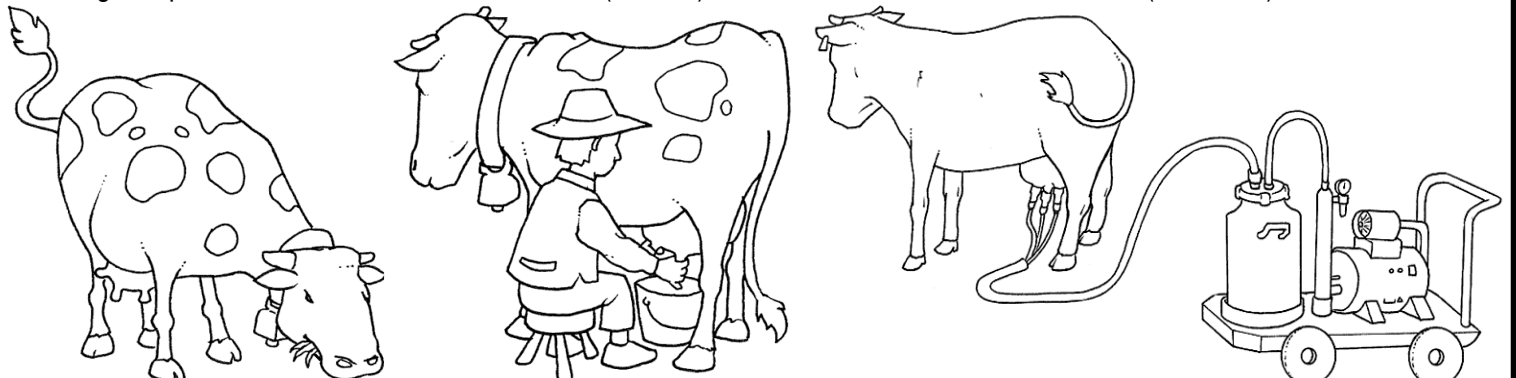


# CICLO DE LA LECHE

Los productos lácteos que llegan hasta nuestras mesas deben pasar por una serie de etapas, en las cuales el principal objetivo es asegurar un producto saludable y libre de bacterias y microorganismos.

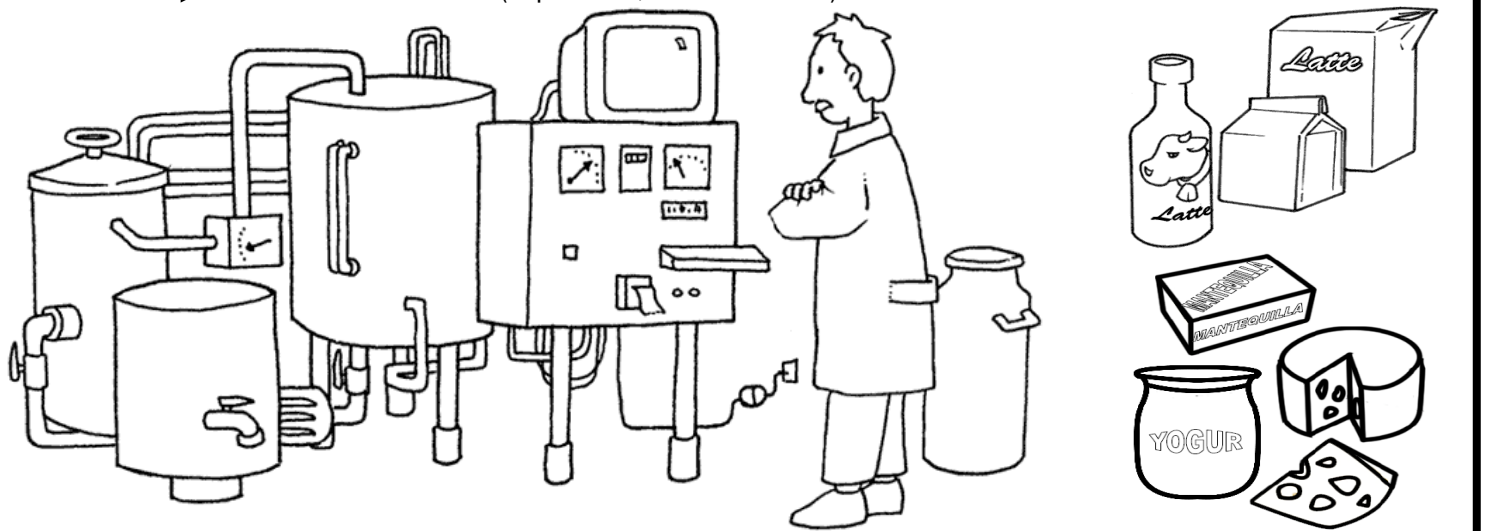
1. Agente productor ● → 2. Ordeño (manual) ● → Ordeño (mecánico) ●



● 6. Análisis ← ● 5. Transporte en cisternas isotermas ← ● 4. Enfriamiento ← ● 3. Recogida ←



→ 7. Procesos Industriales (depuración, esterilización...) ● → 8. Envasado ●



10. Consumo ← ● 9. Distribución en casa, tiendas y supermercados ←

