



Sede y localidad	Río Colorado
Carrera	TECNICATURA EN CONTROL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Programa de la asignatura

1. Asignatura: INTRODUCCIÓN A LA PRÁCTICA DE LABORATORIO	
Año calendario: 2010	Cuatrimestre: 1er. cuatrimestre
Carga horaria semanal: 4 hs	Créditos (si corresponde):
Carga horaria total: 64 hs	

Días y horario de cursada: Sábado por medio de 13 a 16 hs
Horarios, días y lugar de consulta para alumnos: miércoles de 18 a 20 hs
Horas de estudio recomendadas (extra clase): 2

Profesor : Liliana del Carmen Reynoso	Email: lilireypey@gmail.com
----------------------------------------------	------------------------------------

Auxiliar: JTP; Sonia Vilches	Email: sonia@coopcrc.com
Auxiliar: AY1; María José Occhipinti	Email: majo_occhi@hotmail.com

Programa Analítico de la asignatura

Contenidos mínimos establecidos por Plan de Estudio Normas de seguridad en un laboratorio. Descripción del material más corriente de laboratorio. Introducción en el conocimiento y manejo de vidrio e instrumental. Nociones de química analítica: Aparatos volumétricos: características y uso. Medida de masas: la balanza. Densidad de líquidos y sólidos. Disoluciones: definición, expresión de su concentración. Preparación de disoluciones. Valoración de disoluciones: volumetrías. Gravimetría.
Objetivos de la asignatura: Conocer y emplear los elementos, técnicas y procedimientos básicos en un laboratorio.
Propuesta Metodológica: Teórico- Practico y Laboratorios
Forma de aprobación: 100 % de asistencia a los trabajos prácticos de laboratorio y presentación de informes. Final escrito. (Pueden recuperar los TP ausentes hasta dos)

Unidad o eje temático: Mediciones e indeterminaciones. Medidas directas e indirectas
Contenidos: Mediciones e indeterminaciones. Medidas directas e indirectas
Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático: Una semana: 10- 04
Bibliografía obligatoria de la Unidad: Apuntes
Bibliografía complementaria de la Unidad:



Unidad o eje temático: Métodos de medición
Contenidos: Curva de regresión. Determinación del Área foliar. Uso de Balanza digital, ponderación de errores. Propagación de indeterminaciones.
Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático: Una semana: 24-04
Bibliografía obligatoria de la Unidad: Apuntes y guía.
Bibliografía complementaria de la Unidad:

Unidad o eje temático: Densidades de sólidos y líquidos
Contenidos: Descripción del material más corriente de laboratorio. Introducción en el conocimiento y manejo de vidrio e instrumental. Nociones de química analítica: Aparatos volumétricos: características y uso. Medida de masas y volúmenes.
Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático: Una semana: 8-05
Bibliografía obligatoria de la Unidad: Apuntes
Bibliografía complementaria de la Unidad:

Unidad o eje temático: Viscosidad
Contenidos: Determinación del coeficiente de viscosidad de un jugo concentrado de manzana.
Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático: Una semana: 22 -05
Bibliografía obligatoria de la Unidad: Apuntes.
Bibliografía complementaria de la Unidad:

Unidad o eje temático: Normas de seguridad en un laboratorio.
Contenidos: Revisión de normas de seguridad determinadas por instituciones reconocidas del uso de diferentes laboratorios específicos.
Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático: Una semana 5 - 06
Bibliografía obligatoria de la Unidad:
Bibliografía complementaria de la Unidad:

Unidad o eje temático: Determinación de PH
Contenidos: Determinación de Ph de distintas soluciones y uso de indicadores
Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático: Una semana 19 - 06
Bibliografía obligatoria de la Unidad: Apuntes.
Bibliografía complementaria de la Unidad:

Unidad o eje temático: Diseño experimental
Contenidos: Extracción de pectinas y detección.
Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático: Una semana 3 - 7
Bibliografía obligatoria de la Unidad: <i>Cáp., 29, Tecnología de alimentos</i> , Charley, Editorial Limusa. 2001.
Bibliografía complementaria de la Unidad:

- *En las semanas no presenciales los alumnos deberán confeccionar y los informes.*

- Modalidad de examen Final: preguntas de selección múltiple en relación a los Trabajos Prácticos de Laboratorio realizados. Escala de notas 1 al 10