PROYECTO YOGURT

PROGRAMA O CENTRO DE FORMACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL O REGIONAL

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Bogotá

2021

TABLA DE CONTENIDO

Capítulo I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA ……7

1.1 Pregunta problema …… 4

1.2 Justificación …… 4

1.3 Nutrición…… 4

1.4.1 Economía ……...5

1.4.2 consumo ……5

1.5 Objetivo general…… 6

1.6.1 Objetivos especifico……..…… 6

1.7 Delimitación Contextual……..8

1.7.1 Delimitación Temporal……..9

1.7.2 Delimitación Conceptual……9

Capítulo II MARCO LEGAL ……10

2.1 Norma técnica ……10

2.2 Norma de apoyo ……10

2.3 Parámetros a determinar ……10

Capítulo III MARCO REFERENCIAL……...11

3.1. Proyecto de investigación

3.2 Proyecto de investigación

Capítulo IV MARCO TEÓRICO ……12

4.1 normas de seguridad en el laboratorio

4.2 BPL

4.3 Muestra química xxxx

4.4 Composición química de la muestra química xxxx

Capítulo V PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS DE ANALISIS……14

5.1 Plan De muestreo ……14

5.2 Determinación de pH …… 18

5.3 Determinación de densidad……20

5.4 Determinación de almidón ……. 22

5.5 Determinación de acidez y alcalinidad…… 25

5.6 Determinación de ceniza y humedad …… 28

5.7 Determinación de aldehídos y cetonas …… 31

5.8 Determinación de hierro …… 33

5.9 Reacción Lugol…… 35

5.10 Marcha analítica…… 38

5.11 Protocolo Determinación de grasa …….. 45

CONCLUSIONES ……..49

REFERENCIAS

ANEXOS

PREGUNTA PROBLEMA:

¿Cual es el tiempo de la vida del Yogurt?

La vida útil del yogur puede extenderse de 1 a 2 meses si se almacena en un congelador. Sin embargo, es posible que note un aspecto y una textura diferentes una vez descongelado. La fecha impresa en un producto de yogur es aproximadamente un mes a partir de la fecha en que el yogur se coloca en el estante.

Un yogurt abierto no debería estar más de cuatro días en la nevera de todos modos para asegurarnos de que no consumiremos un producto en mal estado, es muy útil olerla a partir del quinto día y, si notamos algo extraño que no corresponde a un alimento en perfectas condiciones,es mejor que la tiremos a la basura.

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO:

NUTRICIÓN:

Por qué ayuda a una dieta balanceada de Calcio, Minerales y Vitaminas. Desde el punto de vista nutricional el yogur es un excelente producto alimenticio de alto valor biológico, presenta un considerable enriquecimiento del patrimonio vitamínico, en especial de las vitaminas del complejo B, además de la presencia de ácido láctico que aumenta la disponibilidad de microelementos, como el calcio y fósforo.

ECONOMÍA:

1 litro de yogurt 100% natural sin conservantes, ni aditivos tiene un precio de $5.000 pesos al mayor y de $6.000 pesos al detal.

CONSUMO:

En el 2018 el consumo del yogurt en Colombia fue de 3.4 kilogramos, ubicando al país en el puesto 10 del ranking de las naciones con mayor consumo y su principal canal de ventas fueron las cadenas de descuento.

Fomentar el consumo de más yogures en personas mayores podría resultar una estrategia valiosa de salud pública para mantener unos huesos fuertes, entre las personas mayores, quienes tomaban yogur con más frecuencia suelen presentar menos debilidad y una mejor función física que los que consumían muy poco yogurt.

OBJETIVO GENERAL:

Llegar a hacer un yogur muy reconocido a nivel nacional brindando una excelente calidad al consumidor.

Llegar a ser un producto único y muy cómodo para los consumidores que sea recomendado para todo público a un buen precio.

Nuestra empresa de yogurt (Yogurt JAM) quiere generar una buena expectativa como una de las mejores empresas cautivando al cliente.

El objetivo es conocer, adquirir información y saber lo más posible del análisis del yogurt.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Ver los diferentes valores nutricionales de la preparación.

2. Tener un valor altamente nutricional (calcio, potasio, magnesio y vitaminas).

3. Satisfacer al cliente o consumidor que sea adecuado para cualquier persona.

4. Mantener los estándares de calidad del producto.



Yogurt Jamm

Sabor natural


SENA