



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-080-2025

Período: abril

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 abril.

Actividad	Abril				Descripción	Resultados	Observaciones
	1	2	3	4			
Limpieza, mantenimiento y registro de inventario de la bodega de las plantas agroindustriales.					Organización, limpieza profunda y actualización de inventarios de insumos y productos.	Bodega ordenada, inventario actualizado y mejor control de existencias.	
Apoyo en producción animal con limpieza de huevos					Limpieza manual de huevos recolectados para su clasificación y comercialización.	Huevos limpios y listos para su almacenamiento o venta.	
Toma de muestras para empezar a realizar las pruebas sensoriales					Selección y recolección de muestras de productos lácteos para evaluaciones sensoriales.	Muestras correctamente codificadas y listas para ser evaluadas.	
Elaboración de queso de pita					Producción de queso tipo pita siguiendo protocolos establecidos.	Queso de pita elaborado con calidad y bajo normas de higiene.	
Elaboración de queso fresco					Proceso de producción de queso fresco, incluyendo pasteurización, cuajado y molido.	Se obtuvo un producto de calidad, los estudiantes mejoraron su comprensión del proceso.	

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 requesón				Elaboración de requesón mediante recuperación de suero y calentamiento.	Se obtuvo requesón de buena calidad, fresco y empackado.	
Elaboración de queso de capas				Producción de queso de capas mediante técnicas manuales de moldeado.	Producto final con buena presentación y textura.	
Elaboración de crema				Producción de crema a partir de la separación de grasa de la leche.	Crema con buena consistencia y sabor.	
Registro de datos en la planta de lácteos				Documentación diaria de procesos, cantidades producidas y condiciones de producción.	Base de datos para actualización de seguimiento de procesos.	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				Asistencia en prácticas académicas, instrucción y supervisión de estudiantes en la planta.	Apoyo brindado en actividades prácticas, fortaleciendo la formación estudiantil.	
Limpieza en el área de lácteos				Higienización profunda de áreas de producción para cumplir con BPM.	Área de lácteos limpia y lista para operación continua.	Es necesaria de realizarla todos los días, para evitar contaminaciones cruzadas durante el proceso.

Anexos:



Figura 1: limpieza de huevos



Figura 2: Mantenimiento en bodega

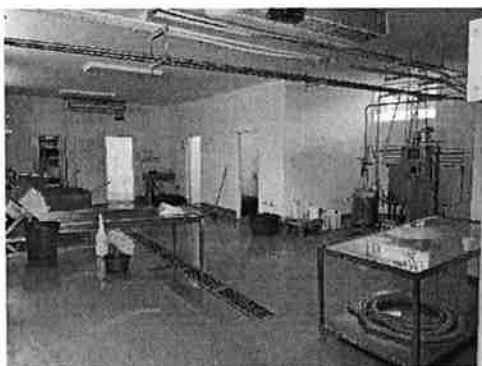


Figura 3: Planta de lácteos



Figura 4: Queso de capas