EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2800480_PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

siga

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

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

- ✓ Carnes: Es el ingrediente principal para la elaboración de estos productos
- ✓ Cebolla: Es un ingrediente sazonador
- ✓ Hierbas: Para resaltar y dar un toque de mejor sabor.

Sandra Gómez

siga

ACTIVIDAD DE ANÁLISIS SENSORIAL

1) Realizar análisis sensorial al producto, evaluar:

- ✓ Olor: Café Ahumados
- ✓ Sabor: Caldos muy Buen sabor
- ✓ Textura: Crocantes
- ✓ Aspecto: agradable
- ✓ Color: Café

Producto: Chorizos

¿Qué le puede mejorar?

No Bien esta Bien elaborado
no hay ningun aspecto para mejorar

Angela Ordoñez.

/ 9a

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

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

- Carne: la materia prima para los embutidos
- tripa: su función embutir
- Especias: su función es condimentar

REGISTRO FOTOGRAFICO

2800840_PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS





ACTIVIDAD: ELABORACIÓN DE CHORIZO