

3ro. A y B

- **Área:** Ciencias Sociales
- **Docentes:** Mariana y Vanesa
- **Semana:** del 3 de Agosto (semana 17)

CIRCUITO PRODUCTIVO



¡¡ REPASAMOS NUESTRA ÚLTIMA CLASE ...!!

Se denomina circuito productivo a un encadenamiento de eslabones o etapas que en conjunto dan lugar a un proceso de producción

★ **LOS TAMBOS:** establecimientos donde se ordeñan vacas y se vende su producción láctea.

En los tambos, por lo tanto, se les extrae la leche a las vacas y demás en estos establecimientos suelen comercializar la leche sin procesar a las compañías que se dedican a homogeneizar, pasteurizar y fortificar el producto que luego llega al consumidor final.



★ PERO... ¿Qué pasa con la leche cuando sale del tambo? ¿Cómo se traslada?



El camión que ven en la fotografía es un camión especial, llamado camión cisterna. En este tipo de camiones se transporta la leche, porque permite conservarla a una temperatura que no excede los 4 °C y así no pierde su calidad.

Tampoco puede enfriarse demasiado porque corre el riesgo de congelarse.



La leche después de ser ordeñada se debe mantener muy fría. La leche puede contener bacterias que la vuelven ácida o provocar enfermedades a quienes la tomamos, por eso, antes de envasarla para la venta, hay que eliminar las bacterias. Ese proceso se realiza en las fábricas. Entonces, la leche se calienta a una temperatura alta y después se enfría muy rápidamente y se envasa en la botella, cartón o sachet. Finalmente, debe mantenerse fría hasta que llega a nuestras casas porque algunas bacterias siempre quedan y el frío evita que aumente su cantidad.

Este método para eliminar bacterias lo inventó un científico francés de apellido Pasteur. A este proceso se lo llama, en su honor, pasteurización.

Además, en las fábricas una parte de la leche se utiliza para la producción de otros alimentos derivados: manteca, queso, crema, dulce de leche, entre otros.

1) Respondé las siguientes preguntas:

A) ¿Cómo son los camiones que se utilizan para el transporte de la leche?

B) ¿Cuál es la temperatura adecuada de la leche cuando es transportada?

C) ¿Por qué el proceso de pasteurización es muy importante?

D) Escribí tres productos que deriven de la leche.

E) Escribí el nombre de una compañía, que se dedique a la distribución y venta de productos lácteos.



SABÍAS QUE ...

★ **LOS TRABAJADORES:** que manipulan alimentos deben tener cuidados específicos:

- llevar el pelo recogido,
- lavarse bien las manos,
- no pueden usar joyas (aros, collares, anillos), ni botones en la ropa.
- no tocarse la cara.
- usar ropa clara y limpia. El uniforme se usa en la zona de trabajo y luego deben cambiarse para ir a sus casas.
- usa barbijos, que deben estar bien colocados y cambiarlos frecuentemente.



¡¡ CONTINUAREMOS EN LA PRÓXIMA CLASE, LAS ETAPAS QUE FALTAN PARA COMPLETAR NUESTRO CIRCUITO PRODUCTIVO DE LA LECHE!!

