

Proceso elaboración crema y manteca

Procesos parecidos, productos distintos

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 1: niños

(hasta 9 años)

1) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Por qué ponemos la leche en una máquina que la hace girar muy rápido?
A) Para separar los ingredientes sólidos de los líquidos
B) Para calentarla
C) Para mezclarla bien

2) VERDADERO O FALSO

- Una vez que ya tenemos la crema de leche, se envía a pasteurizar.
A) Verdadero
B) Falso
- Para hacer la manteca, primero hay que formar la crema.
A) Verdadero
B) Falso
- Para hacer la manteca necesitamos queso.
A) Verdadero
B) Falso
- Solo existe un tipo de crema de leche.
A) Verdadero
B) Falso

Proceso elaboración crema y manteca

Procesos parecidos, productos distintos

3) MARCÁ LA/S CORRECTA/S

Marcá con un círculo las comidas o ingredientes que queden perfectos con crema.



(RTA: fideos, frutillas, flan)

¿A qué otra comida le agregás crema?

Proceso elaboración crema y manteca

Procesos parecidos, productos distintos

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 2: estudiantes

(entre 10 y 17 años)

1) ORDENAR

Ordená los pasos de elaboración de la manteca:

La crema se coloca en tanques y se forman granos

La crema se pasteuriza.

Se obtiene la crema

La leche ingresa a la *desnatadora*

Envasado

La crema viaja por cañerías al sector de elaboración

La leche llega a la fábrica

Se forma la manteca

1° _____

2° _____

3° _____

4° _____

5° _____

6° _____

7° _____

8° _____

(RTA:

La leche llega a la fábrica

Proceso elaboración crema y manteca

Procesos parecidos, productos distintos

La leche ingresa a la desaladora
Se obtiene la crema
La crema viaja por cañerías al sector de elaboración
La crema se pasteuriza.
La crema se coloca en tanques y se forman granos
Se forma la manteca
(Envasado)

2) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Cómo se llama la máquina centrifugadora que separa los componentes grasos de los líquidos en el proceso de producción del crema y la manteca?

D) Desnatadora

E) Centrifugadora

F) Discos

3) VERDADERO O FALSO

- Una vez que ya tenemos la crema de leche, se envía a pasteurizar.

A) Verdadero

B) Falso

- El tiempo de duración de la manteca una vez abierta es de 2 días.

A) Verdadero

B) Falso

Proceso elaboración crema y manteca

Procesos parecidos, productos distintos

- Antes, la manteca se obtenía mezclando y revolviendo la crema a mano.

A) Verdadero

B) Falso

- Tanto para la producción de la crema de leche como para la elaboración de manteca, se utiliza la parte sólida (es decir, la parte grasa) de la leche.

A) Verdadero

B) Falso