



Universidad de San Carlos de Guatemala -USAC-
Escuela Nacional Central de Agricultura -ENCA-
Facultad de Agronomía
Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-



INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES PARA LA ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE
AGRICULTURA -ENCA-

Ref. D-062-2025

Fernanda Raquel Chinchilla Padilla

Ing. Efraín Molina
Coordinador de producción



Periodo Marzo 2025

No.	ACTIVIDAD	MARZO				DESCRIPCIÓN	RESULTADOS	OBSERVACIONES
		1	2	3	4			
1	Elaboración de chorizo					Participación en la elaboración de chorizos y su respectivo amarrado.	Se elaboraron chorizos con una correcta mezcla de ingredientes y se aplicó la técnica de amarrado para asegurar la uniformidad y presentación del producto para ser enviado a cocina y ENCA Market.	
2	Elaboración de longaniza					Participación en la elaboración de longaniza y su respectivo amarrado.	Se elaboraron longanizas con una correcta mezcla de ingredientes y se aplicó la técnica de amarrado para asegurar la uniformidad y presentación del producto para ser enviado a cocina y ENCA Market.	
3	Elaboración de pollo adobado					Participación en medición de especias para la elaboración de pollo adobado.	Se logró un buen marinado uniforme y con buen olor y color.	
4	Registro de datos de la planta de cárnicos					Se recopilaron datos sobre el reporte y registro de producción, limpieza y temperaturas de cuarto frío, congelado y refrigerador.	Se llenó los reportes semanales día a día para llevar un control de producción, temperaturas, limpieza del área de la planta de cárnicos y limpieza de pediluvio.	
5	Empaquetado de longaniza					Se realizó empaquetado al vacío de las longanizas.	Se obtuvieron paquetes bien sellados de seis unidades cada paquete para la ENCA Market y bolsas de seiscientas unidades para cocina.	
6	Empaquetado de chorizo					Se realizó empaquetado al vacío de los chorizos.	Se obtuvieron paquetes bien sellados de seis unidades cada paquete para la ENCA Market y bolsas de seiscientas unidades para cocina.	
7	Empaquetado de pollo adobado					Se apoyo en el empaquetado de pollo adobado.	En el módulo que tuvieron los estudiantes se les explico la manera correcta del proceso de como sellar al vacío las bolsas de pollo adobado de una libra para así enviarlo a la ENCA Market.	
8	Apoyo en los módulos de los estudiantes					Se brindó asistencia en las actividades prácticas de los estudiantes.	Los estudiantes aprendieron el proceso de elaboración de embutidos, la técnica de amarrado y empaquetado de productos realizados en la planta de cárnicos.	
9	Apoyo en la planta de frutas y hortalizas					Se apoyo en la limpieza de la materia prima de la planta de frutas y hortalizas.	Se obtuvieron productos desinfectados y empacados para la hora de su utilización.	

10	Apoyo en la planta de lácteos			Se apoyo en el empaquetado de queso de capas y queso crema.	Se obtuvieron los productos para enviarlos a la ENCA Market y a cocina.	
11	Elaboración de pollo ahumado			Se apoyó en la elaboración de pollo ahumado	Se logró un proceso adecuado de ahumado, garantizando el sabor y calidad del producto.	
12	Empaquetado de pollo ahumado			Se brindó apoyo en el empaquetado de pollo ahumado.	Se obtuvo un empaquetado eficiente, asegurando la correcta presentación y conservación.	
13	Elaboración de costilla adobada			Se brindó apoyo en la elaboración de costilla adobada.	Se obtuvo un producto bien adobado, manteniendo estándares de sabor y textura.	
14	Empaquetado de costilla adobada			Se brindó apoyo en el empaquetado al vacío de costilla adobada.	Se realizó un sellado eficiente para preservar la calidad del producto, asegurando su frescura y durabilidad.	
15	Empaquetado de salsa roja			Se empaquetó al vacío las bolsas de salsa roja picante en la planta de frutas y hortalizas.	Se obtuvieron las bolsas de salsa roja picantes empaquetados al vacío para garantizar el sabor y la calidad de producto cuidando siempre la presentación.	
16	Desposte de cerdo			Se brindo apoyo en el desposte de cerdo	Se obtuvo la carne a utilizar para la elaboración de los embutidos como chorizo y longaniza.	
17	Empaquetado de costilla ahumada			Se brindo apoyo en el empaquetado de la costilla ahumada	Se obtuvo un empaquetado de calidad para mantener la frescura y la calidad del producto.	
18	Limpieza en el área de carnicos			Se realizó limpieza general en la planta de carnicos.	Se obtuvo una buena limpieza para evitar malos olores, plagas y roedores y así evitar una contaminación en la planta de carnicos.	



Figura 1 Empaquetado de longanizas



Figura 2 Amarre de Chorizo



Figura 3 Empaquetado de chorizo

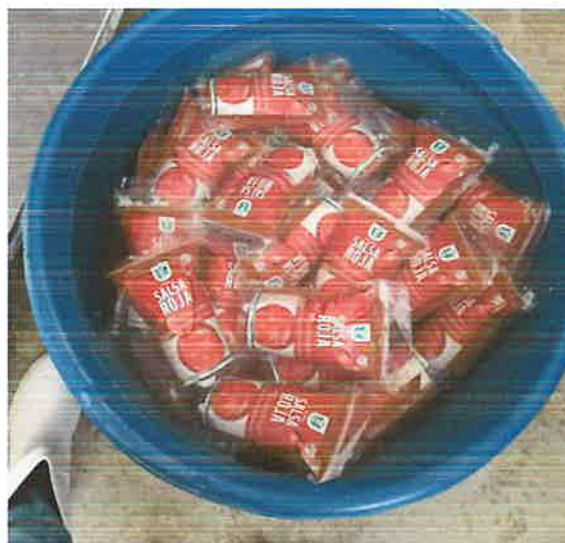


Figura 4 Empaquetado de salsa roja



Figura 5 Desposte de cerdo



Figura 6 Preparación de pollo para ahumar



Figura 7 Limpieza general en la planta



Figura 8 Empaquetado de Pollo ahumado



Figura 9 Empaquetado de costilla ahumada



Figura 10 Empaquetado de queso de capas