

**ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA -ENCA-
ÁREA DE HORTALIZAS.
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO EPS.**



**INFORME DE INVESTIGACIÓN DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS
DURANTE EL MES DE ABRIL DE 2026 EN EL ÁREA DE HORTALIZAS, DE LA
ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA -ENCA-.**

Convenio Número 08-2026 de Subvención.
Acuerdo 03-2018 Consejo Directivo ENCA.

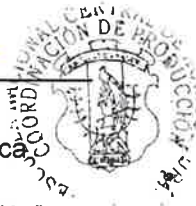
María de los Angeles Son Gabriel.

**Estudiante de Ejercicio Profesional Supervisado EPS Bárcena, Villa Nueva,
abril de 2026**



Vo. Bo. Ing. Bairon Gatica

"Coordinador de Producción"



María de los Angeles Son Gabriel.

Estudiante EPS

1. Introducción.

El presente informe detalla las actividades técnicas y operativas realizadas durante el mes de abril de 2026 en el Área de Hortalizas de la Escuela Nacional Central de Agricultura (ENCA). La gestión hortícola moderna exige un control riguroso de cada etapa del ciclo productivo para garantizar la eficiencia, la trazabilidad y la inocuidad de los alimentos. Bajo esta premisa, las labores se enfocaron en el fortalecimiento del sistema de registros integrales, abarcando desde la producción en pilonera y el trasplante hasta el manejo fitosanitario y la fertilización técnica de los cultivos.

Asimismo, se ejecutaron acciones clave para la sostenibilidad y el ordenamiento administrativo de la unidad, tales como el inventario físico detallado de fertilizantes y agroquímicos, la implementación de tecnologías de riego y acolchado (mulch), y el cumplimiento de protocolos ambientales mediante el triple lavado y perforado de envases. Estas actividades no solo optimizan el rendimiento de cultivos de importancia económica como el tomate, la cebolla y diversas hortalizas de hoja, sino que también aseguran el abastecimiento de productos de alta calidad para los estudiantil, ENCAMarket y agroindustria.

2. Objetivos

1.1 Objetivo General.

Sistematizar los procesos productivos, administrativos y de control técnico en el área de hortalizas de la ENCA durante el mes de abril de 2026, mediante la actualización de registros operativos, la gestión eficiente de inventarios de insumos y la implementación de buenas prácticas agrícolas para garantizar la trazabilidad y calidad de la producción hortícola

2.1 Objetivo Específicos

- Continuar con los registros en el área de hortalizas, específicamente; fertilización, cosecha, pilonera, trasplante, riego y por último el control fitosanitario.
- Realizar un inventario de los productos existente en el área de hortalizas específicamente de Fertilizantes (hidrosolubles, líquidos y físicos)
- Realizar un inventario de los productos existente en el área de hortalizas específicamente de agroquímicos (insecticidas, nematocidas, herbicidas, fungicidas...)
- Colaborar en la colocación de mulch y cinta de goteo en la parcela 7 en el área de hortalizas
- Colaborar en los envíos de los productos en el área ENCAMarket, Agroindustria y Cocina.
- Realizar el Triple lavado y perforado de los envases del área de hortalizas.

3. Actividades realizadas en el mes de abril de 2026.

3.1 Seguimiento con el manejo de registro en el área central de hortalizas de la Escuela Nacional Central de Agricultura.

En la realización del seguimiento del manejo de registro del mes de abril de 2026 el área de hortalizas, es clave para optimizar la producción y cumplir con estándares de sostenibilidad agrícola. Estas actividades mejoran la trazabilidad en los objetivos del área.

Estos registros nos permiten mejorar la toma de decisiones al identificar patrones como deficiencias en riego o plagas recurrentes, así mismo reduciendo pérdidas económicas o resistencia a plagas al realizar rotación de ingredientes activos de los productos. Así mismo se darán a conocer los distintos registros que se llenan día con día en el área mediante el manejo de las distintas parcelas.

3.1.1 Seguimiento de registro de cosecha.

El registro de cosecha constituye el eje central para el control administrativo y operativo de la unidad central de hortalizas. Su implementación garantiza una visibilidad completa sobre la cantidad de producción, permitiendo identificar con precisión el tiempo de cosecha y el rendimiento específico de cada variedad. Asimismo, este registro facilita la gestión espacial del área de cultivo, proporcionando datos actualizados sobre el estado de ocupación de cada parcela o infraestructuras productivas.

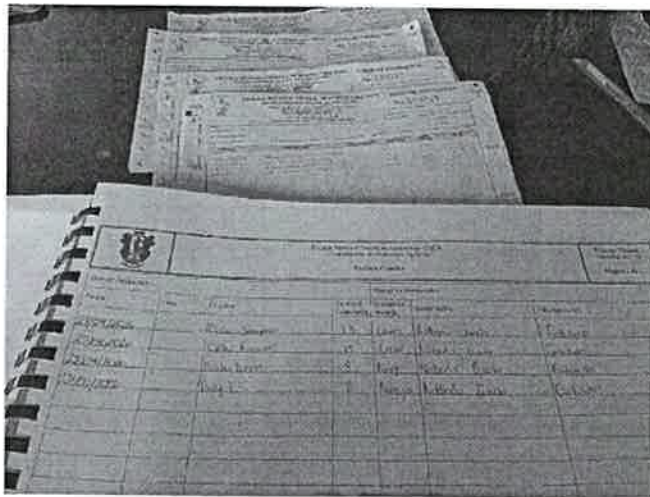
Para asegurar la trazabilidad integral de los productos, el registro debe captar detalladamente el origen y el destino del producto. Es importante conseguir la fecha de envío, conocer las unidades de destino (cocina, agroindustria o acopio) y la referencia interna del lote de origen donde se extrajo el producto enviado, especificando si proviene

de mega túnel, parcelas, casa maya o invernaderos. Estos datos, junto con las variedades de hortalizas enviadas especialmente las producción de importancia económica del área donde se tiene una mayor producción semanal de tomate, cebolla suchini, lechugas entre otras hortalizas, la cuantificación exacta en sus respectivas unidades de medida (libras, unidad o manojos) nos permite tener con exactitud la cantidad semanal de producción y por último en el registro te tiene identificado a la persona responsable del envío, estos son los parámetros fundamentales para la auditoria y el control de salida en el área de producción.

Finalmente, el producto se formaliza estrictamente mediante la emisión y recepción de la boleta de envío. Este documento actúa como el soporte que valida la entrega, detallando la identidad del receptor y verificando la conformidad de las cantidades enviadas a cada unidad.

Figura No.1

Boletas de envío y formato de registro del mes de abril de 2026



3.1.2 Seguimiento en el registro control Fitosanitario.

La implementación del registro fitosanitario constituye un pilar muy fundamental para la estrategia de trazabilidad y la inocuidad de los distintos alimentos producidos en el área

de hortalizas. Este mecanismo de control exhaustivo permite supervisar el flujo de ingresos y egresos de agroquímicos, garantizando un uso racional y técnico de los insumos en cada unidad de cultivo.

El objetivo primordial de este seguimiento es mitigar riesgos de fitotoxicidad, prevenir la resistencia de patógenos y asegurar que las aplicaciones se mantengan dentro de los límites máximos de residuos permitidos, protegiendo así la salud del consumidor y la integridad del ecosistema agrícola.

Para dar cumplimiento a los estándares de certificación, asegura la conformidad en las auditorias de calidad, es fundamental tener el control fitosanitario establecido. Este registro debe documentar con precisión la cronología de las intervenciones, especificando la unidad productiva tratada (megatunel, parcelas, casa maya o invernaderos) y el cultivo aplicado. Asimismo, se debe consignar la identidad del ingrediente activo o producto aplicado, la dosificación exacta y el personal técnico responsable de la labor. Como el apartado de observaciones debe detallar la capacidad del equipo de aspersion utilizado (25 o 16 lts) y la cantidad de surcos tratados, así permitiendo una evaluación técnica del rendimiento y la eficacia de la aplicación.

Figura No.2

Formato de Registro de Control Fitosanitario actualizado del mes de abril.

Fecha	Cultivo	Producto	Dosis	Equipo	Observaciones
20/04/20	Tomate	Carbendazim	1.5g/l	25 lts	
21/04/20	Tomate	Carbendazim	1.5g/l	25 lts	
22/04/20	Tomate	Carbendazim	1.5g/l	25 lts	
23/04/20	Tomate	Carbendazim	1.5g/l	25 lts	
24/04/20	Tomate	Carbendazim	1.5g/l	25 lts	
25/04/20	Tomate	Carbendazim	1.5g/l	25 lts	
26/04/20	Tomate	Carbendazim	1.5g/l	25 lts	
27/04/20	Tomate	Carbendazim	1.5g/l	25 lts	
28/04/20	Tomate	Carbendazim	1.5g/l	25 lts	
29/04/20	Tomate	Carbendazim	1.5g/l	25 lts	
30/04/20	Tomate	Carbendazim	1.5g/l	25 lts	

3.1.3 Seguimiento de Registro de Riego.

El registro de riego es una herramienta de control fundamental para garantizar que cada unidad de producción, ya sea las parcelas en campo abierto, megatunel, invernaderos o casas mayas, reciban el óptimo recurso hídrico adecuado la planta puede presentar más vigorosidad y es más resistente ante el ataque de plagas y enfermedades, el seguimiento diario que se realiza permite no solo cumplir con los turnos de rotación establecidos, si no también identificar anomalías o justificar ausencia de riego (causada por no contar con el caudal adecuado en el área de hortalizas y que el reservorio no esté lleno).

La implementación de un registro al consignar datos críticos como el lote específico, método de riego (goteo), el responsable, hora de inicio del riego y final.

Al registrar quien es el responsable y en que unidad se aplicó el recurso permite evaluar la eficiencia del personal y el estado de la infraestructura (bomba, filtros y cintas de goteo) facilitando la toma de decisiones asadas en datos reales y no en suposiciones.

Figura No. 3

Formato de registro de riego actualizado del mes de abril.

Fecha	Hora	Responsable	Método de Riego	Caudal (litros/min)	Estado del Reservorio	Observaciones
14/04/2020	08:00	Juan	Goteo	100	Pleno	
15/04/2020	07:30	Maria	Goteo	100	Pleno	
16/04/2020	08:00	Juan	Goteo	100	Pleno	
17/04/2020	08:00	Maria	Goteo	100	Pleno	
18/04/2020	08:00	Juan	Goteo	100	Pleno	
19/04/2020	08:00	Maria	Goteo	100	Pleno	
20/04/2020	08:00	Juan	Goteo	100	Pleno	
21/04/2020	08:00	Maria	Goteo	100	Pleno	
22/04/2020	08:00	Juan	Goteo	100	Pleno	
23/04/2020	08:00	Maria	Goteo	100	Pleno	
24/04/2020	08:00	Juan	Goteo	100	Pleno	
25/04/2020	08:00	Maria	Goteo	100	Pleno	
26/04/2020	08:00	Juan	Goteo	100	Pleno	
27/04/2020	08:00	Maria	Goteo	100	Pleno	
28/04/2020	08:00	Juan	Goteo	100	Pleno	
29/04/2020	08:00	Maria	Goteo	100	Pleno	
30/04/2020	08:00	Juan	Goteo	100	Pleno	

3.1.4 Seguimiento de Registro de Pilonera:

La unidad de producción de hortalizas cuenta con su propia pilonera interna, una infraestructura estratégica que permite la autonomía productiva. Para garantizar un desarrollo radicular óptimo, se utiliza bandejas de germinación de 242 cavidades, lo que asegura una densidad uniforme por pilón. Con medidas de bioseguridad y control de costos, las bandejas son sometidas a un proceso de desinfección profunda antes de su reutilización, mientras que el sustrato recibe un tratamiento fitosanitario previo para asegurar que los pilones se mantengan libres de plagas y enfermedades desde la siembra.

Para mantener el control de calidad y la trazabilidad en estas etapas, el encargado de la pilonera debe registrar con exactitud la fecha de siembra, la variedad específica del cultivo y la cantidad total sembrada. Este registro sistemático es una herramienta fundamental para la gestión de inventarios ya que permite conocer en tiempo real la disponibilidad de semillas y plántulas listas para el trasplante. Por lo tanto, el área de hortalizas tiene planificado con precisión las futuras siembras.

Figura No. 4

Registro del control de la Pilonera.

Fecha de siembra	Cantidad	Variedad	Cultivo	Pilonera	Observaciones
01/02/2015	4.170	Wald	Moré dulce	Pilonera	
01/02/2015	4.900	Wald	Ajacá	Pilonera	
01/02/2015	1.16	Wald	Zahara Gray	Pilonera	
01/02/2015	1.700	Wald	Cilantro	Pilonera	
01/02/2015	1.700	Wald	Bambalocha	Pilonera	
01/02/2015	420	Wald	Cebolla	Pilonera	
01/02/2015	124	Wald	Cebolla	Pilonera	
01/02/2015	960	Wald	Lechuga	Pilonera	
01/02/2015	760	Wald	Lechuga	Pilonera	
01/02/2015	104	Wald	Cebolla	Pilonera	
01/02/2015	2.300	Wald	Cebolla	Pilonera	

3.1.5 Seguimiento de Registro de trasplante.

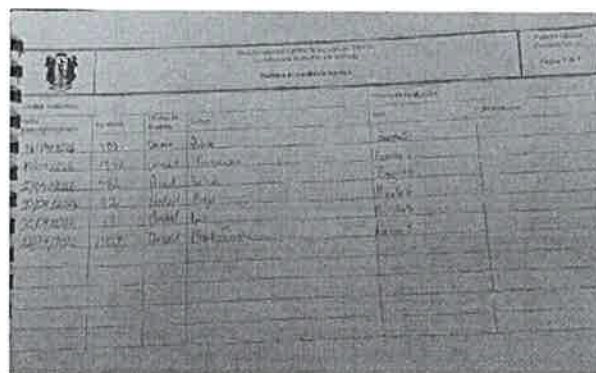
Coordino diariamente con el encargado de trasplante para documentar donde va los pilones. Mi labor consiste en registrar hacia que área específicamente se moviliza el material vegetal, lo que permite mantener un control escrito sobre el inventario disponible. Este seguimiento es fundamental no solo para el conteo de existencia, sino también para analizar los factores técnicos que pudieron haber afectado la germinación de las semillas en etapas previas.

Para garantizar la integridad de este diagnóstico, me aseguro de captar datos de cada asiento: fecha exacta de la actividad, la cantidad de pilones trasplantados (medidos en unidades), la variedad de la especie su procedencia desde la pilonera. Gracias a este registro sistemático que realizo, la escuela puede verificar la diversidad de hortalizas cultivadas en el área, asegurando que ninguna especie se pierda y facilitando la reincorporación de aquellas que no se estén produciendo actualmente.

En este mes de abril las hortalizas que mas fueron implementados es Tomate, maíz Criollo, Suchini, Quilete, Apio, Remolacha y entre otras hortalizas las cuales son fundamentales para la distribución dentro de las instalaciones de la escuela donde se abastece de esta cosecha.

Figura No. 5

Formato de Registro de trasplante.



Fecha		Variedad		Cantidad	
11/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
12/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
13/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
14/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
15/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
16/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
17/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
18/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
19/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
20/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
21/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
22/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
23/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
24/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
25/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
26/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
27/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
28/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
29/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100
30/04/2018	100	Suchini	Quilete	100	100

3.1.6 Seguimiento de registro de Fertilización.

El control diario del registro de fertilización en las distintas unidades de producción en el área de hortalizas, permite garantizar un estado nutricional óptimo que maximice el desarrollo fenológico y la productividad de los cultivos. Este seguimiento sistemático me permite identificar con precisión las parcelas intervenidas, asegurando un manejo técnico eficiente que previene carencias nutricionales y optimiza el rendimiento por unidad de superficie.

Para la el llenado de los registros siempre se debe anotar lo siguiente: dosis de aplicación (expresadas en libras), el método de fertilización empleado (ya sea chuseado, fertirriego o por goteo) y la ubicación específica de las parcelas donde se aplicó (megatunel, parcelas, invernaderos y casa maya). Este registro, además de validar la ejecución técnica por parte del personal responsable, funciona como una herramienta de gestión de inventarios, permitiendo fiscalizar el flujo de entradas y salidas de insumos, dentro del área de hortalizas.

Figura No. 6

Formato de registro de fertilización actualizados del mes de abril.

Unidad Productiva		Registro de Fertilización					Observaciones
Fecha	Tipo	Método	Dosis	Método de Aplicación	Fertilizante	Observaciones	
20/04/2020	Parcela 1	Parcela 1	1000g	Chuseado	Urea		
21/04/2020	Parcela 2	Parcela 2	1000g	Chuseado	Urea		
22/04/2020	Parcela 3	Parcela 3	1000g	Chuseado	Urea		
23/04/2020	Parcela 4	Parcela 4	1000g	Chuseado	Urea		
24/04/2020	Parcela 5	Parcela 5	1000g	Chuseado	Urea		
25/04/2020	Parcela 6	Parcela 6	1000g	Chuseado	Urea		
26/04/2020	Parcela 7	Parcela 7	1000g	Chuseado	Urea		
27/04/2020	Parcela 8	Parcela 8	1000g	Chuseado	Urea		
28/04/2020	Parcela 9	Parcela 9	1000g	Chuseado	Urea		
29/04/2020	Parcela 10	Parcela 10	1000g	Chuseado	Urea		
30/04/2020	Parcela 11	Parcela 11	1000g	Chuseado	Urea		

4.1 Cosecha y envíos (ENCAMarket. Cocina y Agroindustria).

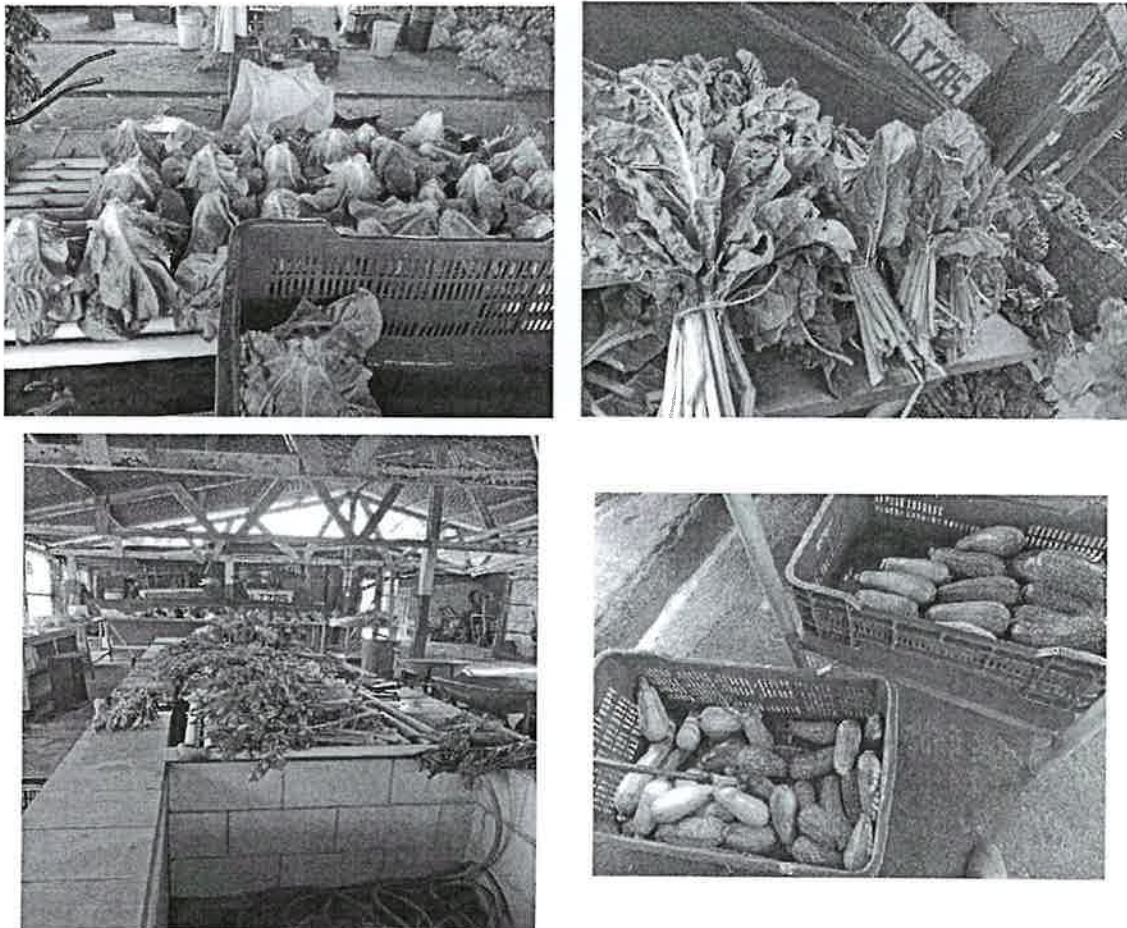
El Área de Hortalizas es garantizar el abastecimiento de alimentos para la comunidad estudiantil. Una vez cubierta esta prioridad, los excedentes de la producción se destinan a ENCAMarket o en agroindustria. Debido a este modelo de distribución, el área cuenta con una amplia diversidad de cultivos adaptados a distintas necesidades.

Dentro de la variedad de productos, destacan las hortalizas de hoja, siendo el cilantro, la acelga, la hierba mora, el apio, el perejil y las lechugas (tanto de bola como romana) los de mayor rotación. Asimismo, en la categoría de tubérculos, la zanahoria y la remolacha representan los envíos más recurrentes. Por otro lado, existen productos esenciales que mantienen una presencia constante en el inventario, tales como tomate, cebolla, repollo, coliflor y variedades de chile (pimiento y jalapeño).

Para asegurar la excelencia en la entrega, todos los productos pasan por un riguroso control de conteo y pesaje. Además, se realiza una cuidadosa selección basada en criterios de calidad y tamaño. Finalmente, las hortalizas se empacan en cajas especializadas, una medida fundamental para preservar sus propiedades físicas, optimizar su presentación y prolongar su vida de anaquel.

Figura No.8

Productos cosechados y Encajado



5.1 Colocación de Mulch y Cinta de Goteo.

La integración de maquinaria agrícola en la parcela 7 ha permitido optimizar significativamente la eficiencia del trabajo, donde nos reduce el uso de mano de obra. Mediante este apoyo mecanizado, se realizó la instalación de Mulch y la Cinta de goteo, por lo cual asegura un riego uniforme y preciso. Esta tecnificación es vital para el control fitosanitario, ya que es suministro hídrico controlado previene el desarrollo de

enfermedades que suelen proliferar ante el exceso de humedad en el suelo o un riego inadecuado, garantizando así la estabilidad del cultivo.

Así mismo la implementación del mulch actúa como una barrera efectiva contra las arvenses, eliminando la competencia directa por espacio y nutrientes que suele perjudicar el rendimiento. Además, al mantener el suelo libre de malezas, se reduce la existencia de hospederos que favorecen la propagación de plagas en la unidad productiva. Por lo tanto, el uso de estos materiales tecnológicos representa un ahorro operativo, sino que es un factor determinante para obtener un producto de mayor calidad y uniformidad para su distribución en la distas área.

Figura No.9

Colocación de Mulch y cinta de goteo en la parcela 7



6.1 Realización del Triple lavado y perforado de los envases.

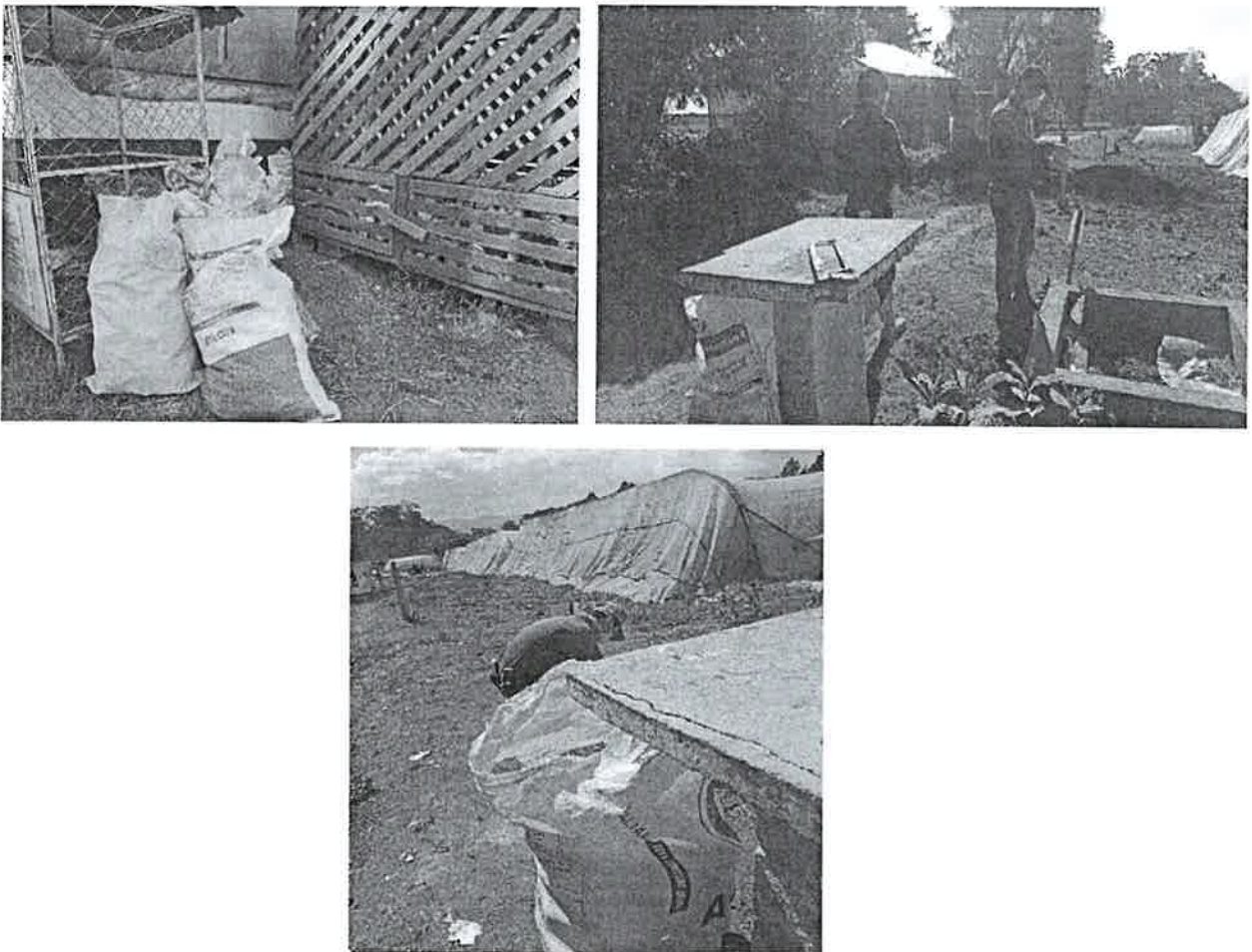
Con el apoyo de dos estudiantes, se llevo a cabo el proceso de triple lavado y perforado de los envases en el área de hortalizas. Esta actividad es fundamental para cumplir con las normativas de Agrequima, ya que busca eliminar cualquier foco de

contaminación ambiental y proteger la salud humana, evitando que los recipientes sean reutilizados de forma indebida, la cual podría generar intoxicación grave.

Asimismo, se enfatiza la importancia de perforar la totalidad de los envases antes de ser trasladados a los centros de acopio autorizado. Este procedimiento es un requisito indispensable para dar continuidad al proceso de certificación del LocalGAP, asegurando que la unidad productiva mantenga los más altos estándares de inocuidad y responsabilidad ambiental en el manejo de desecho químico.

Figura No.10

Perforado y Triple Lavado de envases de agroquímicos.



7.1 Realización de Inventario de Fertilizantes Disponible en el área de hortalizas.

Con el apoyo de estudiante se estuvo el inventario físico de los distintos productos que posee la primera bodega del área de hortalizas, donde se realizó el registro técnico de la cantidad de fertilizante tanto de formulaciones físicas, solubles y líquidas, nombre comercial, casa comercial, formulación química y que tipo de presentación. Para lograr la obtención de estos datos se movió todo el fertilizante para verificar que todos los productos estén en un buen estado ya que algunos poseen daños de empaque u otros fertilizantes ya estaban un estado de apelmazamiento.

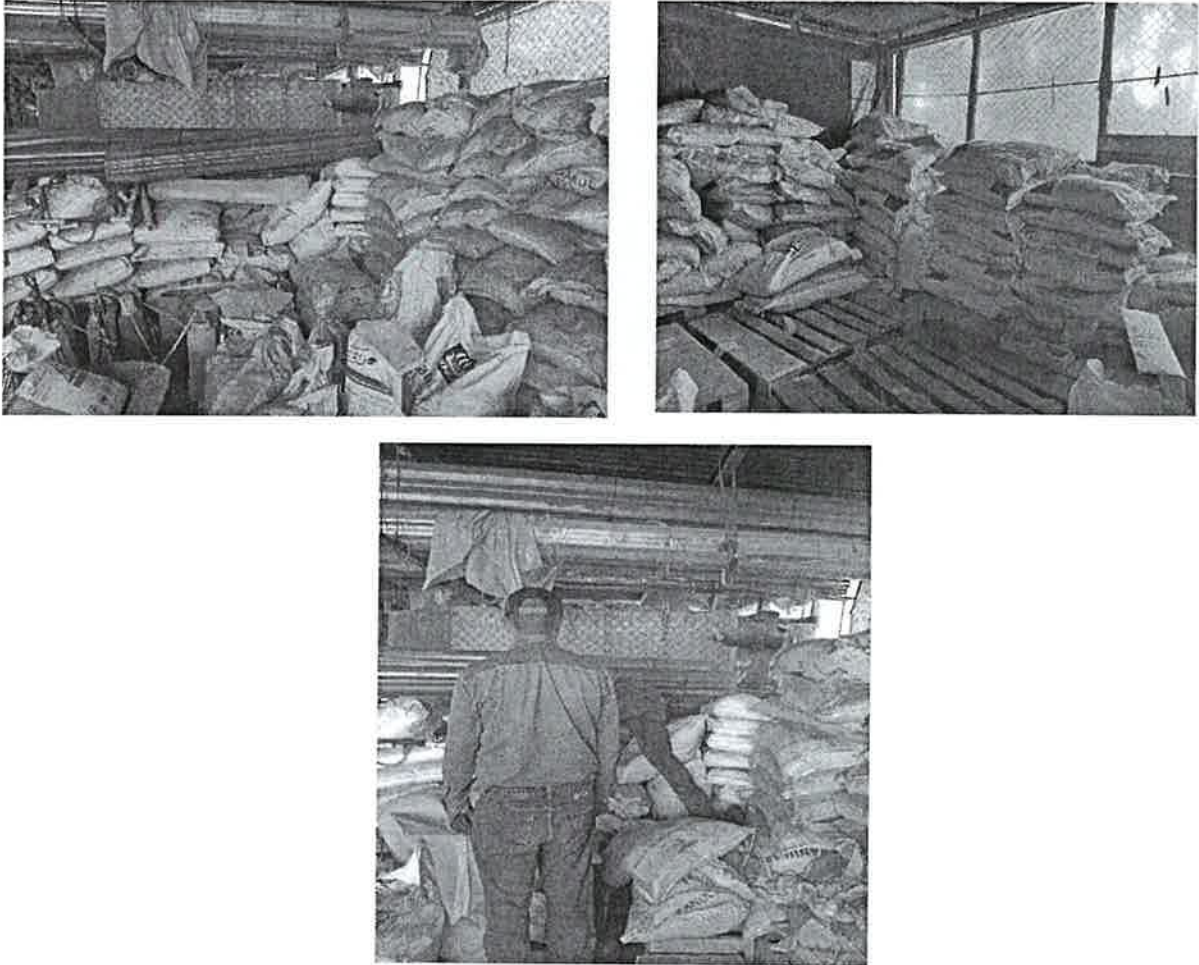
Tabla No.1

Cantidad Exacta de Fertilizante disponible en el área de hortalizas.

No.	Marca	Formulacion	Tipo	Presentacion	Cantidad
1	Grupo Fert S.A.	12-25-12	Granulado	45.36 kg	71
2	GTM	Nitrato de Magnesio	Hidrosoluble	25 kg	15
3	ACF	13-0-16	Hidrosoluble	25 kg	4
4	Tessenderla	Sulfato de Potasio	Hidrosoluble	25 kg	44
5	FERT S.A.	15-15-15	granulado	45.36 kg	20
6	COMPO EXPERT	Hakaphos Azul/20-5--5	Hidrosoluble	25 kg	2
7	Mayafert	MOP/0-0-60	Granulado	45.36 kg	60
8	NORDIC	60-0-0	Granulado	45.36 kg	62
9	YARA	21-17-3+0.6 Mgo+4 S+0.15 Zn	Granulado	45.36 KG	25
10	ULTRASOL® K	13-0-46	Granulado	25 kg	4
11	ENLASA	Silicio Termico	Solido	25 kg	1
12	Solu Feed	10-10-40+S	Hidrosoluble	25 kg	1
13	MAKROSOL	0-0-0+22.5 Zn+11.5 S	Hidrosoluble	25 kg	1
14		Nitrato de Potasio		25 kg	16
15		Cal Dolomita	Solido	25 kg	33
16	FERT S.A.	20-30-10+Mg+s	Granulado	25 Kg	29
16	TAR	Sulfato de Zinc	Granulado	25kg	1
16	AGROSIL	Humasil	Liquido	1 Lt.	131
16	AGROSIL	Silmag	Liquido	1 Lt.	24
16	AGROSIL	Ksilmag	Liquido	1 Lt.	59
16	AGROSIL	Kuprasil	Liquido	1 Lt.	41
16	AGROSIL	Silplus	Liquido	1 Lt.	96
16	AGROSIL	Trisilmag	Liquido	1 Lt.	205
16	AGROSIL	Kumasil	Liquido	1 Lt.	141

Figura No.11

Conteo y ordenamiento de Fertilizantes disponibles en el área de hortalizas.



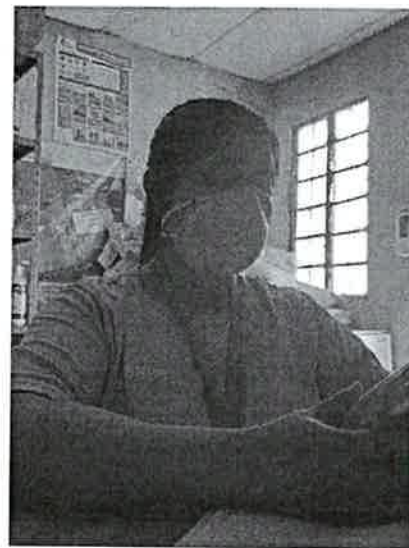
8.1 Realización de Inventario de Agroquímicos Disponible en el área de hortalizas.

La realización de este inventario nos permite el control estricto de productos que entran y salen del área, facilitando la identificación de insumos vencidos o dañados en la bodega. Esto nos garantiza la seguridad operativa al evitar el uso de químicos en mal estado. Además, optimiza el uso de recurso y fortalece la supervisión técnica de las existencias reales en el sector de hortalizas.

Ya casi te tiene el inventario final físico de los distintos productos que posee la primera bodega del área de hortalizas, donde se realizó el registro técnico de la cantidad de agroquímicos (Insecticidas, Fungicidas, Nematicidas, Acaricidas, Herbicidas), nombre comercial, casa comercial, formulación química, que tipo de presentación y por último la casa comercial. Para lograr la obtención de estos datos se cuantifico todos los agroquímicos, para verificar que todos los productos estén en un buen estado ya que algunos poseen daños de empaque y otros se encontraban ya vencidas.

Figura No.11

Conteo y ordenamiento de Fertilizantes disponibles en el área de hortalizas.

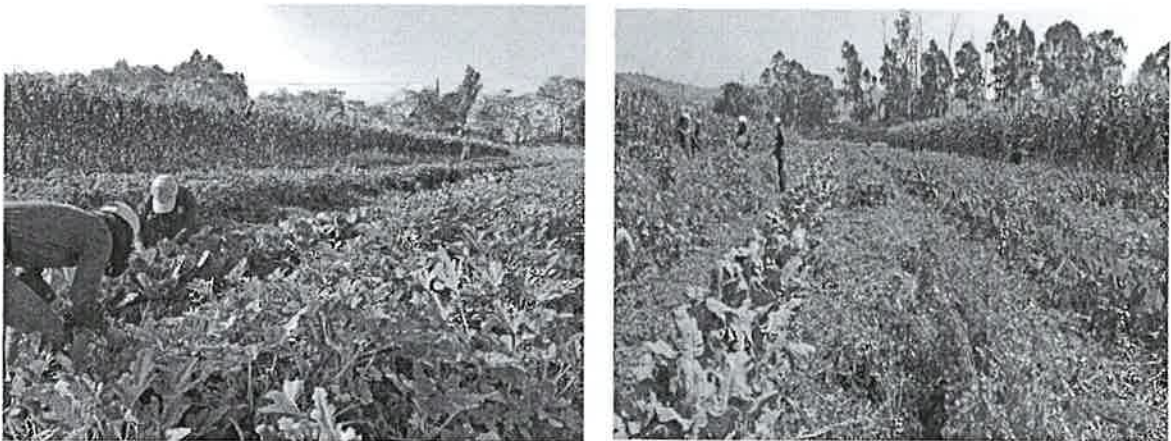


Casa Comercial	Nombre Comercial	Tipo	Ingrediente Activo	Presentación	Unidad de Presentación	Cantidad
ADAMA	Acaristop 50 SC	Acaricida	3,6-bis(2-chlorophenyl)-1,2,4,5-tetrazine	Envase	1 Litro	7
BAYER	Phyton 6.6 SI	Fungicida	Fungicida,bactericida-inorganico/cobre metalico	Envase	1 litro	20
MAGUA	Infinito 68,75 SC	Fungicida	Fungicida Carbamato, Benzamida/propamocarb HCL, Floupicolide	Envase	500 ml	5

O-BASF	Bellis 38 WG	Fungicida	Fungicida-carboxamida, estrobilurina boscalid, pyraclostrobin	envase	1 kg	5
DISAGRO	Actineb 18.7 WG	Fungicida	Fungicida-estrobilurina, morfolina pyraclostrobin, dimethomor Ph		750 gr	10

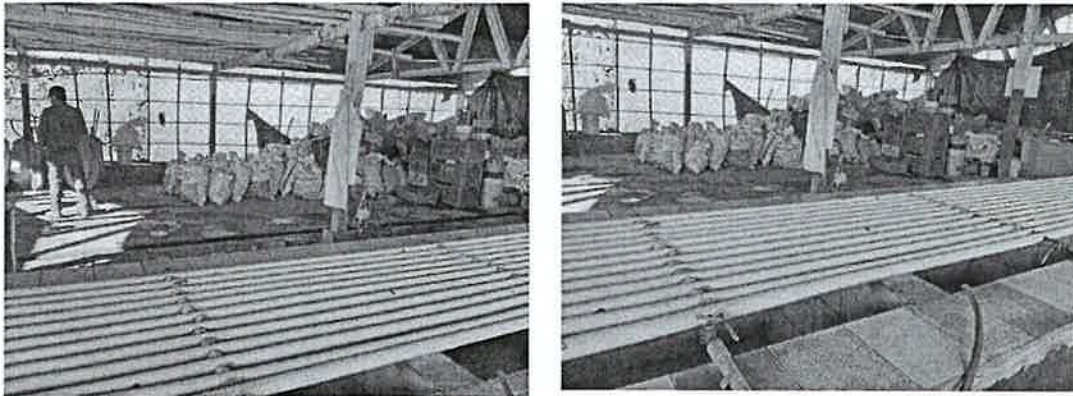
9.1 Eliminación de maleza en el área de Hortalizas parcela 19.

En la parcela 19, donde se tiene una diversidad de cultivos que incluye suquini, acelga, cilantro, frijol, lechuga de bola, maíz criollo, brócoli y quilite, se identificó una alta densidad de malezas que limitaba el crecimiento de las plantas y actuaba como hospedera de diversas plagas. Ante esta situación, coordiné a un grupo de estudiantes para realizar las labores de desmalezado manual, logrando liberar los cultivos de la competencia y optimizar las condiciones para su desarrollo y producción.



10.1 Limpieza general en la bodega de cosecha.

Realización de limpieza en el área de empaque, donde se hace todo lo posible en dejar más limpio el lugar para que siguiente día para evitar que el área no presente plagas (ratones, hormigas...), esto para evitar que cuando sea almacenado en el lugar los distintos productos en cosecha no tener pérdidas económicas por daño.



11.1 Presentación del Punto de Investigación y Servicios.

Se dio a conocer el punto de investigación, se contó con la presencia de la junta directiva de la escuela, cooperantes, AGREQUIMA, INAB, entre otras instituciones que dieron sus puntos de vista con respecto a la investigación, servicios que se estará realizando en el área.

4. Cronograma de Actividades.

Actividad	Abril (Semanas)			
	(06 al 10)	(13 al 17)	(20 al 24)	(27 al 30)
Seguimiento con el manejo de registro en el área central de hortalizas de la Escuela Nacional Central de Agricultura.	X	X	X	X
Cosecha y envíos (ENCAMarket. Cocina y Agroindustria).	X	X	X	X
Presentación del punto de investigación y servicios en el área de hortalizas	X		X	
Colocación de Mulch y Cinta de Goteo.		X		
Realización de Inventario de Fertilizantes Disponible en el are de hortalizas.		X		
Realización de Inventario de Agroquímicos disponible en el are de hortalizas.		X	X	
Limpieza general en la bodega de cosecha	X	X	X	X
Eliminación de maleza en el área de Hortalizas parcela 19.			X	
Realización del Triple lavado y perforado de los envases.		X	X	X