



Nombre: Dayana Quimbayo.

TALLER 4 – Dibujo de flujograma del proceso de yogur

Tipo: Teórico – Gráfico

Instrucciones: En la siguiente tabla, ordena los pasos del proceso de elaboración del yogur. Luego, dibuja el flujograma.

PASO	ACTIVIDAD
1	Enfriar y envasar el yogur.
2	Incubar entre 42°C y 45°C por 4 a 6 horas.
3	Mezclar con el cultivo láctico.
4	Calentar la leche a 85°C y mantenerla 30 minutos.
5	Enfriar la leche a 45°C antes de inocular el cultivo.

Diagrama de
Flujo

Calentar la leche a 85 °C — 30 min.

Enfriar la leche a 45 °C. — Antes de inocular el cultivo.

Mezclar el cultivo láctico

Incubar entre 42°C y 45°C. — 4 a 6 h.

Enfriar y Envasar el yogur