TECNOLOGOS CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

Nombre de la actividad.

TALLER DE DEFINICIONES. MAPA CONCEPTUAL

COMPETENCIA: Aplicar análisis sensorial para el control de calidad de alimentos de acuerdo a protocolos establecidos.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Aplicar las herramientas estadísticas y las técnicas de muestreo de acuerdo con los protocolos establecidos por el laboratorio.

- *Competencia conceptual:* Comprender las definiciones empleadas en la aplicación de las Herramientas Estadísticas.
- *Desarrollo de la actividad*. Realizar un mapa conceptual de cada definición que continuación se mencionara.
-

Estadística, muestra, población, variable, Instrumento de medición, datos, procedimientos,

Tabulación, intervalo, rango, amplitud, frecuencia, moda, media, mediana, varianza, desviación

Estándar, sesgo, hipótesis, gráficas estadísticas.