

*Universidad Nacional de Luján
Departamento de Ciencias Básicas*

Química General

GUÍA DE TRABAJOS DE LABORATORIO



*Ingeniería
en
Alimentos*

*Ingeniería
Industrial*

Curso 2011

ÍNDICE

<i>TP N°</i>	<i>NOMBRE</i>	<i>Carga horaria</i>
<i>1</i>	<i>INTRODUCCIÓN AL LABORATORIO QUÍMICO PREPARACIÓN DE SOLUCIONES</i>	<i>2 ½ horas</i>
<i>2</i>	<i>DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD DE SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</i>	<i>1,5 horas</i>
<i>3</i>	<i>MEZCLAS, SEPARACIÓN DE MEZCLAS</i>	<i>2 ½ horas</i>
<i>4</i>	<i>DETERMINACIÓN DEL VOLUMEN MOLAR DE UN GAS</i>	<i>2 ½ horas</i>
<i>5</i>	<i>CRIOSCOPIA</i>	<i>2 ½ horas</i>
<i>6</i>	<i>TERMOQUÍMICA Calorimetría. Medida del calor de disolución de sales (NO SE REALIZA EN 2008)</i>	<i>1.5 horas</i>
<i>7</i>	<i>PRINCIPIO DE Le Chatelier</i>	<i>1,5 horas</i>
<i>8</i>	<i>EQUILIBRIO QUÍMICO (I) Determinación colorimétrica del pH</i>	<i>2 ½ horas</i>
<i>9</i>	<i>EQUILIBRIO QUÍMICO (II) Equilibrio en sales ácidas y básicas (NO SE REALIZA EN 2008)</i>	<i>1,5 horas</i>

Esta guía de Trabajos de Laboratorio está destinada al curso de Química General para la carrera de Ingeniería en Alimentos.

Los TP N°1 y 3 fueron realizados por R. García en colaboración con W. Cuevas.

Los TP N°5 y 8 fueron realizados por R. García.

Los TP N°2, 4, 6, 7 y 9 son adaptaciones de la bibliografía.