



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: febrero 2025

No.	ACTIVIDAD	Febrero				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 y queso de capas con leche de cabra					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 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.	
5	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.	
6	Empaque de requesón y crema					Producción y empaque de requesón a partir del suero de leche y empaque de crema.	Requesón y crema producido enviado al área de cocina y de acopio de la Escuela.	

7	Pruebas sensoriales del helado con suero de leche.		Conocer las preferencias de los estudiantes ante dos muestras de helado con suero de leche.	Análisis sensorial de los helados elaborados para aceptar una formulación	Análisis para la investigación.
8	Análisis fisicoquímicos y pruebas de estabilidad al helado.		Determinar la vida útil del helado elaborado a partir del suero de leche.	Pruebas de estabilidad mediante los análisis fisicoquímicos realizados durante un periodo de 12 días.	Análisis para la investigación.
9	Apoyo en la planta de cárnicos		Se ayudó en la planta de cárnicos en el embutido de longanizas y el desposte de carne de cabra.	Longanizas producidas enviadas al área de cocina y de acopio de la Escuela.	
10	Apoyo en la planta de frutas y hortalizas.		Se ayudó en la planta de frutas y hortalizas en la elaboración de bebidas y mermeladas para las áreas de la Escuela.	Bebidas y mermeladas producidas enviadas al área de cocina y de acopio de la Escuela.	
11	Elaboración de yogurt		Producción y empaque de yogurt a partir de leche semi descremada, azúcar y cultivos lácticos.	Yogurt producido enviado al área de cocina y de acopio de la Escuela.	



Ilustración 1. Empacado de queso fresco para cocina



Ilustración 2. Empacado de queso de capas de cabra para acopio.



Ilustración 3. Análisis sensorial realizado para el helado.

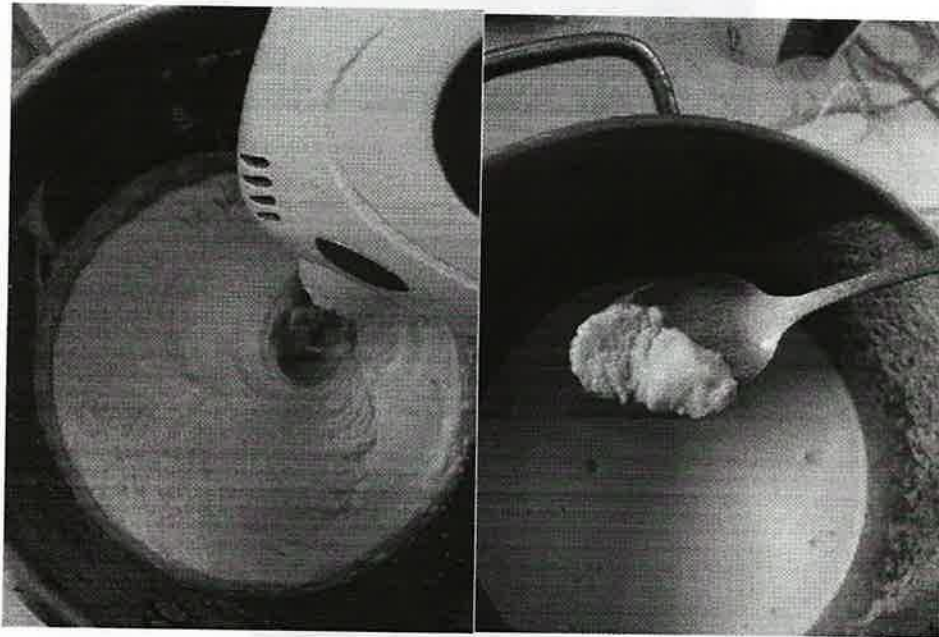


Ilustración 4. Helado de vainilla con el suero de leche.



Ilustración 5. Queso oreado para acopio.

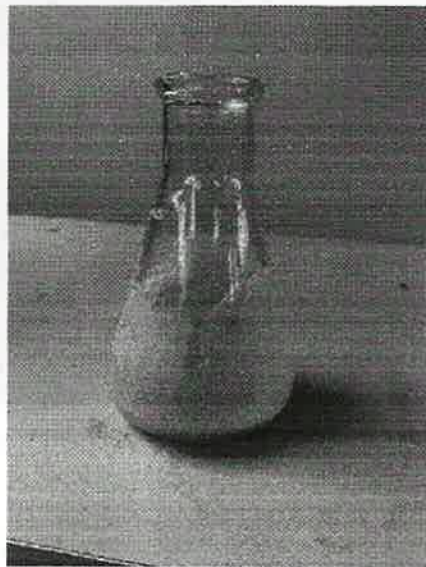


Ilustración 6. Toma de análisis físicoquímico para el helado de suero de leche.



Ilustración 7. Elaboración de yogurt.

