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: Julian Stiven Argello M. **No. de Ficha:** 2559165

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?.
   El analisis fisicoquimico es muy importante por que permite estar caracterizar un alimento desde un punto nutricional Toxicologico y asi podemos saber que contiene.
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 que contiene todas partículas y se calcula dividiendo el numero de partículas entre el numero de Avogadro. N° de moles $n = N_p$ partículas En 1 mol / NA partículas = Np (partículas) = Np / Na mol.
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.
   La normalidad es una unidad de concentración que depende de la reacción en la que participara la solución y requiere de algunas definiciones: Equivalente de un ácido: Es la cantidad de moles.
5. Mencione 5 de los analisis fisicoquímicos realizados por usted.
   PH, acidez titulable, colorimetría, densidad, Temperatura, conductividad.

Firma del Aprendiz