

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA****Código:** 33939**Nombre:** Química General**Ciclo:** Grado**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2026-27**TITULACIONES**

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	1	Primer cuatrimestre
1938 - Doble grado en Nutrición Humana y Dietética y CAFD	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	1	Primer cuatrimestre

**MATERIAS**

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Química	FORMACIÓN BÁSICA
1938 - Doble grado en Nutrición Humana y Dietética y CAFD		

**COORDINACIÓN**

VERDEJO VIU BEGOÑA

**RESUMEN**

La *Química General* es una asignatura de carácter básico que se imparte en el primer cuatrimestre del primer curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética. En el plan de estudios vigente consta de 4,5 créditos teóricos y 1,5 créditos prácticos de laboratorio.

La parte Teórica pretende proporcionar al estudiante los conceptos y fundamentos de la química en general, y en especial, los que se refieren a los elementos químicos y a sus compuestos, y al mismo tiempo, tratar de evidenciar la importancia de la visión científica de la realidad, aspecto fundamental en la formación universitaria. El estudiante debe adquirir bases sólidas para interpretar y construir las posibles aplicaciones y los usos de los compuestos inorgánicos, tanto para acometer el estudio de otras asignaturas, con un contenido en química importante, como en los diferentes ámbitos del desempeño de las actividades profesionales propias del grado, bien sea en investigación, docencia, o industria.

En relación con las clases teóricas se pretende que los estudiantes consoliden y amplíen los conocimientos sobre estructura atómica, enlace químico (tanto en moléculas discretas como en estado



sólido), relaciones estequiométricas, equilibrio químico, conceptos ácido-base, oxidación-reducción y reactividad química, así como los principios que regulan los aspectos cinéticos y termodinámicos de las transformaciones químicas.

En lo que se refiere a las prácticas de laboratorio los estudiantes deben adquirir destreza en las técnicas básicas de laboratorio y realizar estudios experimentales de algunos de los conceptos desarrollados en las clases teóricas.

entales de algunos de los conceptos desarrollados en las clases teóricas.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

### RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

### OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Conocimiento de la formulación química y bases de la estequiometría

## COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### 1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética

Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.

Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Capacidad de estimar los riesgos asociados a la utilización de sustancias químicas y procesos de laboratorio.

Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS



## 1. INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DE LA QUÍMICA

Áreas de la Química. Propiedades físicas y químicas, intensivas y extensivas de la materia. Clasificación de la materia. Tratamiento de las medidas en Química. Constitución del átomo. El núcleo atómico. Isótopos. Concepte d'enllaç i diferent tipus. Electronegativitat i polaritat d'enllaç. La reacción química. Cálculos estequiométricos. Reactivo limitante y rendimiento porcentual de las reacciones químicas.

## 2. TERMOQUÍMICA

Energía, calor y trabajo. Principios de la Termodinámica. Propiedades de estado. Entalpía de los cambios físicos y químicos. Ley de Hess. Entalpías de formación. Entropía. Energía Libre de Gibbs. Criterios de espontaneidad de los cambios químicos.

## 3. DISOLUCIONES

Fuerzas intermoleculares: Fuerzas de van der Waals. Enlace de hidrógeno. Estados físicos de la materia: gases, líquidos y sólidos. Espontaneidad del proceso de disolución. Disolución de sólidos en líquidos. Reglas de solubilidad. Disolución de líquidos. Disolución de gases. Saturación. Solubilidad y producto de solubilidad. Efecto de la temperatura sobre la solubilidad. Molaridad; fracción molar; porcentaje de soluto p/p, p/v, v/v; normalidad. Equivalente. Propiedades coligativas de las disoluciones: disminución de la presión de vapor, aumento ebulloscópico, descenso crioscópico, presión osmótica. Osmolaridad. Disoluciones iso- hiper- e hipotónicas. Propiedades coligativas y disociación de electrolitos. Coloides. Efecto Tyndall. Coloides hidrófilos e hidrófobos

## 4. EQUILIBRIO QUÍMICO

Reversibilidad y naturaleza dinámica del equilibrio químico. Espontaneidad del equilibrio. Aspectos termodinámicos del equilibrio químico. Constante de equilibrio y cociente de reacción. Equilibrios homogéneos y heterogéneos. Factores que afectan al equilibrio químico. Ley de Le Chatelier. Energía libre y constante de equilibrio.



## 5. EQUILIBRIOS ÁCIDO-BASE

Conceptos ácido-base: Arrhenius, Bronsted y Lewis. Ácidos y bases de Bronsted en agua. Neutralización. Carácter ácido-base de los óxidos. Autoionización del agua;  $K_w$ . Fuerza de ácidos y bases. Constantes de equilibrio ácido-base:  $K_a$  ( $pK_a$ ),  $K_b$  ( $pK_b$ ),  $K_w$  ( $pK_w$ ). Efectos nivelador y diferenciador del disolvente. Estructura molecular y fuerza de los ácidos. Ácidos polipróticos. Definición de pH y escala de pH. Cálculos de pH. Indicadores ácido-base. Curvas de valoración ácido-base. Disoluciones amortiguadoras. Hidrólisis. Carácter ácido-base de las disoluciones acuosas de sales.

## 6. EQUILIBRIOS RÉDOX

Conceptos de oxidación y reducción. Reacciones redox. Semirreacciones. Pilas electroquímicas. Potencial de una pila y energía libre de la reacción redox. Potenciales de electrodo. Serie electroquímica y actividad de los elementos. Ecuación de Nerst. Métodos sistemáticos de ajuste de reacciones redox: Método del Ion Electrón; Método del Cambio de Valencia.

## 7. ESTRUCTURA DE LOS ÁTOMOS

Modelo cuántico del átomo. Ecuación de Schrödinger para el átomo de hidrógeno. Números cuánticos y orbitales atómicos. Átomos polielectrónicos. Configuraciones electrónicas. La Tabla Periódica. Periodicidad.

## 8. ENLACE QUÍMICO

Enlace covalente. Estructuras de Lewis. Resonancia. Forma de las moléculas: Modelo RPECV. Teoría del enlace de valencia. Teoría de orbitales moleculares.

## 9. CINÉTICA QUÍMICA

Conceptos fundamentales: velocidad de reacción, ecuación de velocidad y orden de reacción. Reacciones elementales. Molecularidad de las reacciones elementales. Reacción global. Etapa determinante de la velocidad. Mecanismos de reacción. Energía de activación. Complejo activado o estado de transición. Aproximación del estado estacionario. Efecto de la temperatura sobre la velocidad de reacción. Catálisis.



## 10. PRÁCTICA 1: INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE LABORATORIO

A. Material básico de laboratorio. Etiquetado y transferencia de productos. Pesada de muestras. Medida de volúmenes de líquidos. Manejo de la bureta.

B. Preparación de disoluciones.

## 11. PRÁCTICA 2: SEPARACIÓN DE MUESTRAS

A. Separación de caseína de la leche e identificación de los componentes del suero.

B. Destilación de un vino.

## 12. PRÁCTICA 3: EQUILIBRIOS ÁCIDO-BASE.

A. Valoración potenciométrica del ácido acético.

B. Determinación de la acidez de un vinagre comercial o de un zumo.

C. Disoluciones tampón.

## 13. PRÁCTICA 4: EQUILIBRIOS REDOX

A. Reacciones rédox. Pilas.

B. Valoración del  $\text{SO}_2$  en los vinos.

## VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

### ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	38,00
Seminario	2,00



Laboratorio	15,00
<b>Total horas</b>	<b>57,00</b>

### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	8,00
Estudio y trabajo autónomo	21,00
Preparación de clases	45,00
Preparación de actividades de evaluación	10,00
Resolución de casos prácticos	6,00
<b>Total horas</b>	<b>90,00</b>

### METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura en torno a cuatro tipos de actividades: las clases teóricas, tutorías, seminarios, y clases prácticas de laboratorio.

Estudio de contenidos teóricos. Los estudiantes deben adquirir los conocimientos básicos incluidos en el temario mediante su estudio individual y la asistencia a las clases teóricas. En dichas clases el profesor ofrecerá una visión global del tema, incidirá en aquellos conceptos clave para la comprensión del mismo y responderá a las eventuales dudas o cuestiones. Para el estudio individual y la preparación del tema con profundidad, se les proporcionará una bibliografía básica y complementaria, direcciones en internet y material informático de apoyo, así como instrucciones y consejos para el manejo de las fuentes de información.

El desarrollo de las clases de laboratorio se articula en torno a cuatro ejes. En primer lugar, el estudiante debe realizar un trabajo previo a la asistencia al laboratorio consistente en la comprensión del guión de cada práctica, el repaso de los conceptos teóricos que implica, la contestación a una serie de cuestiones previas y la preparación de un esquema del proceso de trabajo. Durante la asistencia al laboratorio, el profesor realizará una breve exposición de los aspectos más importantes del trabajo experimental y atenderá al estudiante durante la sesión. El estudiante analizará los hechos observados y resolverá algunas cuestiones post-laboratorio. Al finalizar el curso todos los alumnos realizarán un examen escrito sobre preguntas directamente relacionadas con las prácticas realizadas.

Tutorías. En ellas se resolverán las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases teóricas y se orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para mejorar el rendimiento del aprendizaje.

Los seminarios, prácticas y tutorías son de asistencia obligatoria para todos los estudiantes. La falta de asistencia a seminarios y tutorías repercutirá negativamente en la calificación final, mientras que la falta de asistencia no justificada a alguna de las prácticas impedirá superar la asignatura.

En el caso de los estudiantes matriculados por segunda vez o en convocatorias sucesivas, será obligatorio asistir nuevamente a todas las actividades formativas presenciales, incluyendo prácticas de laboratorio y tutorías. Las calificaciones y asistencias de cursos anteriores no se conservarán, siendo necesario realizar y superar todas las actividades del curso académico en vigor para poder ser evaluado, junto con la parte teórica.



Durante las actividades, tanto teóricas como prácticas, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como en las propuestas de temas para los seminarios coordinados. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

## EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje de los estudiantes tendrá en cuenta todos los aspectos expuestos en el apartado de metodología de esta guía y se realizará de forma continua por parte del profesor.

Para el cálculo de la nota final, la calificación obtenida en la evaluación de los exámenes, participación en las clases de teoría, tutorías y seminarios (Th) contará un 75% (dentro de esta parte de teoría ¿Th¿, la participación cuenta un 15% y el examen un 85%, pero sólo se hace media si el examen llega a 5 puntos sobre 10).

Para evaluar el seminario coordinado se seguirá la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del grado.

La calificación obtenida en las prácticas de laboratorio (Lab) contará un 15%. Finalmente, la calificación obtenida en el seminario coordinado (SemC) representará un 10 % de la calificación final:

$$\text{Calificación Final} = 0.75\text{Th} + 0.15\text{Lab} + 0.1\text{SemC}$$

Para superar la asignatura es necesario obtener una calificación de 5 puntos sobre 10 tanto en el examen final como en las prácticas de laboratorio.

Los estudiantes que no alcancen en la primera convocatoria la calificación de aprobado en la parte de teoría o de laboratorio, deberán presentarse a un examen de la parte correspondiente en la segunda convocatoria, que tendrá las mismas características que la primera. Para el cálculo de la nota total se considerará igualmente las notas de participación y seminario.

p>

## BIBLIOGRAFÍA

- QUÍMICA. Chang R. Ediciones McGraw-Hill. Décima edición, 2010. QUÍMICA. La Ciencia Central. Brown T.L., Lemay H.E., Bursten B. E. y Murphy C. J. Editorial Pearson. Décimoprimera edición. 2009. QUÍMICA GENERAL Enlace Químico y Estructura de la Materia. Petrucci R.H., Harwood, W. S. y Herring F.G. Prentice Hall. Octava edición, 2003.(Vol.I)



- QUÍMICA GENERAL Reactividad química. Compuestos inorgánicos y orgánicos. Petrucci R.H., Harwood, W.S. y Herring F.G. Prentice Hall. Octava edición, 2003.(Vol.II) PRINCIPIOS DE QUÍMICA. Atkins P.W. y Jones L. Editorial Panamericana. Tercera edición, 2005. FUNDAMENTOS DE ENLACE Y ESTRUCTURA DE LA MATERIA. E. Colacio Rodríguez. Base Universitaria, Anaya, 2004.