

Proceso elaboración crema y manteca

Procesos parecidos, productos distintos

ACTIVIDADES

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°) _____

Proceso elaboración crema y manteca

Procesos parecidos, productos distintos

2) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Cómo se llama la máquina centrifugadora que separa los componentes grasos de los líquidos en el proceso de producción del a crema y la manteca?
 - A) Desnatadora
 - B) Centrifugadora
 - C) 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
- Antes, la manteca se hacía mezclando y revolviendo la crema de forma manual.
 - 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