



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: mayo

Carlos Renaldo Bonilla García
Estudiante de EPS

Ing. Efraín Molina (ai)
Coordinador de Producción

Actividades realizadas y resultados

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

Actividad	Abril				Descripción	Resultados	Observaciones
	1	2	3	4			
Apoyo en planta de frutas y hortalizas con elaboración de salsa verde picante					Participación en las etapas de preparación y procesamiento de salsa verde picante, incluyendo selección de materia prima y cocción.	Se logró una elaboración eficiente del producto, cumpliendo con normas de higiene y calidad.	
Pelado de bananos para elaboración de jalea					Se colaboró con la preparación inicial de materia prima, específicamente en el pelado de bananos.	Bananos pelados listos para la cocción y preparación de jalea.	
Apoyo en planta de cárnicos con pelado de cebollas					Participación en la etapa preliminar de procesamiento, mediante el pelado de cebollas para su uso	Cebollas preparadas para ser incorporadas en recetas o procesos de cocción.	
Toma de muestras para empezar a realizar pruebas sensoriales					Se seleccionaron y recolectaron muestras de productos lácteos destinados a evaluaciones sensoriales.	Las muestras fueron codificadas adecuadamente y preparadas para el análisis.	
Elaboración de queso de pita					Se ejecutó el proceso de producción de queso tipo pita conforme a los protocolos establecidos.	Se obtuvo queso de pita con buena calidad y conforme a normas higiénicas.	

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 yogurt				Se llevó a cabo el proceso de producción de yogurt natural a partir de leche pasteurizada. Este incluyó la inoculación con cultivos lácticos específicos, fermentación controlada a temperatura adecuada y posterior refrigeración del producto final.	Se obtuvo un yogurt con adecuada consistencia, sabor característico y buena acidez. El producto cumplió con los parámetros esperados y fue empacado de forma higiénica.	
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 a base del suero de la leche	
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				Se documentaron diariamente los procesos realizados,	Se consolidó una base de datos actualizada para seguimiento y	Es recomendable anotar también la cantidad diaria

planta lácteos	de				volúmenes producidos y condiciones operativas.	trazabilidad de los productos.	producida y su destino para mejorar la trazabilidad.
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					Se efectuó una limpieza profunda de las áreas de producción para garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	Las instalaciones quedaron en condiciones óptimas para la operación continua.	Debe realizarse diariamente para evitar contaminaciones cruzadas durante los procesos.

Anexos:



Figura 1: Elaboración de salsa verde



Figura 2: Materiales para realizar titulación

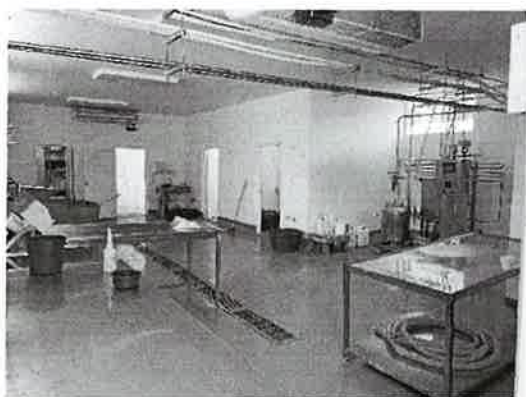


Figura 3: Planta de lácteos



Figura 4: Queso de capas