

# Leche en polvo

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

## ACTIVIDADES + RESPUESTAS

**Nivel 1: niños**  
(hasta 9 años)

### 1) VERDADERO O FALSO

- La leche está formada por una parte sólida y una líquida.

A) Verdadero  
B) Falso

- La leche en polvo no es leche de verdad.

A) Verdadero  
B) Falso

- En la segunda etapa del proceso, el “concentrado de leche” ingresa a unos conos gigantes donde se calienta a 200 grados y así se forma la leche en polvo.

A) Verdadero  
B) Falso

- La leche en polvo tiene menos propiedades nutricionales que la leche líquida.

A) Verdadero  
B) Falso

# Leche en polvo

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

## 2) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

La "concentración de leche" es...

- A) Crema
- B) Leche con el 50% de la parte líquida evaporada**
- C) Leche con mucha azúcar

## 3) ORDENAR LAS ETAPAS

¿Te animás a poner en orden cada parte del proceso 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.
- El producto terminado es envasado
- El concentrado de leche entra en la cámara de secado

1°) \_\_\_\_\_

2°) \_\_\_\_\_

3°) \_\_\_\_\_

4°) \_\_\_\_\_

5°) \_\_\_\_\_

## RTA

- 1°) La leche ya pasteurizada ingresa a los evaporadores.
- 2°) Se obtiene el concentrado de leche
- 3°) El concentrado de leche entra en la cámara de secado
- 4°) El producto terminado es envasado
- 5°) Ya está lista para consumir.

# Leche en polvo

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

## ACTIVIDADES + RESPUESTAS

**Nivel 2: estudiantes**  
(entre 10 y 17 años)

### 1) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Qué porcentaje de sólidos tiene la leche?

\_\_\_\_\_

(RTA: 13%)

- ¿Qué ocurre en las máquinas llamadas “efectos”?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(RTA: se evapora el 50% del líquido que contiene la leche).

- ¿Qué es la “concentración de leche”?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(RTA **aproximada**: el resultado del proceso de evaporación de la leche. Se elimina el 50% de la parte líquida de la leche).

# Leche en polvo

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

- ¿Qué pasa en la etapa de secado?

---

---

---

---

---

---

### RTA aproximada:

*Este es el proceso por el cual la leche pasa del estado líquido al estado sólido. El concentrado de leche ingresa desde la parte superior a un equipo que tiene forma de cono gigante (cámara de secado) y cae por pequeños orificios generando gotas que chocan contra una corriente de aire caliente que circula a 200 grados de temperatura. Al caer a la base de este gran embudo, la leche pierde el resto del agua que contiene, transformándose en polvo.*

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

1°) \_\_\_\_\_

2°) \_\_\_\_\_

3°) \_\_\_\_\_

4°) \_\_\_\_\_

5°) \_\_\_\_\_

# Leche en polvo

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

## RTA

- 1°) La leche ya pasteurizada ingresa a los evaporadores.
- 2°) Se obtiene el concentrado de leche
- 3°) El concentrado de leche entra en la cámara de secado
- 4°) El producto terminado es envasado
- 5°) Ya está lista para consumir.