**Programa de MERCEOLOGÍA 5°**

**LIBRES – PREVIOS Y EQUIVALENCIAS - 2019:**

**UNIDAD 1:**

La química orgánica. Concepto actual. Diferencias entre compuestos orgánicos e inorgánicos. El átomo de carbono. Hidrocarburos. Clasificación. Tipos de cadena. Carbonos primarios, secundarios, ternarios y cuaternarios. Cadenas abiertas, cerradas.

**UNIDAD 2:**

Hidrocarburos saturados: Alcano. Fórmula general. Fórmulas desarrolladas. Nomenclaturas. Propiedades físicas y químicas. Ejercicios estequiométricos. Alcanos ramificados. Nomenclatura y fórmulas. Isomería.

Hidrocarburos no saturados: Alquenos y Alquinos. Formula general. Isómeros de posición. Propiedades físicas y químicas. Nomenclatura. Hidrocarburos Aromáticos.

**UNIDAD 3:**

Hidrocarburos de cadena cerrada. Ciclo alcanos, ciclo alquenos. Fórmulas y nomenclaturas. Propiedades. Compuestos de importancia comercial.

Benceno. Estructura. Propiedades. Usos.

Petróleo. Características. Extracción. Destilación. Derivados, importancia regional y comercial.

**UNIDAD 4:**

Estructura de los compuestos oxigenados: Alcoholes, aldehídos, cetonas, ácidos, ésteres, éteres, anhídridos. Nomenclatura. Propiedades. Obtención. Usos y aplicaciones. Ejercicios de estequiometría.

Bebidas alcohólicas: fermentadas y destiladas. Obtención. Fermentación. Vinos, cerveza, sidra. Alteraciones y adulteraciones. Tipos. Variedades.

**UNIDAD 5:**

Glúcidos: hidratos de carbono, estructura, clasificación, propiedades. Glucosa. Sacarosa. Caña de azúcar. Miel. Edulcorantes. Almidón. Celulosa. Fabricación de papel. Fibras textiles: naturales y artificiales.

Lípidos: Ácidos grasos saturados e insaturados. Lípidos: composición química, propiedades, nomenclatura. Hidrólisis. Saponificación. Aceites y grasas. Jabones. Alteraciones y adulteraciones. Detergentes biodegradables.

Proteínas: funciones nitrogenadas. Aminas: características, propiedades, nomenclaturas. Aminoácidos Esenciales. Proteínas. Estructura. Polipéptidos. Desnaturalización.

Leche: composición, propiedades. Conservación y Alteraciones. Derivados lácteos.

Lanas. Pieles y cueros.

**BIBLIOGRAFIA :**

* Química General e Inorgánica" Biasioli-Weitz-Chandías. Kapeluz.
* Química orgánica" Biasioli-Weitz-Chandías. Kapeluz.
* AULA TALLER 5- Mautino. Ed. Stella
* QUIMICA ORGANICA- Milone.