

QUIMICA INORGÁNICA- COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN (QI)

PROGRAMA TEÓRICO (3 créditos):

- 1.- Estructura del átomo: configuraciones electrónicas.
- 2.- Enlaces químicos.
- 3.- Fuerzas intermoleculares.
- 4.- Principales reacciones inorgánicas.
- 5.- Elementos y compuestos inorgánicos de interés en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

PROGRAMA PRÁCTICO (1 crédito):

- 1.- Preparación de disoluciones.
- 2.- Reacciones:
 - 2.1 Acido-base,
 - 2.2 De Precipitación,
 - 2.3 Redox
 - 2.4 Formación de complejos.

Breve descripción de los contenidos:

Introducción teórico-práctica de las configuraciones electrónicas, el enlace químico, reactividad química y un estudio sistemático de los distintos grupos de elementos químicos abordando sus propiedades químicas y reacciones más relevantes, que puedan interesar bajo el punto de vista de las industrias alimentarias.

Los tres créditos teóricos se complementan con un crédito de prácticas dedicado al aprendizaje experimental de operaciones básicas y a la preparación y utilización de disoluciones para el estudio de reacciones químicas inorgánicas (ácido-base, precipitación, redox, formación de complejos).

Objetivos formativos:

Esta asignatura pretende completar la formación básica de química inorgánica a alumnos que se interesen por reforzar sus conocimientos de química inorgánica con vistas a estudiar la Licenciatura de Ciencias y Tecnología de los Alimentos (CTA). Ofrece una visión fundamental de la constitución de los átomos, de los enlaces químicos y los principales compuestos inorgánicos, por su interés en las Ciencias y Tecnologías de los Alimentos.

No obstante, la asignatura puede servir de Complemento o Refuerzo formativo en Química Inorgánica para alumnos de otras licenciaturas (Farmacia, etc.) y Diplomaturas (Nutrición y Dietética, etc).