



"1976-2026 50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



Universidad Nacional de Luján
Departamento de
Ciencias Básicas

DISPOSICION CONSEJO DIRECTIVO DEPARTAMENTAL DE CIENCIAS BÁSICAS DISPCD-CB : 28 /
2026

LUJAN, 11 DE MARZO DE 2026

VISTO: El programa de la asignatura (13904) Química Analítica para la carrera Ingeniería en Alimentos presentado por la División Química; y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión Plan de Estudio ha tomado intervención en el trámite.

Que se ha tratado y aprobado por el Consejo Directivo Departamental de Ciencias Básicas en su Sesión Ordinaria del día 5 de marzo de 2026.

Por ello,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEPARTAMENTAL
DE CIENCIAS BÁSICAS

D I S P O N E :

ARTÍCULO 1°.- Aprobar el programa de la asignatura Química Analítica (13904) para la carrera Ingeniería en Alimentos presentado por la División Química que como anexo I forma parte de la presente Disposición.-

ARTICULO 2°.- Establecer que el mismo tendrá vigencia para los años 2025-2026.-

ARTÍCULO 3°.- Regístrese, comuníquese, cumplido, archívese.-

CP. Ángel S. BERTOGLIO - Secretario Académico - Departamento de Ciencias Básicas

Dr. Carlos J. DI SALVO - Director Decano - Departamento de Ciencias Básicas

DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD: QUIMICA ANALITICA (13904)

TIPO DE ACTIVIDAD ACADÉMICA: Asignatura de grado

CARRERA: INGENIERIA EN ALIMENTOS

PLAN DE ESTUDIOS: 01.10 (Resolución H.C.S. N° 130/23 / Resolución H.C.S. N° 492/24 - Disposición S.A. N° 323/23)

DOCENTE RESPONSABLE:

Pighín Andrés Fabián, Magister – Profesor Asociado

EQUIPO DOCENTE:

Juan Angel Cufre, Licenciado - Profesor Adjunto

María Emilia Villanueva, Doctora - Jefe de Trabajos Prácticos

Laura Natalia Rigacci, Doctora – Jefe de Trabajos Prácticos

Emiliano Camilli, Ingeniero en Alimentos Jefe de Trabajos Prácticos

Ana Clara Chirillano, Bioquímica – Ayudante de primera

ACTIVIDADES CORRELATIVAS PRECEDENTES:

PARA CURSAR: 13933 QUIMICA GENERAL E INORGANICA

PARA APROBAR: 13933 QUIMICA GENERAL E INORGANICA

CARGA HORARIA TOTAL: HORAS SEMANALES: 6 - HORAS TOTALES: 96

DISTRIBUCIÓN INTERNA DE LA CARGA HORARIA:

CLASES TEÓRICAS: 50% (48HS)

TRABAJOS PRÁCTICOS: 50% (48HS)

PERÍODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE PROGRAMA: 2025-2026

CONTENIDOS MÍNIMOS O DESCRIPTORES

Ley de acción de masas, aplicación a electrolitos. Equilibrio químico. Ácidos y bases, hidrólisis. Producto de solubilidad. Iones complejos. Equilibrio redox. Análisis cuantitativo clásico.

FUNDAMENTACIÓN, OBJETIVOS, COMPETENCIAS

Se propone que el estudiante logre:

- Interpretar y aplicar el significado de equilibrio químico, las distintas constantes de equilibrio y los aspectos cuantitativos derivados, en especial en sistemas iónicos en disolución.
- Aplicar los conocimientos de los equilibrios químicos a la resolución de problemas numéricos.
- Reconocer los fundamentos y ensayar los métodos de análisis cualitativos y cuantitativos basados en el equilibrio químico (volumetrías y gravimetrías), con énfasis en metodologías analíticas aplicadas en el ámbito de la industria alimentaria. Desarrollar habilidades y destrezas prácticas en manipulación y operación de materiales de laboratorio e instrumental analítico, demostrar en forma práctica los principios teóricos, observar, registrar, tratar y analizar los datos experimentales y reconocer las principales fuentes de errores que pueden afectar a los resultados.
- Conocer los riesgos del trabajo y gestionar los residuos generados en un laboratorio de análisis cualitativo y cuantitativo clásico.

Competencias

La asignatura contribuye de manera media a la competencia de comunicación efectiva y de manera baja a las siguientes competencias:

Proyecto, supervisión, dirección de ensayos y comprobaciones para determinar la aptitud de materias primas, insumos, productos intermedios, productos finales y sus envases.

Planificación, dirección, implementación y supervisión de estudios y actividades relacionadas con higiene, seguridad industrial e impacto ambiental en el ámbito alimentario.

Planificación, dirección, identificación, caracterización y evaluación de riesgos potenciales a la salud y al ambiente, asociados al ámbito alimentario.

Identificación, formulación y resolución de problemas de ingeniería en alimentos.

Utilización de técnicas y herramientas de aplicación en la ingeniería en alimentos.

Generación de desarrollos tecnológicos y/o innovaciones tecnológicas.

Desempeño en equipos de trabajo.

Actuación profesional ética y responsable.

Aprendizaje continuo.

CONTENIDOS

UNIDAD I

Introducción. Química Analítica: definiciones. Objetivos de la Química Analítica. Clasificaciones. Criterios. Escalas analíticas: su elección según tamaño de muestra y concentración del analito. Reacciones analíticas, sensibilidad y selectividad. Reactivos generales y especiales.

UNIDAD II

Tratamiento estadístico de resultados. Precisión. Exactitud. Error. Tipo de errores. Diagrama de control. Límites de confianza. Aceptación y rechazo de resultados. Cifras significativas.

UNIDAD III

Equilibrio de electrolitos. Clasificación de electrolitos. Constantes que los rigen. Coeficiente de actividad. Fuerza iónica. Teoría a Debye-Hückel. Balance de masa. Ecuación de electroneutralidad. Condición protónica. Tratamiento sistemático de equilibrios.

UNIDAD IV

Equilibrio y volumetrías ácido-base. Equilibrio ácido-base en medio acuoso. Cálculo de pH y de la concentración de distintas especies en el equilibrio. Predominio de especies. Ácidos y bases monovalentes y multivalentes. Aminoácidos como ácidos polipróticos. Soluciones reguladoras: tipos de sistemas reguladores. capacidad reguladora.

Volumetrías ácido-base. Curvas de titulación. Indicadores. Rango de viraje de los indicadores. Caso ácido fuerte-base fuerte, ácido débil-base fuerte, titulaciones en sistemas dipróticos y tripróticos. Alcalinidad en aguas. Drogas patrones. Normalización de soluciones. Error de titulación. Aplicaciones en la industria alimentaria: método de Kjeldahl.

UNIDAD V

Equilibrio de precipitación y volumetría por formación de precipitados. Producto de solubilidad. Estudio de los factores que afectan la solubilidad de un precipitado. Equilibrio combinado Precipitación-ácido/base.

Argentimetría. Curvas de titulación. Distintos métodos en la detección del punto final. Error de titulación.

UNIDAD VI

Equilibrio de complejos y volumetría por formación de complejos. Complejos. Clasificación de complejos. Constante de formación y de inestabilidad. Constantes condicionales. Equilibrios combinados. Titulaciones. Curvas de titulación. Quelatometría. Indicadores. Dureza de aguas.

UNIDAD VII

Equilibrio redox y volumetría redox. Equilibrios combinados: pH, precipitación, complejos, redox. Constante de equilibrio. Titulaciones redox. Potencial en el punto equivalente. Indicadores. Permanganimetría. Iodo-Iodimetría. Normalización. Drogas patrones.

UNIDAD VIII

Equilibrio de extracción. Coeficiente de partición. Coeficiente de distribución. Porcentaje de extracción. Factor de separación. Factor de recuperación. Extracciones consecutivas. Extracción de quelatos: influencia del pH y de la concentración del reactivo complejante.

UNIDAD IX

Gravimetría. Gravimetría y estudio de los precipitados. Mecanismo de formación de los precipitados. Pureza y tamaño. Impurificación.

METODOLOGÍA

Las actividades desarrolladas durante el dictado de la asignatura son:

1. Clases teóricas y de resolución de problemas donde se explicarán los contenidos teóricos y se ejercitarán mediante resolución de ejercicios.
2. Trabajos prácticos de laboratorio. Con anterioridad a la realización de cada trabajo práctico se realizará una explicación teórica de los fundamentos de la actividad y se darán indicaciones prácticas respecto de los procedimientos a realizar. Los alumnos deberán realizar las actividades prácticas en forma individual y elaborar un informe con resultados y conclusiones que deberá ser aprobado.
3. Espacios para consultas optativos semanales.

Los materiales didácticos utilizados durante el dictado de la asignatura incluyen:

1. Guías de trabajos prácticos: Además de las técnicas y procedimientos a aplicar, incluyen cuestionario y problemas. En caso de considerarse necesario incluyen explicaciones teóricas.
2. Guías de problemas.

3. Bibliografía recomendada.

TRABAJOS PRÁCTICOS

TP. Nº0: Normas Básicas de trabajo en el laboratorio de Química Analítica. Normas Básicas de Seguridad en el Laboratorio de Docencia de Química Analítica. Posibles riesgos en el laboratorio de docencia de química analítica. Riesgos sobre la salud, de deterioro del sitio laboral y de contaminación ambiental. Precauciones de seguridad. Procedimientos ante emergencias.

TP. Nº1: Métodos separativos. Los métodos separativos, junto al equilibrio químico son los pilares de la química analítica. Se practican técnicas de precipitación evaluando las condiciones experimentales para obtener sólidos cristalinos y coloidales. También se realiza una extracción líquido- líquido y se compara la eficiencia de una extracción única con extracciones consecutivas.

TP. Nº2: Sensibilidad y selectividad de las reacciones. Evaluación de la sensibilidad de reacción. Formas de incrementar experimentalmente la sensibilidad de reacción. Interferencias positivas, negativas y por enmascaramiento, formas de eliminarlas.

TP. Nº3: Propiedades periódicas y reactividad frente a los reactivos generales, de los cationes de interés en la industria alimentaria. Se estudiarán las propiedades analíticas como estabilidad en medio acuoso, propiedades redox, capacidad de formar complejos y color, además de la reactividad frente a NaOH, NH₃, Na₂CO₃, HCl, H₂SO₄ y SH₂. Se seleccionaron aquellos cationes que pueden encontrarse en los alimentos como nutriente o tóxico, además de aquellos que pueden hallarse en los envases contenedores más comunes.

TP. Nº4: Propiedades periódicas y reactividad de los aniones de interés en la industria alimentaria. Se estudiarán las propiedades analíticas como estabilidad en medio acuoso, propiedades redox, color y reactividad. Se seleccionaron aquellos aniones de mayor importancia en los alimentos (nutrientes, aditivos y tóxicos).

TP. Nº5: Generalidades de técnicas volumétrías. Verificación de material volumétrico. Evaluación de exactitud (veracidad y precisión) de material volumétrico para contener (IN) y para emitir (EX) volúmenes de agua o soluciones acuosas diluidas.

TP. Nº6: Volumetría ácido- base. Titulación de una solución de ácido débil con un indicador ácido base. Alcalinidad de aguas. Determinación de las especies responsables de la alcalinidad y cuantificación como mg CaCO₃/l de muestra.

TP. Nº7: Volumetría por precipitación. Argentimetría. Determinación de la concentración de cloruros en agua mediante los métodos de Mohr y Charpentier – Volhard. Criterio de potabilidad del CAA

TP. Nº8: Volumetría por formación de complejos. Determinación de la dureza de agua como dureza total y dureza debida a calcio utilizando EDTA como titulante e indicadores metalocrómicos para la detección del punto final. Criterio de potabilidad del CAA

TP. Nº9: Volumetría redox. Determinación de la concentración de peróxido de hidrógeno en una solución diluida de agua oxigenada por titulación con solución estándar de permanganato y la concentración de una solución de hipoclorito de sodio por valoración con tiosulfato de sodio en presencia de yoduro y con solución de almidón.

REQUISITOS DE APROBACION Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

CONDICIONES PARA PROMOVER (SIN EL REQUISITO DE EXAMEN FINAL)

DE ACUERDO AL ART.23 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESHCS 261-21 y su ANEXO PARA CARRERAS CON MODALIDAD PEDAGÓGICA A DISTANCIA

- a) Tener aprobadas las actividades correlativas al finalizar el turno de examen extraordinario de ese cuatrimestre.
- b) Cumplir con un mínimo del 75 % de asistencia a los Trabajos Prácticos.
- c) Aprobar todos los trabajos prácticos previstos en este programa, pudiendo recuperarse hasta un 25% del total por ausencias o aplazos.

- d) Aprobar el 100% de las evaluaciones previstas con un promedio no inferior a seis (6) puntos sin recuperar ninguna.
- e) Aprobar una evaluación integradora de la asignatura con calificación no inferior a siete (7) puntos.

CONDICIONES PARA APROBAR COMO REGULAR (CON REQUISITO DE EXAMEN FINAL)
DE ACUERDO AL ART.24 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESHCS 261-21 y su ANEXO PARA CARRERAS CON MODALIDAD PEDAGÓGICA A DISTANCIA

- a) Estar en condición de regular en las actividades correlativas al momento de su inscripción al cursado de la asignatura.
- b) Cumplir con un mínimo del 75 % de asistencia a los Trabajos Prácticos.
- c) Aprobar todos los trabajos prácticos previstos en este programa, pudiendo recuperarse hasta un 40% del total por ausencias o aplazos.
- d) Aprobar el 100% de las evaluaciones previstas con un promedio no inferior a cuatro (4) puntos, pudiendo recuperar el 50% de las mismas. Cada evaluación solo podrá recuperarse en una oportunidad.

EXAMENES PARA ESTUDIANTES EN CONDICIÓN DE LIBRES

- 1) Para aquellos estudiantes que, habiéndose inscriptos oportunamente en la presente actividad hayan quedado en condición de libres por aplicación de los artículos 22, 25, 27, 29 o 32 del Régimen General de Estudios, podrán rendir en tal condición la presente actividad.
- 2) Para aquellos estudiantes que no cursaron la asignatura y se presenten en condición de alumnos libres en la Carrera, por aplicación de los artículos 10 o 19 del Régimen General de Estudios, NO podrán rendir en tal condición la presente actividad.
- 3) Las características del examen libre son las siguientes: En primera instancia se evaluarán trabajos prácticos y resolución de problemas de equilibrios y volumetrías. En caso de aprobar con un promedio no inferior a cuatro (4) puntos, deberá a rendir una evaluación teórica.

BIBLIOGRAFÍA

1. Obligatoria

Burriel Marti F., Lucena Conde F., Arribas Jimeno S. y J. Hernández Mendez. 1998. Química Analítica Cualitativa. Décimoctava edición. Editorial Paraninfo – Thompson Learning

Harris C. Daniel. 2007. Análisis Químico Cuantitativo. Grupo Editorial Reverté. 3ª edición correspondiente a la sexta edición original. Reimpresión 2013. Reverté. Barcelona

Gary D. Christian. 2009. Química Analítica. Sexta Edición. Editorial McGrawHill

2. Recomendada

Kolthoff, Sandell, Meehan y Bruckenstein. 1969 Análisis Químico Cuantitativo 4ta. Edición. Ed. Nigar.

Daniel C. Harrys. 2010. Quantitative Chemical Analysis. Eight edition. W.H. Freeman and Company (New York)

Gary D. Christian, Purnendu k. Dasgupta and Kevin A. Schug. 2014. Analytical Chemistry. Seventh edition. Wiley.

Miller James N. y Jane C. MILLER. 2002. Estadística y Quimiometría para Química Analítica. 4ª ed., Prentice Hall.

Harris C. Daniel. 2001. Análisis Químico Cuantitativo. Grupo Editorial Reverté. 2ª edición correspondiente a la quinta edición original Norteamericana.

Valcárcel M. 1999. Principios de Química Analítica. Ed. Springer - Verlag Ibérica. Barcelona

Rubinson J.F. y K.A. Rubinson. 2000. Química Analítica Contemporánea. Prentice Hall. México.

Butler J.N. 1968. Cálculos de pH y de solubilidad. Fondo Educativo Interamericano.

Hamilton L. y S.G. Simpson. 1989. Cálculos de Química Analítica. 7ª Edición (Segunda Edición en español). McGraw-Hill.

DISPOSICIÓN DE APROBACIÓN: CD

Hoja de firmas