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** 3068773
NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	
APRENDIZ ROCIO SAIZ	**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	9:00	9:00	101
Acido	9:03	9:05	402
Amargo	9:02	9:02.	201
Salado	9:05	9:07	301

Nota: Puede tomar agua entre muestra y muestra.

Powered by CamScanner

Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"TALLER RECONOCIMIENTO DE GUSTO"

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	**FICHA**
EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	3068773

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:

Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

APRENDIZ	**INSTRUCTOR:**
Margarita Rodriguez L.	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	9:01	9:01	101
Acido	9:03	9:04	401
Amargo	9:02	9:03	201
Salado	9:05	9:06	301

Nota: Puede tomar agua entre muestra y muestra.

Powered by CamScanner

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:	**FICHA**
EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	3068773

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:

Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

APRENDIZ	**INSTRUCTOR:**
SHIRLEY YHASMIN ALZATE R.	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	9:00	9:00	101
Acido	9:04	9:06	401
Amargo	9:01	9:03	201
Salado	9:07	9:08	301

Nota: Puede tomar agua entre muestra y muestra.

Powered by CamScanner