



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: junio

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 600lt a 1000 lt.
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 de queso 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, esencia y se procedió a envasar y almacenar.	Yogurt para acopio y cocina.	
5	Elaboración de queso oreado				Se realizó el proceso de queso oreado a partir de leche descremada y leche entera, se procedió a obtener la cuajada, añadir sal y colocar en los botes con orificio para su prensado.	Queso oreado para acopio.	
6	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.	Limpieza mínima de 60 cartones 2 veces por semana.
7	Apoyo en el área de investigación en la elaboración de papel				Apoyo en el proceso de elaboración de papel a partir de celulosa reciclada.	obtención de 5 hojas de papel.	
8	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 61 botellas de miel de 750 ml procedente de 2 canecas	Se obtuvo un rendimiento de 30 botellas de 750 ml por caneca. Esta debe de estar llena.
9	Elaboración de dulce de leche				Elaboración de dulce de leche a partir de 2 litros de leche, azúcar, bicarbonato, estabilizante y vainilla	A partir de 2 litros se obtuvo un rendimiento de 1 libra de dulce de leche.	En la segunda prueba se utilizó estabilizante y se redujo la cantidad

10	Elaboración de mayonesa picante	Se realizaron pruebas y formulaciones para la obtención de mayonesa picante a partir de huevos procedentes del área de producción y de salsa picante.	Por cada 40 huevos se obtiene una cantidad de 22 lb de mayonesa y 50 g de salsa picante.	Se logró estandarizar la formula después de 2 pruebas	de azúcar.
11	Orden de envíos y clasificación	Apoyo en la clasificación de envíos de las diferentes áreas de producción y sus productos para el cierre de mes.			
12	Elaboración de mantequilla	Elaboración de mantequilla con sal y mantequilla con ajo.	Se obtuvieron 2 libras de mantequilla a partir de 2 litros de crema.		
13	Apoyo en el área de rastro	Capacitación a personal de área de agroindustria y producción (planta cármicos, frutas y hortalizas, acopio y lácteos).	Duración de la capacitación de 1 hora con el desarrollo de un examen al personal.		
14	Desarrollo de carteles	Se realizaron propuestas de carteles para el armado de la pasteurizadora y su uso.			





Imagen 5. Elaboración y envasado de yogurt



Imagen 6. Apoyo en la elaboración de quesos



Imagen 5. Limpieza y clasificación de huevos.



Imagen 6. Proceso de elaboración de mantequilla



Imagen 5. Propuesta de carteles