



Actividad de aprendizaje 3: Interpretar el análisis fisicoquímico y microbiológico de los alimentos de acuerdo con estándares de calidad

Describir las pruebas para el análisis de la leche y un huevo pasteurizado

La leche tiene un alto contenido en vitaminas, proteínas y minerales importantes para la nutrición humana, además, es una excelente fuente de calcio; mineral fundamental para la formación de los huesos y los dientes, la contracción de músculos y la transmisión del impulso nervioso. (Oregon State University, 2019)

Para hacerle el análisis a la leche, se requiere de una serie de pasos, los cuales debe consultarlos en la evidencia descargable correspondiente a la presente evidencia. Allí encontrará las temáticas correspondientes a las pruebas que se hacen a la leche.

Para el desarrollo de esta actividad, realice un informe iniciando con las respuestas a los interrogantes planteados en la evidencia de reflexión **El análisis de calidad en los productos alimenticios**. Luego explique las pruebas que se realizan a la leche, resolviendo los siguientes temas:

- Componentes del color, olor y sabor de la leche.
- Información que genera la lactometría, la acidez y la lactofermentación.
- Características de la calidad de la leche.
- Procedimiento a seguir con la leche y las pruebas de laboratorio.

Para la pasteurización del huevo líquido se requiere seguir los siguientes pasos que van desde el cascar hasta el almacenamiento refrigerado del huevo líquido pasteurizado, para lo cual debe consultar el material complementario *Guía de buenas prácticas de higiene para ovoproductos*.

Debe consultar los aditivos que se usan en la pasteurización del huevo para que no cambie de color.

Ambiente requerido: Ambiente Virtual de Aprendizaje.

Materiales: computador, internet, material de formación *Análisis de calidad de los alimentos*, materiales complementarios, glosario y biblioteca SENA.

Evidencia: Informe. Describir las pruebas para el análisis de la leche y un huevo pasteurizado.

Para acceder a la evidencia remítase a Actividad 3 / Evidencias / Informe. Describir las pruebas para el análisis de la leche y un huevo pasteurizado.





Criterios de evaluación

- Realiza un informe escrito describiendo la secuencia de los pasos, equipos y materiales utilizados al hacerle un análisis a la leche.
- Indica el aditivo usado para evitar el cambio de color en un huevo pasteurizado.
- Entrega a tiempo las actividades de acuerdo con la fecha indicada por el instructor.

