ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

ACTIVIDAD DE ANALISIS SENSORIAL

Realizar análisis sensorial del producto a evaluar:

Aprendiz: Karen Lorena Vargas.

Producto a evaluar: Postre de Café.

Olor: Café

Sabor: Café

Textura: Cremoja.

Consistencia: Adecuada.

Color: Crema

Que aspecto le puede mejorar: ninguna.

Powered by CamScanner

ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

ACTIVIDAD DE ANALISIS SENSORIAL

Realizar análisis sensorial del producto a evaluar:

Aprendiz: Estefanie Yiseth Meso.

Producto a evaluar: Postre de maracuya.

Olor: Maracuya.

Sabor: Maracuya.

Textura: Suave

Consistencia: Cucharable

Color: Amarillo claro

Que aspecto le puede mejorar: _____

Powered by CamScanner

ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

ACTIVIDAD DE ANALISIS SENSORIAL

Realizar análisis sensorial del producto a evaluar:

Aprendiz: Flora Fernanda Flaire

Producto a evaluar: Esponjado de mango

Olor: mango

Sabor: mango

Textura: Esponjoso

Consistencia: Cucharreable

Color: amarillo claro

Que aspecto le puede mejorar: _____

Powered by CamScanner