SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

SENA REGIONAL TOLIMA

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: Alex Aldair Hermida Gomez **No. de Ficha:** 2559185

Fecha: 19/04/2023

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?.
   sirve para ver los parametros exigidos por los organismos de salud y para el estudio de las posibles irresolucividades como adoleraciones
2. Que es un mol, como se halla y cual es la importancia en la industria de los alimentos.
   es la cantidad de una sustancia la cual puede ser un atomo, molecula ion, electron
   es la base para los calculos de masa de las reacciones quimicas
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.
   es una unidad de concentracion que depende de la reaccion en la que participa para la solucion, se utiliza en analisis quimicos para calcular la cantidad de un reactivo que se necesita para reaccionar con los componentes de una solucion
5. Mencione 5 de los analisis fisicoquímicos realizados por usted.
   PH, punto de ebullicion, densidad, acidez titulable, refraccion

Firma del Aprendiz Alex Gomez