



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

Periodo Mayo 2025

Fernanda Raquel Chinchilla Padilla

Ing. Efraín Molina  
Coordinador de producción

No.	ACTIVIDAD	MAYO				DESCRIPCIÓN	RESULTADOS	OBSERVACIONES
		1	2	3	4			
1	Elaboración de chorizo					Preparación mediante la mezcla de carne de cerdo picada, condimentos e ingredientes; incluye el amarrado.	Producto final con mezcla homogénea, buen sabor y calidad. Se aplicó técnica de amarrado para uniformidad y presentación.	
2	Empaquetado de chorizo					Se realizó el empaque al vacío de chorizo previamente elaborado.	Los paquetes fueron debidamente rotulados y clasificados para su distribución en la cocina institucional y en ENCAMarket.	
3	Elaboración de pollo ahumado					Preparación de piezas de pollo marinadas y colocadas en cámara de ahumado, controlando temperatura y tiempo.	Producto con buen sabor, aroma ahumado uniforme y cocción adecuada, listo para empaque y distribución.	
4	Elaboración de longaniza					Mezcla de carne, condimentos y otros ingredientes para embutido, con respectivo amarrado.	Longaniza con mezcla homogénea y presentación adecuada.	
5	Empaquetado de longaniza					Sellado al vacío de longanizas en paquetes de seis unidades.	Producto empaquetado de forma higiénica, conservando fresca y listo para cocina y ENCAMarket.	
6	Elaboración de mayonesa					Preparación de mayonesa utilizando batido controlado y emulsión de ingredientes.	Mayonesa con buena textura, sabor uniforme y adecuada para consumo interno.	
7	Apoyo en módulo de 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.	

8	Desposte de cerdo			Apoyo en el desposte separando los huesos con la posta para su procesamiento.	Obtención de posta para la elaboración de productos cárnicos como chorizo y longaniza.	
9	Elaboración de pollo en Chimichurri			Marinado de piezas de pollo con mezcla de chimichurri y especias.	Producto con buena impregnación de sabor y presentación adecuada, listo para empaque.	
10	Apoyo en la limpieza de frutas y hortalizas			Apoyo en la limpieza y desinfección de la planta de frutas y hortalizas.	Se obtuvo una buena limpieza para evitar malos olores, plagas y roedores y así evitar una contaminación.	
11	Apoyo en la visita de autoridades.			Apoyo logístico durante la visita de la Vicepresidenta y Ministra de Agricultura.	Actividades realizadas con orden y limpieza, buena presentación del stand con los productos que se realizan en las plantas Agroindustriales.	
12	Apoyo en la planta de frutas y hortalizas			Apoyo en limpieza de materia prima, elaboración de jugo de naranja, llenado y sellado de salsa verde.	Jugo de naranja empacado correctamente y salsa verde sellada de forma higiénica, lista para su distribución a cocina y ENCAMarket.	
13	Apoyo en la limpieza general de la planta de cárnicos			Limpieza profunda en áreas de producción, equipos y superficies.	Planta en condiciones óptimas de higiene, lista para operaciones seguras.	
14	Elaboración de costilla ahumada			Marinado y colocación de costilla en cámara de ahumado bajo parámetros controlados.	Producto con aroma ahumado, sabor definido y cocción uniforme, listo para empaque.	

15	Empaquetado de costilla ahumada			Sellado al vacío de costillas previamente ahumadas.	Producto bien empaquetado, conservando aroma, sabor y frescura.	
16	Elaboración de costilla adobada			Marinado de costillas con mezcla de recado y especias.	Producto con buen sabor, color uniforme y listo para empaque o cocción.	
17	Empaquetado de costilla Adobada			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	Apoyo en el aniversario			Colaboración en las actividades del aniversario de la ENCA.	Participación activa que contribuyó al orden y éxito del evento.	



*Figura 1* Visita de Vicepresidenta



*Figura 2.* Costilla Ahumada



*Figura 3.* Empaquetado de longaniza



*Figura 4.* Empaquetado de chorizo



*Figura 5.* Empaquetado de costilla adobada



*Figura 6.* Empaquetado de salsa verde



Figura 7. Empaquetado de jugo de naranja



Figura 8. Desposte de cerdo



Figura 9. Stan para la visita de autoridades



Figura 10. Elaboración de chorizo



Figura 11. Elaboración de pollo en chimichurri



Figura 12. Elaboración de pollo ahumado



Figura 13. Rotulación de insumos



Figura 14. Rotulación de cajas



Figura 14. Elaboración de mayonesa



Figura 15. Apoyo en módulos



Figura 16. Evaluación de características organolépticas a chorizos y longanizas