

REPUBLICA DOMINICANA  
SECRETARIA DE ESTADO DE TRABAJO,  
AGRICULTURA, INDUSTRIA  
Y COMERCIO

---

**CURSO ELEMENTAL**  
DE  
**ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS**  
POR CORRESPONDENCIA

---

FASCICULO No. 85.



**INDUSTRIAS RURALES**

---

LECCION XXI

---

Solicítese a la:  
Sección de Publicaciones y  
Difusión de Enseñanza Agrícola.

1935

PRIMERA EDICION

---

Imp. «La Opinión, C. por A.»



SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA  
ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

CURSO ELEMENTAL DE  
ESTADÍSTICA AGRICOLA  
POR CORRRESPONDENCIA

LIBRO PRIMERO



INDUSTRIA EDITORIAL

MEXICO

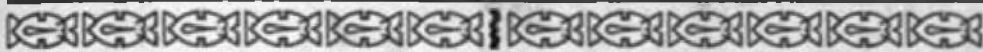
1950

1000

1000

1000

1000



## LECCION XXI

### INDUSTRIALIZACION DEL CERDO

(Continuación)

#### *Los implementos para escaldar cerdos:*

En la lección anterior figuran una mesa, un tanque y un fogón entre las cosas más necesarias en el degüello. Una vez muerto el cerdo, se debe proceder sin pérdida de tiempo a escaldarlo. Por eso se debe tener siempre el agua caliente lista antes de sacrificar el animal. Esto es lo primero que se hace, y se debe hacer muy temprano en la mañana, para poder industrializar el animal durante el día; a excepción de nuestras regiones montañosas, en cuyos inviernos hacen unas noches muy frías. Entonces se puede sacrificar el animal durante la tardecita: vr. g.: de cinco a seis p. m. y colgar el cadáver para que escurra durante la noche.

Debemos cooperar todos para hacer desaparecer la costumbre antihigiénica que prevalece en la República, de escaldar los cerdos en el suelo. En todos los mataderos de las ciudades y los campos, a excepción quizás de la Ciudad Capital, los cerdos son escaldados y raspados en un piso de concreto sobre el cual los mismos matarifes están andando. En los campos sustituye al concreto la yagua.

#### *El fogón, el tanque y la mesa:*

En un matadero, aunque sea privado, debe hacerse una hornalla grande, de ladrillos sobre la cual descansen un tanque hecho de hierro o de zinc grueso No. 22, que coja como 50

galones de agua. Las dimensiones del tanque son: seis pies de largo por dos y medio de ancho por dos de profundidad. En este tanque de agua caliente se introduce el cerdo y se le da vueltas, de manera que es escaldado uniformemente, facilitando mucho la pelada y economizando trabajo. Este sistema mantiene una buena cantidad de agua lista, siempre caliente para pelar cualquier número de cerdos. Adjunto al tanque y fogón, debe construirse una mesa fuerte, de tabloncillos de dos pulgadas de espesor, descansando sobre patas de cuatro por cuatro, las cuales a la vez tengan una base de concreto. La mesa debe tener seis pies de largo por cuatro y medio de ancho por dos y medio de alto. Sobre una mesa de esta estructura se puede acostar atravesado o a lo largo si es grande el cerdo, a fin de que un hombre pele la parte delantera al mismo tiempo que otro pela la parte trasera. La mesa hace esta labor tan ruda, menos fatigosa, pues los hombres trabajan parados en vez de agachados e inclinados hacia el suelo: posición esta verdaderamente muy fatigosa. El gancho, las cacerolas, cubetas y otros envases para recibir las entrañas; un bloc de madera, el juego de poleas, sogas, el cepillo de acero, la antorcha y mucha agua fría y caliente, deben estar listas y a mano antes de empezar las operaciones.

*Como se debe escaldar el cerdo:*

El escaldado debe hacerse al paso a fin de que resulte mejor. En los mataderos modernos, donde hay abundancia de agua fría, caliente y vapor de agua, se facilita mucho mantener la temperatura del agua para escaldar oscilando entre 140 y 144 grados Fahrenheit. Con el agua caliente a estas temperaturas, (no hirviendo pues el agua hierve a 212 gr. F.) el cerdo quedará bien escaldado en el curso de cinco minutos, sin que haya peligro de que se "pase" ni tampoco de que se cueza la epidermis. Los cerdos mudan el pelo todos los años. Esto ocurre como regla general en los meses más fríos: noviembre y diciembre. Entonces, escaldar un cerdo que esté mudando el pelo se hace mucho más difícil,

debido a que hay una camada de cerdas largas y otra nueva de cerdas cortas. El agua se necesita entonces más caliente: de 146 a 150 grados Farenheit.

En nuestros campos, donde se calienta el agua en una lata, y se dificulta mantener una cantidad de agua caliente a una temperatura igual, se debe calentar el agua a 150 grados Farenheit a fin de que el agua no se enfríe antes de acabar de limpiar el cerdo. Al usar aguas calentadas a esta temperatura, se debe tener el cuidado de mantener al cerdo en movimiento mientras esté en el agua, y sacarlo del agua repetidas veces para que se refresque. Esto evita que se "pasmee" como dicen los matarifes. El objeto es ablandar la costra y la epidermis, a fin de que con facilidad salgan las cerdas de raíz y la costra sea completamente removida. Por consiguiente, se aconseja tener más de una lata de agua caliente, a fin de que al principio se use el agua a las temperaturas indicadas y luego si se necesita, se use agua algo más caliente: como a 170 grados Farenheit.

Algunas personas agregan cal al agua y otras un poco de resina para hacer que el pelo se adhiera al cuchillo y salga de raíz. Aun otras personas usan un poco de jabón de coco o un poco de álcali. El jabón y el álcali volatil hacen el pelo un poco suave pero ablandan la costra de sucio encamada en la piel. A pesar de todo, es de garantizar que lo más importante y esencial es la temperatura del agua, aún más que cualquiera substancia que se le pueda agregar.

#### *Como escaldar un cerdo en una barrica:*

A veces suele suceder que en la finca se dificultan las cosas y sobre todo el mantener el agua caliente a una misma graduación. Muchas veces el agua se enfría o se acaba antes de terminar el trabajo y hay que poner a calentar más, causando demora y pérdida de tiempo. Para evitar esto es práctico utilizar el método de escaldar en una barrica de 50 galo-

nes. Este método es fácil y se puede adoptar en los lugares adonde no se sacrifica de continuo. Una barrica de roble blanco, de las que vienen a la República llenas de jamón, de las grandes de 50 galones, que esté en buenas condiciones y no se salga, puede colocarse inclinada al extremo de una plataforma, hecha de tablas y cuarterones. Se puede excavar en el suelo como a un pie de profundidad y colocar allí la barrica inclinada, apretándola con la misma tierra. Luego se clavan dos largueros de la cabecera de un burro de madera para que fijen la barrica y no la dejen rodar. Se atraviesa y clava una tabla debajo del fondo para firmeza y se asegura el borde del barril al burro. Veinticinco o treinta galones de agua caliente son suficientes para escaldar cualquier cerdo en una barrica de 50 galones. Cerdos de menos de 250 libras casi pueden sumergirse en la barrica. El cerdo se introduce en la barrica enganchado por la mandíbula inferior primero, y luego enganchados los tendones de las patas traseras en el corvejón, se introduce de cabeza. Si hay un cerdo de mucho más de 250 libras, que no quepa en la barrica, se escaldará sobre la mesa, arropándolo con sacos de pita y echándole el agua por encima del saco a fin de que el vapor del agua ablande las cerdas de raíz, ablande la costra y abra los poros de la piel, permitiendo una limpieza perfecta.

Si en el lugar del sacrificio se ha montado la polea, entonces la barrica se puede dejar parada debajo de la polea, y bajar el cerdo dentro de la barrica conteniendo el agua caliente. Este método de la barrica tiene la gran ventaja de que el cerdo entero puede introducirse en el agua, como en el tanque, y dársele un baño caliente moviéndolo siempre para que todo el cuerpo quede bien escaldado. Se debe tener el cuidado siempre de que los cerdos estén limpios antes de ser escaldados, pues las partes que estén cubiertas de lodo o de sangre no se escaldan bien.

*Como se raspan los cerdos:*

Cuando el cerdo esté completamente bien escaldado, se coloca atravesado o a lo largo sobre la mesa. Uno de los dos

hombres agarrando al cerdo por las patas traseras, empezará a retorcer las cerdas y con un gancho quitará las pezuñas mientras estén calientes e inmediatamente empezará a rasparlo hacia y hasta la cintura. El otro hombre hará lo mismo en las patas delanteras y se ocupará sin pérdida de tiempo en raspar la cabeza y el cuerpo hasta la cintura. Este es un trabajo que se aprende solamente con la práctica y se perfecciona a fuerza de experiencias. En esto se necesita ser vivo, diestro, activo, ágil. Poco a poco el interesado aprenderá a estirar aquí y de allí y a introducir el raspador de succión o el cuchillo por entre todas las arrugas y hendiduras formadas por las empellas. Si antes de terminar quedan algunas partes adonde no se han desprendido las cerdas, se pone un pedazo de saco sobre ellas y se les echa agua caliente dos o tres veces sin remover el saco, dando lugar a que se ablande la epidermis y salgan las cerdas con facilidad.

Cuando se haya terminado de raspar todo el animal y toda la costra haya sido removida, entonces debe bañarse el animal con agua tibia y con el cepillo de acero, o con un cepillo de lavar piso, o con un poco de "Brillo" se estrega bien todo el cuerpo hasta que quede sumamente blanco. Ahora se prende la antorcha para chamuscar toda la lanilla, pelos de las orejas, nariz, hocico, patas, etc. Una vez terminada esta operación se baña de nuevo con agua fría y con una navaja bien afilada se afeita todo el cadáver. Al terminar estará listo para ser colgado.

#### *Como levantar los tendones:*

Para levantar los tendones de las patas traseras, se corta la piel de lado y lado del tendón. hasta llegar al hueco. Luego se levantan los tendones fuera con los dedos. Se inserta el corvejón asegurándolo bien. Se cuelga el cadáver suspendiéndolo a 15 pulgadas del suelo. Luego se afeita de nuevo y finalmente se vuelve a lavar con agua fría. Ya el cadáver está listo para abrirse.

*Como utilizar el raspador de succión:*

Se extienden los brazos agarrando el raspador con las dos manos, e inclinándolo hacia afuera, se hala hacia uno, haciendo bastante presión contra la piel del animal. El cerdo deberá estar tendido, atravesado sobre la mesa como ya he indicado. Los dos hombres pueden ir usando un raspador cada uno, para así abreviar el trabajo. Si un solo hombre es el que tiene que limpiar el animal entero, debe quitar las pezuñas traseras primero y luego las delanteras y empezar a raspar el cadáver por la cabeza. Pues estas son las partes más difíciles de limpiar y se debe proceder con ellas inmediatamente después de escaldado el cerdo. Después que se hayan quitado todas las cerdas, se lava bien el cadáver con agua tibia y entonces se aplica el raspador de succión de plano contra la piel mojada del animal, como si fuera aplicándole una ventosa. Al levantarlo repentinamente, la succión creada extraerá el sucio de los poros de la piel.

*Apertura del cadáver:*

Lo primero que debe hacer el inexperto es trazar una línea, sino con lápiz, imaginaria, desde la punta del rabo hasta la punta de la mandíbula inferior. No es absolutamente necesario que lo haga, pero si desea presentar un trabajo bonito, debe hacerlo: lo mismo que un carpintero traza sus líneas para que no se le desvíe el serrucho, así mismo debe el novicio trazar su línea para que el cuchillo no se le desvíe. Esta línea se debe trazar con el mayor cuidado y con un cuchillo bien asentado, que corte como una navaja, cortar solamente la piel, sin penetrar a la capa de grasa ni cortar el peritóneo.

La apertura del cadáver es verdaderamente una operación muy sencilla, particularmente si el cerdo ha guardado la dieta debida durante las 24 horas antes del sacrificio. Hay



una variedad de métodos. no obstante abrigo la esperanza de que las explicaciones siguientes serán bien entendidas por todos los principiantes.

*Como se corta el hueso pectoral:*

Se inserta el cuchillo filo hacia arriba, en la herida del degüello, y se corta hasta la boca del estómago, cortando cuidadosamente el hueso pectoral también sin herir el corazón y los pulmones. Si el hueso pectoral es muy duro, como suele suceder en los cerdos grandes, entonces uno desvía el cuchillo un cuarto de pulgada hacia un lado del hueso pectoral y allí encontrará cartílago que es hueso blando, fácil de cortar. Si el animal es muy viejo le será necesario usar la sierra.

*Ahora, al otro extremo:*

Se empieza de nuevo a cortar ahondando la línea que se hiciera al principio solamente en la piel. Si es un macho, se desprende el pene cuidadosamente y se deja colgar para que descienda junto con las tripas. Luego se sigue cortando exactamente por el medio de los dos pernils. A medida que éstos abran, la membrana blanca que marca exactamente el centro se verá muy bien. Se sigue cortando por la misma membrana hasta llegar al hueso. Si uno deja de cortar por la "costura del medio" se podrá corregir tanteando hasta encontrar una pequeña proyección que tiene delante el hueso pélvico. Si el cuchillo está directamente sobre esta proyección, habrá muy poca dificultad en separar los pernils, pues el filo de la hoja del cuchillo penetrará en la unión de los dos huesos y con facilidad los podrá desunir. Si no le es fácil así, de esta otra manera podrá realizarlo sin duda alguna.

*La separación del pelvis:*

Este es el primer paso que se da para remover las entrañas del cerdo. Se empieza a cortar entre los pernils, exactamente en el centro y se corta hasta llegar al hueso. Se ten-

drá el cuidado de cortar por la misma membrana que indica el centro. Ahora, con el mayor cuidado, tanteando por delante del hueso se encontrará la pequeña proyección de que hablamos en el párrafo anterior. Debajo de esta proyección se encuentra la unión del hueso. Se introduce el cuchillo por debajo y se corta hacia arriba, siguiendo la "costura" del hueso. Esto es muy fácil de hacer en cerdos jóvenes y no es difícil en los viejos. Pero si a pesar de esto se le dificulta, entonces tendrá que apelar a la sierra. La separación del pelvis abre la cavidad intestinal, brindándole a uno toda suerte de facilidad para que saque las entrañas sin dificultad alguna. Desde el momento en que se separa el pelvis, se debe tener el mayor cuidado con los cuchillos y demás instrumentos, desinfectándolos y esterilizándolos con frecuencia en agua hirviendo. Por supuesto, que por demás está repetir que uno se habrá lavado muy bien las manos, estregándolas con un cepillo y enjabonándose dos o tres veces; lo mismo que las uñas a fin de no contaminar la carne que se va a consumir.

#### *Apertura del vientre:*

Ahora se procede a abrir el vientre. Se puede ir ahondando por fuera la marca que se hiciera al principio, cortando con mucho cuidado la capa de grasa, desde arriba hasta el hueso pectoral, sin cortar el peritóneo. Todavía es mucho mejor para el inexperto, insertar el mango del cuchillo por la apertura hecha al separar el pelvis, y con la punta del cuchillo hacia arriba y el filo hacia afuera, cortar de arriba abajo, defendiendo a la vez, cuidadosamente, con el puño, las tripas para no cortar una de ellas.

#### *Cómo desprender y sacar las tripas:*

Al ir abriendo el vientre, las tripas empiezan a rodar hacia delante y para abajo. Se debe dejar que cuelgan afuera. No trate de impedir esto pues hay suficientes tejidos que evitarán un desprendimiento violento y que caigan al suelo. Inmediatamente se agarra el resto más abajo del nivel del pelvis y se va desprendiendo hacia el ano. Si no se

tiene alguna práctica, se debe amarrar el recto con un cordón como a una pulgada antes de llegar al ano. Luego con el cuchillo y con mucho cuidado se corta alrededor del ano, desprendiendo el recto completamente hasta los riñones. Se sigue desprendiendo el recto que parece que está pegado de la vértebra. Se debe tener el cuidado de que los riñones y su manteca no descendan junto con las tripas. También se debe tener mucho cuidado para que la capa de la cavidad interna no sufra al irse desprendiendo el recto. Es exactamente aquí en este punto donde los inexpertos temen encontrar la mayor dificultad. Sin embargo, la operación está casi terminada y por consiguiente no hay que anticipar dificultad alguna. Se agarran las tripas firmemente con la mano izquierda, un poco más abajo de los riñones, en el punto donde parece que están pegados de la vértebra, y se empuja hacia abajo poco a poco. Cuando esté todo desprendido, que se haya llegado hasta el estómago, se corta el esófago dos o tres pulgadas antes de llegar al estómago, y habrá removido las tripas satisfactoriamente. No las tire ni deje caer, para que no se rompan.

#### *Cómo desprender los órganos internos:*

Inmediatamente se procede a sacar "la azadura". Se corta el diafragma, (división muscular) que separa la cavidad estomacal de la cavidad pectoral. Se corta solamente la "tela" blanca fibrosa, dejando la "tela" roja muscular unida a las costillas. Se corta primero del lado derecho y luego del izquierdo. El corazón, los pulmones y el hígado están ya listos para sacarlos de la cavidad pectoral. Se saca todo, y si no se va a cortar la cabeza inmediatamente, se saca la lengua también. Sin pérdida de tiempo se sacará toda la sangre que haya en el corazón y se lavará con agua fría. Lávese también la lengua. Los pulmones se pueden cocer muy bien y darlos a comer a las gallinas.

#### *El "mondongo y la azadura":*

Las partes principales edibles de los órganos internos son: El hígado, el corazón, la lengua y la manteca. Aunque

aquí en la República existe la costumbre de comer las tripas y los pulmones también. Las tripas y la vejiga se deben vaciar y colocar en una sartén separadas de los otros órganos. Con solo ir las pasando por entre los dedos se separan de la manteca. Para separarlas o “desenredarlas” como dicen las mondongueras, se debe empezar por el píloro, es decir a raíz del estómago. La manteca se debe lavar bien dos o tres veces con agua fría, molerla y freirla inmediatamente. Sólo se presta para freir tostones, batatas y hacer jabón. Las tripas se deben salar bien inmediatamente, con sal molida; por supuesto, después que estén bien limpias. Y guardarlas para usarlas en los embutidos. El hígado se debe separar de los demás órganos y examinarlo bien, a ver si no está enfermo. Mi experiencia es que la mayoría de los cerdos que han vivido en pocilgas corrientes, poco modernizadas, al sacrificarlos han tenido el hígado enfermo. La vesícula biliar se desprende del hígado con la mayor facilidad. introduciendo el dedo pulgar por debajo del conducto que va hacia ella y desprendiéndolo con cuidado, se tira luego de él y viene la vesícula también. Se debe lavar el hígado inmediatamente con agua fría. Puede comerse frito, o utilizarse para confeccionar salchichón de hígado, liverwort, morcilla americana, pipián, etc. etc. El corazón se corta por las aurículas. La lengua se corta por su base. Estos tres órganos deben lavarse cuanto antes y si hay la facilidad de una nevera, deben colocarse allí inmediatamente.

#### *Cómo se limpian las tripas:*

Una vez que se hayan pasado todas las tripas por entre los dedos y se hayan separado de la grasa, se hace pasar abundantemente agua tibia al interior, a fin de expulsar todas las materias que contengan. Se abre el estómago, se vacía y se voltea de adentro para fuera, e inmediatamente se lava con mucha agua bien tibia. Se voltean también las tripas gruesas dejando por dentro el lado graso; se lavan con agua

caliente, (no con agua hirviendo) y se ponen en agua fría, ligeramente salada, que se renovará cada seis horas durante veinticuatro, haciendo la salmuera un poquito más salada cada vez. Las tripas delgadas no se voltean. Se lavan igualmente y se ponen en el agua de sal. Luego se sacan todas las tripas y se enjuagan en gran cantidad de agua tibia. Se separan las gruesas de las delgadas, poniendo las primeras en una cubeta de agua de sal tibia. Se pasa agua tibia por el interior de las tripas delgadas, extendiéndolas cada una por separado sobre una mesa. Se raspan cuidadosamente para quitarles el sarro, con el canto de un cuchillo de madera, sin hacer gran presión contra las tripas ni tirar de ellas porque se rompen. Se pasa agua con un poco de vinagre de frutas al interior de estas tripas, lavándolas bien por dentro. Después de haber raspado los dos lados y de usar mucha agua fresca, se vuelven a poner en una salmuera ligera y se colocan en la refrigeradora hasta el momento de hacer uso de ellas. Si no se consigue guardarlas en nevera, se guardan en una salmuera seca hasta que se vayan a necesitar. Se ha observado que no es necesario voltear las tripas delgadas, pero es muy esencial que todas las impurezas y la membrana allí adherida desaparezcan completamente por medio de la raspadura y que solo quede la epidermis delgada y transparente. Para hacer la segunda limpieza de las tripas gruesas, se lavan éstas con gran cantidad de agua tibia, después con agua caliente salada interior y exteriormente; se voltean las tripas dejando para afuera el lado graso para rasparlas con mucho cuidado. Se vuelven a lavar por dentro y por fuera con agua avinagrada. Entonces se enjuagan con agua fría, enjugándolas con un paño de algodón tramado, si se van a utilizar enseguida; si no, se salan con sal molida y se conservan en una fuente de loza.

#### *Cómo se salan las tripas:*

Una vez perfectamente escurridas las tripas y vuelto el lado graso para dentro, se salan en seco, con sal fina No. 1,



bien limpia; sobre una mesa inclinada, si no existe un saladero perforado, a fin de que salga la salmuera a medida que se vaya formando por el contenido de la sal y de las tripas. Se aconseja observar rigurosamente esta indicación pues en este clima, las tripas que permanecen en salmuera se lesionan con mucha facilidad y contraen un olor desagradable. Este método de salar se aplica tanto a las tripas gruesas como a las delgadas. Sin embargo, se debe tener el cuidado de salar las tripas gruesas por dentro primero. Para esto se voltean dejando el lado graso para afuera, dándoles un buen masaje de sal molida para que absorban cuanta les sea posible. Se voltean de nuevo y se salan. También se debe evitar hacer grandes provisiones de tripas, pues cualesquiera que sean los cuidados empleados en su salazón, no las privan de envejecer y se debilitan perdiendo todas sus fuerzas elásticas de tal manera que cuando se van a usar se abren por donde quiera, y además de eso, adquieren un olor fuerte. Se puede conservar las tripas insuflando aire en el interior y haciéndolas secar, como acostumbran en toda la República las mujeres que fabrican longaniza. Pero este método es antihigiénico: primero, por lo desagradable que es acercarse una tripa a la boca para inflarla y segundo porque después de tanto lavarlas y limpiarlas, es un crimen soplar en ellas millones de microbios talvez de una persona enferma o de una boca que jamás haya visitado la oficina de un dentista, a no ser que haya un compresor de aire a mano. Además, la carne embalada en las tripas insufladas se seca muy pronto y por consiguiente pierde rápidamente en peso y en calidad. Cuando se quiera utilizar las tripas saladas se ponen a remojar de antemano en agua tibia, se lavan cuidadosamente por dentro y por fuera con agua fría, varias veces; agregando a la primera un poco de vinagre. Se escurren, se voltean con el lado graso para afuera para rasparlas ligeramente y secarlas después con un paño blanco. Ya en estas condiciones, las tripas están listas para recibir las carnes.

## ❧ CUESTIONARIO ❧

- 10.—Con qué se escalda un cerdo? Hora propicia para ello.
- 20.—Empleos del fogón, el tanque y la mesa.
- 30.—Describa el proceso de escaldar un cerdo.
- 40.—El raspado. Modo de ejecutarlo.
- 50.—En sus propias palabras, describa la apertura del cádaver.
- 60.—Indique un buen sistema para cortar el hueso pectoral. Cuál es el objeto de esta operación?
- 70.—Qué es lo primero que se ejecuta para remover las entrañas del cerdo? Modo de hacerlo.
- 80.—Minuciosamente y en lenguaje suyo describa el procedimiento de la separación de las tripas.
- 90.—Limpieza de las tripas. El hígado. Influencia de una mala pocilga en la salud de esta víscera.
- 100.—Salado de las tripas. Operación detallada de su conservación.

## SECTION III





## **INSTRUCCIONES A LOS ESTUDIANTES DEL CURSO AGRO-PECUARIO POR CORRESPONDENCIA**

- 1.—Antes de contestar esta lección, estúdiela bien, dando varios repasos.
- 2.—Al contestar, escriba a máquina o con pluma en papel blanco, rayado o nó.
- 3.—Encabece la contestación a cada lección con su nombre completo, dirección, número de matrícula, número de la lección y el curso que está estudiando.
- 4.—No copie párrafos o frases de la lección ni de libros agrícolas. Conocemos con toda seguridad cuando una lección es copiada, y se expone a que le sea cancelada la matrícula.
- 5.—No haga alardes literarios: Eso le hace perder puntos. Utilice su lenguaje y sus ideas propias.
- 6.—La contestación al Cuestionario de cada lección debe ser remitida **DIRECTAMENTE** a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola, donde será calificada.
- 7.—Conteste las lecciones dentro de los diez días de haberlas recibido. Cuanto más rápidamente conteste, tanto más pronto recibirá su diploma y comenzará a recibir sus beneficios.
- 8.—Recuerde hacer lo más frecuentemente posible sus prácticas de campo en alguna finca o Huerto Escolar. No se otorgará diploma a quien no sea aprobado en los exámenes prácticos.
- 9.—Haga méritos, haciendo inscribir a sus familiares y amigos en los Cursos que proporciona esta Secretaría. A las mujeres es particularmente provechoso el Curso de Industrias; las que se enseñan son labores fáciles y domésticas y capacitan para obtener ganancias seguras industrializando productos que generalmente se desperdician.
- 10.—Consulte sus dudas a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola cuantas veces lo desee. Nuestra misión es atender constantemente a nuestros alumnos.