



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA




-ENCA-

FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO -EPS-

INFORME DE RESULTADOS PARA LA ESCUELA NACIONAL CENTRAL
DE AGRICULTURA -ENCA-, BAJO SUBVENCIÓN Y
PROGRAMACIÓN DE DESEMBOLSOS

Periodo: Octubre

f. 

Ana Sofía Cardona Reyes

Estudiante EPS

f.  

Ing. Primo Rafael Miranda Castellanos

Coordinador de Producción



OCTUBRE

INFORME MENSUAL DE LABORES

No.	ACTIVIDAD	Octubre					DESCRIPCIÓN	RESULTADO	OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5			
1	Elaboración de queso fresco						Se realizó la homogenización de la leche, cuajado, drenaje del suero, molienda, salado, envasado y refrigeración. El producto fue destinado para consumo interno y centro de ventas.	En este periodo se elaboró queso fresco 6 veces. En total se utilizaron 2278 litros de leche, para la obtención de 657 quesos.	
2	Elaboración de queso de capas						Se realizó la homogenización de la leche, cuajado, drenaje del suero, salado, envasado y refrigeración. El producto fue destinado para consumo interno y centro de ventas.	En este periodo se realizó queso de capas 7 veces. En total se utilizaron 1680 litros de leche, obteniendo 483 quesos.	



COORDINACIÓN DE PRODUCCIÓN
| PRODUCCIÓN ANIMAL

3	Elaboración de queso de pita					<p>Se utilizó leche acidificada, realizando elevación de temperatura, cuajado, desuerado, lavado, estirado, envasado y refrigeración del producto para consumo interno y centro de ventas.</p>	<p>En este periodo se realizó queso de pita 5 veces. En total se utilizaron 1496 litros de leche, para la obtención de 295 quesos.</p>	
4	Elaboración de yogurt					<p>Se agregó azúcar y estabilizante a la leche para su posterior pasteurización. Se disminuyó la temperatura a través de baño maría para incorporar lactobacilos. 4 horas después, se procedió a envasar y almacenar.</p>	<p>Se realizó el proceso de elaboración de yogurt 4 veces. Se utilizaron 180 litros de leche, obteniendo 180 litros de yogurt.</p>	
5	Elaboración de fiambre					<p>Se tomó como referencia las cantidades de ingredientes utilizadas en el año 2022. Se procedió a cortar, cocer y homogenizar los materiales con la adición de vinagre para su maduración. Posteriormente</p>	<p>Utilización de ingredientes producidos en la ENCA, para la obtención de 200 libras de fiambre.</p>	



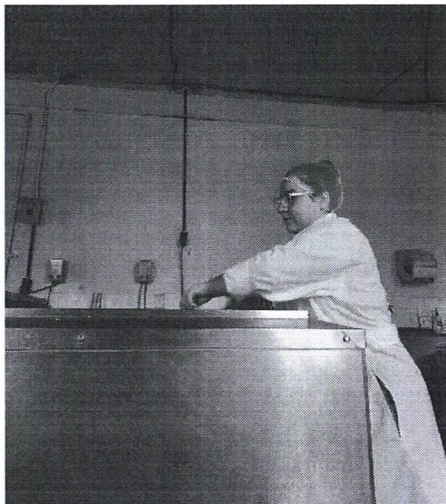
COORDINACIÓN DE PRODUCCIÓN | PRODUCCIÓN ANIMAL

6	Prueba queso tipo cheddar					Se utilizaron 5 litros de leche para definir una nueva receta para la elaboración de queso tipo cheddar.	Obtención de 1500 ml de queso tipo cheddar.	Se realizará una nueva prueba con vinagre obtenido de la planta de hortalizas
7	Prueba bocconcinnis					Se utilizaron 5 litros de leche para la creación de una nueva presentación del queso de pita. Se realizaron bocados que se colocaron en un frasco de vidrio, conteniendo el queso, salmuera, aceite, tomate y ajo.	Obtención de 2 frascos de 500 ml de bocconcinnis.	Se realizará una nueva prueba utilizando aceite de oliva y reformulando la salmuera.
8	Capacitación del personal en Buenas Prácticas de Manufactura					A través de una conferencia e intercambio de experiencias, 4 colaboradores reforzaron conocimientos relacionados al tema de Buenas Prácticas de Manufactura, creando conciencia sobre la responsabilidad que conlleva el trabajo que realizan en cada uno de los procesos que se llevan a cabo en las plantas procesadoras.	Se describieron las Buenas Prácticas de Manufactura antes, durante y después de la elaboración de alimentos. Conocieron peligros físicos, químicos y biológicos en plantas agroindustriales y la importancia de los procesos de limpieza y desinfección.	

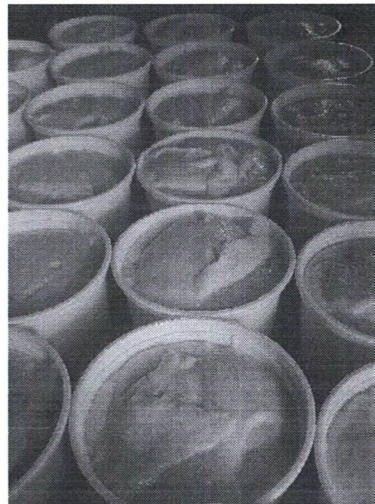


9	Análisis químico de la leche		Se midieron parámetros como contenido de grasa, proteínas, lactosa, minerales y acidez. Para ello se utilizó un LactoScan y potenciómetro, en donde los datos obtenidos se compararon con los rangos normales para la toma de decisiones.	Se realizaron análisis con Lactoscan y lecturas con potenciómetro.	8 14 Fue necesaria la calibración de los equipos y la limpieza profunda del LactoScan.
---	-------------------------------------	--	---	--	--

ANEXOS



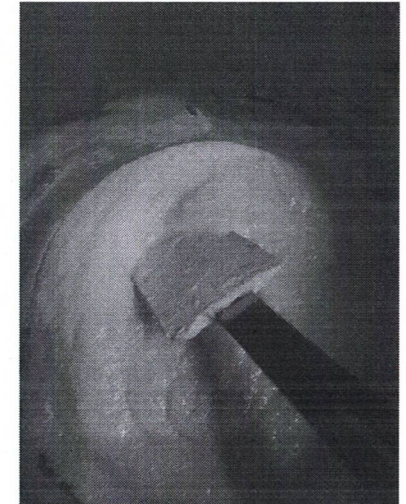
Elaboración queso de capas



Elaboración de yogurt



Elaboración de fiambre



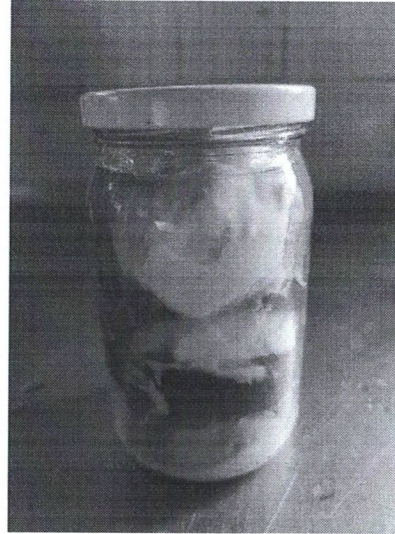
Queso tipo cheddar



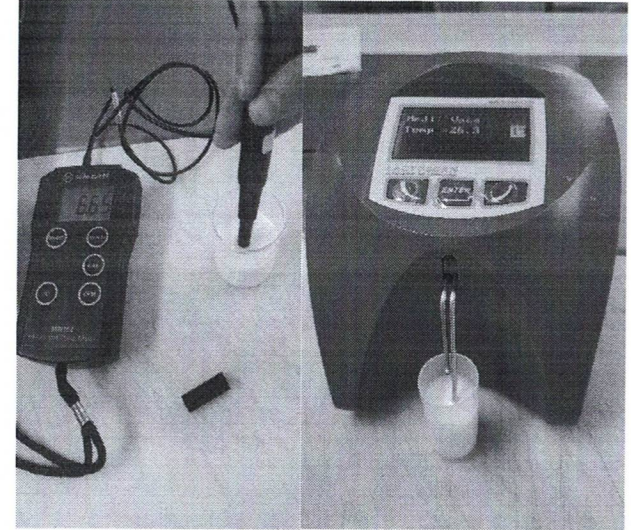
COORDINACIÓN DE PRODUCCIÓN | PRODUCCIÓN ANIMAL



*Capacitación BPM
Personal Agroindustria*



Bocconcinis



Análisis químico de la leche