

- Material de lectura organizado en 3 (tres) módulos (ver más abajo)
- Dos encuentros vía meet sincrónico (queda grabado).
- Envío de material en pdf + video de la clase.
- Consultorio vía wpp con restricción horaria.
- Acceso a la biblioteca de la plataforma ENA.

## MÓDULO 1.

- 1.Introducción. Composición de la leche.
- 2.Generalidades de la elaboración industrial
- 3.Elaboraciones a escala artesanal. Ventajas y puntos críticos.

## MÓDULO 2.

### Elaboraciones:

- Yogurt a escala casera y artesanal.
- Yogurt griego.
- Kéfir. ¿Probiótico?
- Ricotta (requesón)
- Mascarpone.
- Labneh (queso de yogurt)

## MÓDULO 3.

- 1.Seguridad alimentaria.
- 2.Identificación de señales de deterioro.
- 3.Derribando mitos.

### Recetario.