

Leches fluidas

Otros tipos de leche
que también tenés que conocer

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 1: niños (hasta 9 años)

1) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Sabías que existen tantos tipos de leche?

- A) SI
- B) NO

(NO HAY RTA CORRECTA)

- ¿Cuál o cuáles tomás en tu casa?

(NO HAY RTA CORRECTA)

- ¿Cuál es la principal característica de las leches *larga vida*?

- A) Se conservan por más tiempo.
- B) Tienen mejor sabor.
- C) Viene en envases más grandes.

Leches fluidas

Otros tipos de leche
que también tenés que conocer

(RTA: A - se conservan por más tiempo)

- ¿Por qué es importante el proceso de ultrapasteurización para la leche?
 - A) Para calentarla bien.
 - B) Para eliminar hasta el 99.9% de las bacterias.
 - C) Para dar más sabor.

(RTA: B - Para eliminar hasta el 99.9% de las bacterias)

Leches fluidas

Otros tipos de leche
que también tenés que conocer

2) Marcá con un círculo la opción correcta.

- ¿Cuál de estas leches contiene menos azúcar?

A



B



C



RTA: opción B (clásica 3% reducida en azúcar)

- ¿Cuál es más liviana?

A



B



RTA: opción A (1%)

Leches fluidas

Otros tipos de leche
que también tenés que conocer

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 2: estudiantes

(entre 10 y 17 años)

1) Preguntas y respuestas

- Hacé dos listas, de un lado poné los tipos de leche que ya conocías, y de otro las que no

(NO HAY RTA CORRECTA)

- ¿Cuál o cuáles tomás en tu casa?

(NO HAY RTA CORRECTA)

Leches fluidas

Otros tipos de leche que también tenés que conocer

- ¿Cómo es el proceso de ultrapasteurización? Describilo con tus palabras.

(RTA aproximada: En proceso calentamos la leche a una temperatura de 138°C durante 2 segundos y en el mismo equipo se la enfría rápidamente por debajo de los 4°)

- ¿Qué significa UAT?
A) Ultra Alta Temperatura
B) Nombre de una bacteria
C) Nombre de una máquina

(RTA: A) - Ultra Alta Temperatura)

2) Unir con flechas

Uní con flechas la descripción de cada producto con la imagen del envase de leches ultrapasteurizadas que corresponda. Te recomendamos que vuelvas a mirar la guía de lectura para ayudarte ↓

Leches fluidas

Otros tipos de leche que también tenés que conocer

A



Leche parcialmente descremada ultrapasteurizada, homogeneizada, fortificada con vitaminas A y D. Fuente de vitamina E. Libre de gluten.

(rta: ENVASE C)

B



La leche entera de siempre es una opción muy completa para todas tus comidas. Tiene un 3% de tenor graso, está fortificada con vitaminas A, C, D y E.

(rta: ENVASE D)

C



Una nueva propuesta, ideal para quienes buscan el equilibrio entre sabor y liviandad. Esta leche está pensada para toda la familia. Tiene un 2% de tenor graso, está fortificada con vitaminas A, C, D y E.

(rta: ENVASE E)

D



Esta leche parcialmente descremada es la opción pensada para todos aquellos que sienten la necesidad de cuidarse, pero sin resignar el sabor de siempre. La leche Liviana tiene un 1% de tenor graso, está fortificada con vitaminas A, C, D y E.

(rta: ENVASE A)

E



Esta nueva leche es una innovación desarrollada especialmente para aquellas personas que hacen del cuidado, en su alimentación una filosofía de vida. Está fortificada con vitaminas A, C, D y E.

(rta: ENVASE B)