EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

“PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS BÁSICO”

FICHA 2083591

MARZO/2020



Fig.1. Presentación de las generalidades de leches fermentadas



Fig. 2. Pesado de insumos y materia prima para la elaboración de kumis y yogurt



Fig. 3 Incubación de los microorganismos del yogurt batido



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