Circuito productivo de la leche.

"De la vaca a tu casa."

Luego de ver el video, ordená la secuencia, colocando el número correspondiente a las imágenes.

1- Se ordeña la vaca en los tambos.
2- Se transporta a las plantas industriales..
3- se analiza en laboratorios donde se les hacen pruebas para ver si está en condiciones adecuadas.
4- Se pasteuriza, es un proceso que sirve para sacar todo tipo de microbios de la leche
5- Se envasa.
6- Se distribuye.
7- se pone para la venta al público.
8- Podés consumirla en tu casa.
9- Parte de la leche no se entrega para el consumo directo sino que se transporta a otras industrias para obtener productos derivados.

