

# Leche en polvo

¿Cómo hacemos para que la leche pase de líquida a sólida?

## ACTIVIDADES

### 1) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Qué porcentaje de sólidos tiene la leche?  
\_\_\_\_\_
- ¿Qué ocurre en las máquinas llamadas “efectos”?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- ¿Qué es el “concentrado de leche”?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- ¿Qué pasa en la etapa de secado?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 2) ORDENAR LAS ETAPAS

Ordená las siguientes etapas del circuito de elaboración de la leche en polvo:

- Ya está lista para consumir.
- Se obtiene el concentrado de leche
- La leche ya pasteurizada ingresa a los evaporadores.

# Leche en polvo

¿Cómo hacemos para que la leche pase de líquida a sólida?

- El producto terminado es envasado
- El concentrado de leche entra en la cámara de secado

1°) \_\_\_\_\_

2°) \_\_\_\_\_

3°) \_\_\_\_\_

4°) \_\_\_\_\_

5°) \_\_\_\_\_