



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA



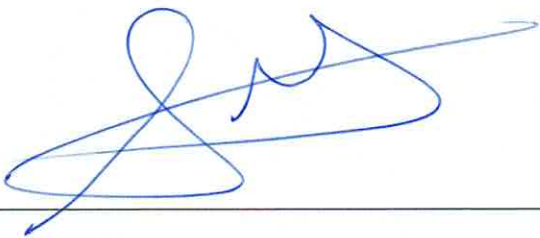
-ENCA-

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: Enero

f. 

Ana Sofía Cardona Reyes

Estudiante EPS

f. 

Ing. Primo Rafael Miranda Castellanos

Coordinador de Producción





ENERO

INFORME MENSUAL DE LABORES

| No. | ACTIVIDAD | ENERO | | | | | DESCRIPCIÓN | RESULTADO | OBSERVACIONES |
|-----|---|-------|---|---|---|---|---|---|--|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | |
| 1 | Elaboración de Queso fresco de leche de cabra | | | | | | Se realizó la homogenización de la leche, cuajado, drenaje del suero, molienda, salado, envasado y refrigeración. | Se utilizaron 92.5 litros de leche de cabra, de los cuales se obtuvieron 26 libras de queso fresco. | |
| 2 | Prueba Cajeta | | | | | | Se utilizó leche de cabra, a la cual se añadió azúcar, bicarbonato de sodio y jarabe de glucosa. Se dejó a fuego lento durante 90 minutos. Al observar la coloración y textura deseada se enfrió para posteriormente envasar. | Se utilizaron 5 litros de leche de cabra, de los cuales se obtuvieron 8 vasos de 8 onzas | Se realizaron 3 pruebas para la obtención de la formulación. Es necesario evaluar la vida de anaquel del producto. |



COORDINACIÓN DE PRODUCCIÓN | PRODUCCIÓN ANIMAL

| | | | | | | | |
|----------|--|--|--|--|--|---|--|
| 3 | Prueba Mayonesa | | | | <p>Se utilizó huevo, aceite, ácido acético, sal común, sal de ajo, pimienta. Los ingredientes a excepción del aceite fueron colocados en la licuadora para batirse por 2 minutos, agregando el aceite paulatinamente. Al finalizar, la mayonesa se colocó en los envases destinados.</p> | <p>Utilizando 10 huevos y 2 litros de aceite se obtuvieron 6 botellas de 8 onzas.</p> | |
| 4 | Elaboración de queso fresco | | | | <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>En este periodo se realizó queso fresco 7 veces. En total se utilizaron 1755 litros de leche, obteniendo 508 quesos.</p> | |
| 5 | Elaboración de queso de capas | | | | <p>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.</p> | <p>En este periodo se realizó queso de capas 5 veces. En total se utilizaron 1040 litros de leche, obteniendo 285 quesos.</p> | |

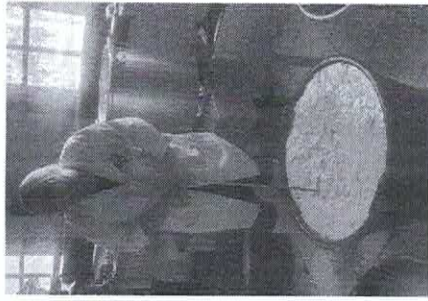


COORDINACIÓN DE PRODUCCIÓN | PRODUCCIÓN ANIMAL

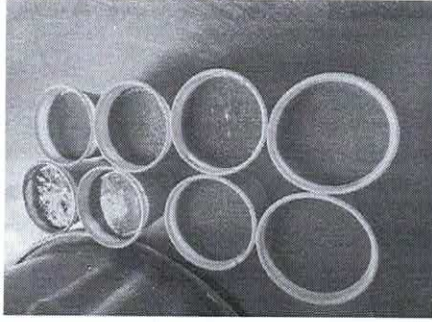
| | | | | |
|----------|-------------------------------------|--|---|--|
| 6 | Elaboración de queso de pita | Se utilizó leche acidificada, realizando elevación de temperatura, cuajado, desuerado, lavado, estirado, envasado y refrigeración del producto para consumo interno y ofrecido en el centro de ventas. | En este periodo se realizó queso de pita 6 veces. En total se utilizaron 1380 litros de leche, obteniendo 270 quesos. | |
| 7 | Elaboración de requesón | 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. | Se realizó el proceso para la obtención de requesón 10 veces. En total se utilizaron 1380 litros de suero, obteniendo 181 unidades. | |
| 8 | Elaboración de yogurt | 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. | Se realizó el proceso de elaboración de yogurt 2 veces. Se utilizaron 100 litros de leche, obteniendo 96 litros de yogurt. | |



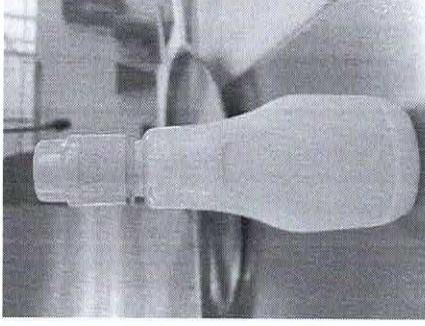
ANEXOS



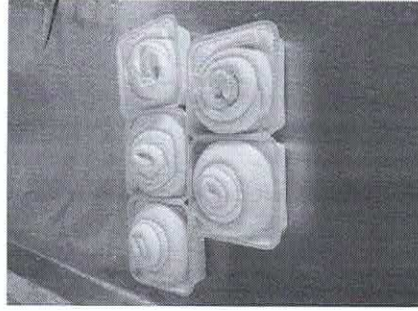
Elaboración queso fresco de
leche de cabra



Prueba de Cajeta



Prueba de mayonesa



Elaboración de queso de pita



Elaboración de requesón



Elaboración queso de capas