



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 Julio 2025

Fernanda Raquel Chinchilla Padilla

Ing. Efraín Molina
Coordinador de producción

No.	ACTIVIDAD	JULIO					DESCRIPCIÓN	RESULTADOS	OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5			
1	Elaboración de longanizas						Se participó en la elaboración de longanizas y su respectivo amarrado, aplicando la técnica adecuada para asegurar la uniformidad.	Se elaboraron longanizas con mezcla homogénea y buena presentación para envío a ENCAMarket.	
2	Empaquetado de longaniza						Se apoyó en el empaque y sellado de longanizas, asegurando su correcta presentación para comercialización.	Las longanizas fueron empacadas y selladas correctamente para garantizar su frescura.	
3	Elaboración de chorizo						Se participó en la preparación de mezcla y embutido del chorizo, siguiendo la formulación establecida.	Se obtuvo chorizo embutido con buena compactación y presentación uniforme.	
4	Elaboración de pollo en chimichurri						Se elaboró pollo con chimichurri, realizando la mezcla y proporcionado según el estándar de producción.	Se logró un producto condimentado y proporcionado y listo para empacar o vender.	
5	Elaboración de pollo en adobado						Se preparó el pollo en adobo realizando el marinado bajo condiciones controladas.	El pollo marinado presentó buena absorción del adobo y color uniforme.	
6	Elaboración de costilla ahumada						Se realizó el proceso de ahumado de costilla siguiendo las condiciones de temperatura y tiempo recomendadas.	Las costillas fueron correctamente ahumadas, garantizando su sabor y textura.	
7	Empaquetado de chorizo						Se apoyó en el empaquetado de chorizo, colocando las porciones en sus respectivas bolsas y sellándolas al vacío.	El chorizo fue empacado al vacío y etiquetado para su distribución.	
8	Empaquetado de pollo en adobado						Se empacaron porciones de pollo adobado en bolsas al vacío para su conservación y distribución.	Las porciones de pollo adobado quedaron listas para su venta o conservación.	

9	Apoyo en rastro						Se brindó apoyo en la matanza de pollos para la producción de productos cárnicos.	Se realizó el sacrificio de aves según lo planificado para producción de embutidos.	
10	Elaboración de costilla en chimichurri						Se elaboró costilla condimentada con chimichurri, cumpliendo con las recetas establecidas.	La costilla en chimichurri quedó preparada con buen sabor y aroma.	
11	Desposte de cerdo						Se realizó el desposte de cerdo, separando cortes primarios para su aprovechamiento.	Se obtuvieron cortes de cerdo listos para diferentes procesos cárnicos.	
12	Empaquetado de pollo en Chimichurri						Se empacó el pollo con chimichurri en porciones adecuadas y se selló al vacío.	El pollo fue empacado y etiquetado cumpliendo con los estándares establecidos.	
13	Elaboración de pollo ahumado						Se realizó el proceso de ahumado del pollo bajo condiciones controladas para asegurar su inocuidad.	El pollo ahumado presentó buena cocción y aroma, listo para empaçar.	
14	Elaboración de lomo ahumado						Se llevó a cabo el ahumado del lomo, asegurando una cocción pareja y adecuada presentación.	Se obtuvo un lomo con sabor ahumado uniforme y textura adecuada.	
15	Empaquetado de lomo ahumado						Se realizó el empaque del lomo ahumado en bolsas al vacío para su almacenamiento.	El lomo fue empacado y sellado correctamente, conservando su frescura.	
16	Empaquetado de costilla ahumada						Se empacaron porciones de costilla ahumada en bolsas al vacío, asegurando su conservación.	Las costillas fueron empacadas para garantizar su duración y presentación.	
17	Elaboración de costilla para adobar						Se preparó la costilla para adobo, midiendo los ingredientes e iniciando el marinado.	La costilla quedó marinada y lista para su posterior cocción o empaque.	
18	Apoyo en la planta de lácteos						Se participó en labores de limpieza general dentro de la planta de lácteos.	La planta quedó limpia y lista para el siguiente proceso de producción.	

19	Apoyo en la planta de frutas y hortalizas					Se apoyó en el picado de repollo y en la limpieza de arándanos en la planta de frutas y hortalizas.	Los vegetales quedaron desinfectados y listos para procesamiento.	
20	Capacitación					Se participó en la actividad formativa dirigida a capacitar al personal de las plantas agroindustriales y Encamarket	Se fortalecieron los conocimientos teóricos y prácticos de las Buenas prácticas de manufactura.	
21	Apoyo en módulo de estudiantes					Se brindó apoyo en las actividades prácticas de estudiantes en el módulo correspondiente.	Los estudiantes aplicaron técnicas de elaboración y empaque en planta.	
22	Empaquetado de pollo ahumado					Se empacó el pollo ahumado en porciones para su comercialización.	Se obtuvieron porciones empaçadas listas para venta.	
23	Apoyo en Enca market					Se apoyó en el corte de cuero y etiquetado de bebidas para ENCA MARKET.	Se etiquetaron bebidas y se preparó cuero para su venta en ENCAMarket.	
24	Elaboración de pruebas de chorizo con diferentes tratamientos					Se participó en la elaboración de chorizo colorado aplicando diferentes tratamientos experimentales, incluyendo extracto de apio, polvo de apio, humo líquido y sal Praga, para evaluar su efecto en características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales.	Se obtuvieron muestras de chorizo con cada uno de los tratamientos aplicados, las cuales fueron debidamente rotuladas y empaçadas para su análisis posterior en laboratorio y panel sensorial.	



Figura 1 Empaquetado de pollo adobado.



Figura 2 Elaboración de pollo adobado



Figura 3 limpieza de arándano



Figura 4 Elaboración de lotes de investigación



Figura 5 Capacitación de BPMS



Figura 7 Empaquetado de pollo en chimichurri



Figura 6 Desposte de cerdo



Figura 8 Empaquetado de chorizo



Figura 9 Apoyo en rastro



Figura 11 Corte de cuero



Figura 10. Titulación



Figura 12 Etiquetado de bebidas de sabor