ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

ACTIVIDAD DE ANALISIS SENSORIAL

Realizar análisis sensorial del producto a evaluar:

Aprendiz: Juan Jose Zapata.

Producto a evaluar: Postre de Mora

Olor: Mora

Sabor: Mora dulce

Textura: Suave

Consistencia: muy agradable.

Color: rosado

Que aspecto le puede mejorar: todo delicioso.

Powered by CamScanner

ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

ACTIVIDAD DE ANALISIS SENSORIAL

Realizar análisis sensorial del producto a evaluar:

Aprendiz: Mariana Marin B

Producto a evaluar: Postre de café.

Olor: Café

Sabor: Café

Textura: Cucharcable

Consistencia: optima.

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: Helisa Varon Diaz

Producto a evaluar: Postre tres leches

Olor: leche.

Sabor: leche

Textura: suave

Consistencia: Adecuada

Color: Blanca.

Que aspecto le puede mejorar: _____

Powered by CamScanner