

INFORME N°001-PEIA/IESTP”M”2023

A : Mg. Elsa Luisa Aquino Castro
Directora General del IESTP “MARCO”
DEL : Ing. Elida HUAMÁN VILA
Docente del P.E. Industrias Alimentarias
ASUNTO : Remito informe de trabajo de visita a la UNCP –FAIIA
FECHA : Marco, 03 de junio del 2023

Me es grato dirigirme a Ud. Para saludarla informar sobre la visita a la UNCP de la facultad de Ingeniería en industrias alimentarias en la unidad didáctica de productos cárnicos e hidrobiológicos con los estudiantes del III semestre el día miércoles 30 de junio, autorizado por la coordinación académica del programa de estudios de industrias alimentarias:

- ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ
- BAQUERIZO CASAS, ALFREDO
- BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY
- HILARIO INGA, MELANY MARICIELO
- HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA
- MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN
- PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO

Es todo cuanto le informo para su conocimiento y fines pertinentes.
Atentamente,



Ing. Elida HUAMAN VILA

INFORME DE VISITA A LA UNCP

SEMESTRE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EMPRESA	UNIDAD DIDACTICA	PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLÓGICOS	
			PROGRAMA DE ESTUDIOS	IND. ALIMENTARIAS	
III	IESTP MARCO	UNCP	CIUDAD	TAMBO-HUANCAYO	
			DIRECCIÓN	Mariscal Castilla	
ACTIVIDAD: VISITA TECNICA DE ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS Salchicha de cerdo					
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: Elaboración de salchicha de cerdo					
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> Conocer las operaciones de elaboración de la salchicha Elaboración del producto Manipulación de equipos Aplicación de las BPM 				
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 h y 30 min	HORA DE INICIO	8:00 am	HORA FINAL	3:30 pm
AMBIENTE	Laboratorio de Tecnología de alimentos con el docente el Ing. José Luis Solis Rojas				
MATERIA PRIMA E INSUMOS	Carne de cerdo, grasa dura de cerdo, almidón, sal de cura, polifosfato, saborizante, papicra, ají mirasol, pimienta negra, comino, hielo				
APRENDIZAJE ESPERADOS					
SE CUMPLIERON LOS OBJETIVOS	SI	X	NO		
<p>¿Qué hice bien? Se cortó la carne en cubos, se realiza el escaldado a una temperatura de 70 a 75°C por un tiempo de 30 min, luego el shock térmico cambio brusco de temperatura alta a baja, en una tina con agua corriente.</p>					
<p>¿Qué aprendí con esta actividad? Manipulación de maquinarias cutter, moledora de carne y embutidora de acero de inoxidable-ASI 16</p>					
RECOMENDACIONES					
<ul style="list-style-type: none"> Retorno a la UNCP para realizar otros productos Cumplir con los acuerdos de convivencia Prestar atención para el uso de equipos Estar atentos y pendientes durante la elaboración del producto 					

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

