



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: Julio

Carlos Renaldo Bonilla García
Estudiante de EPS

Ing. Efraín Molina
Coordinador de Producción



Actividades realizadas y resultados

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

Actividad	Julio				Descripción	Resultados	Observaciones
	1	2	3	4			
Apoyar en rastro					Participación en el proceso de sacrificio y despiece de pollos como parte del soporte a las actividades del rastro.	Pollos procesados de forma higiénica y eficiente.	
Elaboración de queso de capas					Intervención en la producción del queso de capas, siguiendo técnicas tradicionales y controles sanitarios.	Producto final con buena textura y sabor.	
Producción de queso fresco					Preparación y moldeado de queso fresco, colaborando en las distintas fases del proceso.	Queso fresco aceptado con éxito y vendido en EncaMarket	
Producción de queso oreado					Apoyo en la elaboración de queso oreado, incluyendo salado y periodo de oreo.	Queso con sabor equilibrado y conservación adecuada.	
Elaboración de queso de pita					Participación en la producción del queso de pita, realizando estirado, cocción y formado.	Producto con buena elasticidad y apariencia.	

Producción de crema				Apoyo en la obtención de crema mediante descremado de la leche	Crema de consistencia estable y buen rendimiento.	
Innovación en presentación de yogurt de arándanos				Desarrollo de nuevos formatos y sabores en yogurt, enfocados en presentaciones más atractivas para su comercialización.	Yogurt con presentación atractiva y buena aceptación en el mercado.	
Innovación de empaque al vacío				Aplicación de empaque al vacío en productos lácteos, con el objetivo de extender la vida útil y mejorar la presentación comercial.	Productos empacados al vacío con mayor vida útil.	
Apoyo en EncaMarket - corte de cuero				Colaboración en la preparación y corte de cuero para la elaboración de chicharrones como parte del área de comercialización.	Se obtuvo requesón de a base del suero de la leche	
Elaboración de queso panela				Intervención en la preparación del queso panela, desde la coagulación hasta el desmolda, bajo condiciones higiénicas y técnicas estandarizadas.	Queso panela con textura suave, sabor adecuado y buena presentación final.	

Apoyo en jornada de admisión de exámenes				Venta de bebidas y atención al público durante el proceso de exámenes de admisión para nuevos estudiantes.	Apoyo logístico exitoso y ventas efectivas.	
Apoyo en área de cárnicos				Asistencia en las actividades de transformación y empaque de productos cárnicos.	Productos cárnicos empacados adecuadamente.	
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 del área de procesamiento de lácteos				Ejecución de rutinas de limpieza y sanitización en equipos, utensilios y superficies de trabajo en planta de lácteos.	Área láctea mantenida bajo condiciones sanitarias óptimas.	
Evaluaciones sensoriales y análisis fisicoquímicos				Realización de pruebas de pH, acidez titulable y aceptación sensorial en los productos lácteos para determinar su calidad y vida útil.	Datos recolectados para determinar vida útil sensorial.	Debe realizarse diariamente para evitar contaminaciones cruzadas durante los procesos.
Capacitación a operarios sobre				Ejecución de una sesión formativa dirigida al personal	Operarios capacitados y conscientes de los	

seguridad alimentaria y BPM			operativo sobre buenas prácticas de manufactura y principios de inocuidad alimentaria.	estándares de higiene y manipulación segura de alimentos.	
-----------------------------	--	--	--	---	--

Anexos:



Figura 1: Capacitación a operarios sobre BPM



Figura 2: Sacrificio de pollos en rastro

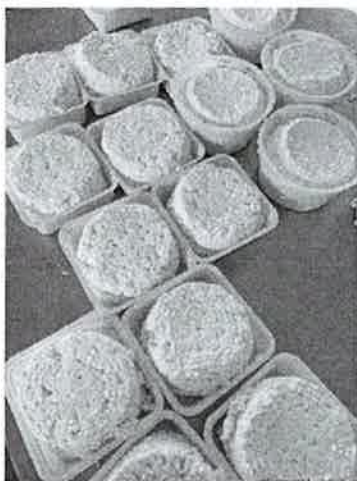


Figura 3: Elaboración de queso panela

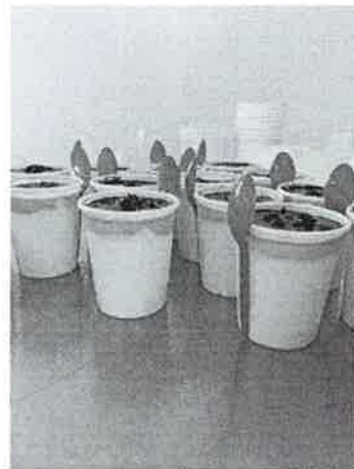


Figura 4: Elaboración de yogurt de arándano



Figura5: Apoyo en EncaMarket