



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: agosto

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	Agosto				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 empacado.	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, empacado 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. 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 planta de cárnicos	Se apoyó en el empaqueo de pollo, elaboración de pasta para longanizas y chorizos.	Longanizas, chorizos, pollo adobado.	
7	Elaboración de pruebas de aceptabilidad de productos en el centro de acopio	Pruebas de aceptación de mantequilla y dulce de leche a consumidores del centro de acopio.	Se realizaron 50 pruebas	
8	Formatos para registro de capacitaciones	Formato con descripción 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	En la segunda prueba se utilizó estabilizante y se

					libra de dulce de leche.	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	Reordenamiento de oficina del área de agroindustria			Orden de registros y mobiliario de la oficina de agroindustria.		
12	Limpieza de materia prima para frutas y hortalizas			Limpieza de perejil, tomate, cebolla y cilantro para elaboración de chimichurri.		
13	Apoyo en el ordenamiento de envíos de agroindustria			Clasificación de los envíos de agroindustria.		
14	Apoyo en el módulo de miel y café			Apoyo en la enseñanza de envasado de miel y limpieza del área a los alumnos de agroindustria.		
15	Apoyo en el módulo de lácteos			Se delegaron las actividades de módulo de lácteos a estudiantes de primer año de segundo semestre.		

Anexos



Imagen 1. Envasado de miel



Imagen 2. Limpieza del área de procesamiento de miel



Imagen 3. Pruebas de aceptación de productos nuevos



Imagen 4. Reordenamiento de espacio de oficina de agroindustria





Imagen 6. Apoyo en el procesamiento de pollo adobado

Imagen 5. Procesamiento de guacamole y otros procesos en frutas y hortalizas

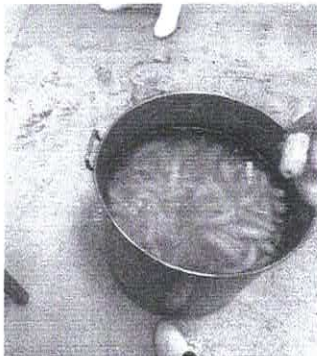


Imagen 5. Limpieza de materia prima

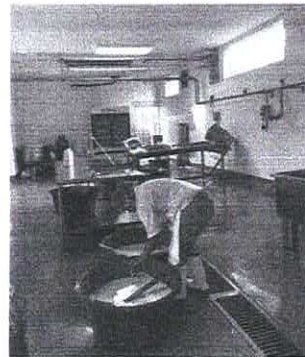


Imagen 6. Elaboración de queso pita