



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: 18 de Septiembre al 30 de Septiembre

f.

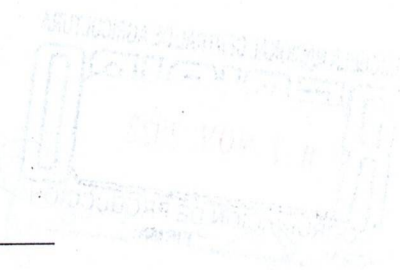
Ana Sofía Cardona Reyes

Estudiante EPS

f.

Ing. Primo Rafael Miranda Castellanos

Coordinador de Producción





COORDINACIÓN DE PRODUCCIÓN
| PRODUCCIÓN ANIMAL

18/09/2023 al 30/09/2023

INFORME MENSUAL DE LABORES

No.	ACTIVIDAD	SEPTIEMBRE					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 realizó queso fresco 2 veces. En total se utilizaron 596 litros de leche, obteniendo 173 quesos.	Como parte del proceso, se realiza el descremado de la leche; lo cual no fue posible por problemas con el funcionamiento de la descremadora.
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 2 veces. En total se utilizaron 783 litros de leche, obteniendo 221 quesos.	

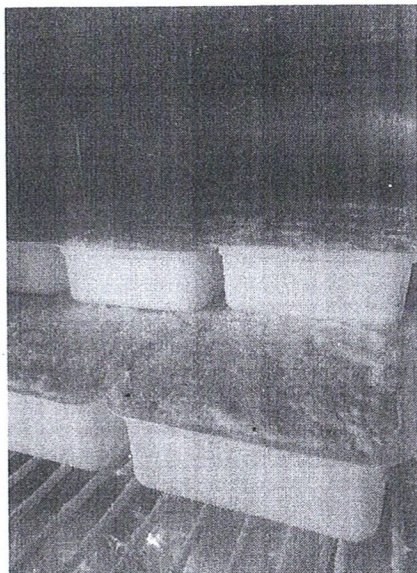


<p>3</p>	<p>Elaboración de queso de pita</p>	<p>Se utilizó leche acidificada, realizando elevación de temperatura, cuajado, desuerado, lavado, estirado, envasado y refrigeración del producto para consumo interno y ofrecido en el centro de ventas.</p>	<p>En este periodo se realizó queso de pita 2 veces. En total se utilizaron 905 litros de leche, obteniendo 180 quesos.</p>	
<p>4</p>	<p>Elaboración de requesón</p>	<p>Se obtuvo al calentar el suero láctico aproximadamente a 90 °C, incorporando ácido acético, para su posterior molienda y envasado. Destinado para consumo interno y centro de ventas.</p>	<p>Se realizó el proceso para la obtención de requesón 4 veces. En total se utilizaron 660 litros de suero, obteniendo 92 unidades.</p>	
<p>5</p>	<p>Elaboración de chorizos</p>	<p>Embutidos que se elaboraron mezclando carne molida y especias. La pasta formada se colocó en colágeno sintético, la cual fue dividida con cáñamo para la obtención del producto final.</p>	<p>En total se utilizaron 80 libras de carne, obteniendo 476 unidades.</p>	

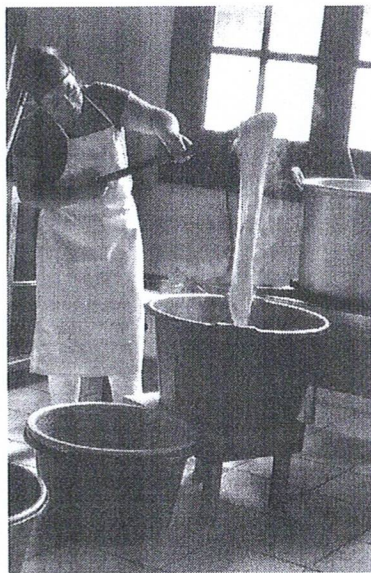


6	Monitoreo en centro de ventas		Se realizó una evaluación de las condiciones de transporte y almacenamiento en el centro de ventas para garantizar que los productos cárnicos y lácteos mantengan su calidad y sean seguros para el consumo.	Acciones correctivas en tiempos de empaque y almacenamiento.	Se realizó la recomendación de la adquisición de un termómetro láser para monitoreo de temperaturas.
---	--------------------------------------	--	--	--	--

ANEXOS



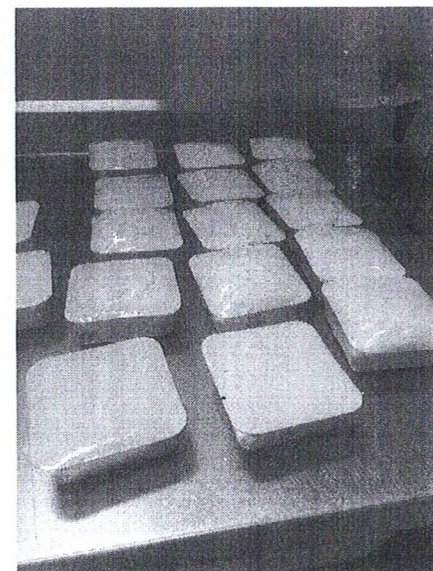
Elaboración queso fresco



Elaboración queso de pita



Elaboración de chorizos



Visita al centro de ventas