EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2786177_PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

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

- ✓ Cebolla: sasonar, da sabor
- ✓ Pimienta: sazonar, y dar el sabor picante del producto
- ✓ Carne: molida y tocino picado base para el chorizo, da el sabor caracteristico del chorizo.

Beatriz Sanchez
Isabel Amaya
Maria Perdomo

sena

ACTIVIDAD ANÁLISIS SENSORIAL.

1) Realizar análisis sensorial al producto, evaluar:

Chorizo

- ~~Olor~~: Aroma a hierbas a sazón natural
- ✓ Sabor: agradable al paladar
- ✓ Textura: blanda
- ✓ Aspecto: Parejo oscuro, buen color, se vehía los los ingredientes.

Producto: chorizo

¿Que le puede mejorar?

Tamaño,

Juan Manuel Rios P.

Juan Carlos Rios P.

s·qa

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

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

- Carne = Materia Prima Principal
- Tocino = sabor y grasa
- Sal - sabor - Conservación
- Condimentos - Aliños para sazonar aliñar y dar sabor característico
- Verduras : pimenton - cebollas.
- Pimienta da el picante en algunas preparaciones

Miriam Niño.
Claudio Ortiz.

REGISTRO FOTOGRAFICO

2786177_PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS



JUNIO 7, INDUCCIÓN







JUNIO 14, ELABORACIÓN DE CHORIZO