



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 Junio 2025

Fernanda Raquel Chinchilla Padilla

Ing. Efraín Molina
Coordinador de producción ai

No.	ACTIVIDAD	JUNIO				DESCRIPCIÓN	RESULTADOS	OBSERVACIONES
		1	2	3	4			
1	Elaboración de longaniza					Preparación de mezcla cárnica con condimentos y embutido en tripa natural para producción de longaniza artesanal.	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 ENCAMarket.	En la semana 3 y semana 4 no se envió a cocina solo para el centro de ventas por descanso
2	Empaquetado de longaniza					Sellado al vacío y etiquetado de longaniza para conservación en refrigeración.	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.	
3	Elaboración de chorizo					Mezcla de carne, especias y embutido en tripa para producción de chorizo tipo criollo.	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 ENCAMarket.	En la semana 3 y semana 4 no se envió a cocina solo para el centro de ventas por descanso
4	Apoyo en módulo de estudiantes					Se brindó asistencia en las actividades prácticas de los estudiantes.	Los estudiantes participaron en la elaboración de embutidos, aplicando técnicas de amarrado y empaquetado, así como en la limpieza de las áreas de trabajo, siguiendo las normas de higiene y seguridad establecidas.	Solo en las primeras dos semanas del mes de junio
5	Limpieza en la planta de cárnicos					Lavado, desinfección y organización de equipos, utensilios y áreas de producción para asegurar higiene y seguridad alimentaria.	Planta limpia y desinfectada, cumpliendo con BPM.	
6	Elaboración de requesón					Se apoyó en la elaboración de requesón en la planta de lácteos.	Se obtuvo requesón con buena textura y frescura, cumpliendo con los parámetros sensoriales esperados y las condiciones higiénicas del proceso.	
7	Elaboración de base de datos					Registro digital de producción, empaquetado y fechas de elaboración de productos de las tres plantas agroindustriales.	Base de datos completa con el control necesario de los insumos a utilizar en las tres plantas agroindustriales.	
8	Elaboración de pollo en chimichurri					Marinado y empaque de piezas de pollo con salsa chimichurri, seguido de sellado para conservación.	Se prepararon porciones de pollo marinado con chimichurri listas para empaque, garantizando una distribución uniforme del adobo y cumplimiento de normas sanitarias.	

9	Elaboración de lomo en chimichurri				Marinado de lomo de cerdo con chimichurri, empaque y conservación en refrigeración.	Se elaboraron piezas de lomo marinadas en chimichurri con adecuada impregnación de sabor, listas para empaque y conservación en frío.	
10	Empaquetado de chorizo				Empaque al vacío, etiquetado y organización de chorizo en cámaras frías para su almacenamiento.	Se obtuvieron paquetes bien sellados de seis unidades cada paquete para la ENCAMarket y bolsas de seiscientas unidades para cocina.	
11	Empaquetado de lomo en chimichurri				Sellado al vacío de lomos marinados y etiquetado para conservación bajo refrigeración.	Producto final empaquetado y almacenado correctamente.	
12	Empaquetado de pollo en chimichurri				Empaque al vacío del pollo previamente marinado con chimichurri, asegurando higiene y etiquetado adecuado.	El producto fue empaquetado al vacío con control de higiene, etiquetado conforme a los estándares de trazabilidad y almacenado en refrigeración.	
13	Elaboración de programa de capacitaciones				Diseño de cronograma, temas, responsables y objetivos para la formación del personal en planta cárnica.	Se estructuró un programa completo de capacitaciones mensuales en temas técnicos y de inocuidad.	
14	Formato de horno de convección de cárnicos				Creación de un formato técnico para registrar tiempos, temperaturas y productos elaborados en horno de convección.	Formato validado y listo para implementación en procesos de cocción de productos cárnicos.	
15	Apoyo en rastro				Participación en el proceso de sacrificio de pollo, incluyendo insensibilización, desangrado, eviscerado y limpieza.	Se apoyó efectivamente en la faena de pollos, garantizando procedimientos según normas sanitarias.	
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	Limpieza de tomate				Se apoyo en la limpieza de tomate verde	Se apoyo en la planta de frutas y hortalizas en la limpieza de tomate verde.	
18	Limpieza de cuarto congelado				Se colaboró en la limpieza profunda del cuarto congelado, incluyendo el retiro de escarcha, sanitización de superficies y organización de productos almacenados.	Se garantizó la higiene del área de congelación conforme a las normas sanitarias, facilitando la conservación adecuada de los productos cárnicos.	
19	Elaboración de queso oreado				Se participó en el proceso de elaboración de queso oreado ya para su empaque.	Se obtuvieron piezas de queso oreado con adecuada textura y contenido de humedad, listas para su maduración o comercialización.	



Ilustración 1. Empaquetado de chorizo



Ilustración 2. Apoyo en rastro



Ilustración 3. Empaquetado de pollo en chimichurri



Ilustración 4. Empaquetado de lomo en chimichurri



Ilustración 5. Ordenamiento del cuarto congelado



Ilustración 6. Limpieza de tomate



Ilustración 7. Señalización de la bodega



Ilustración 8. Elaboración de requesón



Ilustración 9. Elaboración de queso oreado



Ilustración 10. Desposte de cerdo