



Universidad de San Carlos de Guatemala –USAC-  
Escuela Nacional Central de Agricultura –ENCA-  
Facultad de Agronomía  
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-



INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES PARA LA ESCUELA NACIONAL  
CENTRAL DE AGRICULTURA –ENCA- BAJO SUBVENCIÓN Y  
PROGRAMACIÓN DE DESEMBOLSOS.

Convenio Número 18-2024 de Subvención  
Acuerdo 03-2018 Consejo Directivo ENCA

X

José Carlos Osorio Enriquez  
Epesista

X

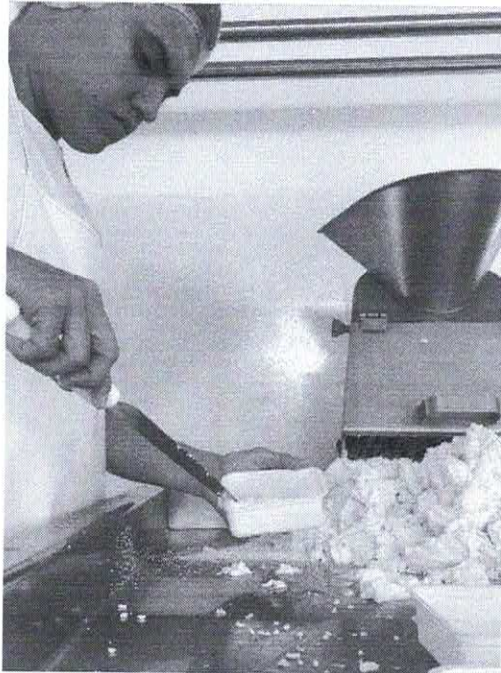
Ing. Agr. Primo Miranda  
Coordinador de Producción



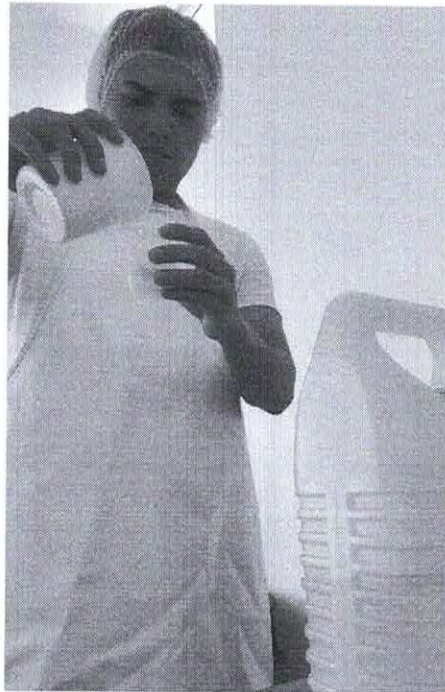
Periodo: octubre 2024

No.	ACTIVIDAD	Septiembre				DESCRIPCIÓN	RESULTADO	OBSERVACIONES
		1	2	3	4			
1	Registro de datos de las plantas de agroindustria					Se registraron los datos de producción diarios de las plantas de agroindustria.	Se registraron los datos de producción y rendimiento obtenidos diarios en cada planta, llenando los formatos requeridos.	
2	Elaboración de queso fresco					Producción de queso fresco a partir de leche semidescremada, cuajo y sal.	Queso fresco producido enviado al área de cocina y de acopio de la Escuela.	
3	Elaboración de queso de capas					Producción de queso de capas a partir de leche entera, cuajo y sal.	Queso de capas producido enviado al área de cocina y de acopio de la Escuela.	
4	Elaboración de yogurt					Producción de yogurt a partir de leche entera, estabilizante, azúcar y cultivo/repique.	Yogurt de sabor de fresa, calabaza y natural producido enviado al área de cocina y de acopio de la Escuela.	
5	Elaboración de queso de pita					Producción de queso fresco a partir de leche entera, ácido acético, suero de leche y sal.	Queso de pita producido enviado al área de cocina y de acopio de la Escuela.	

6	Elaboración de fiambre		Preparación y corte de materia prima para el fiambre.	Se apoyó con la elaboración de fiambre con el corte de materia prima y empaclado del producto para la venta.	Fiambre enviado a acopio.
7	Elaboración de queso oreado		Producción de queso oreado a partir de leche entera, cuajo y sal. Con una maduración de 8 días en la planta.	Queso oreado producido enviado al área de cocina y de acopio de la Escuela.	
8	Desarrollo de servicio sobre etiquetado nutricional para los productos lácteos.		Verificación de las normativas para el etiquetado nutricional de los productos lácteos elaborados.	Formato de etiquetado nutricional según el normativo de RTCA.	Apoyo con la normativa RTCA y FDA sobre etiquetado nutricional.
9	Desarrollo de bebida saborizada con el suero de leche		Inicio de la investigación en la elaboración de productos con suero de leche.	Primeras pruebas de formulación para la bebida saborizada con el suero de leche.	Muestras enviadas para la realización de análisis.
10	Ordenamiento de bodega de suministros para el área de agroindustria.		Se ordenó y limpió la bodega de almacenamiento de insumos para el área de agroindustria.	Bodega ordenada con un mejor alcance y aprovechamiento de los espacios.	



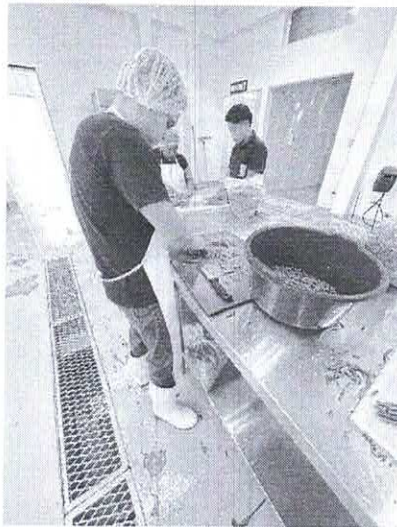
*Ilustración 1. Empacado de requesón*



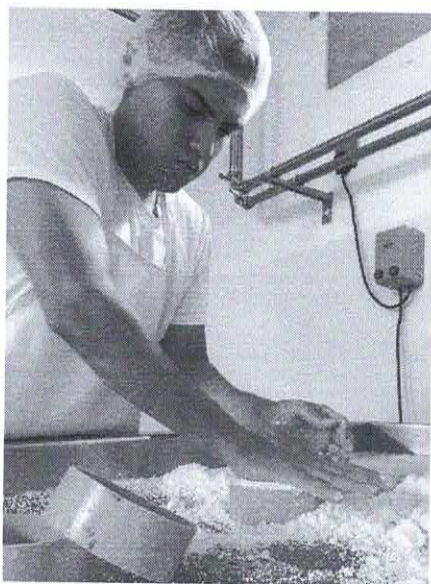
*Ilustración 2. Pesaje de materia prima para elaboración de quesos.*



*Ilustración 3 y 4. Ordenamiento y limpieza de bodega de materia prima de agroindustria*



*Ilustración 5. Picado de verdura para el fiambre.*



*Ilustración 6. Empacado de queso oreado.*