



UNIVERSIDAD SAN CARLOS DE GUATEMALA
ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA
-ENCA-



FACULTAD DE AGRONOMÍA
INGENIERA EN INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y FORESTAS
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)

INFORME DE RESULTADOS PARA LA ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE
AGRICULTURA -ENCA-

Convenio Número 5-2024 de Subvención
Acuerdo 03-2018 Consejo Directivo ENCA

Periodo: mayo

f: Ana Paula Ramírez Santizo
Estudiante de EPS

f: Ing. Agr. Primo Miranda
Coordinador de producción



Actividades realizadas y resultados
a. Apoyo en el área de planta de lácteos y otros procesos en área de producción para ENCAMarket y Cocina.

No.	Actividad	Mayo				Descripción de la actividad	Resultados	Observaciones
		1	2	3	4			
1	Elaboración queso fresco					Se realizó el proceso de obtención de queso fresco a partir de leche recién ordeñada la cual en planta fue pasteurizada, descremada, cuajada, molido de la cuajada, salado y empaclado.	Quesos frescos para acopio y cocina	La cantidad de leche procesada ha aumentado en el mes debido al mejoramiento de alimento siendo un mínimo de 400 lt y máximo de 800 lt diarios.
2	Elaboración queso de pita					Se realizó el proceso de obtención de queso de pita utilizando leche recién ordeñada la cual en planta fue pasteurizada, se utilizó ácido acético para la separación de queso y suero, cocción del suero, lavado del cuaje, salado, cortado, empaclado y almacenado.	Queso pita para acopio y cocina.	
3	Elaboración queso de capas					Se realizó la elaboración de queso de capas utilizando leche recién ordeñada la cual en planta fue pasteurizada, descremada, cuajada, molido dos veces, salado, empaclado y almacenado.	Queso de capas para acopio y cocina.	

4	Elaboración de Yogurt	Se realizó la elaboración de yogurt a partir de mitad de leche entera y mitad leche descremada, se utilizó mezcla de azúcar y estabilizante, cultivo láctico, mermelada y se procedió a envasar y almacenar.	Yogurt para acopio y cocina.	
5	Apoyo en la limpieza y clasificación de huevos.	Se limpiaron y clasificaron por pesos los huevos recolectados para su debido embalaje	Huevos clasificados para acopio y cocina.	
6	Apoyo en el área de carpintería para elaboración de marcos para papel.	Colaboración en el proceso de elaboración de 3 marcos de madera para hacer nuevas hojas de papel.	3 marcos de madera con malla, tamaño 25x20 cm	
7	Proceso de envasado de miel	Pasteurizado de miel a 60°C, envasado y limpieza de botellas de miel para su venta en acopio.	Envasado de 77 botellas de miel de 750 ml procedente de 2.5 canecas	La cantidad de botellas puede variar debido a que algunas canecas pueden estar mas llenas que otras.
8	Apoyo en la limpieza del sector del apiarío	Apoyo en la limpieza y mantenimiento de colmenas, recogiendo basura, colocando techos a las colmenas y un conteo de las colmenas actuales	Se contabilizaron 38 colmenas ya castradas.	
9	Elaboración de mayonesa	Se realizaron pruebas y formulaciones para la obtención de mayonesa a partir de huevos procedentes del área de producción.	Por cada 40 huevos se obtiene una cantidad de 22 lb de mayonesa	Se logró estandarizar la formula después de 2 pruebas

10	Ordenamiento de envíos y clasificación			Apoyo en la clasificación de envíos de las diferentes áreas de producción y sus productos para el cierre de mes.		
11	Apoyo en el módulo de cárnicos			Monitoreo de estudiantes en el área de rastreo para módulo de cárnicos.		
12	Capacitación a personal de área de agroindustria sobre BPM's			Capacitación a personal de área de agroindustria y producción (planta cárnicos, frutas y hortalizas, acopio y lácteos).	Duración de la capacitación de 1 hora con el desarrollo de un examen al personal.	

Anexos



Imagen 1. Pruebas para la elaboración de mayonesa

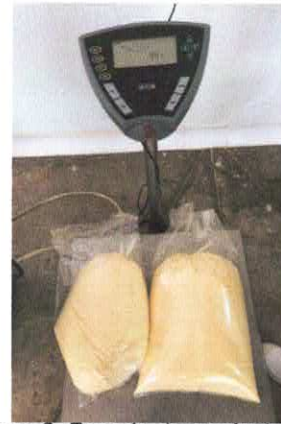


Imagen 2. Pesado de producto final de mayonesa



Imagen 3. Envasado de mayonesa para prueba de tiempo de vida.



Imagen 4. Apoyo en limpieza y mantenimiento de colmenas.



Imagen 5. Pasteurización y envasado de miel



Imagen 6. Apoyo en la elaboración de marcos de madera



Imagen 5. Limpieza y clasificación de huevos.



Imagen 6. Procesamiento de productos lácteos.