

| CATEGORIA | Enero | | Febrero | | Marzo | | Abril | | Mayo | | Junio | | Julio | | Agosto | | Septiembre | |
|--------------------------------|-------|--------|---------|---------|-------|---------|-------|---------|------|---------|-------|---------|-------|---------|--------|---------|------------|---------|
| | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR |
| Venta de Leche | 11 | 1,010 | 120 | 51,100 | 180 | 15,000 | 180 | 15,000 | 150 | 15,000 | 150 | 15,000 | 150 | 15,000 | 150 | 15,000 | 150 | 15,000 |
| Venta de leche para procesar | 81 | 13,150 | 1194 | 209,000 | 2711 | 453,000 | 1893 | 324,000 | 1588 | 275,000 | 1400 | 245,000 | 1200 | 210,000 | 1000 | 175,000 | 900 | 157,500 |
| Venta de leche para consumo | 10 | 17,910 | 115 | 48,190 | 23 | 21,550 | 26 | 16,200 | 7 | 4,000 | 7 | 3,200 | 7 | 3,200 | 7 | 3,200 | 7 | 3,200 |
| Venta de leche para otros usos | - | 50,100 | - | 35,000 | - | 50,000 | - | 60,000 | - | 100,000 | - | 100,000 | - | 100,000 | - | 100,000 | - | 100,000 |
| Ingresos | 104 | 39,470 | 1371 | 385,310 | 2985 | 643,550 | 2106 | 390,200 | 1585 | 327,000 | 1304 | 233,200 | 1104 | 193,200 | 1000 | 175,000 | 900 | 157,500 |

| CATEGORIA | Enero | | Febrero | | Marzo | | Abril | | Mayo | | Junio | | Julio | | Agosto | | Septiembre | |
|-----------|--------|-------|---------|---------|---------|-------|--------|-------|------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|------------|-------|
| | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR | U. | VALOR |
| 15 | 20,000 | 42 | 20,000 | 14 | 5,000 | 18 | 6,750 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 186 | 10,000 | 154 | 17,750 | 156 | 150,000 | 15 | 25,000 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 3 | 1,250 | 7 | 1,500 | 37 | 30,000 | 64 | 30,000 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 5,500 | 7,500 | - | - | 10,000 | 25,000 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 5,200 | 1,500 | - | - | 215,000 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

En la Planta de Lacteos de la Facultad de Agronomía de la U.A.N.L., durante el periodo comprendido del 1 de Marzo al 31 de Diciembre de 1984, se desarrollaron labores diversas destacando el aumento en producción tanto en el sector de lacteos como en el departamento de frituras, así tambien, la adquisición de equipo indispensable para ello y el prestar servicio y asesorías al impartir cátedras y cursos.

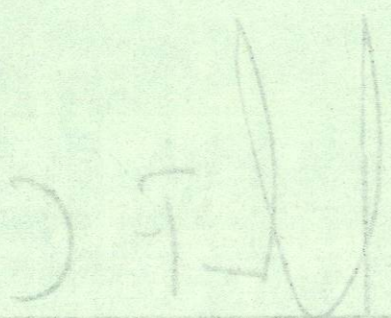
REPORTE DE ACTIVIDADES DE LA PLANTA DE LACTEOS

Las dificultades del MARZO - 31 DIC. '84 imponen y exigen redoblar esfuerzos para mantener el ritmo y no quedarse rezagado; esta fue la mística de trabajo durante el año y, gracias a ello, se logró incrementar en 2% el número de litros de leche procesados, aun y que el periodo de comparación para este año es menor; se procesó un total de 268790 litros que se expendieron al público consumidor como leche pasteurizada y envasada en envase de cartón para pak, como yogurth o en forma de los diferentes tipos de quesos que se han logrado elaborar en la Planta entre los cuales se encuentran como más importantes el queso para untar, el asadero, que a últimas fechas ha adquirido gran aceptación y el ya tradicional queso tipo panela; con esto, se puede decir, que la demanda de queso, en el momento, se encuentra satisfecha, logrando así, unido a las mejoras propuestas y que para poder alcanzarlo, nos vimos en la necesidad de invertir en el equipo auxiliar para

Ing. Manuel Treviño Cantú.

uno de ellos y tal vez, el más importante, es la marmita de acero inoxidable con capacidad de procesar 100 litros de leche, posee chaqueta de vapor y facilitó en gran medida la preparación del queso asadero, gracias a ello, actualmente contamos el asadero como un producto más de elaboración permanente.

REPORTE DE ACTIVIDADES DE LA PLANTA DE LÁCTEOS
I MARZO - 31 DIC. '84


Ing. Manuel Treviño Cantú

En la Planta de Lácteos de la Facultad de Agronomía de la U.A.N.L., durante el periodo de tiempo comprendido del 1 de Marzo al 31 de Diciembre de 1984, se desarrollaron labores diversas destacando el aumento en producción tanto en el sector de lácteos como en el departamento de frituras, así también, la adquisición de equipo indispensable para ello y el prestar servicio y asesorías al impartir cátedra y desarrollo de tesis.

Las dificultades económicas de la época, imponen y exigen redoblar esfuerzos para mantener el ritmo y no quedarse resagado; esta fué la mística de trabajo durante el año y, gracias a ello, se logró incrementar en 2% el número de litros de leche procesados, aún y que el periodo de comparación para este año es menor; se procesó un total de 268790 litros que se expendieron al público consumidor como leche pasteurizada y envasada en envase de cartón pure pak, como yogurth o en forma de los diferentes tipos de quesos que se han logrado elaborar en la Planta entre los cuales se encuentran como más importantes el queso para untar, el asadero, que a últimas fechas ha adquirido gran aceptación y el ya tradicional queso tipo panela; con esto, se puede decir, que la demanda de queso, por el momento, se encuentra satisfecha, logrando así, una de las metas propuestas y que para poder alcanzarlo, nos vimos en la necesidad de invertir en equipo auxiliar para el procesamiento de quesos. Uno de ellos y tal vez, el más importante, es la marmita de acero inoxidable con capacidad de procesar 100 litros de leche, posee chaqueta de vapor y facilitó en gran medida la preparación del queso asadero, gracias a ello, actualmente contamos al asadero como un producto más de elaboración permanente.

...nuestros productos poseen se logró bastante aceptación.

Por otra parte, se trabajó durante todo el año con el programa de mantenimiento de la envasadora Pure pak, pudiendo así lograr rebasar la cantidad de litros envasados durante el año anterior, meta que también nos habíamos propuesto; con ello, nos vimos en la necesidad de efectuar compras de envase de cartón a Distribuidora de Envases Especializados en Gomez Palacio, Dgo por un total de 200000 durante todo el año.

Fue necesaria también, la adquisición de envase blanco de un litro para yogurth por un total de 10000, logrando de esta manera facilitar su comercialización.

La caldera Myrigo de 30 caballos con que cuenta la Planta y que es parte importantísima en el procesamiento de leche y derivados lácteos, fue objeto de la reposición de 6 tubos flushes que habían dado problemas, gracias a ello y al manejo adecuado, la caldera sigue funcionando en buenas condiciones.

Durante el año han trabajado 4 estudiantes de la especialidad de Químico Bacteriólogo Parasitólogo de la Facultad de Biología, realizando los análisis microbiológicos de la leche marcando la pauta, de esta manera, en el aspecto control de calidad; por su trabajo constante y responsable es que hemos alcanzado la fama de ofrecer al mercado productos de primera clase. Igualmente, 3 estudiantes de la especialidad de Ingeniero en Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía han trabajado en diferentes aspectos sobre producción y optimización de recursos; en estos momentos se encuentra en estudio la obtención de requezón a partir de suero resultante de la elaboración de quesos asadero y panela, esperamos obtener buenos rendimientos y así ofrecer un producto más al mercado.

Durante este periodo de tiempo, se auxilió con equipo y materia prima a dos estudiantes para la elaboración de tesis, mismas que estarán listas a corto plazo. Una de ellas trata sobre las diferentes metodologías utilizadas en la elaboración de quesos tipo asadero, y la otra, sobre la variación de acidez en suero de leche para optimizar rendimiento.

Se efectuó la aportación de 200000 pesos para costear el adiestramiento de estudiantes de Ingeniería en Industrias Alimentarias en Roque, Gto. Ahí adquirieron conocimientos prácticos sobre frutas y vegetales, carnes, leche y derivados lácteos y control de calidad, mismos que a su llegada aplican satisfactoriamente en la Planta de Lácteos o en algún otro campo de su especialidad.

En periodos de clases, se recibieron visitas y realizaron prácticas de diferentes cursos que se imparten en nuestra Escuela: Productividad Agropecuaria, Manejo y Conservación de Productos Pecuarios, Procesado de Alimentos II (Lactología), y se auxilió con equipo a el curso de Procesado de Alimentos I (Carnes) cuando se proceso y produjo jamón, chorizo y salami.

Se continuó ofreciendo gran cantidad de productos varios en la Planta de Lácteos con el propósito de aumentar la afluencia de consumidores. Se manejó alrededor de 5950 trozos de chorizo de cerdo, un total de 6510 huevos de codorniz que se vendieron frescos o en envase de vidrio en escabeche; un total de 1503 Kilogramos de pollo de leche, carne de cerdo, res y carnero; además, se trabajó con una gran cantidad de diferentes hortalizas enviadas de los campos de la Facultad; con esto, se atrajo en buen número a consumidores nuevos y debido a la alta calidad que todos nuestros productos poseen se logró bastante aceptación.