



GUÍA DOCENTE 2024-2025
QUÍMICA ORGÁNICA

1. Denominación de la asignatura:

QUÍMICA ORGÁNICA

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5148

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) :

Saul Vallejos Calzada, Miriam Trigo López, Samuel Vicente Suarez Pantiga

4.b Coordinador/a de la asignatura

Saul Vallejos Calzada

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

Curso 1º, Semestre 1º

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

Básica



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6 ECTS

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

Competencias Básicas

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.

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.

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.

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

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Transversales

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

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

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

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

T8.- Capacidad de trabajo en equipo.

T9.- Preocupación permanente por la calidad y los temas medioambientales.

Competencias Generales

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

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



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
El objetivo general es introducir al alumno en la estructura tridimensional de los compuestos orgánicos, para así llegar a la comprensión de sus propiedades y reactividad. De forma mas específica: (O1). Describir los diferentes tipos de enlaces y la geometría entorno de los átomos implicados en las moléculas orgánicas. (O2). Identificar los efectos electrónicos y la deslocalización electrónica en una estructura orgánica, así como analizar sus consecuencias. (O3). Predecir la acidez y la basicidad relativa de los compuestos orgánicos, basada en la relación entre estructura y fuerza ácida/básica. (O4). Establecer los estereoisómeros de un compuesto orgánico en función de sus características estructurales. (O5). Reconocer la estructura y propiedades de las principales familias de compuestos orgánicos. (O6). Interpretar los distintos modos de reacción de los compuestos orgánicos. (O7). Capacitar a los estudiantes para apreciar la contribución de la Química Orgánica en los diferentes aspectos de la vida cotidiana y, en particular, al desarrollo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Introducción Plan docente Objetivos formativos de la asignatura. Contenidos. Evaluación. Actividades formativas. Fuentes de información bibliográfica y recursos en Internet. Tema I. Introducción a la química orgánica La química orgánica: concepto y desarrollo histórico. Composición de los compuestos orgánicos. Características y propiedades generales de los compuestos orgánicos. La química orgánica en el contexto de la ciencia de los alimentos. El enlace en los compuestos orgánicos. Tema II. El enlace en los compuestos orgánicos. El enlace covalente en los compuestos orgánicos: la regla del octeto. Estructuras de Lewis. Isomería e isómeros constitucionales. La forma de las moléculas orgánicas: teoría de la hibridación. Formación de enlaces localizados. Enlaces con el oxígeno y el nitrógeno. Parámetros de enlace. Enlace covalente polar y sus consecuencias: efecto inductivo. Conjugación y deslocalización electrónica. Resonancia, formas resonantes y estabilización por resonancia. Enlaces más débiles que el covalente: relación con las propiedades físicas de los compuestos orgánicos.



Constitución, clasificación y representación de los compuestos orgánicos
Tema III. Constitución, clasificación y representación de los compuestos orgánicos

Unidades constitutivas de los compuestos orgánicos. Clasificación de los compuestos orgánicos: principales familias de compuestos orgánicos. Representación de los compuestos orgánicos. Fórmulas moleculares y estructurales. Tipos de fórmulas estructurales. Isomería constitucional y estereoisomería.

Los compuestos orgánicos como ácidos y bases

Tema IV. Los compuestos orgánicos como ácidos y bases

Revisión del concepto de ácido y base. Utilización de las tablas de pKa. Relación entre estructura y comportamiento ácido-base. Efecto del pH en la estructura del compuesto orgánico.

Estereoquímica

Tema V. Estereoisomería en los compuestos orgánicos

Concepto de estereoisomería. Conformación y configuración. Quiralidad. Enantiómeros. Actividad óptica. Mezclas racémicas. Configuración absoluta y relativa. Fórmulas de proyección de Fischer. Moléculas con dos o mas carbonos asimétricos. Diastereómeros y formas meso. Estereoisomería en compuestos cíclicos. Importancia de la quiralidad en la naturaleza.

Estructura y reactividad de los compuestos orgánicos

Tema VI. Consideraciones generales sobre las reacciones orgánicas.

Reacción química. Tipos de reacciones orgánicas. Representación de las reacciones orgánicas. Mecanismo de las reacciones orgánicas. Aspectos energéticos de una reacción: perfiles de reacción, estados de transición e intermedios. Características de las reacciones orgánicas. Comparación entre reacciones orgánicas en el laboratorio y en el medio biológico.

Tema VII. Hidrocarburos saturados: Alcanos y cicloalcanos.

Cadenas hidrocarbonadas saturadas: nomenclatura y propiedades. Estudio conformacional en cadenas hidrocarbonadas saturadas. Sistemas alicíclicos: Nomenclatura, propiedades y estereoisomería. Reactividad de los alcanos y cicloalcanos: reacciones de combustión y halogenación. Mecanismo de la halogenación de alcanos. Reacciones radicalarias en alimentos

Tema VIII. Hidrocarburos insaturados: alquenos, alquinos y compuestos aromáticos.

Descripción del doblle enlace. El doble enlace como elemento estructural. Isomería Z/E. Nomenclatura y propiedades de los alquenos. Sistemas diénicos. El doble enlace como función. Reactividad de los alquenos: reacciones de adición. Polimerización por adición. Oxidación de alquenos. La reacción de Diels-Alder. El triple enlace: aspectos a tener en cuenta. Nomenclatura y propiedades de los alquinos. Principales reacciones de



los alquinos. Hidrocarburos aromáticos: Estructura y propiedades del anillo de benceno. Aromaticidad, antiaromaticidad y regla de Hückel. Nomenclatura de arenos. Sistemas heterocíclicos más relevantes. Reacciones de los compuestos aromáticos: sustitución electrófila aromática y oxidaciones.

Tema IX. Alcoholes, fenoles, éteres y tioles.

Relación estructural e isomería constitucional de alcoholes, fenoles y éteres. Clasificación, nomenclatura y propiedades físicas de alcoholes, fenoles y éteres. Acidez y basicidad de alcoholes y fenoles. Reactividad de los alcoholes: reacciones de deshidratación, sustitución y oxidación. Reactividad de los fenoles: sustitución aromática y oxidación. Los fenoles como antioxidantes de alimentos. Éteres. Tioles

Tema X. Aminas y compuestos nitrogenados relacionados.

Estructura y clasificación de las aminas. Nomenclatura y propiedades físicas de las aminas. Basicidad de las aminas. Sales de aminas. Acilación de aminas. Compuestos aromáticos de diazonio. Colorantes diazoicos.

Tema XI. Aldehídos y cetonas. Ácidos carboxílicos y sus derivados.

Estructura, nomenclatura y propiedades físicas de aldehídos y cetonas. Aldehídos y cetonas en la naturaleza y en la vida cotidiana. Reactividad del grupo carbonilo. Reacciones de adición nucleófila al grupo carbonilo. Oxidación y reducción de aldehídos y cetonas. Condensación aldólica

Tema XII. Ácidos carboxílicos y sus derivados.

Comparación estructural, nomenclatura y propiedades físicas de los ácidos carboxílicos y sus derivados. Ácidez y constante de acidez. Conversión de ácidos en sales. Jabones. Preparación de ácidos carboxílicos y sus derivados. Principales reacciones de los derivados de ácido carboxílico. Importancia de los ésteres fosfóricos en los sistemas biológicos.

9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=5148&auth=SAML



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

Enseñanza mediante sesiones presenciales y docencia asíncrona a través de la plataforma MOODLE de la Universidad de Burgos.

Las horas presenciales en esta asignatura se reparten entre clases teóricas, seminarios/debates, talleres/clases prácticas de aula y realización de pruebas de evaluación.

En las horas teóricas, el profesor llevará a cabo una exposición de los aspectos más relevantes de cada uno de los temas del programa de la asignatura, que servirán de base para que el alumno trabaje en aspectos más concretos a través de la resolución de problemas, ejercicios, cuestionarios, etc. Ello tendrá como resultado una serie de entregas, que en algunos casos serán expuestas y debatidas en los seminarios.

Las clases prácticas se dedicarán a mejorar la comprensión de la estructura tridimensional de las moléculas mediante el trabajo con modelos moleculares.

En las tutorías individuales, bien presenciales, bien on-line, el alumno podrá exponer al profesor todas aquellas dudas relativas a la asignatura.

A lo largo del periodo lectivo se llevarán a cabo diferentes pruebas escritas individuales para la evaluación de los conocimientos adquiridos por el alumno.

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	T1-T3-T4-T9-G1	28	23	51
Seminarios, debates	T1-T3-T4-T6-T8-T9-G1	8	2	10
Realización de trabajos e informes	T1-T2-T3-T4-T6-T8-T9-G1	0	30	30
Talleres/prácticas de aula	T1-T3-T4-T6-T8-G1,	15	15	30
Tutorías	T1-T3	0	3	3
Evaluación	T1-T3-T4-T6-T9-G1	3	23	26
Total		54	96	150



11. Sistemas de evaluación:

La evaluación de los resultados de aprendizaje del estudiante se hará de forma continuada y, además, para establecer la calificación global de la asignatura, el profesor tendrá en cuenta también la evolución de dicho aprendizaje.

Por ello se han establecido distintos procedimientos para la recogida de evidencias que pongan de manifiesto el grado de adquisición de las competencias y objetivos formativos de la asignatura.

En las pruebas objetivas A (teoría, parte 1), B (teoría, parte 2), y C (prácticas), la calificación mínima exigida en cada una de ellas para poder ser evaluados en el resto de los procedimientos es de 5.

La prueba objetiva A contiene una prueba sobre formulación y nomenclatura de compuestos orgánicos.

En SEGUNDA CONVOCATORIA serán recuperables todos los procedimientos, a excepción de:

- Resolución de actividades presenciales y no presenciales
- Trabajo en grupo

Tales procedimientos no son recuperables en segunda convocatoria debido a la propia naturaleza de dichas actividades o su presencialidad, y el estudiante conservará durante ese curso la calificación obtenida en el proceso de evaluación continua.

Aquellos alumnos que hayan superado la asignatura en la primera convocatoria tendrán POSIBILIDAD DE MEJORAR SU CALIFICACIÓN en lo que se refiere a los siguientes procedimientos de evaluación:

- Prueba objetiva A
- Prueba objetiva B
- Prueba objetiva C

La nueva calificación obtenida sustituirá a la obtenida con anterioridad, en primera convocatoria. Los estudiantes que quieran y estén en condiciones de subir nota deberán comunicárselo con antelación al coordinador de la asignatura mediante correo electrónico.

Todo lo que se expone en este apartado de sistemas de evaluación está sujeto a la Normativa Interna de Evaluación de las Asignaturas en Titulaciones Adaptadas al EEES de la Facultad de Ciencias y el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos.

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
Resolución de actividades presenciales y no presenciales de todo el temario, incluido el Tema V (prácticas), con el fin de hacer el seguimiento y la evaluación del proceso de aprendizaje del estudiante.	20 %	20 %
Trabajo en grupo	10 %	10 %
Prueba objetiva A (Incluye ejercicios para la evaluación de formulación y nomenclatura de compuestos orgánicos).	15 %	15 %
Prueba objetiva B	40 %	40 %
Prueba objetiva C (Evaluación de prácticas. Tema V)	15 %	15 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Para acogerse a la EVALUACION EXCEPCIONAL los alumnos deberán presentar la correspondiente solicitud por escrito al Decano del Centro (Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). Una vez aprobada la solicitud, se exigirá como requisito previo la realización de al menos el 80% de las actividades prácticas de la asignatura (en el horario oficial establecido por el Centro). Una vez superado este requisito, la evaluación se llevará a cabo según los siguientes procedimientos:

- Prueba escrita de evaluación de prácticas 20 %
- Prueba objetiva A 20 %
- Prueba objetiva B 60 %

12. Calendarios y horarios:

Consultar la página web de la Facultad de Ciencias de la UBU.

<https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>

13. Idioma en que se imparte:

Castellano. Puntualmente se puede trabajar con documentos en inglés