

TRABAJO DE CAMPO:

-VISITA AL ESTABLECIMIENTO

GANADERO

SANCHEZ

LAS S.A.



COOPERATIVA

TAMBORA

LA VIDAL

NOTA

SITUADO EN

SAN MARCELIN

-RECOLECCIÓN DE DATOS A TRAVÉS DE UN BREVE CUESTIONARIO A LOS TRABAJADORES DEL ESTABLECIMIENTO SOBRE LAS ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO

PREGUNTAS

1-¿ DE DONDE LLEGAN LAS VACAS QUE VIVEN EN EL ESTABLECIMIENTO?

ALGUNAS LLEGAN

DEPARTAMENTO

COMUNIDAD O SAN MARCELIN

DE LA MAYORÍA

NACEN EN EL TANKO

NOTA

2_ ¿CÓMO LAS ALIMENTAN Y CON QUÉ FRECUENCIA?

COME EN PASTO EN

FARDO ALIMENTO

BALANZADO.

DOS VECES POR

DÍA Y TOMAR MUCHA

AGUA



3. ¿DE QUÉ MANERA EXTRAEN LA LECHE?

SE ORDENAN LOS
VICIOS POR DÍAS CON
ORDEN AUTOMÁTICO
AUTOMÁTICO

4. ¿QUÉ SUCEDE LUEGO? ¿CÓMO ES TRANSPORTADA?

SE LLEVA LA LECHE
A ENFRIAR EN
TANQUES POR
CANTIDAD DE
ACAPONONIA

5_ ¿QUIENES SON SUS COMPRADORES?

SE VENDE AL P
PARA LOS MEDIANOS
& TAMBIEN TIEN
ENE NE EL TAND
UN LOCAL PARA LA
VENA AL PUBLICO

6_ ¿QUE PRODUCTOS SE ELABORA CON LA LECHE?

QUESO JARVIS
PIRROTAR DE
MAI DULCE
DE LECHE

7. ¿CUANTOS AÑOS SUELEN VIVIR LAS VACAS?

VEVEN APROXIMAMENTE

VEINTI O AÑOS

8. ¿CUANTAS VECES POR DIA SE ORDEÑAN LAS VACAS?

DOS VECES POR DIA

VNA A LAS 08:00 AM
Y LUEGO A LAS 02:00
PM AM 4

9_¿QUE CANTIDAD DE LECHE SE PRODUCE POR VACA?

CADA VACA PRODUCE
20/25 LITROS POR
DIA.

10_¿ COMO LLEVAN A CABO LA IDENTIFICACION DE CADA VACA?

LAS IDENTIFICAN
CON PLASTICO
INSUSCEPTIBLES
QUE TIENEN UN
NUMERO
ESTO PLASTICO