RÚBRICA PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE YOGUR CON FRUTA

Programa de formación: Producción de derivados lácteos básico **Código:** 96151465
Técnica de Evaluación: Observación en ambiente de trabajo
Instrumento de Evaluación: Lista de chequeo

Lugar y Fecha:_____ **Ficha:** _____
Nombre aprendiz y Documento: _____
Institución educativa: _____

INSTRUCCIONES

Esta es una rubrica para el análisis sensorial de yogur con fruta, de los parámetros que debe cumplir el producto alimenticio elaborado. Los criterios se deben valorar de una forma numérica de 1 a 3 siendo:

Muy agradable (4), aceptable (3), poco agradable (2) y desagradable (1)

Categoría	Muy Agradable (4)	Aceptable (3)	Poco Agradable (2)	Desagradable (1)	Puntaje
El aroma del producto	Característico a lácteo fermentado y propio de la fruta	Suave y propio de la fruta	Neutro	Intenso a fermentación, olor de la fruta desapercibido	
Sabor del Producto	Intenso a lácteo fermentado y a la fruta.	Ligero a fermentado lácteo y a la fruta.	Ligeramente acido y dulce	Demasiado acido y astringente	
Textura del producto	Homogénea y densa	Fluida y cremosa	Liquida.	Se observan dos capas, con presencia de grumos	
Color del producto	Moderado, aceptable y característico de la fruta	Coloración muy débil	Coloración intensa	No característico del yogur y la fruta	

- **El producto cumple con los parámetros:** si la valoración del total suma 10 o más puntos.
- **El producto debe ser revisado y mejorado:** si la valoración del total suma menos de 10 puntos

OBSERVACIONES _____
_____
_____

FIRMA DEL EVALUADOR_____

RÚBRICA PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL KUMIS

Programa de formación: Producción de derivados lácteos básico **Código:** 96151465
Técnica de Evaluación: Observación en ambiente de trabajo
Instrumento de Evaluación: Lista de chequeo

Lugar y Fecha:_____ **Ficha:** _____
Nombre aprendiz y Documento: _____
Institución educativa: _____

INSTRUCCIONES

Esta es una rubrica para el análisis sensorial del kumis, de los parámetros que debe cumplir el producto alimenticio elaborado. Los criterios se deben valorar de una forma numérica de 1 a 3 siendo:

Muy agradable (4), aceptable (3), poco agradable (2) y desagradable (1)

Categoría	Muy Agradable (4)	Aceptable (3)	Poco Agradable (2)	Desagradable (1)	Puntaje
El aroma del producto	Característico a lácteo fermentado	Suave	Neutro	Intenso a fermentación	
Sabor del Producto	Intenso a lácteo fermentado	Ligero a fermentado lácteo	Ligeramente acido y dulce	Demasiado acido y astringente	
Textura del producto	Homogénea y densa	Fluida y cremosa	Liquida.	Se observan dos capas, con presencia de grumos	
Color del producto	Moderado, aceptable y característico	Coloración muy débil	Coloración intensa	No característico del kumis	

- **El producto cumple con los parámetros:** si la valoración del total suma 10 o más puntos.
- **El producto debe ser revisado y mejorado:** si la valoración del total suma menos de 10 puntos

OBSERVACIONES _____
_____
_____

FIRMA DEL EVALUADOR_____