EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

“PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS BÁSICO”

FICHA 2081094

MARZO/2020

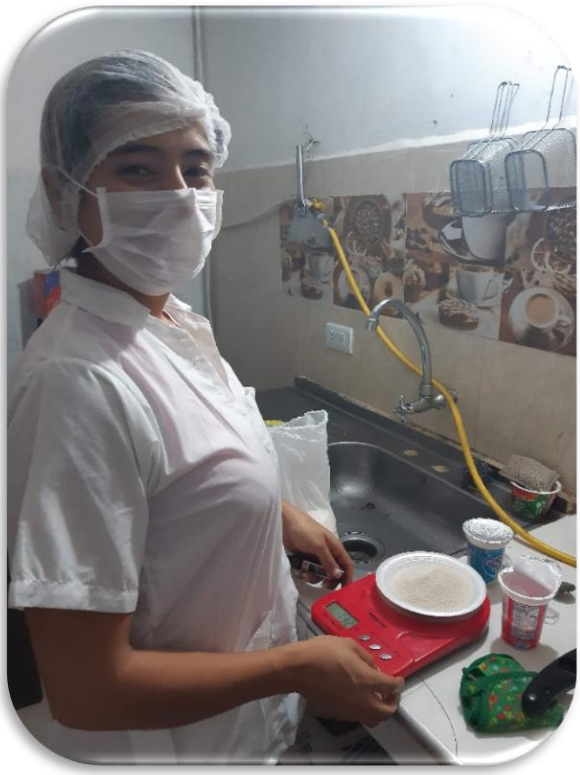


Fig. 1. Pesado de insumos y materia prima para la elaboración de kumis y yogurt



Fig. 2. Elaboración de la salsa de frutas para el yogurt batido



Fig. 3. Calentamiento de la leche para la incubación de los microorganismos del yogurt batido



Fig. 4. Elaboración del taller de costos de las leches fermentadas