

**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



## Planificación 2024

**Carrera: Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos**

**Plan: 2015**

### Química Orgánica

#### 1. Información General

<b>Carácter:</b> cuatrimestral	<b>Carga Horaria: 105 hs (7 semanales)</b>
<b>Responsable a cargo:</b> Ana Cristina Magneago (Prof. Adj. Simple)	<b>Teoría:</b> 3 hs
<b>Equipo Docente:</b> - Ana Cristina Magneago (Prof. Adj. Simple) - Ing. Paula Firmán (JTP Simple)	<b>Práctica:</b> 4hs - <b>TP de laboratorios</b> - <b>Resolución de problemas</b> - <b>Consultas (1hs)</b> - <b>Evaluaciones</b>
<b>Tribunal de mesa examinadora Magneago-Firmán- Guibert</b>	<b>Suplentes del tribunal Pividori- Peteán- Landi</b>

#### 2. Contenidos mínimos de la asignatura

Clasificación de los compuestos orgánicos. Grupo funcional. Uniones atómicas. Estructura atómica del carbono. Hibridaciones. Clasificación de reactivos y reacciones. Carbocationes, carbaniones y radicales libres. Resonancia. Efectos electrónicos. Nomenclatura de los compuestos orgánicos. Compuestos alifáticos. Hidrocarburos. Alcanos. Alquenos. Alquinos. Hidrocarburos aromáticos. Grupos funcionales con enlace simple. Derivados halogenados. Nucleófilos y electrófilos. Sustitución SN 1 y SN 2 . Eliminación E 1 y E 2 . Alcoholes. Alcoholes no saturados. Alcoholes polihidroxilados. Alcoholes aromáticos. Éteres. Compuestos azufrados. Grupos funcionales con enlaces múltiples. Aldehídos y cetonas. Ácidos carboxílicos y derivados. Formación de ésteres. Ácidos polifuncionales. Ácidos insaturados. Hidroxiácidos. Cetoácidos. Halogenuros de ácidos. Anhídridos de ácidos. Amidas. Ésteres. Lípidos: definición y clasificación. Aminas. Aminas aromáticas. Azo y diazocompuestos. Colorantes. Aminoácidos y proteínas. Hidratos de carbono.

#### 3. Fundamentación

Centro Universitario Reconquista-  
Avellaneda



Laura Devetach 3535  
3560, Reconquista, Santa Fe, Argentina  
(03482) 449048  
cu-ra@unl.edu.ar

(1994-  
2024)

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



El estudio de la química orgánica es fundamental para los futuros Técnicos en Tecnología de Alimentos por varias razones:

1. **Comprensión de los alimentos a nivel molecular:** La química orgánica se ocupa del estudio de las moléculas orgánicas, muchas de las cuales son esenciales para la vida, como los azúcares, péptidos, proteínas, lípidos y compuestos heterocíclicos. Estos componentes son fundamentales en los alimentos y su estudio permite entender sus propiedades y comportamientos.
2. **Desarrollo y mejora de productos alimenticios:** La química orgánica permite el desarrollo de alimentos más saludables y seguros, así como la mejora de sus propiedades organolépticas (sabor, aroma, color y textura).
3. **Conservación de alimentos:** La química orgánica ha jugado un papel crucial en el desarrollo de tecnologías de conservación, como la pasteurización, el envasado al vacío y la irradiación de alimentos. Estos métodos permiten extender la vida útil de los productos, manteniendo sus propiedades nutricionales y organolépticas.
4. **Seguridad alimentaria:** La química orgánica ayuda a evitar la proliferación de patógenos en los alimentos, lo que obstaculiza las intoxicaciones alimentarias.
5. **Innovación en la producción alimentaria:** La química orgánica ha revolucionado los procesos de producción en la industria alimentaria, haciendo posible una fabricación más eficiente y segura.

Por lo tanto, el estudio de la química orgánica proporciona las herramientas necesarias para entender, mejorar y garantizar la calidad y seguridad de los productos alimenticios.

#### 4. **Objetivos**

##### **Objetivos generales:**

Que el alumno logre:

- Relacionar la estructura de las moléculas orgánicas con la reactividad y las propiedades físicas de cada serie homóloga.
- Interpretar los distintos mecanismos de reacción y aplicar los aspectos cinéticos y termodinámicos que controlan las reacciones orgánicas.
- Reconocer los caminos de síntesis y degradación posibles.
- Señalar la utilidad práctica de compuestos orgánicos típicos relacionados con la composición y conservación de alimentos.

Escriba el texto aquí

**Centro Universitario Reconquista-  
Avellaneda**



Laura Devetach 3535  
3560, Reconquista, Santa Fe, Argentina  
(03482) 449048  
cu-ra@unl.edu.ar

(1994-  
2024)

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



#### **Objetivos específicos:**

- Reconocer sustancias orgánicas a través de distintos métodos de análisis en el laboratorio en distintos alimentos y compuestos afines.
- Buscar y proponer posibles soluciones a situaciones problemáticas reales planteadas.
- Participar activamente en equipos de trabajo en los que se desarrollen pequeños proyectos de interés para que puedan ser brindados a distintos grupos sociales.

#### **5. Conocimientos previos específicos para cursar la asignatura**

Asignaturas necesarias para el cursado según el plan de estudios vigente

- El alumno deberá tener aprobada la asignatura N° 1: Química General y regularizada la asignatura N° 8: Química Inorgánica. Esta última es muy importante ya que posee herramientas claves para el desarrollo posterior de las clases de Orgánica.

#### **6. Metodología de la enseñanza**

El desarrollo de la química orgánica requiere de la utilización de distintos dispositivos pedagógicos a utilizar en cada encuentro, ya que es preciso vincular todo lo visto en teoría y resolución de problemas con la parte experimental del laboratorio.

##### **Definidos:**

- Teoría
- Coloquios y Resolución de Problemas
- Trabajos prácticos de laboratorio

##### **Sujeto a los tiempos de desarrollo de la asignatura:**

- Jornadas
- Seminarios
- Talleres
- Visitas

#### **7. Programa analítico**

##### **Unidad 1: "Química del Carbono. Generalidades y características de los compuestos orgánicos"**

**Contenidos:** Estructura atómica del carbono. Hibridaciones. Carbocationes, carboaniones y radicales libres. Tipos de enlace. Clasificación de las funciones y compuestos orgánicos. Grupos funcionales: localización y nomenclatura de las moléculas en que intervienen. Derivados halogenados. Análisis inmediato de una muestra orgánica. Análisis elemental cualitativo y cuantitativo.



(1994-  
2024)

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



### Unidad 2: "Series homólogas"

**Contenidos:** Compuestos alifáticos. Hidrocarburos. Alcanos, alquenos y alquinos. Características generales. Hidrocarburos aromáticos. Propiedades estructurales, físicas y químicas. Isomería Cis y Trans. Reacción de Wurtz: identificación de alquenos y alquinos. Reactivo de Grignard: método de preparación y utilización en la química. Principales reacciones orgánicas: combustión, oxidación, hidratación, halogenación, hidrogenación, cracking catalítico.

### Unidad 3: "Alcanos"

**Contenidos:** Propiedades y obtención de alcanos. Reacciones típicas. Nomenclatura. Cicloalcanos: propiedades químicas de los anillos. Importancia en la industria. Impacto ambiental. Importancia de su manejo y tratamiento para su desecho en el laboratorio.

### Unidad 4: "Alquenos y Alquinos"

**Contenidos:** Naturaleza de la doble y triple ligadura. Propiedades físicas y estructurales. Isomería cis y trans. Identificación de alquenos y alquinos. Reacciones de oxidación, hidrogenación, hidratación, hidrohalogenación. Regla de Markovnikov. Efecto peróxido y la adición de ácido sulfúrico. Métodos de obtención. Deshidratación de alcoholes, cracking catalítico, nitración. Deshidrohalogenación de alquenos para la obtención de alquinos. Obtención de acetileno por el método convencional.

### Unidad 5: "Mecanismos de Reacción"

**Contenidos:** Nucleófilos y electrófilos. Resonancia. Efectos electrónicos. Reacciones homolíticas y heterolíticas. Sustitución alifática. Reacciones SN1 y SN2. Eliminación E1 y E2. Efectos inductivos. Orientación en núcleos monosustitutivos.

### Unidad 6: "Hidrocarburos Aromáticos"

**Contenidos:** Benceno y aromaticidad. Estabilidad del anillo. Reacciones de sustitución electrofílica aromática. Nitración, halogenación, y sulfonación aromática. Alquilación aromática. Reacciones de alquilbenceno. Hidrogenación catalítica de anillos aromáticos. Hidrocarburos aromáticos polinucleares. Reacciones características.

### Unidad 7: "Alcoholes"

**Contenidos:** Clasificación y nomenclatura. Propiedades estructurales: asociación molecular y estructura electrónica. Propiedades químicas: comportamiento como ácidos y como bases. Deshidratación. Formación de éteres y oxidación. Métodos de obtención: reacción de Grignard y síntesis de alcoholes primarios, secundarios y terciarios. Polialcoholes. Propiedades generales. Fenoles: propiedades. Métodos de obtención. Éteres: propiedades químicas. Efecto disolvente. Importancia industrial e impacto ambiental de compuestos y derivados. Riesgo y seguridad de su manejo en el laboratorio.



(1994-  
2024)

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



#### **Unidad 8: "Aldehídos y Cetonas"**

**Contenidos:** Propiedades estructurales. Tautomería. Métodos de obtención: oxidación de alcoholes, hidrólisis de dihalogenuros geminales, etc. Propiedades químicas: reducción ácida, básica y neutra; adiciones nucleofílicas al núcleo carbonílico; formación de oximas e hidrazonas; reacción de Cannizaro y mecanismo de oxidación.

#### **Unidad 9: "Ácidos Carboxílicos"**

**Contenidos:** Propiedades estructurales: fórmulas electrónicas y dimerización. Resonancia. Propiedades químicas. Ésteres. Propiedades. Métodos de obtención e importancia en la industria. Conformación de estructuras lipídicas simples y complejas. Importancia biológica de los ácidos orgánicos.

#### **Unidad 10: "Aminas y Amidas"**

**Contenidos:** Propiedades estructurales. Carácter básico y reacciones químicas. Aminas alifáticas y aromáticas. Obtención de aminas. Propiedades químicas. Sales de diazonio aromáticas. Reacciones de copulación. Síntesis. Aminoácidos: estructura y clasificación. Enlace peptídico y síntesis de proteínas. Generalidades de las amidas. Propiedades químicas. Enlace amídico. Síntesis molecular.

#### **Unidad 11: "Compuestos heterocíclicos"**

**Contenidos:** Clasificación. Heterociclos aromáticos: clasificación. Anillos de 5 miembros: pirrol, furrol y tiofeno. Anillos de 6 miembros: piridina. y derivados. Generalidades. Sistema de anillos fusionados. Reactividad. Sustitución electrofílica. Reducción. Hidratos de carbono. Estructuras y reacciones generales.

## **8. Bibliografía**

### **Bibliografía básica:**

**Título 1: "Química orgánica VOL. I y VOL. II"**

**Autor:** L. G. Wade Jr.

**Editorial:** Pearson

**Descripción:** material bibliográfico completo

**Título 2: "Química orgánica"**

**Autor:** Mc Murry John

**ISBN:** 978-607-5265582

**Editorial:** CENGAGE LEARNING

**Descripción:** material bibliográfico completo.

**Título 3: "Química Orgánica Moderna- Curso práctico de laboratorio"**

**Autor:** Harper and Row Publishers Inc.

**ISBN:** 06-3100609

**Centro Universitario Reconquista-  
Avellaneda**



Laura Devetach 3535  
3560, Reconquista, Santa Fe, Argentina  
(03482) 449048  
cu-ra@unl.edu.ar

**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



<p><b>Descripción:</b> Trabajos prácticos seleccionados</p> <p><b>-Título 4: “Mecanismos de reacción en química orgánica”</b></p> <p><b>Autor:</b> Bianca Tchoubar</p> <p><b>ISBN:</b> 968-18-0923-8</p> <p><b>Editorial:</b> Limusa- México</p> <p><b>Descripción:</b> Lo que refiere a mecanismos de reacción</p>
<p><b>Bibliografía complementaria:</b></p> <p><b>-Título 1: “Química General, Orgánica y Biológica”</b></p> <p><b>Autores:</b> Drew H. Wolfe</p> <p><b>ISBN:</b> 958-600-026-5</p> <p><b>Editorial:</b> Mc. Graw Hill</p> <p><b>Descripción:</b> Se utilizará como soporte bibliográfico de notación antigua y conceptos generales.</p> <p><b>-Título 2:</b> Páginas de interés utilizadas bajo supervisión de los docentes: <a href="http://www.alonsoformula.com/organica/">http://www.alonsoformula.com/organica/</a> <a href="http://www.quimicaorganica.net/">http://www.quimicaorganica.net/</a></p>

## 9. Cronograma de actividades

<p><b>Semana 1:</b></p> <p><b>Unidad 1: “La química del Carbono- Generalidades de los compuestos orgánicos”</b></p> <p>- <b>Teórico-práctica</b> (2 hs)</p> <p>Docente a cargo: Ana Cristina Magneago</p> <p>Descripción: Clase expositiva de carácter interactiva</p> <p><b>“Grupos funcionales. Localización y Nomenclatura”</b></p> <p>- <b>Coloquio</b> (2 hs)</p> <p>Docente a cargo: Ana Cristina Magneago</p> <p>Descripción: Ejercicios de aplicación</p> <p><b>“Hidrocarburos: Propiedades físicas y químicas”</b></p> <p>- <b>Trabajo Práctico de Laboratorio</b> (3hs)</p> <p>Docente a cargo: Ing. Paula Firmán</p> <p>Descripción: Determinaciones cualitativas y reconocimiento de sustancias orgánicas.</p> <p>Observaciones: Por razones de seguridad el alumno deberá mostrar conocimiento mediante examen previo, de la manipulación de los reactivos a utilizar.</p>
---



**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



### **Semana 2**

#### **Unidad 2: "Series Homólogas"**

- **Teórico-práctica** (3 hs)

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Clase expositiva de carácter interactiva

#### **"Isomería-Reacciones características"**

- **Coloquio** (1 hs)

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Ejercicios de aplicación

#### **"Análisis Elemental Cualitativo"**

- **Trabajo Práctico de Laboratorio** (3 hs)

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán

Descripción: Determinaciones cualitativas y reconocimiento de sustancias orgánicas.

### **Semana 3**

#### **Unidad 3: "Alcanos: Propiedades y Nomenclatura"**

- **Teórico-práctica** (2 hs)

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Clase expositiva de carácter interactiva

#### **"Reacciones características"**

- **Coloquio** (2 hs)

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Clase expositiva de carácter interactiva

Observaciones: Utilización de pizarra, cañón y cuadernos

#### **"Identificación de Hidrocarburos"**

- **Trabajo Práctico de Laboratorio** (3 hs)

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán

Descripción: Determinaciones cualitativas y reconocimiento de sustancias orgánicas.

### **Semana 4**

#### **Unidad 4: "Alquenos y Alquinos"**

- **Teórico-práctica** (2hs)

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago



**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



Descripción: Clase expositiva de carácter interactiva

**“Reacciones principales”**

- **Coloquio** (2 hs)

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán

Descripción: Determinaciones cualitativas y reconocimiento de sustancias orgánicas.

**“Nomenclatura de los compuestos orgánicos”**

- **Taller intensivo** (3 hs)

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán

Descripción: Ejercitación mediante el uso de cartillas

**Semana 5**

**“Mecanismos de Reacción y de eliminación”**

- **Teórico- práctica** (3 hs)

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán

Descripción: Análisis de los mecanismos SN1 y SN2

**“SN1-SN2- E1-E2”**

Tipo: **Taller intensivo** (4 hs)

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán

Descripción: Ejercitación práctica

**Semana 6**

**“Repaso e integración de Reacciones**

- **Práctica: Resolución de problemas y ejercicios** (4 hs)

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán y Ana C. Magneago

**“Separación y purificación de compuestos orgánicos”**

- **Trabajo práctico de laboratorio** (3 hs)

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán

Descripción: Métodos de destilación fraccionada y arrastre por vapor

Observaciones: se evaluará el desempeño en el armado y utilización de los equipos





**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



## **Semana 7**

### **Unidad 7: "Alcoholes"**

- **Teórico- práctica ( 2 hs)**

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Clase expositiva y explicativa

### **"Reacciones características de los alcoholes y derivados"**

- **Coloquio (2 hs)**

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Ejercitación a través de la bibliografía de referencia

### **"Reacciones de los Alcoholes"**

- **Trabajo Práctico de Laboratorio (3 hs)**

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán

Descripción: Este TP consta de 2 partes:

Parte 1: Se determinarán las propiedades químicas y físicas de diferentes alcoholes, fenoles y éteres.

Parte 2: Se elaborarán distintas bebidas alcohólicas tradicionales en forma artesanal, con el fin de realizar la medición de su graduación alcohólica, en comparación a las exigencias del CAA.

Observaciones: Se evaluarán los conocimientos adquiridos mediante las clases teóricas y prácticas mediante examen de laboratorio.

## **Semana 8**

### **"Primer parcial"**

- **Teórico- práctico (2 hs)**

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago- Ing. Paula Firmán

Descripción: Se evaluarán los saberes adquiridos a lo largo de todas las instancias transcurridas

Observaciones: Examen escrito. Pueden rendir todos los alumnos cursantes que deseen promocionar y/o regularizar la asignatura, según sea el caso.



**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



## **Semana 9**

### **Unidad 8: "Aldehídos y Cetonas"**

Tipo: **Teórico- práctica** (2 hs)

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Clase expositiva, explicativa e interactiva

#### **"Reacciones características de aldehídos y cetonas"**

- **Coloquio** (2 hs)

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Ejercitación sobre las distintas reacciones. Similitudes y diferencias.

#### **"Reacciones características de Aldehídos y Cetonas"**

- **Trabajo práctica de laboratorio** (3 hs)

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán

Descripción: se trabajará en la determinación de estos compuestos en distintos productos.

## **Semana 10**

### **Unidad 9: "Ácidos Carboxílicos"**

- **Teórico- práctica** ( 2 hs)

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Clase expositiva, explicativa e interactiva

#### **"Reacciones químicas de los Ácidos Carboxílicos"**

- **Coloquio** (1 hs)

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Ejercitación de distintas reacciones

#### **"Elaboración de vinagres de frutas"**

- **Trabajo Práctico Integrado de Laboratorio** (1hs)

Docente a cargo: Téc. Ana Cristina Magneago

Descripción: Se realizará la preparación de distintos vinagres a partir de la fermentación de distintas frutas, con el fin de medir en los siguientes TP la acidez producida y evaluar la producción de ácido acético, aldehídos, cetonas y compuestos aromáticos hacia el final de la asignatura.

#### **"Esterificación"**

- **Trabajo Práctico de Laboratorio** (3 hs)

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán

Descripción: Se realizará la síntesis del ácido acetilsalicílico por distintos métodos de laboratorio.

## **Semana 11**



**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



### **Unidad 10: "Aminas y Amidas"**

- **Teórico- práctica (2 hs)**

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Clase expositiva, explicativa e interactiva

### **"Compuestos orgánicos Nitrogenados"**

- **Coloquio (2hs)**

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Ejercitación y ejemplos

### **"Reacciones de Aminas, Amidas y purificación de la Cafeína"**

- **Trabajo Práctico de Laboratorio (3hs)**

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán

Descripción: Comprobar y comparar las características físicas y químicas de los productos obtenidos de la reacción ácida y básica de aminas y amidas.

Conocer un proceso de purificación de sustancia orgánica.

### **Semana 12**

### **Unidad 11: "Compuestos Heterocíclicos"**

- **Teórico- práctica (2 hs)**

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Clase expositiva, explicativa e interactiva.

### **"Reacciones de Compuestos Heterocíclicos"**

- **Coloquio (2 hs)**

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago

Descripción: Ejercitación y ejemplos

### **"Segundo Parcial"**

- **Teórico- práctico (3 hs)**

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago- Ing. Paula Firmán

Descripción: Se evaluarán los saberes adquiridos a lo largo de todas las instancias transcurridas.



**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



### **Semana 13**

#### **“Cierre de temas”**

- **Taller (3 hs)**

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago- Ing. Paula Firmán

Descripción: se abordarán los conceptos dados utilizando el método de ABP (aprendizaje basado en problemas)

#### **“Selección de temas propuestos”**

- **Seminario Taller (4 hs)**

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago- Ing. Paula Firmán

Descripción: Se desarrollará con criterio de búsqueda bibliográfica y en la web.

Los estudiantes que hayan promocionado los parciales, deberán seleccionar en grupo de no más de tres participantes, un tema de los propuestos por la asignatura, el cual deberá ser defendido en la mesa examinadora del siguiente turno.

El trabajo consta de la realización de la investigación de un tema en particular vinculado a las unidades vistas, y un informe del mismo, el cual será entregado y corregido en el Aula Virtual UNL de la asignatura.

Su defensa en la mesa examinadora determinará la nota final en la mesa examinadora correspondiente.

### **Semana 14**

#### **“Repaso y ejercitación integral”**

- **Taller de ejercitación (4 hs)**

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago- Ing. Paula Firmán

Descripción: el taller se desarrollará bajo la modalidad de clases de consulta, donde se puedan abordar todas las unidades dadas.

#### **“Consulta final y grupal” (1hs)**

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán y Ana Magneago

Descripción: El aula servirá de repaso en grupo donde se trabajarán las dudas generales de la asignatura.

#### **“Recuperatorios” (2 hs)**

Docente a cargo: Ing. Paula Firmán y Ana Cristina Magneago

Descripción: Examen escrito

Observaciones: Se destinará un solo examen parcial recuperatorio, ya sea para regularizar como para promocionar.



(1994-  
2024)

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



El estudiante que no haya alcanzado el 60 % en ninguno de los dos parciales, no tendrá derecho a este examen quedando en condición de libre por parciales, caso en el cual deberá rendir toda la asignatura en la mesa examinadora correspondiente.

### Semana 15

#### “Cierre del Cuatrimestre”

- **Administrativa de la cátedra** (7 hs)

Docente a cargo: Ana Cristina Magneago y Paula Firmán

Descripción: En esta semana se recuperarán clases, tanto para aquellas que coincidan con los feriados o que se hayan suspendido por razones de distinta índole si así fuera necesario.

Se actualizarán y cerrarán las actas de regularización y se crearán los exámenes correspondientes a las próximas mesas.

Por último, se elaborará el informe correspondiente a la evaluación de la asignatura, en el cual se detallarán las actividades realizadas.

## 10. Regularización de la asignatura

**Para regularizar:** El estudiante deberá tener aprobado los trabajos prácticos de laboratorio con sus respectivos informes y los dos parciales propuestos con un mínimo de 60% en cada uno (No promediales). Podrá realizar un recuperatorio en caso de ser necesario.

**Para Promocionar:** El estudiante deberá tener aprobado los trabajos prácticos de laboratorio con sus respectivos informes con un mínimo de 60 % y los dos parciales propuestos con un mínimo de 80% en cada uno (No promediales). Podrá realizar un recuperatorio en caso de ser necesario.

## 11. Examen final

**Alumnos regulares:** El estudiante deberá cumplir con los requisitos de correlatividades vigentes (Res. 30/17) y con el 60% mínimo de aprobación solicitado para la asignatura.

Se considerará para el examen el total de los contenidos teóricos y prácticos.

**Alumnos promocionales:** El estudiante deberá cumplir con los requisitos de correlatividades vigentes (Res. 30/17) y con el 80% mínimo de aprobación solicitado para la asignatura.

Se solicitará la presentación y defensa de un trabajo integrador propuesto por los docentes, en el cual se evaluará la correcta vinculación de los contenidos estudiados.



**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



**Alumnos libres:** El estudiante que, cumpliendo con los requisitos de correlatividades vigentes, ha quedado libre en el cursado, deberá rendir un examen completo que reúna el total de los contenidos teóricos y prácticos, incluyendo los trabajos prácticos de laboratorio.

Aquellos estudiantes que no han cursado la asignatura pero que cumplen con las correlatividades vigentes para rendir deberán primero desarrollar un trabajo práctico en el laboratorio, el cual será seleccionado por sorteo. Concluido el mismo se evaluarán los contenidos de los demás trabajos prácticos de laboratorio en forma oral. Luego se evaluará la parte práctica y teórica de manera escrita u oral al igual que los anteriores.

## 12. Evaluaciones

### 1° Parcial:

**Fecha: 30-05-24**

**Título:** 1° parcial de Química Orgánica

**Temas:** Alcanos, alquenos, alquinos, aromáticos, halogenuros de alquilo, mecanismos de reacción, alcoholes.

**Descripción:** De carácter presencial y escrito, con desarrollo de consignas. Se aprueba con un 60% del examen correcto.

### 2° Parcial:

**Fecha: 27-06-24**

**Título:** 2° parcial de Química Orgánica

**Temas:** Aldehídos y cetonas, ácidos carboxílicos y derivados. Aminas.

**Descripción:** De carácter presencial y escrito, con desarrollo de consignas. Se aprueba con un 60% del examen correcto.

### Recuperatorio:

**Fecha: 28-06-24**

**Descripción:** en caso de no aprobar alguno de los parciales con un 60%, el estudiante tiene derecho a rendir las unidades no alcanzadas. El examen al igual que los anteriores será presencial y escrito.

**Coloquio final integrador para promoción de la asignatura:** Se realizará la evaluación del trabajo integrador de exposición antes de los **dos días** hábiles a la mesa examinadora en la cual debe defenderse.



**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



**Información complementaria:** Este año los estudiantes participarán de la propuesta de extensión de educación experiencial (PEEE): “Elaboración de Conservas alimenticias y subproductos, con comunidades regionales del Norte de Santa Fe”. En este, se los formará no solo en la elaboración de productos alimenticios sino en el análisis de compuestos orgánicos, así como al cuidado en la utilización de productos alimenticios, y el estudio de sustancias tóxicas o nocivas para el organismo. También se hará hincapié en la reutilización de los residuos orgánicos y la importancia de su devolución al medioambiente mediante la realización de compostaje. Todos estos contenidos serán evaluados hacia el final del cursado en el cierre de la asignatura, y durante el trayecto del PEEE , mediante rúbricas diseñadas previamente. Se informará el desarrollo en el documento final: Memoria de la asignatura Química orgánica 2024

**Firma del Docente Responsable**

