1. Comentar acerca de su experiencia vivida en la elaboración del producto, debajo del video de YouTube.
2. Enviar a la actividad del Classroom sus fotos mientras realiza el producto y una final donde usted aparezca con el producto. Mínimo 10 fotos

NOTA: En caso de **NO** poder realizar el producto, por algún motivo deberá:

- Realizar un mapa mental con las principales características del yogurt aflanado
- Completar el cuadro en donde se relacionan los 2 productos fermentados lácteos vistos en estas 2 clases de producción

CARACTERISTICAS PRINCIPALES	
YOGURT BATIDO	**YOGURT AFLANADO**