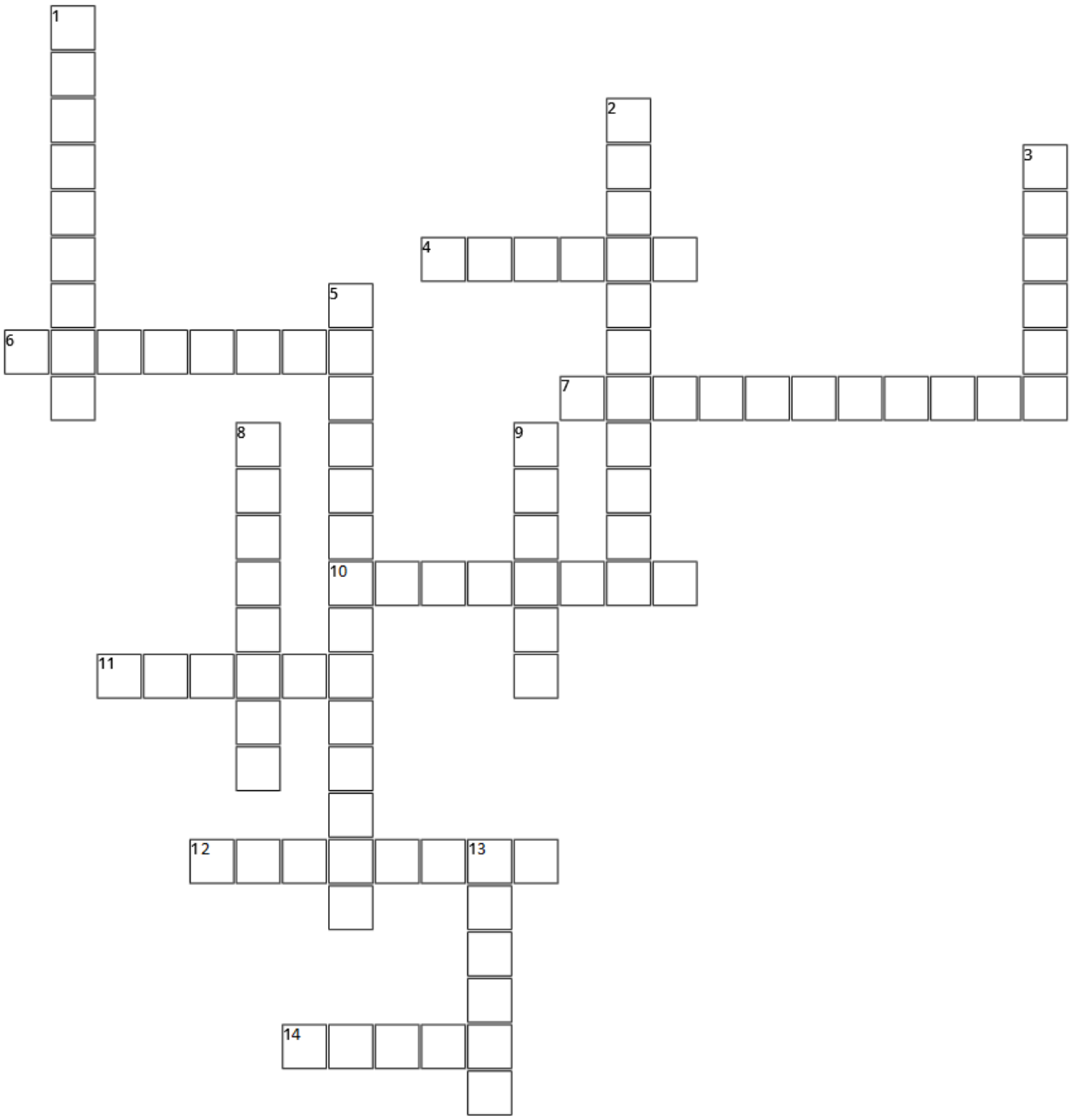
SENA C.F. 2676369
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO
ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS - ALVARADO



Horizontales

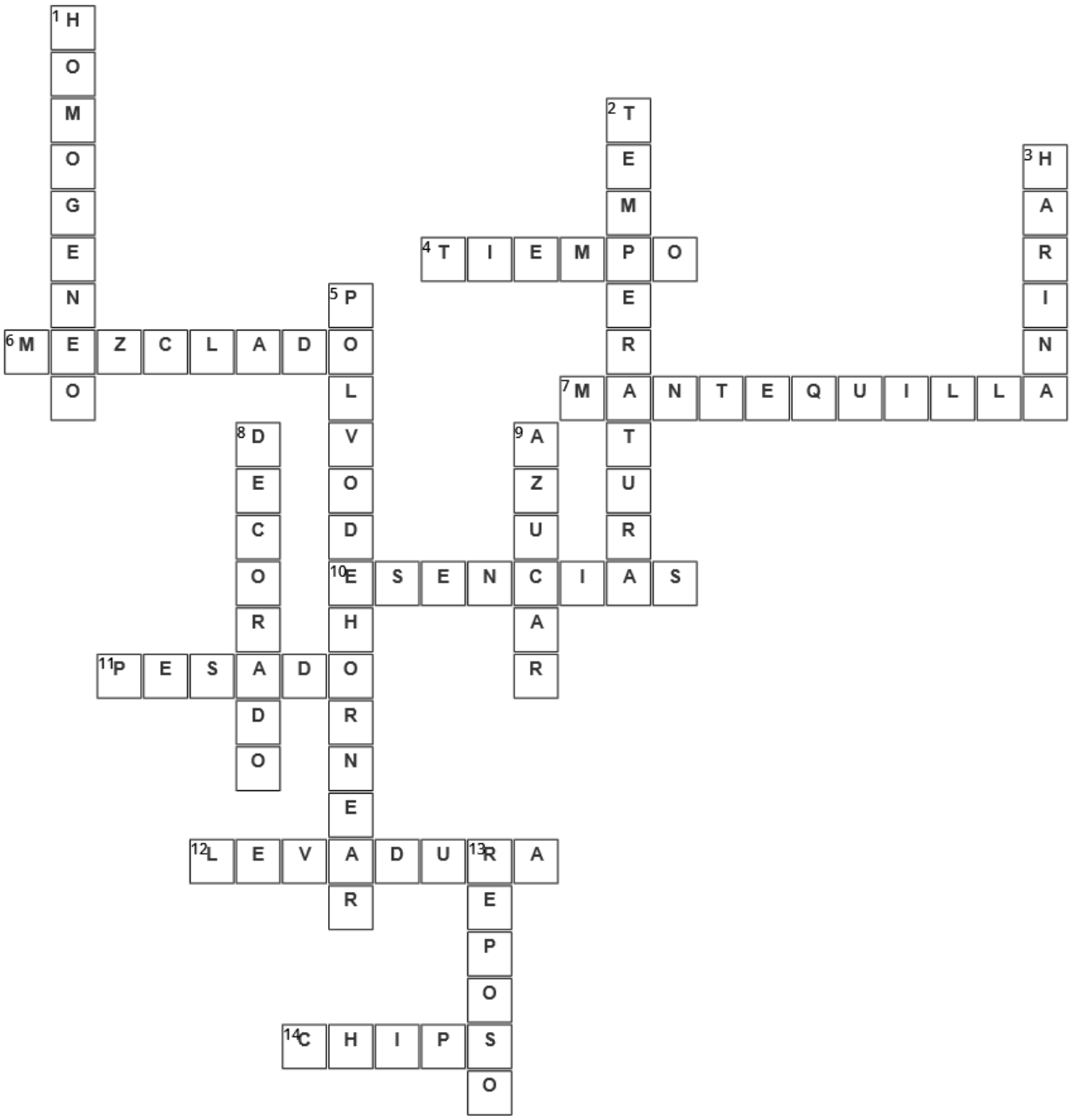
4. DURACION DEL PRODUCTO EN EL PROCESO DE HORNEADO
6. ETAPA DE PROCESO DE INCORPORACION DE IGREDIENTES
7. MEJORADOR DE TEXTURA, INCORPORA UNTUOSIDAD A LA MEZCLA DE LOS PRODUCTOS
10. MEJORAN O RESALTAN LOS SABORES DEL PRODUCTO TERMINADO
11. OPERACION PARA DETERMINAR LA CANTIDAD EXACTA DE MATERIAS PRIMAS
12. MICROORGANISMOS VIVOS BENEFICOS QUE ACELERAN EL CRECIMIENTO DE LA MASA
14. TROZOS DE FRUTA, CHOCOLATE Y SEMILLAS DENTRO DEL PRODUCTO

Verticales

1. APARIENCIA DE LA MASA Y DEL PRODUCTO BIEN ELABORADO
2. UNO DE LOS FACTORES IMPORTANTES EN EL HORNEADO DE LOS PRODUCTOS
3. INGREDIENTE QUE LE DA CONSISTENCIA Y CUERPO A LA MASA
5. INCREMENTA EL VOLUMEN DE LA MEZCLA DE LOS INGREDIENTES Y EN EL PRODUCTO FINAL
8. UNA DE LAS ETAPAS FINALES DE ELABORACION DEL PRODUCTO
9. POTENCIA EL DULZOR Y FACILITA EL ENCREMADO Y LA TEXTURA DEL PRODUCTO
13. TIEMPO DE ESPERA DEL PRODUCTO PARA QUE ADQUIERA CONSISTENCIA Y TEXTURA

SENA C.F. 2676369

ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS - ALVARADO



Horizontales

4. DURACION DEL PRODUCTO EN EL PROCESO DE HORNEADO
6. ETAPA DE PROCESO DE INCORPORACION DE IGREDIENTES
7. MEJORADOR DE TEXTURA, INCORPORA UNTUOSIDAD A LA MEZCLA DE LOS PRODUCTOS
10. MEJORAN O RESALTAN LOS SABORES DEL PRODUCTO TERMINADO
11. OPERACION PARA DETERMINAR LA CANTIDAD EXACTA DE MATERIAS PRIMAS
12. MICROORGANISMOS VIVOS BENEFICOS QUE ACELERAN EL CRECIMIENTO DE LA MASA
14. TROZOS DE FRUTA, CHOCOLATE Y SEMILLAS DENTRO DEL PRODUCTO

Verticales

1. APARIENCIA DE LA MASA Y DEL PRODUCTO BIEN ELABORADO
2. UNO DE LOS FACTORES IMPORTANTES EN EL HORNEADO DE LOS PRODUCTOS
3. INGREDIENTE QUE LE DA CONSISTENCIA Y CUERPO A LA MASA
5. INCREMENTA EL VOLUMEN DE LA MEZCLA DE LOS INGREDIENTES Y EN EL PRODUCTO FINAL
8. UNA DE LAS ETAPAS FINALES DE ELABORACION DEL PRODUCTO
9. POTENCIA EL DULZOR Y FACILITA EL ENCREMADO Y LA TEXTURA DEL PRODUCTO
13. TIEMPO DE ESPERA DEL PRODUCTO PARA QUE ADQUIERA CONSISTENCIA Y TEXTURA