



Foto 1 Aplicación del dulce de leche en postres helados: presentación, textura y uso como salsa o cobertura, vinculados con la elaboración de helado de dulce de leche.



Foto 2 Dulce de leche terminado y envasado: permite observar color, brillo, consistencia y presentación final del producto después de la cocción.



Foto 3 Helado de dulce de leche de textura cremosa, relacionado con el módulo dedicado a helados, preparación casera y formas de presentación.



Foto 4 Dulce de leche como relleno y acompañamiento de productos de pastelería, mostrando una de sus aplicaciones gastronómicas más tradicionales.



Foto 5 Presentación comercial del dulce de leche y su utilización en postres individuales: una referencia visual para estudiar producto, servicio y exhibición.



Foto 6 Cocción artesanal en recipiente metálico: el calentamiento controlado y la agitación son claves para desarrollar el color, aroma y textura característicos.



Foto 7 Trabajo higiénico en una planta de alimentos: indumentaria, superficies sanitarias y manipulación ordenada, aspectos relevantes para la producción láctea.



Foto 8 Control y manipulación de alimentos en condiciones sanitarias, útil para comprender buenas prácticas, limpieza de equipos y prevención de alteraciones.



Foto 9 Área profesional de elaboración con acero inoxidable, cofias y guantes: referencia de organización, higiene y control durante procesos alimentarios.



Foto 10 Inspección y control en un entorno de producción alimentaria, vinculado con la importancia de verificar materias primas, procesos y calidad del producto final.