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

G08 Conocer los principios y las teorías de las Ciencia básicas así como las metodologías y aplicaciones características de la química, física, biología y matemáticas que precisan para adquirir los conocimientos propios del Grado.

E01 Adquirir los conocimientos básicos de química, matemáticas, física, que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración.

E03 Conocer y saber aplicar los fundamentos de las disciplinas químicas, así como sus metodologías y aplicaciones específicas de la química analítica, química orgánica, química física y química inorgánica en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Aprender a trabajar de forma autónoma en un laboratorio y saber interpretar los resultados experimentales obtenidos. Interpretar los riesgos asociados al uso de sustancias químicas, así como los residuos generados por su uso.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Práctica 1. Iniciación al laboratorio: Seguridad en el laboratorio, el cuaderno de laboratorio, Material básico.

Práctica 2. Preparación de disoluciones

Práctica 3. Técnicas de filtración

Práctica 4. Cristalización de sales

Práctica 5. Separación de líquidos por destilación

Práctica 6. Destilación por arrastre de vapor

Práctica 7. Recristalización de productos orgánicos. Determinación de puntos de fusión

Práctica 8. Técnicas cromatográficas

Práctica 9. Extracción de cafeína de distintas fuentes

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
Prácticas 1 - 9	Prácticas de laboratorio.	42 horas
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES		DURACIÓN
Elaboración de informes, cálculos..		33 horas
		Total: 75 horas

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

El alumno debe leer y entender previamente la práctica, aunque se dará una breve explicación previa. Es necesario que el alumno elabore un cuaderno de laboratorio.

EVALUACIÓN

La asistencia a todas las clases prácticas de laboratorio es obligatoria. Se valorará la destreza adquirida en el manejo de sustancias químicas así como del material de laboratorio, la actitud del alumno y la adecuada elaboración del cuaderno de laboratorio.

OBSERVACIONES

Es obligatorio llevar bata, gafas de seguridad, un cuaderno de laboratorio y la espátula.

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

El alumno deberá descargarse el guión de prácticas en Campus Virtua.l

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

Se elaborará un breve cuestionario para valorar el desarrollo de las prácticas.

PROFESORES

Se elaborará un breve cuestionario para valorar el desarrollo de las prácticas.