

Nombre del Programa de Formación: **TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE LA
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS**

Competencia: Aplicar análisis fisicoquímico en muestras de alimentos según procedimiento técnico.

Resultado de Aprendizaje:

RAP 1: Dirigir las pruebas fisicoquímicas de acuerdo con los requerimientos normativos, técnicos y de seguridad.

RAP 2: Evaluar los resultados del análisis fisicoquímico frente a los estándares de calidad vigentes.

Nombre del Aprendiz: Dorian Estiben vela carera

No. de Ficha: 2693439

Fecha: 21/07/2023

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

ANALISIS FISICOQUIMICOS EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

Responda cada una de las preguntas. Responderlas con sus propias palabras (es la mejor forma de conceptualizar la actividad).

1. Defina con sus palabras la importancia de los análisis fisicoquímicos en la industria de los alimentos?
Con ayuda de ellos podemos saber en que condiciones se encuentra el producto, o la materia prima, si es apta para el consumo humano o no, y así garantizar la calidad de los alimentos etc.
2. Que es un mol, como se halla y cual es la importancia en la industria de los alimentos.
la cantidad de moléculas o materia, nos ayuda a saber la cantidad de partículas en una masa, en este caso los alimentos, importante al procesar y formular etc.
3. Escriba la fórmula estequiométrica de 5 componentes que se analizan en el laboratorio fisicoquímico.
4. Que es normalidad y para que se utiliza en los análisis de laboratorio.
unidad de concentración que depende de la reacción en la que participará la solución, lo ~~pod~~ podríamos utilizar en los alimentos y muestras fisicoquímicas
5. Mencione 5 de los análisis fisicoquímicos realizados por usted.
análisis de pH, Prueba de densidad

Firma del Aprendiz

Dorian Estiben Vela C.