

ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA
SECCIÓN DE PLANIFICACIÓN INSTITUCIONAL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO EPS



INFORME DE AVANCES DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS DURANTE EL MES DE
MARZO EN LA SECCIÓN DE PLANIFICACIÓN DE LA ESCUELA NACIONAL CENTRAL
DE AGRICULTURA



Convenio Número 09-2026 de Subvención

Acuerdo 03-2018 Consejo Directivo ENCA

Oficio de Autorización de Dirección ref. D. 128-2026

Laura Nichte Martínez Lange

Estudiante de Ejercicio Profesional Supervisado EPS

Barcena, Villa Nueva, marzo de 2026



Jennifer Carolina Boror Jacobo

Encargada de Sistema Integrado de Gestión



Nanci Karina Luc Xinico

Jefa Interina de Planificación Institucional -ENCA-



Laura Nichte Martínez Lange

Estudiante de EPS



1. INTRODUCCIÓN

El presente informe de actividades corresponde al primer mes del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), desarrollado durante el mes de marzo en la Sección de Planificación de la Escuela Nacional Central de Agricultura (ENCA). Este proceso forma parte de la carrera de Ingeniería en Gestión Ambiental Local (GAL) de la Facultad de Agronomía de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

La Escuela Nacional Central de Agricultura (ENCA) tiene como finalidad la formación de peritos técnicos en las áreas de ciencias agrícolas, forestales y agroindustriales. Asimismo, se encarga de planificar, dirigir, coordinar y supervisar actividades, así como de realizar estudios que contribuyan al fortalecimiento de la investigación y al desarrollo de los sectores agropecuario, forestal y agroindustrial del país.

De acuerdo con la Constitución Política de la República de Guatemala, decretada el 31 de mayo de 1985, en su Artículo 79 se establece la creación de la Escuela Nacional Central de Agricultura como una institución orientada al desarrollo de planes de estudio en los ámbitos agropecuario, forestal y agroindustrial, enfocada en el nivel de educación media. Esta entidad se caracteriza por ser descentralizada y autónoma, con personalidad jurídica y patrimonio propio, y se declara de interés nacional el estudio, aprendizaje, explotación, comercialización e industrialización de las actividades agropecuarias.

Durante el desarrollo de las actividades se dio inicio al módulo de certificación Local G.A.P. impartido por Agroquima, así como el reconocimiento de las instalaciones de la Escuela Nacional Central de Agricultura (ENCA). Asimismo, se procedió a la recopilación de información correspondiente a los registros del cultivo de arándano, los cuales fueron posteriormente reformulados conforme a los lineamientos de la certificación.

De igual manera, se elaboraron letreros informativos relacionados con la técnica de triple lavado y la señalización de advertencia de agua no apta para consumo humano. Para su instalación, se realizaron actividades de mediación, corte de madera y elaboración de soportes y estacas, culminando con la colocación de dichos rótulos en distintas áreas, incluyendo los puntos de lavado de manos en ENCAMarket.

Adicionalmente, se llevo a cabo la aplicación de la técnica de triple lavado en envases de agroquímicos, seguida de su clasificación conforme a la información de sus etiquetas y su posterior perforación para evitar su reutilización. Asimismo, se elaboro un listado de productos almacenados en la bodega de agroquímicos que cuentan con limite

máximo de residuos (LMR), con el propósito de fortalecer el control y cumplimiento de la normativa vigente.

Finalmente, se efectuó el reconocimiento del área de consulado, con el objetivo de identificar la ubicación adecuada para la implementación de un área de compostaje, así como la disposición de desechos provenientes de viveros y áreas aledañas.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General:

Describir de manera sistemática las actividades desarrolladas durante el mes de marzo en la Sección de Planificación de la Escuela Nacional Central de Agricultura.

2.2 Objetivos Específicos:

- Identificar y reconocer las instalaciones y áreas productivas de la Escuela Nacional Central de Agricultura (ENCA), con énfasis en las zonas relacionadas con el proceso de certificación Local G.A.P.
- Recopilar y analizar la información de los registros del cultivo de arándano, con el fin de reformularlos conforme a los lineamientos de la certificación Local G.A.P.
- Elaborar e instalar letreros informativos y preventivos, relacionados con la técnica de triple lavado y la advertencia de agua no apta para consumo humano, en áreas estratégicas de la institución.
- Aplicar la técnica de triple lavado en envases de agroquímicos, así como clasificarlos según su etiquetado y realizar su inutilización mediante perforación, para una adecuada disposición final.
- Elaborar un listado de productos almacenados en la bodega de agroquímicos que cuenten con límite máximo de residuos (LMR), para fortalecer el control y cumplimiento de la normativa vigente.
- Identificar áreas adecuadas para la implementación de un sistema de compostaje y la correcta disposición de desechos provenientes de áreas aledañas.

3. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA -ENCA-

De conformidad con la Constitución Política de la República de Guatemala, decretada el 31 de mayo de 1985, en su artículo 79 se establece la creación de la Escuela Nacional Central de Agricultura, con el propósito de desarrollar planes de estudio en los ámbitos agropecuario, forestal y agroindustrial, enfocados en el nivel de educación media. Asimismo, se le confiere el carácter de entidad descentralizada y autónoma, con personalidad jurídica y patrimonio propio, declarando de interés nacional el estudio, aprendizaje, explotación, comercialización e industrialización de las actividades agropecuarias.

En este marco, la Escuela Nacional Central de Agricultura tiene como objeto la formación de peritos en las ciencias agrícolas, forestales y agroindustriales, con nivel técnico. De igual manera, le corresponde planificar, dirigir, coordinar, supervisar y ejecutar estudios que contribuyan a la investigación y al desarrollo de los sectores agropecuario, forestal y agroindustrial del país, conforme a lo establecido en su Ley Orgánica (Decreto 51-86 del Congreso de la República).

4. INFORMACIÓN GENERAL DE LA SECCIÓN DE PLANIFICACION

La Sección de Planificación de la Escuela Nacional Central de Agricultura constituye una unidad administrativa estratégica encargada de coordinar, organizar y dar seguimiento a los procesos relacionados con la planificación institucional, especialmente en el ámbito productivo, académico y de gestión técnica.

Esta sección tiene como función principal el diseño, ejecución y evaluación de planes, programas y proyectos que contribuyan al cumplimiento de los objetivos institucionales, alineados con la formación técnica de los estudiantes y el desarrollo sostenible de las actividades agropecuarias, forestales y agroindustriales. Asimismo, desempeña un papel clave en la integración de los diferentes departamentos, facilitando la articulación de acciones y el uso eficiente de los recursos disponibles.

Dentro de sus funciones específicas, la Sección de Planificación es responsable de la elaboración de planes operativos, la programación de actividades productivas, el seguimiento de indicadores de cumplimiento y la sistematización de la información generada en los procesos institucionales. Además, participa en la formulación de estrategias orientadas a la mejora continua, el fortalecimiento de la gestión administrativa y la implementación de estándares de calidad, como la certificación Local G.A.P..

En el contexto de los procesos de certificación, la Sección de Planificación adquiere un rol fundamental al encargarse de la organización documental, el control de registros y la coordinación de actividades necesarias para el cumplimiento de los requisitos establecidos. Esto incluye la gestión de información técnica, la supervisión de procedimientos y el apoyo en la implementación de buenas prácticas agrícolas dentro de las unidades productivas de la institución.

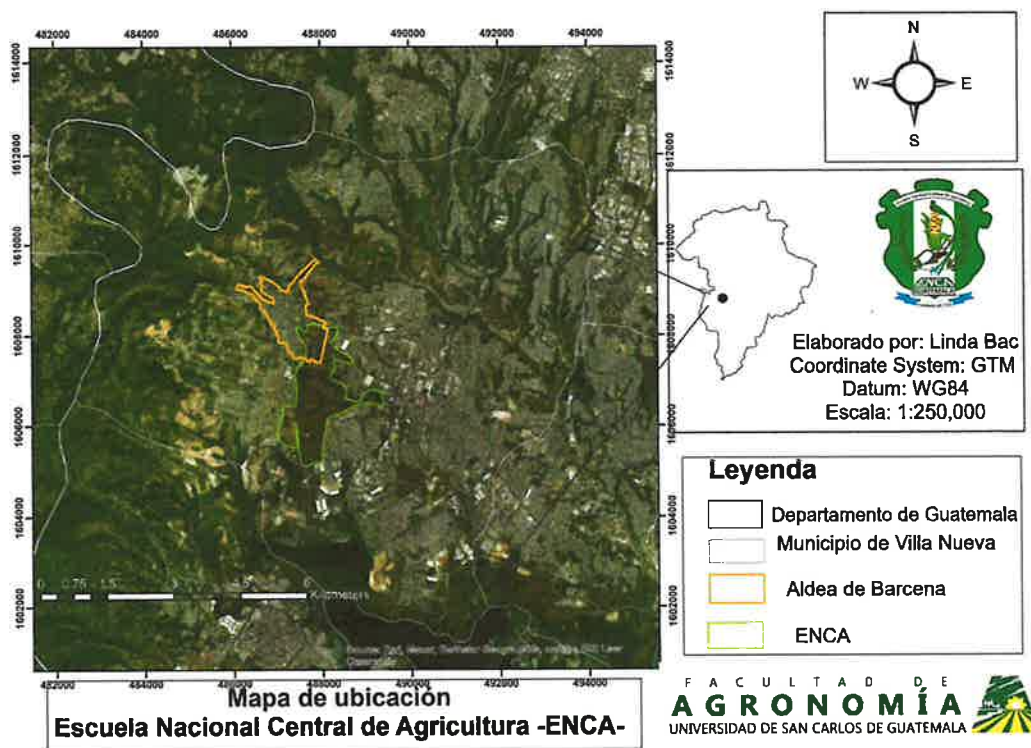
De igual manera, esta sección contribuye al fortalecimiento de la toma de decisiones mediante el análisis de información técnica y la generación de reportes que permiten evaluar el desempeño de las actividades agrícolas. Su trabajo permite garantizar una adecuada planificación, control y seguimiento de las acciones institucionales, promoviendo la eficiencia, la transparencia y la mejora continua en la Escuela Nacional Central de Agricultura.

Ubicación:

La ubicación de la Finca Bárcena, Municipio de Villa Nueva, Departamento de Guatemala en las coordenadas geográficas 14°32'18" N y 19°36'46" O, a una altura de 1406 msnm.

Figura No. 1

Mapa de ubicación de la Escuela Nacional Central de Agricultura - ENCA-



5. ACTIVIDADES REALIZADAS Y RESULTADOS

5.1 Módulos de Certificación Local G.A.P.

Durante el mes de marzo se participa activamente en el módulo de certificación LOCAL G.A.P., en el cual se encuentra actualmente en desarrollo dentro de la unidad productiva de la Escuela Nacional Central de Agricultura -ENCA-.

Esta actividad consiste en el fortalecimiento y aplicación de las buenas practicas agrícolas, mediante la revisión continua de los criterios establecidos por la norma LOCAL GAP., orientados a garantizar la inocuidad de los productos, la sostenibilidad ambiental y la seguridad ocupacional.

De igual manera, se continúa colaborando en la recopilación y ordenamiento de evidencias necesarias para el proceso de certificación, como parte del avance progresivo hacia el cumplimiento de los estándares exigidos por el LOCAL G.A.P.

Figura No. 1

Recibiendo el módulo



5.2 Reconocimiento de las instalaciones de la -ENCA-

Se realizó el reconocimiento de las instalaciones de la Escuela Nacional Central de Agricultura, con el propósito de familiarizarse con la organización, distribución y funcionamiento de las diferentes áreas productivas y administrativas.

Esta actividad nos permitió identificar las unidades, así como las zonas destinadas a procesos técnicos y académicos, facilitando la comprensión integral del sistema productivo institucional.

Figura No. 2

Recorrido por la -ENCA-



5.3 Recabar información de los registros de arándanos

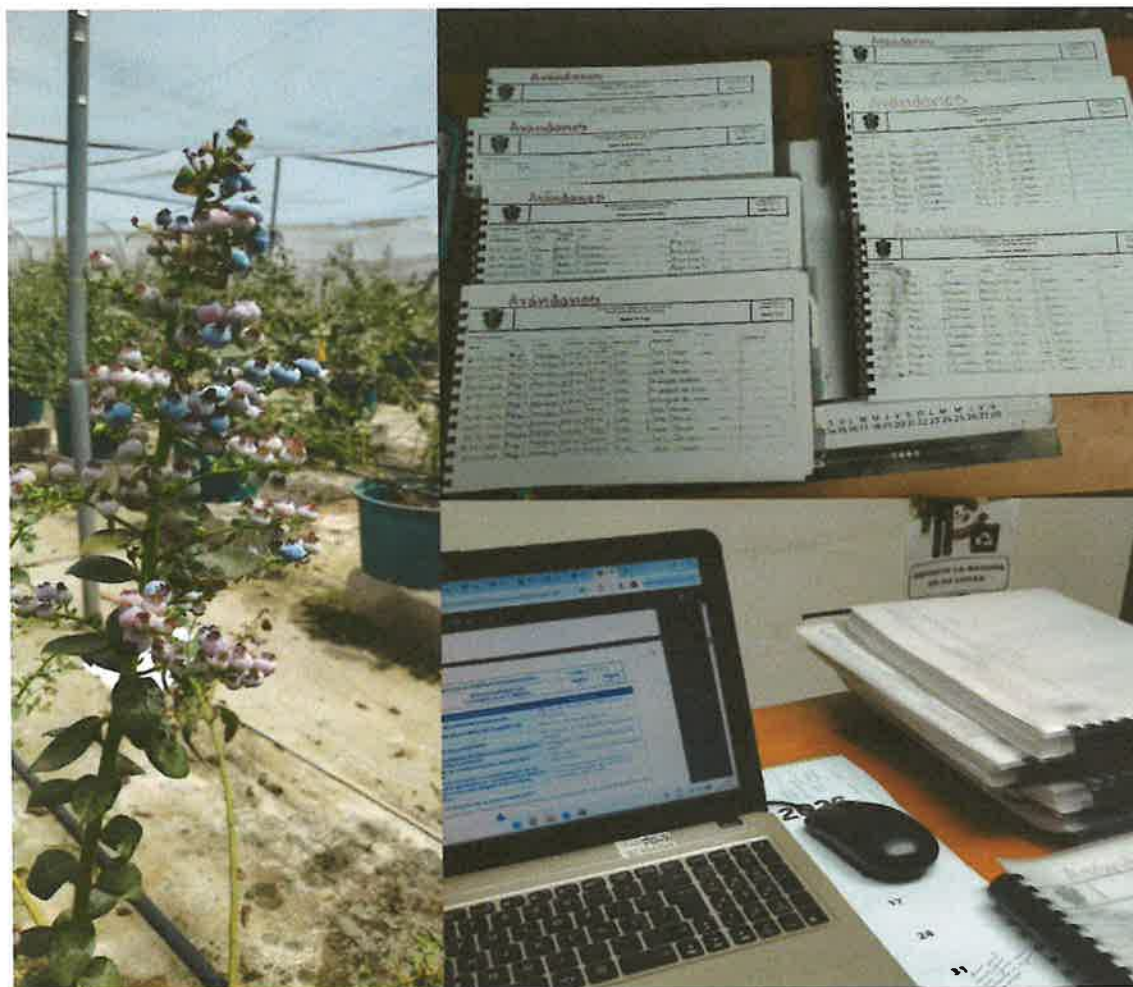
Esta actividad consiste en la recopilación y revisión de documentos técnicos, tales como bitácoras de campo, registros de riego, fertilización, aplicación de agroquímicos, control de plagas y enfermedades, así como datos de cosecha y manejo postcosecha.

Asimismo, se verificó la consistencia, orden y actualización de los registros, asegurando que la información esté completa y conforme a los lineamientos establecidos por la certificación LOCAL G.A.P.

De igual manera, la información recabada permite identificar posibles inconsistencias o áreas de mejora en el cultivo, contribuyendo al fortalecimiento de la trazabilidad, la toma de decisiones y cumplimientos de las buenas prácticas agrícolas.

Figura No. 3

Registros del área de arándanos



5.4 Reformular dichos registros, pero ahora conforme a la certificación LOCAL G.A.P.

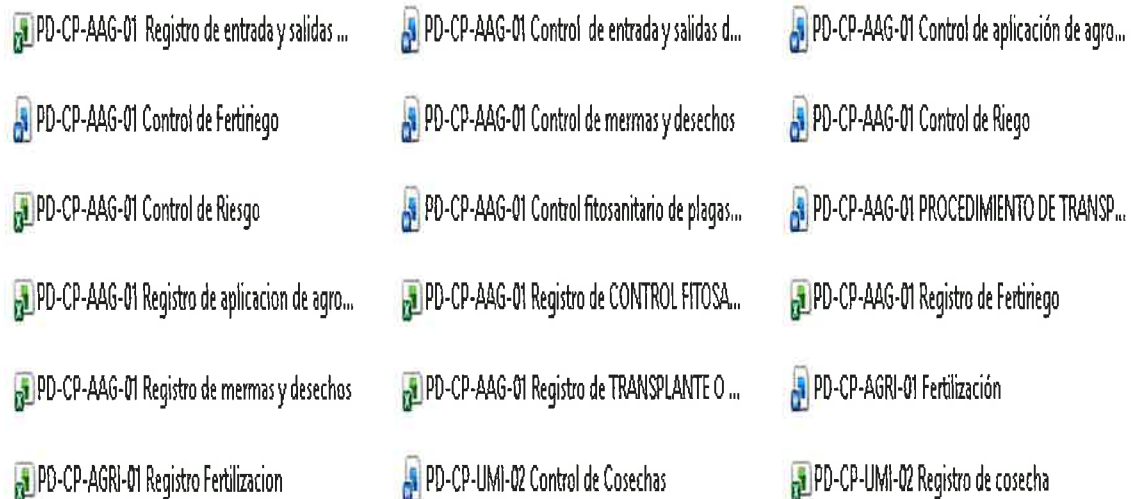
Consistió en la modificación y estructuración de los formatos existentes, incorporando los criterios exigidos por la norma, tales como información completa, trazabilidad, identificación de responsables, fechas, insumos utilizados y evidencias verificables.

Esto está necesario para poder estandarizar los registros y tener una claridad, orden y fácil interpretación, facilitando su uso durante las actividades de campo y procesos de auditoría.

Así mismo la reformulación de estos documentos contribuya al fortalecimiento del sistema de gestión agrícola, permitiendo un mejor control de las actividades productivas y asegurando el cumplimiento progresivo de las buenas prácticas agrícolas que son exigidas por la certificación.

Figura No. 4

Son los archivos con la nueva estructura para la Certificación LOCAL G.A.P.



5.5 Realización de letreros de triple lavado, y el de Advertencia esta agua no es para consumo humano.

Diseñé y elaboré una señalización para el procedimiento de triple lavado de envases de agroquímicos, con el fin de promover su correcta limpieza, inutilización y disposición final, conforme a las buenas prácticas agrícolas.

Figura No.5

Advertencia del consumo de agua



Figura No. 6

Pasos para realizar un triple lavado



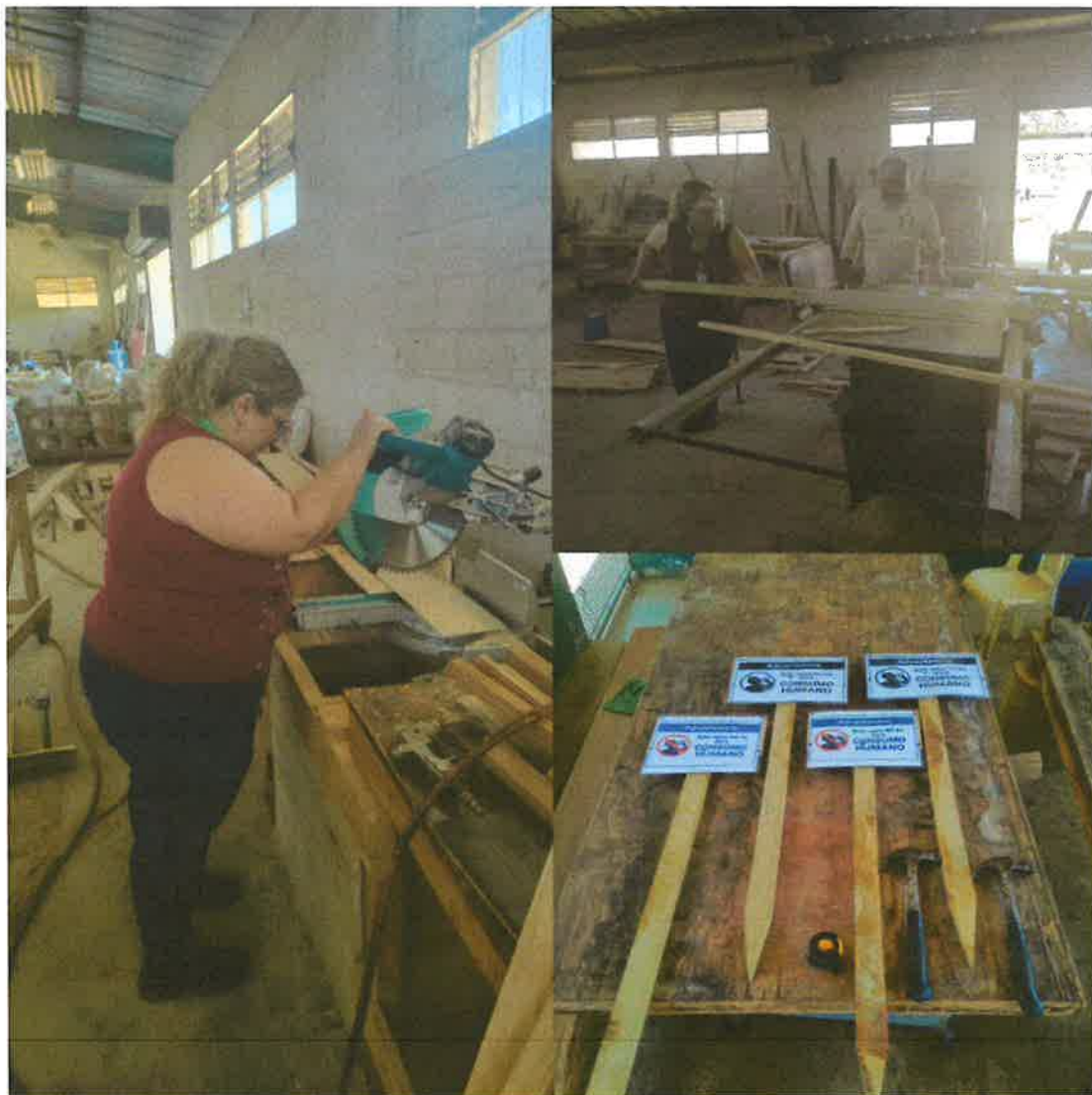
5.6 Medida y corte de maderas para la realización de soportes y estacas para dichos rótulos.

Se selecciono el material, se tomo medidas según las dimensiones requeridas y corte de las piezas de madera, asegurando su uniformidad, estabilidad y funcionalidad para las instalaciones de los letreros.

La elaboración, de estos elementos facilita la correcta instalación de la señalización, contribuyendo al orden, la seguridad y el cumplimiento de las buenas prácticas agrícolas establecida en la certificación.

Figura No. 7

Medidas, corte de las maderas para realización de los rótulos



5.7 Colocación de letreros que indican el instructivo de lavado de manos en los chorros del Enca Market.

Instalación estratégica de señalización visible y accesible para los usuarios, con el fin de promover prácticas adecuadas de higiene personal dentro de las instalaciones.

Ya que estos letreros incluyen los pasos correctos para el lavado de manos, contribuyendo a la prevención de la contaminación de normas de inocuidad en el manejo de productos agrícolas.

Figura No. 8

Señalización de instructivo de como lavar correctamente las manos



5.8 Reconocimiento del área de consulado para ver en donde sería colocado aboneras.

Se inspecciono el área de consulado, considerando criterios de disponibilidad de espacio, condiciones del suelo, drenajes, accesibilidad, cercanías a las fuentes de materia orgánica y distancia prudente de áreas sensibles.

Figura No. 9

Reconocimiento del área



5.9 Plática sobre productos para control biológico y manejo integrado de plagas (AES).

Adquirimos conocimiento sobre alternativas sostenibles para el control de plagas, incluyendo el uso de organismos benéficos, bioinsumos y prácticas culturales que permiten reducir la dependencia de agroquímicos.

Se abordaron temas relacionados con la correcta selección, aplicación y manejo de estos productos, considerando su eficacia, impacto ambiental y compatibilidad con los sistemas de producción agrícola.

Esto nos ayudó a fortalecer las capacidades técnicas para la implementación de estrategias de manejo integrado de plagas, contribuyendo al cumplimiento de las buenas practicas agrícolas y los lineamientos de la certificación Local G.A.P.

Figura No.10

Plática sobre productos biológicos a los Epesistas.



5.10 Listado de productos que tienen en la bodega (límite máximo de residuo) en el Área de consulado

Identificación, clasificación y registro de los productos existentes, incluyendo agroquímicos, fertilizantes, herramientas y otros insumos utilizados en las actividades agrícolas.

Así mismo se recopiló información relevante para su límite máximo de residuos (LMR) permitido, conforme a la normativa vigente.

Figura No.11
Áreas de bodegas



5.11 Lavado y Perforación de botes para el Mini Centro de Acopio ubicado en el Área de consulado

Con un grupo de estudiantes de Módulo procedimos a realizar el triple lavado a los envases, garantizando la eliminación de residuos de productos químicos y evitando riesgos de contaminación ambiental y la salud.

Posteriormente, se lleva a cabo la perforación de los botes, con el fin de inutilizarlos y prevenir su reutilización indebida, conforme a las buenas prácticas agrícolas,

Así mismos los envases se almacenaron temporalmente para que se cumplan su manejo responsable.

Figura No. 12

Lavado y perforación de botes



Cronograma de Actividades Mes de Marzo

No.	Actividad	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
1	Módulo de Certificación LOCAL G.A.P.	✓	✓	✓	✓
2	Reconocimiento de las instalaciones de la ENCA	✓			
3	Recabar información de los registros de arándanos		✓	✓	
4	Reformulación de registros conforme a LOCAL G.A.P.			✓	✓
5	Elaboración de letreros (triple lavado y advertencia de agua)		✓	✓	
6	Medida y corte de madera para soportes		✓	✓	
7	Colocación de letreros de lavado de manos			✓	✓
8	Reconocimiento del área de consulado para abonerías		✓		
9	Plática sobre control biológico y MIP (AES)			✓	
10	Listado de productos en bodega (incluye LMR)			✓	✓
11	Lavado y perforación de botes (Mini Centro de Acopio)			✓	✓