

Título: De la leche al yogurt: “Una delicia hecha en casa “

Zona: Nº 8

Nombre: Escuela N 266 Carmen Mender de Almaraz.

Área: Indagación del Ambiente Natural, Social y Tecnológico.

Nivel: Inicial

Sala: Plurisala

Resumen :

Esta propuesta de trabajo surge a partir de que las mamás siempre comentaban que sus hijos consumían mucho yogurt ya que es uno de sus alimentos preferidos entonces pensé que sería de mucho interés para ellos saber cómo era su proceso lo cual genero mucho entusiasmo .

Problema: ¿Cómo elaborar un yogurt en casa en base a la fermentación de la leche?

Supuestos:

Si la leche sufre fermentación bacteriana , entonces como se producirá el yogurt

Objetivos :

- Crear un yogurt con elementos fáciles de conseguir en casa .
- Realizar un procedimiento de elaboración de un yogurt.
- Promover normas de higiene en toda la etapa de producción y manipulación de ingredientes y materiales.

Metodología:

- Indagación de ideas previas.
- Investigación
- Observación
- Presentación de videos explicativos vía WhatsApp
- Experimentos
- Elaboración de yogurt artesanal

Narrativa :

Para poner en práctica este proyecto se tuvo en cuenta los conocimientos previos de los niños. Como de hace el yogurt? A partir de allí le propuse investigar que ingredientes necesitaban, cuál era su proceso de elaboración y normas de higiene .Lo cual lo llevo a conocer el proceso para elaborarlo a partir de la fermentación láctica que produce acido por lo que corta la leche produciendo un cuajo que más tarde se transforma en yogurt como así también que el yogur posee bacterias lácticas que son buenas para nuestro organismo estas son las que le dan el aromas, sabor y textura característico del yogurt. Luego de haber investigado todo este proceso de elaboración, pusieron en práctica la experimentación, elaborando así un exquisito y nutritivo yogurt hecho en casa y con sus propias manos

A ... Experimentar !!!

La receta: ingredientes



I

- 1 litro de leche
- 1 vasito de yogurt
- Azúcar a gusto.
- 2 Cucharada de leche en polvo.

A preparar un delicioso y nutritivo yogurt hecho por vos en familia!!!



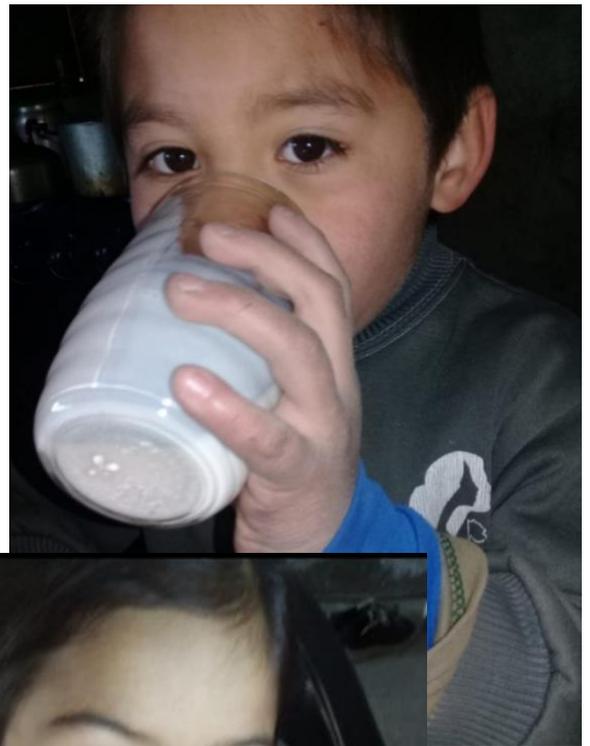
- En un recipiente y con la mirada atenta de mamá calentamos un poquito la leche .
- Luego agregamos el yogurt natural o saborizado (a elección) y el azúcar y mezclamos



- Lo pusieron en un recipiente hermético a descansar 24 hs



- Pasado ese tiempo ...lo destaparon y ...Oh sorpresa !Ya estaba listo el rico y saludable yogurt hecho por vos en casa ... listo para refrigerarlo y saborearlo



Conclusión:

Se elaboró yogurt casero con elementos fáciles de encontrar en casa, demostrando que no es un proceso complicado ni imposible de hacer con los niños.

Enlace al video del Proyecto:

https://youtu.be/7LO0i_p630Y