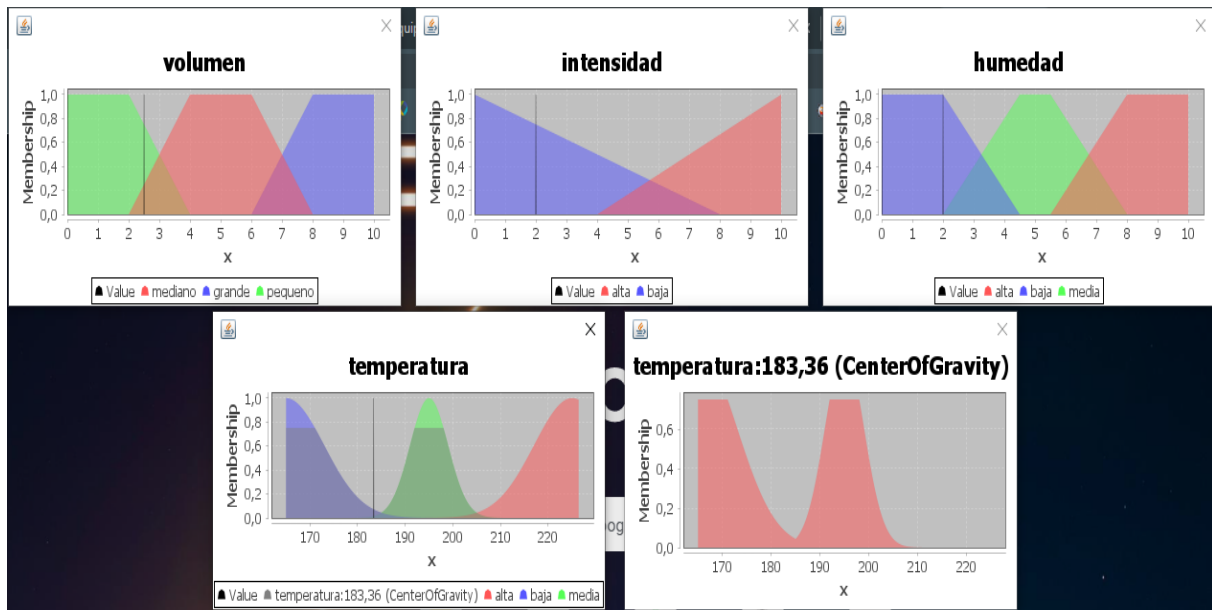


Interpretación Resultado Taller 3

Zapata Querubín Emanuel



Para este caso se utilizaron entradas con valores medianamente bajos (pero no del todo bajos) para las diferentes variables: se escogió un volumen de 2.5, correspondiente a un volumen mayoritariamente pequeño, una intensidad de marrón de 2, lo que corresponde a una baja intensidad y una humedad también de 2, lo que corresponde a una baja humedad. Con estas entradas esperaríamos que el postre no esté cocido completamente ni cerca a hacerlo, lo cual se evidencia en un resultado de 183,36°C para la temperatura en el horno, lo cual está por debajo de la temperatura media del rango considerado; esto significa que el horno apenas está comenzando a calentar y a cocer correctamente el pastel.