



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: julio

f: Ana Paula Ramirez 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 empackado.  | 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, empackado 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, empacado 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.<br>Se reformuló la receta para el mejoramiento de la calidad evitando grumos en el producto final. | 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 veces por semana. |
| 7 | Elaboración de recetario lácteo                 |  |  |  | Se realizó una propuesta de un recetario lácteo indicando los cambios o mismos procesos de elaboración de productos.  | Recetario PDF para posteriormente ser impreso. |  |

|    |   |  |  |  |   |   |  |
|----|---|--|--|--|---|---|--|
| 8  | Investigación del suero                                 |  |  |  | Inicio de investigación para la limpieza de suero lacteo residual procedente de                             |   |  |
| 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 de azúcar. |
| 10 | Apoyo en planta de frutas y verduras                    |  |  |  | Apoyo en la elaboración y envasado de productos.  | Se realizaron 132 libras de salsa y 85 libras de chimichurri para área de venta y cocina. |  |
| 11 | Limpieza y abastecimiento de bodega                     |  |  |  | Se realizó un abastecimiento de productos en el área de bodega los cuales se acomodaron y organizaron-      | Apilamiento de 30 cajas de envases.   |  |
| 12 | Apoyo en el área de rastro y revisión de semen de cerdo |  |  |  | Se apoyó en el destace de cerdo y en la revisión de semen para inseminación.                                | Apoyo en el destace de 2 cerdos   |  |
| 13 | Cosecha de zanahorias                                   |  |  |  | Se ayudó a cosechar zanahorias para la elaboración de mermelada   | Cosecha de 72 zanahorias  |  |
| 14 | Prueba en la elaboración de té frío                     |  |  |  | Se realizó pruebas para el aprovechamiento de esencia de té de durazno                                      | 2 pruebas de té frío de durazno   |  |

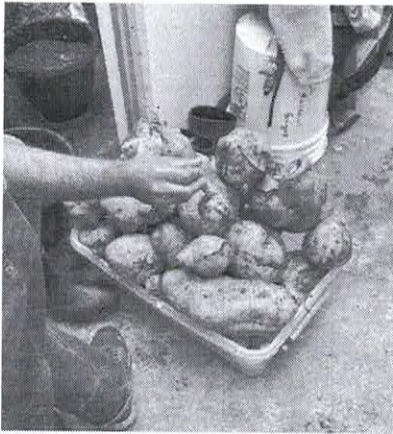
## Anexos



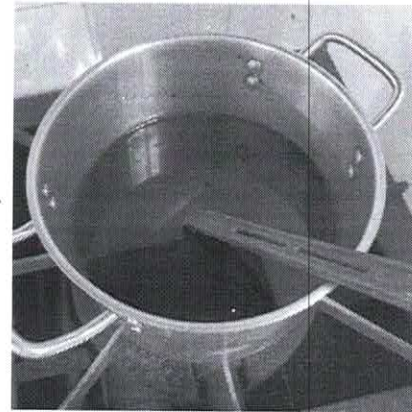
*Imagen 1. Investigación de limpieza de suero*



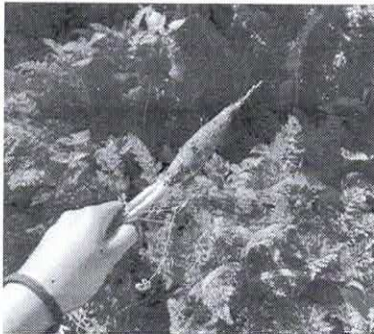
*Imagen 2. Prueba de elaboración de dulce de leche*



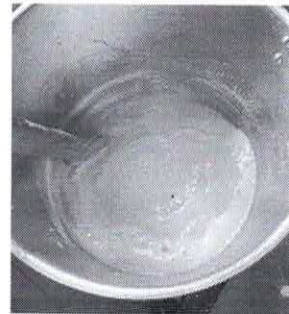
*Imagen 3. Limpieza de camote cosechado*



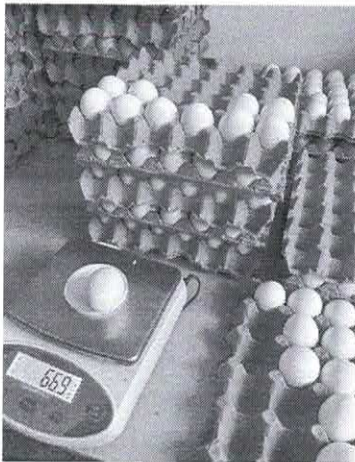
*Imagen 4. Prueba de té frío*



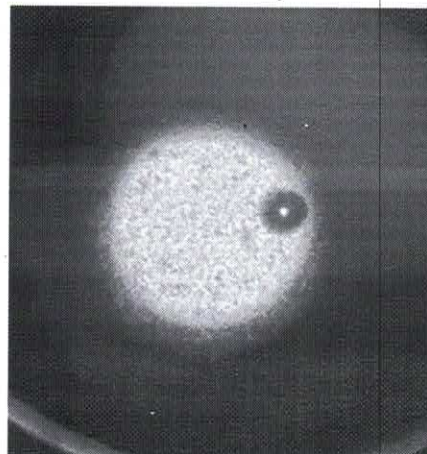
*Imagen 5. Cosecha de zanahoria para mermelada*



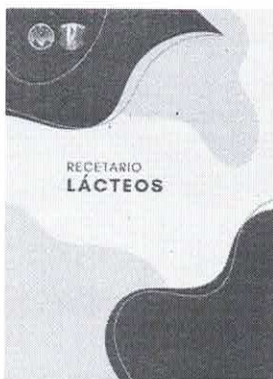
*Imagen 6. Apoyo en la elaboración de quesos*



*Imagen 5. Limpieza y clasificación de huevos.*



*Imagen 6. Evaluación de semen*



*Imagen 5. Propuesta de recetario lácteo*