

# PRÁCTICA

• EXPLORACION DEL MENAJE DEL MENAJE EN LOS DIAS.

## IDENTIFICACION

DEL PROBLEMA

• ¿QUE PASA SI LOS

NENOS TOMAN LECHE

LECHE?

## OBJETIVOS

• ¿QUE DEBE CON-

SE VEN EN  
TODAS EN LA  
SALUD DE LOS  
NIÑOS TOMAR REA-  
LIFE.

CONCEPTO  
AFECTIVA LA CON-  
DITA LA DIS-  
MINUCION EN EL  
CONSUMO DE -LE  
LIFE.

MAROTERICO

LA FALTA DE  
LA INFANCIA DETERMINA  
UN IMPACTO NEGATIVO EN  
EL CRECIMIENTO  
Y DESARROLLO DE  
NUESTRA GENTE ES-  
TOS ALIMENTOS  
UNA FUENTE  
IMPORTANTE DE


CAICIO PARTIENAS  
FOSFORO Y ~~OTROS~~  
OTROS NUTRIENTES.  
LA LECHE Y LOS  
PRODUCTOS LACTEOS  
LA PRINCIPAL FUENTE  
DE CAICIO DE LA  
ALIMENTACION PROTEICA  
CONTRIBUYENDO AL ADECUADO  
OP DEL 60% DEL  
MANTENIMIENTO TOTAL DE

ESTE MINERAL ADI-  
MAS CONTIENE DE  
ALTO VALOR BIOLOGICO

FUNDAMENTALES  
PARA EL CRECIMIENTO  
Y DESARROLLO INFAN-  
TIL.

HAY MEJORES  
6 DE NOVIEMBRE  
DE 2024.

HAY MEJORES 🍷

EL TIEMPO HOY 

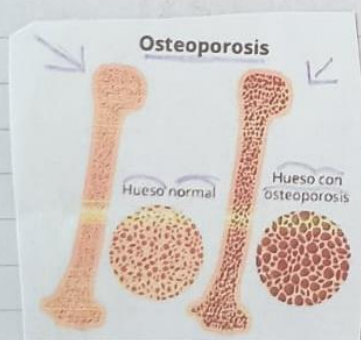
• **RAQUITISMO EN LA INFANCIA** ES UNA ENFERMEDAD QUE CAUSA QUE LOS HUESOS DE LOS NIÑOS SE ABLANDEN Y SE DEFORMEN DEBIDO A LA FALTA DE VITAMINA D.

CALCIO O FÓSFORO  
O LOS HUESOS UN  
NIÑO SE VUELVEN  
BLANDOS Y DEBILES.



OSTEOPOROSIS LOS  
HUESOS SON MAS  
DEBILES LO QUE PASA  
CON EL TIEMPO LOS  
HUESOS SE VUELVEN

EN MAS DEBILES NO  
CAREN COMO DEBE-  
BIANEN CONTE UNICA  
LOS HUESOS SON  
MAS FRAGILES!  
CORPEN MAS ALGO  
DE ROMPERE



MALNUTRICION PUEDE  
CAUSAR DESNUTRI-

CON DETRASO DEL  
CRECIMIENTO DES-  
FOLIBIDOS DE  
• VITAMINAS O MINERAL  
ESOBRESO OBESI-  
DAD Y OTRAS ENFER-  
• MEDADES RELACION  
ASCON LA ALIMENTA-  
CION.



HOL ES TUEVES ?

DE NOVENO A DIEZ

DE 2024

HOLMESTAD



EL DIA ESTÁ



• ¿MUTEN PRODIGE

LA LECTUR?

LA UACA

• ¿DÓNDE SE PRO

DUCE?

EN UN CAMPO

¿QUE ES UN TAMBO?

UN CAMPO DONDE  
LAS VACAS

- COMEN. ALLI HAY  
UN LIOPAD PARA

ORDENARLAS.

- PARA CREAR  
DELETAOS.

- FUNCIONAMIENTO  
DE UN TAMBO

PAO 1: ALIMENTACION A LAS VACAS

PAO 2: PRODUCCION DE LECHE.

PAO 3: PREPARACION DE QUESOS Y VARIOS DERIVADOS DE LECHE.

\* LAS VACAS SE ORDENTAN DOS VECES POR DIA.

\* PRODUCEN APROXIMADAMENTE 20 LITROS DE LECHE POR DIA.

\* LA LECHE SE ENFRIA Y SE

• FILTRA. SE ALMACENA EN UN TANQUE

ALIMENTACION

# DE LAS VERDES



• DEFINICION FORAGE

SON PLANTAS  
HERBACEAS QUE  
SIRVEN PARA

LA ALIMENTACION  
DEL GANADO.



• DEFINICION FORAJE

AF SON ALIMENTO

VERDE SECO O  
 PROCESADO (HENO  
 ENSILAJE PASTO-  
 QIO, ETC)



DEFICION ALIMEN-  
 BALANCFADO:

MEZCLA DE TROP-  
 EDIENTES CON  
 INUTRIENTES  
 NESESARIOS PARA



NOTA



PRODUCTO MAS

DEFINICION RODEO



EL RODEO ES

UN SISTEMA

DINAMICO

CONSTITUIDO POR

DIFERENTES

CLASES DE ANIMA

LES

HOY ES MARTES  
12 DE NOVIEM  
BRE.

EL TIEMPO



HOY ME SENTO



LA VACA

ES DIFERENCIADA  
DE ESTAS UN

PRODUCIA LOS

TERMINADOS

INGENIERA ALUN

RODEO DE CARIA  
ESTABLIZADO

ESTRUCOMPUESO  
APROXIMAMENTE  
POR:

~~2000~~ DE VACAS DE  
PRIMEA FINTOR

• 2000 DE VACAS  
DE PRIMEA

CRIA

• 6000 DE VACAS  
ADULTAS



• FERNERO

• VAQUILLONA

• TOTO

• VACA ADULTA

~~DEFINIDA NCADA~~

~~APALUANA~~

LA IDENTIFICA

CON INDIVIDUAL



# MAQUINARIA

ORDENADORES  
AUTOMÁTICOS



ES UNA MAQUINA  
QUE SE UTILIZA  
PARA ORDENAR  
LAS VACAS.

TANQUE  
ES INDEFINIDO

EMPLEADO DATA

INFERIOR Y CON

QUAD LA LECHE

• A BATA TEMPERADA

ENVAHASTA

QUE PUEDA SER

RETIRADA POR

• UN CAMION DE

LA LECHE A BATA



# FINAS



- SON RECIPIENTES QUE UTILIZAN LOS PRODUCTORES DE QUESO PARA MOLDEAR Y COMPACTAR LA LLEVADA DURANTE EL PROCESO DE
- QUESO PARA MOLDEAR Y COMPACTAR LA LLEVADA DURANTE EL PROCESO DE

# ELABORACION DEL QUESO

PRODUCTOS LACTEOS

DULCE DE LECHE



ES UN PRODUCTO  
OBTENIDO POR CON-  
CENTRACION, MEDIAN-  
TE CALOR DE

LECHE CON EL A  
GRASADO DE AZÚCAR  
BLANCO Y ADITIVOS  
COMO AROMATIZANTES  
Y COLOR



ES UN PRODUCTO  
LACTEO OBTENIDO  
MEDIANTE LA FERMENTACION

FACIION DE LA LECHE  
POR MEDIO DE BACTERIAS

QUESO



ES UN PRODUCTO  
SOLIDO O SEMISOLIDO  
OBTENIDO POR LA  
COAGULACION TOTAL

O PARCIAL DE LA  
LECHE POR MEDIO  
DE LA ACCION DE

- CUAJO O DE OTRAS  
AGENTE

LAS BACTERIAS BEN-

- EFICIOSAS SE EN-

CARGAN DE ACIDIFI-

CAR LA LECHE, Y

TIENEN UN PAPEL

IMPORTANTE EN LA

DEFINICION DE LA TEXTU-

HA ( EL SABOR DE  
LA MAYORIA DE LOS  
QUESOS