TALLER # 4

EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS S Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Estimado aprendiz para el desarrollo de este taller deberá haber consultado las fuentes bibliográficas y trabajar la información ofrecida en la Guia y la cartilla sobre **PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS**

Desarrolle las siguientes actividades:

1. Para dar inicio al proceso de formación es necesario hacer una breve reflexión de manera personal en la que pensemos sobre la importancia de llevar a cabo los proceso de elaboración de Productos Lacteos Fermentados de manera artesanal cumpliendo con todas las normas para una adecuada manipulación de alimentos; reflexionemos sobre que pasaría en nuestra salud si no se da cumplimiento a esta normatividad.
2. Resolver los siguientes cuestionamientos
    a. ¿Cuáles serían la normas de higiene para manipular alimentos en la producción de Productos Lácteos Fermentados?
    b. ¿Es importante llevar a cabo una secuencia de pasos que me permita llevar a cabo la producción de Lácteos Fermentados ?
    c. ¿Cuáles serian los principales pasos para elaborar Productos Lacteos Fermentados teniendo en cuenta una adecuada manipulación de alimentos?
3. Con su equipo de trabajo o de manera individual, según los lineamientos del instructor, identifique las materias primas para la elaboración de diferentes tipos de Productos Lacteos Fermentados . Tome como la teoría Referente a producción de Productos Lacteos Fermentados.
4. Desde su hogar o en practicas de producción, teniendo como base la teoría y los diagramas de flujo entregados por el instructor, realice el proceso para la producción de Yogurt y Kumis artesanalmente. Realice un registro fotográfico o un video corto donde se explique el proceso.
5. Con el grupo de trabajo conformado y continuando con las actividades de aprendizaje y teniendo la cartilla sobre ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS, elaboren un Productos Lacteos Fermentado añadiendo un componente en materia prima innovador.

Intructora Emprendedor en Producción de Quesos y productos lácteos fermentados

Diana Alejandra Solis
Ing. Agroindustrial - Unicauca
diana_aleja00@hotmail.com
Tel:3217300006