

YOGUR FRUTADO

1. Activación del cultivo láctico

➤ Materiales a utilizar

- Una jarra de 1 L
- Una jarra medidora de ¼ L o 1/2L
- Una cuchara grande
- Un embudo
- Bolsitas para marciano (2 1/2X8)
- Un bold pequeño

➤ Insumos

- ½ litro de Leche UHT refrigerada o leche pasteurizada fría
- Un sobre de cultivo láctico en polvo para 100 litros

2. Lista de las Herramientas a usar en la elaboración del yogur frutado

- 1 balde de 8 litros con tapa
- Una olla de 8 litros
- Una jarra de plástico
- 3 jarras de vidrio de 2L cada uno
- Una cuchara de madera grande
- Un colador doble o 2 telas para filtrar la leche
- Una cocina
- Un termómetro de rejilla o digital
- Una caja tecnopor de 20 litros
- Chuchara
- Bol pequeño
- Una refrigeradora
- Un bold mediano

3. Lista de materiales a usar en la elaboración del yogur frutado

- 5 litros de Leche
- 25 ml de cultivo láctico para yogur
- Saborizantes y colorante opcional
- 350gr de azúcar rubia

4. Lista de herramientas para elaborar la mermelada

- Olla de 2 L de capacidad
- Una cuchara de madera
- Un cuchillo
- Una tabla de picar frutas
- Una cocina

- Un envase de vidrio de capacidad 1Kg

5. Materiales para la mermelada

- 1 /2 Kg. De fresa
- 360gr de azúcar rubia

6. Diagrama de flujo

