



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-

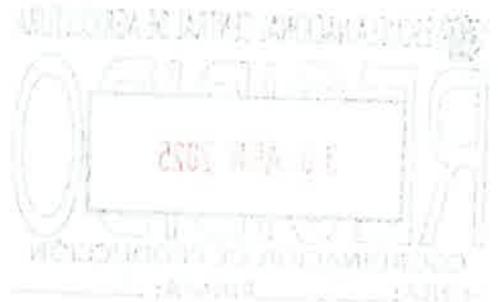
Ref. D-062-2025

Fernanda Raquel Chinchilla Padilla

Ing. Efraín Molina
Coordinador de producción ia



Periodo Abril 2025



No.	ACTIVIDAD	ABRIL					DESCRIPCIÓN	RESULTADOS	OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5			
1	Desposte de Cerdo						Se ayudó en el desposte de cerdos separando los huesos con la posta para su procesamiento.	Obtención de posta para elaboración de productos cárnicos.	
2	Elaboración de longaniza						Preparación de longaniza mediante la mezcla de carne de cerdo picada, condimentos y otros ingredientes para luego realizar embutidos.	Producto final obtención de longaniza con una mezcla homogénea para un producto de calidad.	
3	Elaboración de chorizo						Preparación de chorizo mediante la mezcla de carne de cerdo picada, condimentos y otros ingredientes para luego realizar embutidos.	Producto final obtención de chorizo con una mezcla homogénea para un producto de calidad.	
4	Elaboración de pollo Adobado						Apoyo en la elaboración de pollo adobado	Elaboración de recado de adobo con una mezcla de especias para un marinado homogéneo para el pollo.	
5	Elaboración de Costilla Adobada						Apoyo en la elaboración de costilla en adobo	Elaboración de recado de adobo con una mezcla de especias para un marinado homogéneo para la costilla de cerdo.	
6	Elaboración de costilla Ahumada						Apoyo en la elaboración de costilla ahumada, con apoyo de los estudiantes.	Se obtuvo un producto bien adobado, manteniendo estándares de sabor y textura.	
7	Empaquetado de Chorizo						Apoyo en el empaquetado de chorizo al vacío.	Se obtuvo un producto final con su respectivo empaque al vacío para conservar las propiedades físico químico a la hora de enviar a cocina y a la ENCA market.	

8	Empaquetado de Longaniza				Apoyo en el empaquetado de longaniza al vacío.	Se obtuvo un producto final con su respectivo empaque al vacío para conservar las propiedades físico químico a la hora de enviar a cocina y a la ENCA market.	
9	Empaquetado de pollo adobado				Apoyo en el empaquetado de pollo adobado al vacío.	Pollo adobado empaquetado de manera eficiente y lista para su distribución a cocina y a la ENCA market.	
10	Empaquetado de costilla adobada				Apoyo en el empaquetado en bandeja con film termocongelable.	Costillas adobadas empaquetadas, conservando su sabor y lista para su distribución en la ENCA market y cocina.	
11	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.	
12	Apoyo en rastro				Apoyo en rastro en el sacrificio de cerdo.	Obtención de posta para elaboración de productos cárnicos.	
13	Apoyo en la planta de lácteos				Se apoyo en la elaboración de queso oreado.	Como resultado, se adquirió experiencia en la elaboración de queso oreado, aplicando conocimientos sobre el tratamiento de la leche, el cuajado, desuerado, salado y oreo, fortaleciendo habilidades en procesos de transformación láctea.	
14	Apoyo en producción animal				Apoyo en la limpieza de huevos	Obtención de los huevos limpios para empacarlos en sus respectivos cartones para distribución a cocina y ENCA market.	

15	Elaboración de pollo en Chimichurri				Proceso de marinar piezas de pollo con una mezcla de chimichurri, asegurando una distribución uniforme del adobo.	Pollo marinado con buena impregnación de sabor, listo para su posterior empaque	
16	Empaquetado de pollo en chimichurri				Apoyo en el empaquetado de pollo en chimichurri	Empaque del pollo al vacío marinado con chimichurri y sus especias, asegurando su frescura y calidad.	
17	Apoyo en la limpieza de bodega de insumos.				Ayuda en la organización y limpieza de las bodegas donde se almacenan los insumos de las plantas agroindustriales.	Espacios de almacenamiento más organizados y con mejores condiciones higiénicas	
18	Limpieza en el área de cárnicos				Se realizó limpieza general en la planta de cárnicos.	Se obtuvo una buena limpieza para evitar malos olores, plagas y roedores y así evitar una contaminación en la planta de cárnicos.	
19	Apoyo en la limpieza de bacterias lácticas				Se brindo apoyo en la limpieza de las bacterias lácticas del yogurt.	Se obtuvo yogur mediante fermentación y posteriormente se realizó el lavado correspondiente de las bacterias lácticas	
20	Apoyo en la limpieza de la planta de lácteos				Se realizó limpieza general en la planta de lácteos	Se obtuvo una buena limpieza para evitar malos olores, plagas y roedores y así evitar una contaminación en la planta de lácteos	
21	Apoyo en la limpieza de la planta de Frutas y Hortalizas				Se realizó limpieza general en la planta de frutas y hortalizas.	Se obtuvo una buena limpieza para evitar malos olores, plagas y roedores y así evitar una contaminación en la planta de frutas y hortalizas	
22	Desposte de Ternero				Se ayudó en el desposte de ternero separando los huesos con la posta para su procesamiento.	Obtención de posta para elaboración de productos cárnicos.	



Figura 1. Apoyo en la elaboración de costilla adobada.



Figura 3. Apoyo en Rastro en el sacrificio del cerdo.



Figura 2. Empaquetado de longaniza al vacío.

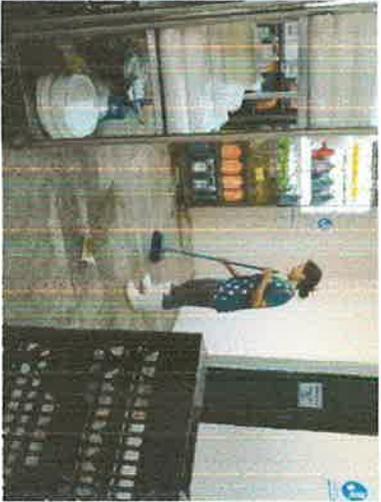


Figura 5. Apoyo en la limpieza de la bodega de insumos.



Figura 4. Bodega ordenada y bien organizada.



Figura 6. Apoyo en el desposte de cerda de descarte



Figura 8. Empaquetado de pollo ahumado.



Figura 8. Elaboración de pollo adobado



Figura 7. Empaquetado de chorizo al vacío



Figura 11. Empaquetado de pollo en chimichurri



Figura 10. Apoyo en la limpieza de huevos.

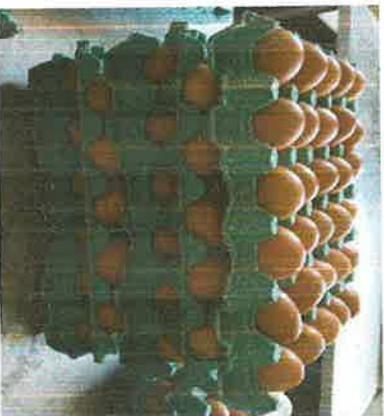


Figura 9. Huevos limpios.



Figura 123. Elaboración de requesón

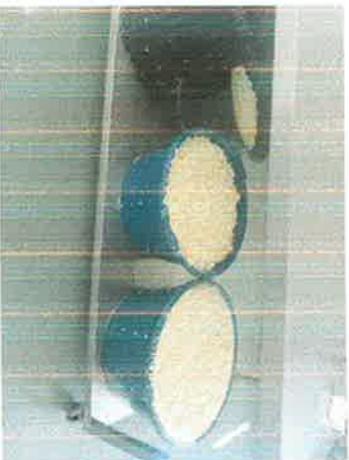


Figura 13. Elaboración de queso oreado.



Figura 15. Elaboración de chorizo



Figura 16. Apoyo en la limpieza de las bacterias lácticas.



Figura 17. Desposte de ternero