

Grado	Semana	Ficha
3°	16	5

CÓMO PREPARAR EL YOGURT

1. Escucha lo siguiente

¿Sabías la historia del yogurt?

¿Qué es un yogurt?

El yogurt es un producto lácteo obtenido a partir de la leche “sembrada” con cultivo o bacilo (*Streptococcus thermophilus*), ocasionalmente se le agrega pulpa de fruta (fresa, durazno, guanábana, entre otras).

Beneficios

-  El tener mejor calidad nutritiva que la leche restablece la flora intestinal y favorece la digestión.
-  El ser una fuente natural de proteínas con alto valor nutritivo y calcio, permite que se le incluya en la dieta alimenticia diaria, especialmente de los niños (lonchera del colegio).
-  Ayuda al organismo a absorber mejor los minerales de otros alimentos.
-  Ayuda a combatir algunos tipos de infecciones vaginales.
-  Asimismo, algunos estudios indican que el yogurt contiene propiedades estimulantes del sistema inmunológico.
-  Así también se indica que podría prevenir algunos tipos de cáncer.
-  Y, el yogurt, también puede ayudar a controlar los efectos secundarios de los antibióticos.

¿Qué ingredientes o insumos y materiales se requieren?

Para 10 u 11 envases de un litro se necesitan:

- ✓ 10 litros de leche entera de vaca.
- ✓ 800 gramos de azúcar.
- ✓ Cultivo de yogurt.
- ✓ 250 gramos de pulpa de fruta.
- ✓ Cocina y una olla.
- ✓ Un recipiente de plástico bien limpio y con tapa.
- ✓ Envases de material descartable o vidrio para el envasado final.



Envases conteniendo yogurt

¿Cómo vamos a preparar el yogurt?

1. Medimos la cantidad de leche a utilizar.
2. Filtramos la leche en un lienzo (pedazo de tela debidamente preparada) para quitar los residuos inservibles de la leche.
3. Adicionamos azúcar.
4. Colocamos una olla en la cocina conteniendo la leche hasta que alcance una temperatura de 85 °C por un lapso de 20 ó 30 minutos.
5. Enfiamos la leche en un recipiente con agua hasta que la temperatura de la leche disminuya a 42 °C.
6. Agregamos el cultivo y lo mezclamos con cuidado durante tres minutos para que se incorpore bien a los ingredientes.
7. Tapamos el recipiente de preparación y lo dejamos así por un tiempo de 8 horas para que incube.
8. Enfiamos el contenido hasta que llegue a una temperatura de 25 °C.
9. Agitamos con cuidado y agregamos las frutas que previamente hemos cocinado con el azúcar.
10. Rectificamos el dulce del contenido.
11. Envasamos.
12. Refrigeramos.



Organicemos nuestra micro-empresa

¿Cómo y a quién vender nuestros productos?



En primer lugar debemos tener en cuenta el mercado

Piensa y planifícate

- Organízate con otros participantes para poder preparar el yogurt.
- Además teniendo en cuenta los costos del financiamiento forma tu micro-empresa

MERCADO

**Es el lugar y las personas a quienes le vamos a vender el producto.
Es el potencial consumidor de nuestro producto**

Para realizar la venta de nuestros productos debemos tener presente lo siguiente:

- ✓ Saber a quién o quiénes vamos a vender.
- ✓ Tener la posibilidad de llevar el producto a diferentes zonas de la comunidad, ciudad o del país.
- ✓ Contar con el transporte necesario para trasladar los productos
- ✓ Contar con lo necesario para la distribución del producto.

 **En segundo lugar hay que tener presente una buena publicidad**

PUBLICIDAD

Son las formas de hacer más llamativo el producto para que más personas lo conozcan y así poder vender más.

Para hacer la publicidad a tu producto debes considerar lo siguiente:

- ✓ Preparar volantes para repartirlos en los mercados ofreciendo tus productos.
- ✓ Ofrecer los productos a cada persona que tenga su negocio y así distribuirlos.
- ✓ Preparar un letrero o cartel en tu local o cerca de él.
- ✓ Preparar un logotipo que vaya impreso en las facturas, boletas de venta, anuncios y envolturas.
- ✓ Anunciar en algún periódico local, boletín de la comunidad, radio del mercado, murales de los comedores o clubes de madres.



2. Responde las siguientes preguntas

a) Coloca un nombre para lo que puede ser tu micro-empresa

b) Según el medio donde vives ¿En qué consistiría tu publicidad?

 **En tercer lugar hay que tener un capital**

FINANCIAMIENTO

Son las formas posibles de conseguir el capital o dinero que nos permita iniciar la micro-empresa.

Al comenzar con una micro-empresa no siempre se tiene el capital completo. Por eso es importante tener un financiamiento adicional.

✓ ***¿Qué se va a financiar?***

Por ejemplo:

- Los insumos o materia prima que sirven para elaborar el producto.
- Instrumentos o equipos necesarios.



✓ **¿Cuánto de dinero se necesita?**

Lo primero es tener claro qué capital aproximado se necesita.

Por ejemplo:

- Insumos
- Publicidad
- Movilidad
- Pago de impuestos (cuando se constituya la empresa)
- Otros gastos

✓ **¿Y si no se tiene capital?**

Si no tienes el capital es necesario buscar ayuda en instituciones financieras como:

- Bancos
- Cooperativas



**No te olvides que nuestro producto debe ser:
Bueno, bonito y barato**

*Bibliografía.- Aportes del Ing. en Industrias Alimentarias
Juan Vicente Santa Cruz*

Hazlo TÚ mismo

En la p. 1 tenemos los ingredientes para 11 litros de yogurt. Averigua lo siguiente:

- Precios de ingredientes para 35 litros de yogurt (sin considerar el cultivo y escoge la fruta que consideres mejor).
- Precios de envases descartables para 35 litros.
- Elabora un presupuesto con lo anterior.
- Agrégale a los costos anteriores el costo mínimo por publicidad.



Seamos siempre capaces de sentir en lo más hondo cualquier injusticia cometida contra cualquiera en cualquier parte del mundo.
Ernesto "Che Guevara"

