

Ricotta

¿Qué es y cómo la elaboramos?

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 1: niños

(hasta 9 años)

1) Preguntas y respuestas

- La ricotta es un tipo de _____
 - a) crema
 - b) leche
 - c) queso

(RTA: C - queso)

- Nombrá los tres ingredientes principales de la ricotta:

(RTA: suero de queso-crema-leche entera. Si ponen solo "queso" y "leche" la respuesta también es correcta).

2) Verdadero o falso

¿Estas afirmaciones son verdaderas o falsas? ¡Elegí la opción que creas correcta!

- Los tanques donde se mezcla la ricotta se llama "tanques batidores".

A) VERDADERO

B) FALSO

Ricotta

¿Qué es y cómo la elaboramos?

(RTA: FALSO, se llaman tanques mezcladores.)

- El “proceso de floculación” es el proceso en el que se le agregan ciertas sustancias a la mezcla para que puedan separarse los componentes sólidos de los líquidos

A) VERDADERO

B) FALSO

(RTA: VERDADERO)

- La esencia de vainilla es un ingrediente fundamental en la elaboración de la ricotta.

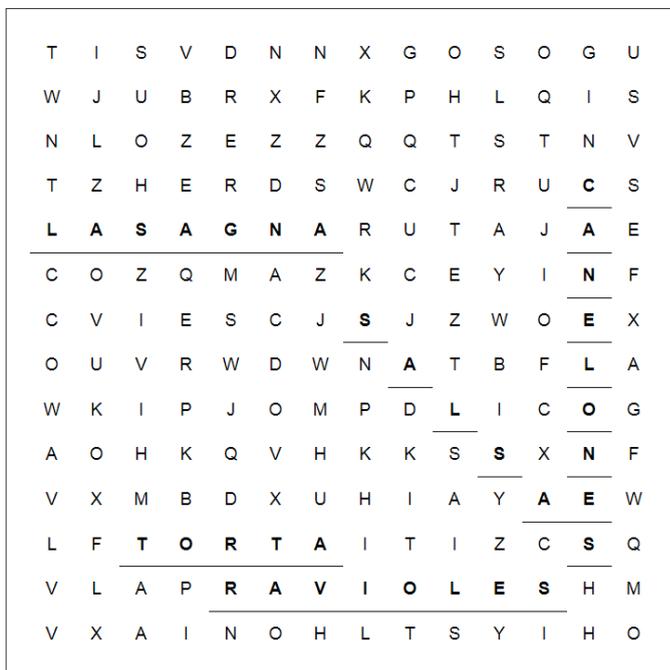
A) VERDADERO

B) FALSO

3) Sopa de letras

Encontrá los nombres de 5 recetas que podés hacer con ricotta.

- ❖ Ravioles
- ❖ Canelones
- ❖ Lasagña
- ❖ Torta
- ❖ Salsa



Ricotta

¿Qué es y cómo la elaboramos?

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 2: estudiantes

(entre 10 y 17 años)

1) Ordenar

Estos son los pasos del proceso de elaboración de la ricotta, pero están desordenados. Colocá en cada círculo naranja el número de los pasos según su orden.



El producto obtenido entra en los tanques mezcladores donde se le da la consistencia final.



Se obtiene el grano de ricotta y se lo deja reposar dentro de los tanques (floculadores).



Se envasa la ricotta y se envía a cámaras refrigeradas.



La mezcla se calienta de 85° a 95°.



Proceso de floculación para separar los componentes de la mezcla.



Preparación de la mezcla.
(Suero de Queso + leche + crema).



Se la deposita en cintas desueradoras donde se distribuye la ricotta.

RTA

Ricotta

¿Qué es y cómo la elaboramos?

6

El producto obtenido entra en los tanques mezcladores donde se le da la consistencia final.

4

Se obtiene el grano de ricotta y se lo deja reposar dentro de los tanques (floculadores).

7

Se envasa la ricotta y se envía a cámaras refrigeradas.

3

La mezcla se calienta de 85° a 95°.

2

Proceso de floculación para separar los componentes de la mezcla.

1

Preparación de la mezcla.
(Suero de Queso + leche + crema).

5

Se la deposita en cintas desueradoras donde se distribuye la ricotta.

2) Preguntas y respuestas.

- ¿Qué es el proceso de *floculación*?
 - A) Es el proceso por el cual la ricotta se deja reposar a temperatura ambiente.
 - B) Es el proceso en el que se le agregan ciertas sustancias a la mezcla para que puedan separarse los componentes sólidos de los líquidos.
 - C) Es el proceso por el cual todos los componentes de la mezcla empiezan a mezclarse.

(RTA: B - agregado de sustancias)

- ¿Cómo se llaman las cintas en las cuales el operador, mediante el uso de paletas, distribuye la ricotta mientras se va desplazando hasta obtener la humedad deseada?

Ricotta

¿Qué es y cómo la elaboramos?

- A) Cintas desnatadoras
- B) Cintas de reposo
- C) Cintas desueradoras
- D)

(RTA: C)

- ¿Cómo se llaman los tanques donde se mezcla la ricotta por última vez?
- A) Mezcladores
- B) Batidores
- C) Mixeadores

(RTA: A)

3) Sopa de letras

Encontrá los nombres de 5 recetas conocidas que podés hacer con ricotta.

- Salsas
- Canelones
- Ravioles
- Lasagna
- Torta

T	I	S	V	D	N	N	X	G	O	S	O	G	U
W	J	U	B	R	X	F	K	P	H	L	Q	I	S
N	L	O	Z	E	Z	Z	Q	Q	T	S	T	N	V
T	Z	H	E	R	D	S	W	C	J	R	U	C	S
L	A	S	A	G	N	A	R	U	T	A	J	A	E
C	O	Z	Q	M	A	Z	K	C	E	Y	I	N	F
C	V	I	E	S	C	J	S	J	Z	W	O	E	X
O	U	V	R	W	D	W	N	A	T	B	F	L	A
W	K	I	P	J	O	M	P	D	L	I	C	O	G
A	O	H	K	Q	V	H	K	K	S	S	X	N	F
V	X	M	B	D	X	U	H	I	A	Y	A	E	W
L	F	T	O	R	T	A	I	T	I	Z	C	S	Q
V	L	A	P	R	A	V	I	O	L	E	S	H	M
V	X	A	I	N	O	H	L	T	S	Y	I	H	O