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 10 fotos mientras realiza alguno de los productos y una final donde usted aparezca con el producto.

NOTA: En caso de **NO** poder realizar el producto, por algún motivo deberá realizar los 2 puntos siguientes:

1. Resumen de la sesión de producción vista.
2. Listado de 20 conceptos vistos durante todas las sesiones de leche fermentadas desde el yogurt batido hasta kumis