



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA

-ENCA-

FACULTAD DE AGRONOMÍA

INGENIERÍA EN INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y FORESTALES

EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)



INFORME DE RESULTADOS PARA LA ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA

-ENCA-

Acuerdo 03-2018 Consejo Directivo ENCA

Oficio de Autorización de Dirección ref. D-081-2025

Período: Marzo

Carlos Renaldo Bonilla García

Estudiante de EPS

Ing. Efraín Molina

Coordinador de Producción ai



Actividades realizadas y resultados

Tabla 1 Actividades realizadas y resultados en el mes de marzo.

Actividad	Marzo				Descripción	Resultados	Observaciones
	1	2	3	4			
Elaboración de queso de pita					Se realizó la producción de queso de pita siguiendo el proceso tradicional, trabajando con los estudiantes para reforzar su aprendizaje.	Se obtuvo un producto de calidad, los estudiantes mejoraron su comprensión del proceso.	
Elaboración de queso fresco					Se elaboró queso fresco con técnicas adecuadas, asegurando la higiene y calidad del producto.	Producción eficiente de queso fresco, aplicación de buenas prácticas de manufactura.	
Elaboración de queso oreado					Se inició el proceso de maduración del queso oreado para obtener un producto con mayor firmeza y sabor.	Producción eficiente de queso oreado y almacenado durante 8 días.	
Elaboración de yogurt					Se llevó a cabo el proceso de del yogurt, controlando temperaturas y tiempos adecuados.	Producción de yogurt con buena textura y sabor, cumpliendo parámetros de calidad.	
Elaboración de queso crema					Se trabajó en la producción de queso crema, cuidando la	Producto con una consistencia adecuada,	

				textura y cremosidad del producto final.	optimización del proceso de producción.	
Elaboración de requesón				Se realizó la elaboración de requesón mediante la separación de suero y coagulación de proteínas.	Se obtuvo requesón de buena calidad y se enseñó a los estudiantes la importancia de cada fase del proceso.	
Elaboración de queso de capas				Se trabajó en la producción de queso de capas, y textura adecuada.	Producto final con buena presentación y textura.	
Elaboración de crema				Se obtuvo crema a partir de la separación de grasa de la leche, asegurando su calidad y frescura.	Crema con buena consistencia y sabor.	
Registro de datos en la planta lácteos				Se realizaron anotaciones sobre los procesos productivos, tiempos, temperaturas y cantidades de insumos.	Registro detallado que permitirá mejorar procesos y garantizar trazabilidad.	Es importante anotar la cantidad que se produce diariamente y a donde son distribuidas, para tener registros sobre la trazabilidad del producto.
Apoyo en el módulo de los estudiantes				Se brindó asistencia a los estudiantes en sus prácticas de lácteos, orientándolos en la producción de diferentes productos.	Los estudiantes reforzaron su aprendizaje práctico, mejorando su técnica.	
Apoyo en la planta de cárnicos				Se colaboró en la elaboración de chorizos, siguiendo procedimientos	Producción eficiente y segura de chorizos,	

					adecuados de higiene y calidad.	aplicando normas de inocuidad.	
Apoyo en la planta de frutas y hortalizas					Se brindó apoyo en el procesamiento de salsas verdes y salsa verde picante	Se garantizó un proceso adecuado en la preparación de estos productos.	
Limpieza en el área de lácteos					Se realizaron labores de limpieza en la planta, asegurando el cumplimiento de normas sanitarias.	Se mantuvo la higiene en el área, evitando contaminación cruzada.	Es necesaria de realizarla todos los días, para evitar contaminaciones cruzadas durante el proceso.

Anexos



Figura1: Limpieza en planta de lácteos



Figura 2: Supervisión de maquinaria



Figura 3: Empaquetado del requesón



Figura 4: Elaboración de queso fresco