

Dulce de leche

No es magia, el dulce de leche se hace en la planta

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 1: niños

(hasta 9 años)

1) PREGUNTAS

- ¿Con qué ingredientes se hace el dulce de leche?

- A) Leche y manteca
- B) Leche y azúcar
- C) Azúcar miel y leche

(RTA: B - Leche y azúcar)

- ¿Cómo se creó el dulce de leche?

- A) Un error, se dejó calentando de más la leche con azúcar.
- B) Un científico probó combinar distintos elementos.
- C) No se sabe, es una tradición que viene desde las tribus indígenas.

(RTA: A - Un error)

- ¿Cómo se llaman las ollas gigantes en las que se calienta la mezcla de leche y azúcar para formar el dulce de leche?

- A) Termos
- B) Tanques
- C) Pailas

(RTA: C - Pailas)

Dulce de leche

No es magia, el dulce de leche se hace en la planta

2) MOMENTO DE SER CREATIVOS

- ¿Qué título le pondrías al cuento del dulce de leche?
-

3) COMPLETAR

- ¿Te acordás de todos los tipos de dulce de leche? Nosotros te damos las características, vos tenés que adivinar el nombre:
 - Sabor más artesanal y acaramelado: _____ (RTA: COLONIAL)
 - Aroma y sabor más delicado, suave y dulce: _____ (RTA: CLÁSICO)
 - Bien firme, ideal para tortas y alfajores: _____ (RTA: REPOSTERO)

Dulce de leche

No es magia, el dulce de leche se hace en la planta

5) ORDENAR

¿Te animás a ordenar el paso a paso del proceso de envasado del dulce de leche? Reescribí las frases dentro del cuadrado que creas correspondiente.

- Se coloca la tapa de aluminio
- Se suma la tapa plástica
- Se llenan con el dulce de leche caliente
- Se imprime en ellos la fecha de vencimiento
- Los pots vacíos se colocan en un extremo del equipo

1°	2°	3°	4°	5°
----	----	----	----	----

RTA:

- 1) Los pots vacíos se colocan en un extremo del equipo
- 2) Se imprime en ellos la fecha de vencimiento
- 3) Se llenan con el dulce de leche caliente
- 4) Se coloca la tapa de aluminio
- 5) Se suma la tapa plástica

Dulce de leche

No es magia, el dulce de leche se hace en la planta

6) ¡A COCINAR!

¿Tenés ganas de seguir divirtiéndote en casa? ¡Animate a hacer estas recetas en familia!

Te proponemos varias opciones, hacé click en la que más te guste para ver los ingredientes y la receta, ¡y manos a la obra!

6) ¡A COCINAR!

¿Tenés ganas de seguir divirtiéndote en casa? ¡Animate a hacer estas recetas en familia!

Te proponemos varias opciones, hacé click en la que más te guste para ver los ingredientes y la receta, ¡y manos a la obra!

[Flan con dulce de leche](#)

[Chocotorta](#)

[Alfajorcitos de maicena](#)

Cuando termines, compartinos en el campus una foto de cómo te quedó el resultado.

Dulce de leche

No es magia, el dulce de leche se hace en la planta

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 2: estudiantes

(entre 10 y 17 años)

1) PREGUNTAS

- En el proceso de elaboración del dulce de leche, ¿qué es lo primero que se hace con la mezcla de leche + azúcar?

- A) Se calienta
- B) Se enfría
- C) Se deja reposar

(RTA: se calienta)

- ¿Cuál es la duración del dulce de leche (cualquier tipo) en envase cerrado?

(RTA: 120 días)

- ¿Qué función cumple el homogeneizador?
- A) Mezcla el azúcar con la leche.
- B) Bate el dulce de leche terminado para luego ponerlo en los envases.
- C) Da la textura y brillo al producto terminado.

(RTA: C | Da textura y brillo)

Dulce de leche

No es magia, el dulce de leche se hace en la planta

2) COMPLETAR

- Completá el espacio con el tipo de dulce de leche que responda a las características.
 - Sabor más artesanal y acaramelado: _____ (RTA: COLONIAL)
 - Aroma y sabor más delicado, suave y dulce: _____ (RTA: CLÁSICO)
 - Bien firme, ideal para tortas y alfajores: _____ (RTA: REPOSTERO)
 - Con aroma a vainilla y un sabor y color intenso: _____ (RTA: TRADICIÓN ARGENTINA)
 - Con cacao, sabor avellanas: _____ (RTA: DOLCELLA)

3) VERDADERO O FALSO

- El dulce de leche viene de una antigua tradición de la tribu Mapuche.

VERDADERO

FALSO

(RTA: FALSO | El dulce de leche surge por equivocación, se dejó calentando más tiempo la leche con azúcar)

- En el proceso de elaboración del dulce de leche, la mezcla de leche y azúcar primer se calienta a 105°C y luego se enfría a 70°C para ser envasado

VERDADERO

FALSO

(RTA: VERDADERO)

- Según la presión aplicada en la “homogeneizadora” obtenemos las distintas texturas y brillos de los tipos de dulce de leche.

VERDADERO

FALSO

Dulce de leche

No es magia, el dulce de leche se hace en la planta

(RTA: VERDADERO)

- El envasado se hace una vez que el dulce de leche ya está frío

VERDADERO

FALSO

(RTA: FALSO | El dulce de leche se envasa con el producto caliente 70°C)