

**Observen** las fotos, **lean** los textos y **ordenen** el circuito de la leche.

La leche lista para el consumo se almacena en tanques de acero inoxidable y luego se fracciona y envasa. Posteriormente, se distribuye a los centros de comercialización, desde donde llega a nuestras casas.



La mayoría de los tambos en la actualidad son mecánicos. La leche se enfría y circula a través de tubos hasta los tanques de almacenamiento, sin exponerse al aire.



Estos camiones, llamados termos de recolección, mantienen la leche a baja temperatura mientras la transportan a las plantas procesadoras.



La leche se transporta desde el tambo a las plantas procesadoras, donde se la descrema y pasteuriza. Esto elimina las bacterias perjudiciales para la salud de los seres humanos.



**Observen** las fotos, **lean** los textos y **ordenen** el circuito de la leche.

La leche lista para el consumo se almacena en tanques de acero inoxidable y luego se fracciona y envasa. Posteriormente, se distribuye a los centros de comercialización, desde donde llega a nuestras casas.



La mayoría de los tambos en la actualidad son mecánicos. La leche se enfría y circula a través de tubos hasta los tanques de almacenamiento, sin exponerse al aire.



Estos camiones, llamados termos de recolección, mantienen la leche a baja temperatura mientras la transportan a las plantas procesadoras.



La leche se transporta desde el tambo a las plantas procesadoras, donde se la descrema y pasteuriza. Esto elimina las bacterias perjudiciales para la salud de los seres humanos.

