

Autocontrol No. 3

Autocontrol No. 3

Encierre en un círculo la respuestas correcta.

- El lavado de utensilios consiste en:
 - Limpiar los implementos
 - Realizar un aseo parcial.
 - Sacar la leche.
 - Agregar agua a los implementos.
- Desinfectar un implemento es:
 - Sacar la mugre de las paredes de éste.
 - Matar microorganismos que se encuentran en él.
 - Meter el implemento en agua a 100°C.
 - Sacar las bacterias que hay en él.
- Los microorganismos más importantes en la leche son:
 - Hongos
 - Mohos.
 - Levaduras.
 - Bacterias.
- El resultado de disolver una sustancia en un líquido se llama:
 - Mezcla.
 - Detergente.
 - Solución.
 - Jabón.
- En las indicaciones de un producto dice: disuélvase una cucharada sopera del producto en 5 litros de agua. Usted necesita preparar 30 litros de solución. Cuántas cucharadas del producto usa?
 - 3.
 - 6.
 - 9.
 - 12.

Compare sus respuestas con las de la página 31. Si son correctas, avance en su estudio. Si por el contrario, falló en algunas, repita de nuevo hasta que logre el aprendizaje.

Autoevaluación final

AUTOCONTROL No. 1

1.0
2.0
3.0
4.0
5.0

Usted ya terminó el estudio de esta cartilla y respondió correctamente los autocontroles; ahora le corresponde desarrollar la autoevaluación final cuyo cuestionario es el mismo de la autopueba de avance. Búsquela al principio de la cartilla, resuélvala y compare sus respuestas con las que aparecen a continuación.

AUTOCONTROL No. 2

1.0
2.0
3.0
4.0
5.0

AUTOEVALUACIÓN FINAL

1.0
2.0
3.0
4.0
5.0
6.0
7.0
8.0
9.0
10.0

Hoja de respuestas

estrategia de gestión

AUTOCONTROL No. 1

- 1. a
- 2. b
- 3. d
- 4. a

AUTOCONTROL No. 2

- 1. En el primer día de la semana.
- 2. En el primer día de la semana.
- 3. En el primer día de la semana.
- 4. En el primer día de la semana.
- 5. En el primer día de la semana.

- 1. b
- 2. a
- 3. d
- 4. c
- 5. b

AUTOCONTROL No. 3

- 1. a
- 2. b
- 3. d
- 4. c
- 5. b

AUTOEVALUACION FINAL

- 1. a.
- 2. b.
- 3. c.
- 4. a.
- 5. c.
- 6. d.
- 7. b.
- 8. a.
- 9. a.
- 10. d.

Trabajo Escrito

TRABAJO ESCRITO

Nombre y apellido _____
No de matrícula _____
Dirección _____
Municipio _____
Fecha de envío _____
No de la copia _____

Se no se entrega esta hoja, envíe sus respuestas

1. Explique brevemente cómo debe ser la presentación personal del ordeñador.
2. Explique con qué fin se cepilla la vaca.
3. Enumere los implementos usados en el ordeño.
4. Describa brevemente los procesos de lavado, desinfección y esterilización de utensilios.
5. En la etiqueta de un desinfectante dice: "Prepare una solución de 2 cucharadas por 10 litros de agua". Usted necesita preparar 150 litros. ¿Cuánto desinfectante usa?

Una vez haya respondido estas preguntas envíelas a su tutor a la siguiente dirección:

HOJA DE RESPUESTAS

TRABAJO ESCRITO

Nombres y apellidos: _____

No de matrícula: _____

Dirección: _____

Municipio: _____ Departamento: _____

Fecha de envío: _____

No de la cartilla: _____

Si no le alcanza esta hoja, utilice una adicional.

Vocabulario

Wolfgang Iser

CONTAMINACION: Penetración de sustancias que causan daño en una cosa, dando mal olor y sabor.

CORROSIVO: Sustancias que desgasta lentamente una cosa como si la estuviera rayando cada vez más profundo.

DEFECAR: Expulsar o botar los excrementos o sustancias que el organismo no necesite.

ESTIERCOL: Excremento de la vaca, materia orgánica podrida que sirve como abono a la tierra.

HABITO: Costumbre.

MICROORGANISMO: Organismo muy pequeño que sólo se ve con ayuda del microscopio.

Bibliografía

- *Convenio SENA-HOLANDA. Observación Higiénica de la leche. Bogotá. Colombia. 1976*
- *Equipo Regional de Fomento y Capacitación en Lechería para América Latina. F.A.O. Manual de higiene y manejo de la leche. Santiago. Chile. 1981.*
- *VEISSEYRE, Roger. Lactología técnica. Editorial Acribia. Zaragoza. España. 1980.*