



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: Diciembre

f.

Ana Sofía Cardona Reyes

Estudiante EPS

f.

Ing. Primo Rafael Miranda Castellanos

Coordinador de Producción





DICIEMBRE

INFORME MENSUAL DE LABORES

No.	ACTIVIDAD	DICIEMBRE					DESCRIPCIÓN	RESULTADO	OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5			
1	Prueba Queso fresco de leche de cabra						Se realizó la homogenización de la leche, cuajado, drenaje del suero, molienda, salado, envasado y refrigeración.	Se utilizaron 22.5 litros de leche de cabra, de los cuales se obtuvieron 6 libras de queso fresco.	Se estandarizarán los procesos para que se continúe realizando este producto.
2	Prueba Queso de capas de leche de cabra						Se realizó la homogenización de la leche, cuajado, drenaje del suero, salado, envasado y refrigeración.	Se utilizaron 21 litros de leche de cabra, de los cuales se obtuvieron 6 libras de queso de capas.	Se estandarizarán los procesos para que se continúe realizando este producto.



COORDINACIÓN DE PRODUCCIÓN
| **PRODUCCIÓN ANIMAL**

<p>3</p>	<p>Prueba Yogurt de leche de cabra</p>		<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 utilizaron 6 litros de leche de cabra, de los cuales se obtuvieron 6 litros de yogurt</p>	<p>Se estandarizarán los procesos para que se continúe realizando este producto.</p>
<p>4</p>	<p>Apoyo en módulos durante el curso propedéutico</p>		<p>A través del lema "aprender haciendo", los aspirantes recibieron instrucciones sobre los distintos procesos y actividades que se realizan en la obtención de productos cárnicos y lácteos.</p>	<p>Apoyo a 399 aspirantes durante los módulos de procesamiento de cárnicos y lácteos.</p>	
<p>5</p>	<p>Elaboración de queso fresco</p>		<p>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.</p>	<p>Se concluyó que por cada 100 litros de leche utilizados se obtienen 30 quesos frescos de una libra.</p>	



COORDINACIÓN DE PRODUCCIÓN | PRODUCCIÓN ANIMAL

6	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.	Se concluyó que por cada 100 litros de leche utilizados se obtienen 32 quesos de capas de una libra.	
7	Obtención de crema							La obtención de la crema implica separar la grasa de la leche mediante centrifugación, por lo que fue necesario la utilización de una descremadora.	Se concluyó que por cada 125 litros de leche se obtienen 10 litros de crema.	
8	Elaboración de longanizas							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.	Apoyo en la elaboración y empaque de 100 bolsas de longanizas de 6 unidades cada una.	



ANEXOS



Prueba queso fresco de
leche de cabra



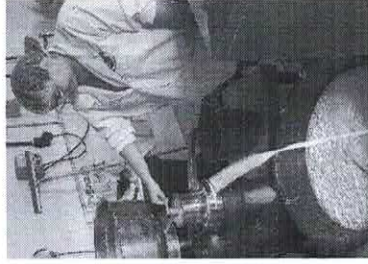
Elaboración queso fresco



Elaboración queso de capas



Yogurt leche de cabra



Obtención de crema



Elaboración de longanizas