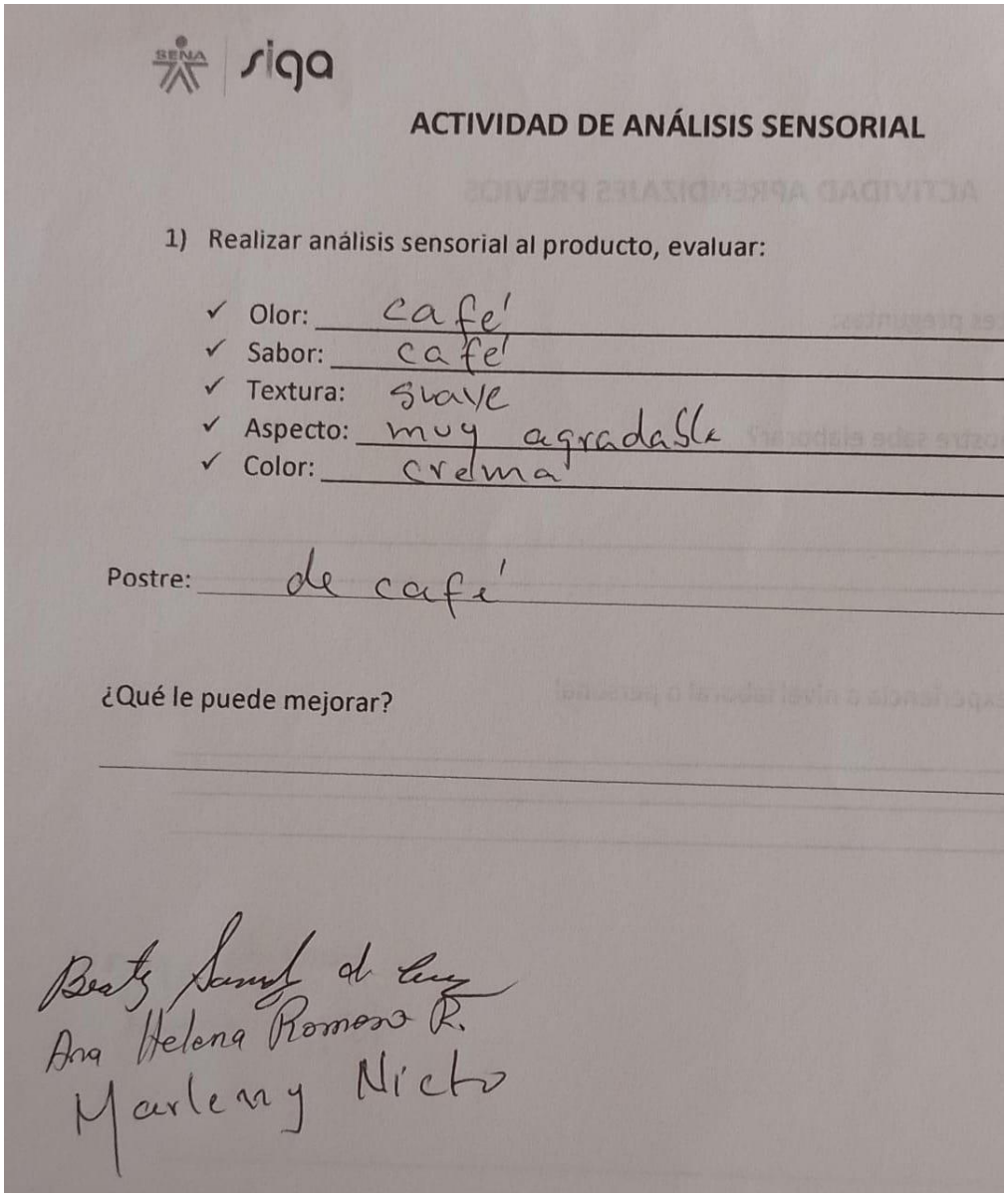
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2744181_ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS



SENA | siga

ACTIVIDAD DE ANÁLISIS SENSORIAL

1) Realizar análisis sensorial al producto, evaluar:

- ✓ Olor: café
- ✓ Sabor: café
- ✓ Textura: suave
- ✓ Aspecto: muy agradable
- ✓ Color: crema

Postre: de café

¿Qué le puede mejorar?

Beatriz Sandoval Cruz
Ana Helena Romero R.
Marleny Nieto

SENA | siga

ACTIVIDAD DE ANÁLISIS SENSORIAL

1) Realizar análisis sensorial al producto, evaluar: Postre de Café

- ✓ Olor: Emanaba un aroma delicioso
- ✓ Sabor: Exelente Cafe
- ✓ Textura: Suave y esponjosa
- ✓ Aspecto: de buena presentación.
- ✓ Color: Café Claro.

Postre: Postre de Café

¿Qué le puede mejorar?

en la presentación es exelente

SENA | siga

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

Consultar 3 ingredientes utilizados en la elaboración de postres y la función que tienen

- ✓ Gelatina sin sabor: para darle consistencia a los postres
- ✓ Crema de leche: da contextura suavidad y sabor
- ✓ leche condensada: (consistencia) sabor a dulce del postre

REGISTRO FOTOGRAFICO

2744181_ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS



ABRIL 18, ELABORACIÓN POSTRE MOSAICO



ABRIL 19, ACTIVIDAD: ELABORACIÓN POSTRE DE CAFÉ