

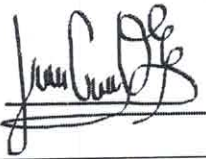


Universidad de San Carlos de Guatemala –USAC-
Escuela Nacional Central de Agricultura –ENCA-
Facultad de Agronomía
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-



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: septiembre 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, zanahoria, 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	Apoyo en la planta de frutas y hortalizas.	Limpieza de tomate y despulpe de aguacate para la elaboración de salsas.	Se apoyó con la limpieza y despulpe de aguacate para elaboración de salsa de aguacate y limpieza de tomate para distintas salsas.
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	Recepción de yogurt saborizado con pure de calabaza	Yogurt enviado para pruebas.	Pruebas de yogurt de calabaza para la venta en acopio y mandado a cocina.
9	Inicio de investigación del etiquetado nutricional para los productos elaborados en la planta de lácteos	Verificación de las normativas para el etiquetado nutricional de los productos lácteos elaborados.	Primeros borradores del formato para la etiqueta nutricional a elaborar para los productos. Primeros envíos de muestras para el área de acopio y cocina del nuevo sabor del yogurt
10	Ordenamiento y reabastecimiento de los materiales e insumos para bodega de lácteos.	Se ordenó y reabasteció la bodega de recepción de materia prima para empaque de productos.	Apoyo con la normativa RTCA y FAO sobre etiquetado nutricional. Bodega abastecida y ordenada con bandejas y vasos para empaque de los productos elaborados.

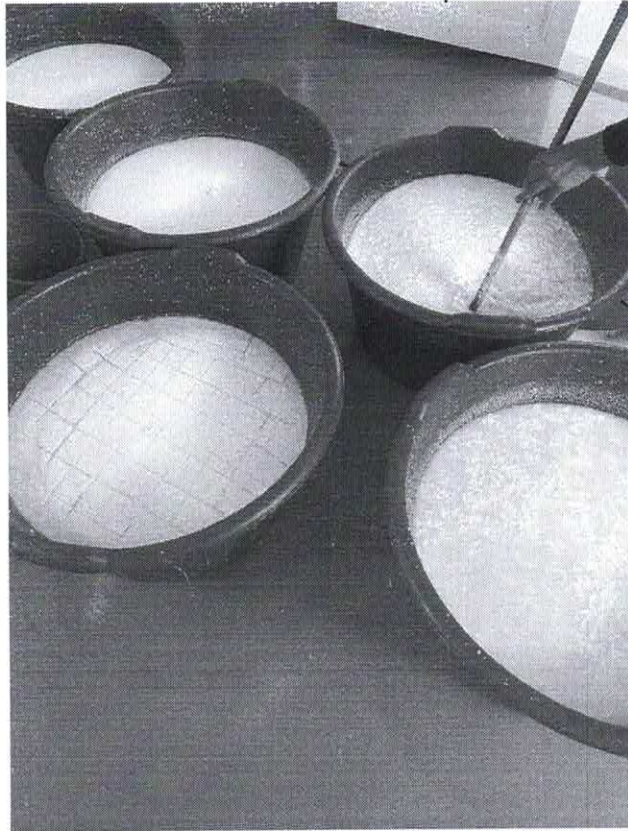


Ilustración 1. Elaboración de queso de pita



Ilustración 2. Elaboración de queso de capas



Ilustración 3 y 4. Ordenamiento y abastecimiento del material de empaque

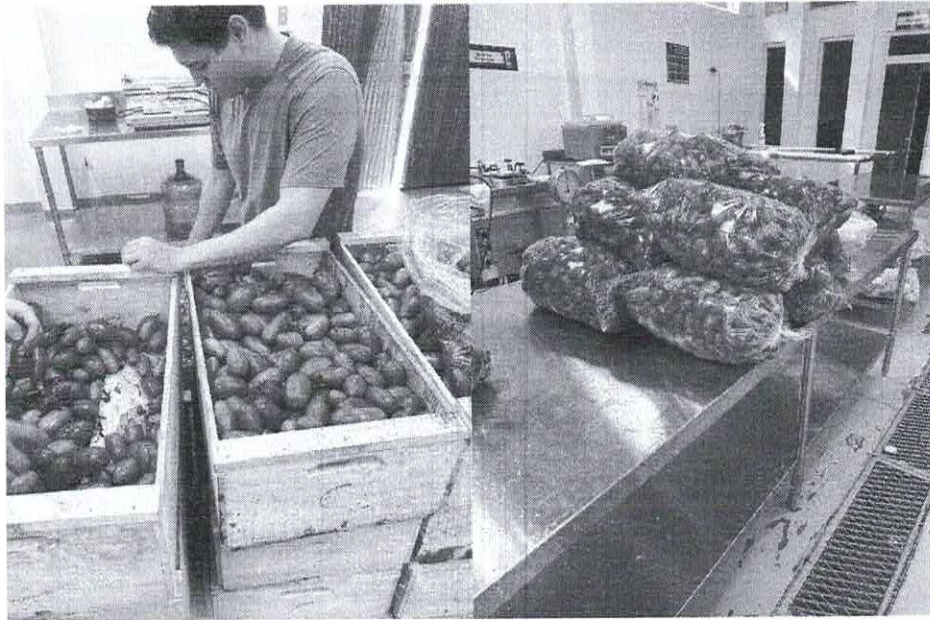


Ilustración 5 y 6. Limpieza de tomate para el área de frutas y hortalizas



Ilustración 7 y 8.. Elaboración de yogurt sabor calabaza