**Asignatura:** Industria de Productos Lácteos de Origen Bovino

**Profesor:** Neifert Miguel

**Curso:** 7mo año

**Tema: Elaboración de dulce de leche**

**Actividad:**

1. De acuerdo al Código Alimentario Argentino (CAA), ¿qué se entiende como dulce de leche?
2. Cuando se elabora dulce de leche, como sucede con otros productos alimenticios, se trabaja con leche que contiene organismos vivos que reaccionan de distinta manera al modificar alguna de las etapas del método de producción. Esto significa que se deben respetar las fórmulas, el peso de los ingredientes, como así también el tiempo de los distintos procesos. Para eso es necesario contar con herramientas básicas que permitirán cumplir de manera correcta con todos los pasos a seguir. Indicar que elementos se necesitan para realizar la fabricación.
3. Realice el diagrama de flujo del proceso de elaboración de dulce de leche.
4. ¿Qué controles se realizan en la etapa de recepción de la leche? ¿Cuál es su finalidad?
5. Para la elaboración del dulce la principal materia prima, como es sabido, es la leche; principalmente se utiliza la leche de vaca aunque también se podría usar leche cabra u oveja. ¿Cuáles son los agregados que se utilizan en la producción de dulce de leche? Describir brevemente qué función cumple cada uno.

Bibliografía:

* <http://emprendedorasenred.com.ar/wp-content/uploads/2017/02/DULCE-DE-LECHE-2da.-Edicion.pdf>

**Fecha de entrega: 21/10/2020**

**Dirección de entrega e-mail:** [miguelangelneifert508@hotmail.com](mailto:miguelangelneifert508@hotmail.com)

*Estoy a disposición por cualquier tipo de dudas, ya sea por medio de correo electrónico o whatsapp.*

Correo electrónico: miguelangelneifert508@hotmail.com | Celular: N°: 3454-405694

*Saludo a cada uno atentamente.*

*Miguel Neifert*