



GUÍA DOCENTE 2024-2025
QUÍMICA GENERAL

1. Denominación de la asignatura:

QUÍMICA GENERAL

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5147

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

QUÍMICA

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

QUÍMICA

4.a Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

Aránzazu Carbayo Martín, Alberto Gutiérrez Vega, Saturnino Ibeas Cortés, M^a de los Remedios Pedrosa Sáez

4.b Coordinador/a de la asignatura

Alberto Gutiérrez Vega

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

1º Curso / Primer semestre

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Básica



7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

No se han establecido requisitos previos para esta asignatura

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6 créditos ECTS

9. Competencias que debe adquirir el/la estudiante al cursar la asignatura

Competencia / contenido de sostenibilización curricular -

En el enlace <https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-basica/objetivos-y-competencias> se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y cada una de las competencias del Título.

Básica. CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de

estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que,

si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican

conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Básica. CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma

profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa

de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Básica. CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Básica. CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Básica. CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para

emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

General. G1. Entender y saber aplicar los fundamentos biológicos, químicos, bioquímicos, físicos y matemáticos necesarios para el adecuado desarrollo de otras competencias.

Transversal. T1. Capacidad de comunicación oral y escrita en español y en inglés.

Transversal. T2. Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las Tecnologías de la Información y Comunicación, TIC, y otros recursos).

Transversal. T3. Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

Transversal. T4. Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.



Transversal. T5 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente: espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones, y negociación.

Transversal. T6. Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

Transversal. T7. Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

Transversal. T8. Capacidad de trabajo en equipo.

Transversal. T9. Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.

10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes
Consolidar y ampliar los conocimientos en Química General adquiridos en el bachillerato. Aprender formulación química. Conocer los modelos atómicos y comprender sus limitaciones. Entender la disposición periódica de los elementos y la relación de esa disposición con las propiedades periódicas. Saber relacionar las propiedades de los compuestos con el tipo de enlace que presentan. Comprender las implicaciones de las interacciones intermoleculares con los estados de agregación de la materia. Entender los conceptos básicos relativos al comportamiento del gas ideal. Manejar los conceptos básicos de la termodinámica química, fundamentalmente lo relacionado con los cambios energéticos en las reacciones químicas, el equilibrio químico y las propiedades coligativas. Conocer los fundamentos de las reacciones ácido-base, precipitación y redox así como los conceptos básicos de cinética química (velocidad de reacción, ecuaciones de velocidad, efecto de la temperatura y catálisis). Se adquirirán también los conceptos y habilidades necesarias para trabajar en un laboratorio. Normas de seguridad, conocer el material de laboratorio, operaciones básicas de laboratorio, preparación de disoluciones, realización de valoraciones ácido-base y redox y cálculos de concentraciones de las disoluciones. En definitiva, se abordarán los contenidos imprescindibles de química que permitan que el alumno aborde con solvencia el estudio de la química de los alimentos.
10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
PRIMER BLOQUE
Tema 1: INTRODUCCION A LA QUÍMICA Átomos, isótopos y moléculas. Concepto de Mol. Formulación y nomenclatura de los principales tipos de compuestos inorgánicos. Composición porcentual. Ecuaciones químicas. Rendimiento de una reacción. Unidades de concentración. Disoluciones y dilución. Presión de un gas. La ley general de los gases.

**Tema 2: ESTRUCTURA ATÓMICA Y PERIODICIDAD QUÍMICA**

Mecánica ondulatoria. El átomo de hidrógeno. Función radial y función angular. Los números cuánticos. Átomos polieletrónicos. Configuración electrónica. Apantallamiento y carga nuclear efectiva. Tabla periódica de los elementos. Propiedades periódicas.

Tema 3: ENLACE QUÍMICO

El enlace covalente: Teoría de enlace de valencia, hibridación de orbitales atómicos, fortaleza de enlace y solapamiento, resonancia. Topología molecular. Teoría de orbitales moleculares. El enlace iónico. El enlace en los metales. Interacciones intermoleculares. Introducción a la química de coordinación.

SEGUNDO BLOQUE**Tema 4: TERMODINÁMICA QUÍMICA**

Términos básicos en termoquímica. Cambios de energía en las reacciones químicas. Entalpía. Calorimetría. El estado estándar. Entropía, energía libre de Gibbs y criterios de espontaneidad.

Tema 5: EQUILIBRIO QUÍMICO

Equilibrio de fases. Propiedades coligativas.

Introducción al Equilibrio Químico: La constante de equilibrio. Factores que alteran el equilibrio químico.

Equilibrios en Disolución: Teoría de ácidos y bases de Arrhenius y Bronsted-Lowry. Propiedades ácido-base del agua. Concepto de pH. Fuerza de los ácidos y las bases. Ácidos y bases débiles. Propiedades ácido-base de las sales. Efecto ion común. Disoluciones amortiguadoras. Equilibrios de solubilidad. El efecto de ion común y la solubilidad. Reacciones redox. Ajuste de ecuaciones redox.

Tema 6: CINÉTICA QUÍMICA

Introducción. Relación entre la concentración y el tiempo de reacción. Modelos teóricos de la cinética química. Efecto de la temperatura y de los catalizadores.

10.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=5147&auth=SAML



11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	G1, T4, T6	26	40	66
Clases prácticas	G1, T1, T3, T4, T7, T8, T9	12	19	31
Seminarios	G1, T1 T2, T3, T4	12	21	33
Evaluación	G1, T2 T3, T4, T7	4	16	20
Total		54	96	150

12. Sistemas de evaluación:

Para superar la asignatura será necesario alcanzar una calificación total de la asignatura de un 5 sobre 10, siempre que en cada uno de los tres procedimientos de evaluación (prácticas de laboratorio, pruebas parciales y prueba final) se haya obtenido una calificación mínima de 4 sobre 10.

La calificación del procedimiento "pruebas parciales" será el resultado de:

- La media de las 3 mejores calificaciones de los cuestionarios, siempre que el estudiante haya realizado las 6 pruebas parciales.
- La media de las 4 mejores calificaciones de los cuestionarios, si el estudiante sólo ha realizado 5 de las pruebas parciales.
- La media de las 6 calificaciones de los cuestionarios, si el estudiante sólo ha realizado 4 de las pruebas parciales.



Para la segunda convocatoria, se considerarán como recuperables todos los procedimientos de evaluación. Para la calificación de esta convocatoria se tendrán en cuenta las calificaciones de cada procedimiento de la primera convocatoria siempre que sean superiores a las obtenidas en la segunda.

Quienes habiendo superado la asignatura en primera convocatoria deseen mejorar su calificación, deberán comunicar su intención al profesor coordinador mediante correo electrónico dos días antes de la celebración de las pruebas para subir nota. La prueba que servirá para subir nota será la correspondiente a los procedimientos de evaluación de la segunda convocatoria. En todo caso, se respetará siempre la calificación de la convocatoria en la que se obtenga mayor nota.

Los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la nota global de la asignatura. Los docentes podrán utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prácticas en el laboratorio: Pruebas sobre las prácticas realizadas en el laboratorio (10% cuestionario previo laboratorio y 20% prueba final de laboratorio).	30 %	30 %
Pruebas parciales.	30 %	30 %
Prueba final de evaluación sobre los conocimientos adquiridos.	40 %	40 %
Total	100 %	100 %



Evaluación excepcional:

Acorde a lo establecido en el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos, modificado en Consejo de Gobierno de 22.07.2019, en su artículo 9.1., los estudiantes que no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua deberán solicitar por escrito al Decano o Director de Centro acogerse a una «evaluación excepcional». Dicho escrito con las razones que justifiquen la imposibilidad de seguir la evaluación continua deberá presentarse antes del inicio del semestre lectivo o durante las dos primeras semanas de impartición de la asignatura. El Decano o Director resolverá la procedencia o no de admitir dicha excepcionalidad. Por circunstancias sobrevenidas dicha resolución podrá emitirse fuera de los plazos indicados.

Los procedimientos para la evaluación excepcional serán los descritos, en la tabla anterior, para la Segunda convocatoria

13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases teóricas, clases de laboratorio, realización de informes de laboratorio, seminarios, tutorías y resolución de ejercicios y cuestiones.

14. Calendarios y horarios:

Disponibles en la página web del Grado:
<http://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>

15. Idioma en que se imparte:

Español