



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 de Subvención 10-2024

Acuerdo 03-2018 Consejo Directivo ENCA

Periodo: Julio

f: Diego José Avalos García
Estudiante de EPS



f: Ing. Agr. Primo Miranda
Coordinador de producción

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 1. Actividades y resultados, semana 1 a 4.

No	Actividad	Descripción de las actividades				Resultados	Observaciones
		1	2	3	4		
1	Orden y limpieza en la bodega de almacenamiento					Mayor orden y limpieza en las diferentes áreas.	Se sugiere emplear métodos para minimizar la humedad en la bodega de suministros para evitar propagación de plagas, hongos y deterioro de productos.
2	Apoyo en el sacrificio de cerdos					Se obtuvieron piezas de carne de 12 cerdos, divididos en dos días.	
3	Limpieza de huevos					Cartones de huevos limpios y listos para su preparación destinados para acopio y cocina.	
4	Elaboración de chorizo					Se obtuvieron bolsas de chorizo de cien unidades	El proceso de amarre tiene al

				preparación, limpieza y desinfección de los equipos y maquinaria a utilizar. Se prepararon las materias primas (carne, soya, sales y condimentos) y se procesaron según las indicaciones dadas. Amarre y empaque al vacío de los chorizos, limpieza y desinfección final.	destinadas a cocina y paquetes individuales (6 unidades) destinadas para el acopio.	retraso debido a la inexperiencia de realizar amarrado manual.
5	Elaboración de longanizas			Se apoyó en la preparación general de la longaniza, desde la preparación, limpieza y desinfección de los equipos y maquinaria a utilizar. Se prepararon las materias primas (carne, soya, vegetales, sales y condimentos) y se procesaron según las indicaciones dadas. Amarre y empaque al vacío de las longanizas, limpieza y desinfección final.	Se obtuvieron bolsas de longanizas de cien unidades destinadas a cocina y paquetes individuales (6 unidades) destinadas para el acopio.	
6	Empaque de chorizos y longanizas			Se empacó al vacío bolsas de chorizos y longanizas de seis unidades.	Paquetes de chorizos y longanizas destinadas al acopio	
7	Elaboración de propuesta de recetario para las plantas de			Se elaboró la propuesta de recetario actualizado para la planta de cármicos, frutas y hortalizas.	Se obtuvo el diseño del recetario previo a su impresión.	Se deben autorizar para poder imprimirlos y colocarlos en

	cárnicos y frutas y hortalizas					las plantas.
8	Apoyo en la elaboración de productos lácteos		Se apoyó en la elaboración de productos lácteos, desde el abastecimiento de leche hasta los procesos de empaque.	Se desarrollaron quesos frescos, quesos de pita, queso oreado, yogurt, crema de leche y requesón.		
9	Elaboración y reformulación de pruebas de coctel de vegetales		Se formuló y elaboró una formulación de prototipo de coctel de vegetales, uno de los diseño y formulación de productos propuestos	Se obtuvieron puntos de mejora en la formulación y elaboración.		
10	Elaboración y formulación de prueba de bebida de piña		Se formuló y elaboró una formulación de prototipo de bebida de piña, uno de los diseño y formulación de productos propuestos	Se obtuvieron puntos de mejora en la formulación y elaboración.		
11	Análisis fisicoquímico de la propuesta de nuevos productos		Se les realizaron análisis fisicoquímicos a las propuestas de los nuevos productos. Sólidos (Grados brix), acidez titulable, contenido de Cloruro de Sodio.	Se obtuvieron datos sobre las diferencias de productos comerciales respecto a las características fisicoquímicas de los productos propuestos.		
12	Elaboración de salsa roja		Se elaboró salsa roja para la elaboración de poyo en adobado	Se prepararon 55 libras de salsa roja destinadas para la preparación de pollo en adobado		
13	Empaque de chile en		Se envasó chile en escabeche destinado para el centro de	22 libras de chile en escabeche envasado		

escabeche			ventas		
-----------	--	--	--------	--	--

Anexos

Figura 1. Elaboración de salsa roja.

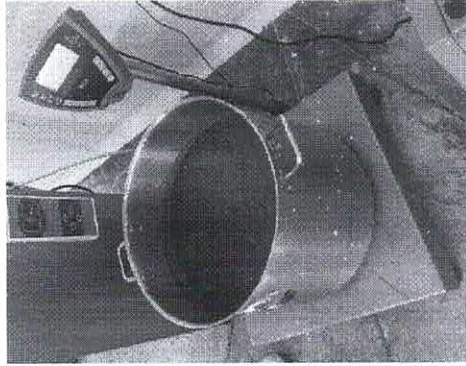


Figura 2. Elaboración de chorizos y longanizas



Figura 3. Envase de chile en escabeche

Figura 4. Orden de la bodega de suministros

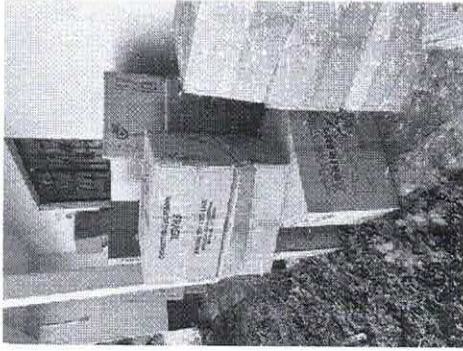
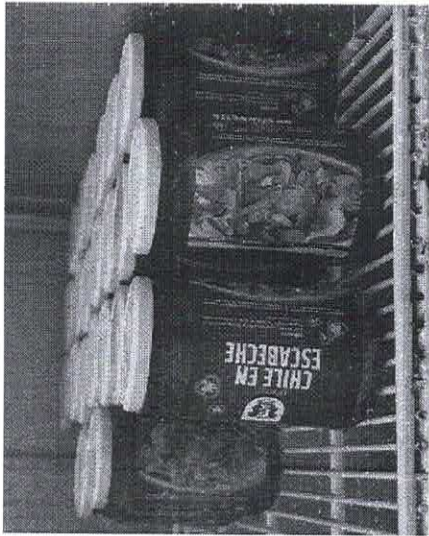


Figura 5. Recetario actualizado frutas, hortalizas y planta de cárnicos

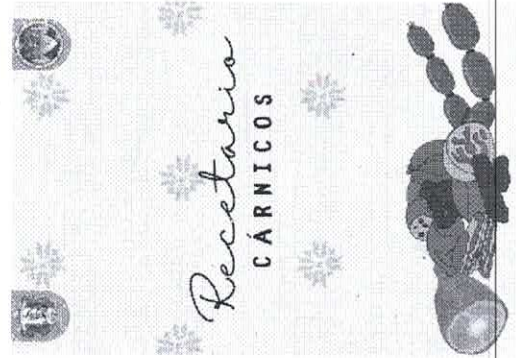
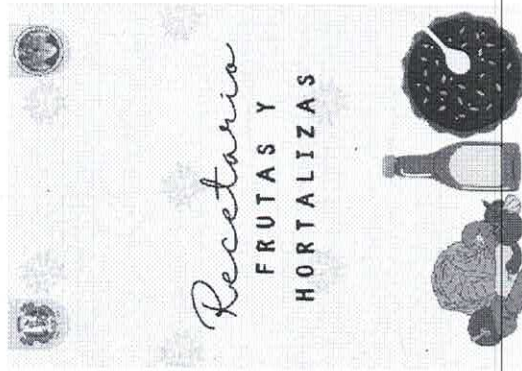
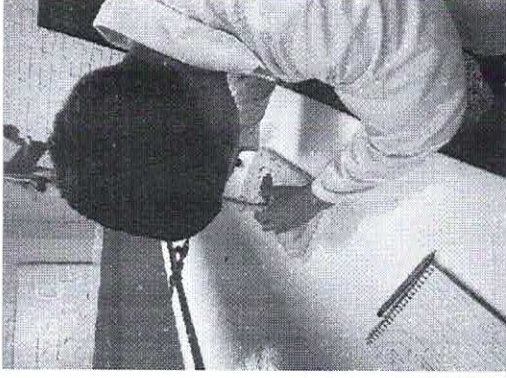
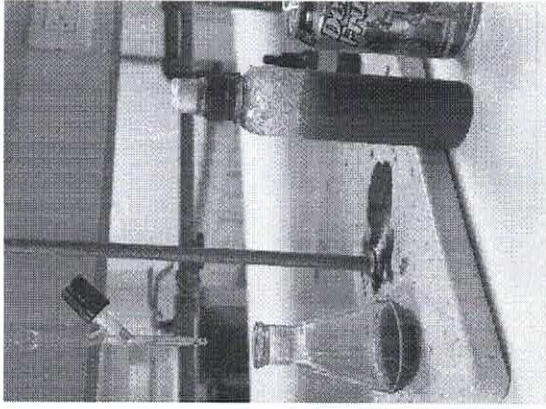


Figura 6. Titulación de jugo de tomate y análisis fisicoquímico



Características fisicoquímicas de la prueba del jugo de tomate

Sólidos solubles (Brix)	Acidez titulable	Contenido de Cloruro de Sodio
5	0.62 %	3 g/100 g