Modelo de Mejora Continua	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** **TALLER 1** **ING. YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA**	

1ER MODULO

1. Enviar a la actividad del Classroom sus fotos mientras realiza alguno de los productos y una final donde usted aparezca con el producto. Mínimo 10 fotos.
2. Compartir el producto y preguntar su opinión al respecto, además de comentar acerca de la experiencia en la elaboración del producto, debajo del video de YouTube.

NOTA: En caso de **NO** poder realizar el producto, por algún motivo deberá hacer estos 2 puntos:

1. Realizar un cuadro sinóptico con un resumen de lo visto en el proceso productivo de la carne de hamburguesa.
2. En un octavo de cartulina plasmar las definiciones de por lo menos 5 condimentos vistos en clase y dar una conclusión explicando una reflexión al respecto relacionada con el adecuado uso de estos insumos en la producción de productos cárnicos.