Modelo de Mejora Continua	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **TALLER 19** **ING. YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA**	

1. Comentar acerca de su experiencia vivida en la elaboración del sabajón, debajo del video de YouTube. Tomar un pantallazo del comentario y subirlo al classroom.

2. Comente el video de esta sesión y de su impresión relacionada con la bebida elaborada.

NOTA: En caso de NO poder realizar el producto, por algún motivo deberá realizar los 2 siguientes puntos:

1. Haga un resumen del proceso productivo del sabajón y/o crema de café.

2. Identifique 5 aditivos utilizados en el proceso productivo, busque el concepto, funcionalidad en las bebidas lácteas con alcohol y realice un dibujo de cada uno.