Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"TALLER RECONOCIMIENTO DE GUSTO"

PROGRAMA DE FORMACIÓN: EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	**FICHA**
NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	
APRENDIZ	**INSTRUCTOR:** Yadira del Pilar Acosta Ampudia

PRUEBA DE RECONOCIMIENTO DE GUSTO

Deguste las cuatro muestras e identifique el gusto de cada una de ellas escribiendo su código donde corresponde.
Escriba la hora inicial y final al momento del análisis de cada muestra.

GUSTO	HORA INICIO	HORA FINAL	CODIGO
Dulce			
Acido			
Amargo			
Salado			

Nota: Puede tomar agua entre muestra y muestra.

Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"TALLER RECONOCIMIENTO DE GUSTO"

PROGRAMA DE FORMACIÓN: EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	**FICHA**
NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	
APRENDIZ	**INSTRUCTOR:** Yadira del Pilar Acosta Ampudia

PRUEBA DE RECONOCIMIENTO DE GUSTO

Deguste las cuatro muestras e identifique el gusto de cada una de ellas escribiendo su código donde corresponde.
Escriba la hora inicial y final al momento del análisis de cada muestra.

GUSTO	HORA INICIO	HORA FINAL	CODIGO
Dulce			
Acido			
Amargo			
Salado			

Nota: Puede tomar agua entre muestra y muestra.