SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

SENA REGIONAL TOLIMA

SENA
Sistema de gestión de la Calidad

Nombre del Programa de Formación: TEGNOLOGO 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: Jair MEDINA C. **No. de Ficha:** 2693434

Fecha: 21/02/23

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

ANALISIS FISICOQUIMICOS EN LA INDSUTRIA 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 palabra la importancia de los análisis fisicoquímicos en la industria de los alimentos?.
Se encarga de medir diversas propiedades como temperatura conductividad, densidad, viscosidad o dureza, garantiza la calidad alimentaria de los productos
2. Que es un mol, como se halla y cual es la importancia en la industria de los alimentos.
un mol es la cantidad de sustancia de un sistema que contiene el mismo número de de entidades elementales, como se halla 6.022×10^{23} permite hacer infinidades de calculos estequiometricos indicando la proporción existente
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.

5. Mencione 5 de los analisis fisicoquímicos realizados por usted. Acidez
Titulable, analisis de PH

Firma del Aprendiz