

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

SENA REGIONAL TOLIMA



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: Franklin Rivas Moreno

No. de Ficha: 2693439

Fecha: 24/07/23

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS 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.
El análisis fisicoquímico se realiza de medir diversas propiedades como temperatura, conductividad, densidad, viscosidad, con el objetivo de garantizar la calidad de los alimentos, teniendo en cuenta, el análisis de humedad, análisis de nutrientes y el análisis de pH.
2. ¿Qué es un mol, cómo se halla y cuál es la importancia en la industria de los alimentos?
Un mol es la cantidad de materia que contiene determinado número de entidades elementales (átomos, moléculas).
La importancia que tiene un mol en la industria de alimentos es que permite hacer infinitas de cálculos estequiométricos indicando la proporción existente entre reactivos y productos en la reacción química.
3. Escriba la fórmula estequiométrica de 5 componentes que se analizan en el laboratorio fisicoquímico.

4. ¿Qué es normalidad y para qué se utiliza en los análisis de laboratorio?
Es una unidad de concentración que depende la reacción en la que participa la solución, y requiere de algunas definiciones: equivalente de un ácido es decir es la cantidad de moles de H^+ proporcionado por un mol de ácido cuando se disuelve en agua.
5. Mencione 5 de los análisis fisicoquímicos realizados por usted.
Análisis pH, Análisis, temperatura, Análisis de textura, viscosidad

Firma del Aprendiz

