

# Proceso de elaboración de la crema y la manteca

Procesos parecidos, productos distintos

## ACTIVIDADES

### 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 de elaboración de la crema y la manteca

Procesos parecidos, productos distintos

### 3) MARCÁ LA/S CORRECTA/S

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



¿A qué otra comida le agregás crema?

---

---