- Elaborar uno de los productos vistos en clase, sacando fotos de su proceso. Luego sacar una foto en la que aparezca claramente su rostro y el producto terminado. En total mínimo 7 fotos.
- Realizar un comentario debajo del video de esta sesión subido a youtube, en donde cuente que producto realizó y describa los principales inconvenientes que tuvo al preparándolo.

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

1. Realice un resumen de la clase a través de un mapa mental en donde se esquematice tanto la leche achocolatada como la leche frita.

2. Vea el video denominado ***¿Por qué se dañan los alimentos?***, en el siguiente link:

https://youtu.be/C7UKoTWXZzM

Luego conteste la siguiente pregunta debajo del video en los comentarios:

¿Qué relación tienen los microorganismos con el tiempo máximo que pueden durar los postres antes de su consumo?

Luego de que haga el comentario debe tomar pantallazo y adjuntarlo con el mapa mental del punto 1.