

Factura Pequeño Contribuyente

ROCIO DEL CARMEN, RIVERA ARRIAZA
Nit Emisor: 57467331
ROCIO DEL CARMEN RIVERA ARRIAZA
7 CALLE 11-48 zona 6, Mixco, GUATEMALA
NIT Receptor: 4998952
Nombre Receptor: ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN:
ED6BF8FB-7B16-488A-9773-553F7E6A92A9
Serie: ED6BF8FB Número de DTE: 2065057930
Número Acceso:
Fecha y hora de emisión: 01-sep-2022 08:58:45
Fecha y hora de certificación: 01-sep-2022 08:58:46
Moneda: GTQ

#No	B/S	Cantidad	Descripcion	Precio/Valor unitario (Q)	Descuentos (Q)	Otros Descuentos(Q)	Total (Q)	Impuestos
1	Servicio	1	Pago por servicios profesionales prestados a la ENCA en el mes de agosto; según contrato No.2022-029-026-CVE-ENCA	6,500.00	0.00	0.00	6,500.00	
TOTALES:					0.00	0.00	6,500.00	

* No genera derecho a crédito fiscal

Datos del certificador
Superintendencia de Administracion Tributaria NIT: 16693949



[Handwritten signature]
CANCELADA

"Contribuyendo por el país que todos queremos"



Escuela Nacional Central de Agricultura
Informe de Actividades

FR-SIG-AG-016
Segunda
Edición
Revisión No.: 01
Página 1 de 3

Período:	Mes Agosto del 2022
Contrato No.:	2022-029-026-CVE-ENCA
Técnico o Profesional responsable:	ROCIO DEL CARMEN RIVERA ARRIAZA
Tipo de Actividad:	SERVICIOS PROFESIONALES
Honorario:	Q.6,500.00

Descripción general de las funciones realizadas:

se presentan los avances de las actividades realizadas durante el mes de agosto.

Calidad nutricional

- **Presentación del Menú:** Se realizó la presentación del Menú nutricional, donde se dieron a conocer las características de cómo debe ser una alimentación saludable (variada, nutritiva segura y pertinente) y los lineamientos técnicos los cuales se tomaron en cuenta para realizarlo y que cumpliera con un aporte calórico (2600 Kcal/día) adecuado para los estudiantes.

Esta presentación de menú fue dirigida a todo personal de vida estudiantil para validación del mismo. Dentro los acuerdos establecidos fue dar inicio al menú el lunes 8 de agosto del 2022 y que puede estar sujeto a cambios según disponibilidad, temporalidad de insumos y factores externos.

- **Implementación del Menú:** se dio inicio a la elaboración del menú nutricional el 8 de agosto del 2022.

Ya establecido el menú ante la negativa del alumnado y por órdenes de dirección se decidió balancear y realizar modificaciones en el mismo. Los

Elaborado	Revisado	Aprobado	Fecha Aprobación
ENCA	DIRECCION	CONSEJO DIRECTIVO	30/08/2011



Escuela Nacional Central de Agricultura
Informe de Actividades

FR-SIG-AG-016
Segunda
Edición
Revisión No.: 01
Página 2 de 3

cambios realizados fueron: aumentar de 2600 Kcal/diarias a 3000 kcal/diarias, dejar libre cantidad de tortillas y pan dulce, dar pan dulce lunes, miércoles y viernes en la cena, dar 2 porciones de fruta al día y pan francés fin de semana.

Gestión y coordinación

Se participó en 3 reuniones para gestionar temas reacionados sobre el menú nutricional, donde participaron coordinador de vida estudiantil, servicios generales estudiantiles, clínica médica y nutrición. Acuerdos establecidos fueron: realizar cambios solicitados del menú.

Se realizó una reunión con chefs de cocina sobre tema del control de limpieza y desinfección de áreas, donde participo el chef de turno, servicios generales estudiantiles y nutrición. Dentro de los acuerdos establecidos fue la elaboración de hoja control para limpieza desinfección y control de buenas prácticas de manufactura en personal de cocina a cargo de chef de turno.

Monitoreo y evaluación

Se realizaron 23 evaluaciones del cumplimiento de BPM, con el apoyo de practicante de nutrición. Se realizaron individualmente a los trabajadores del servicio de alimentación de cada turno, se evaluó durante el proceso de elaboración de alimentos, durante el servicio y después del servicio.

Se realizaron 11 evaluaciones del menú, utilizando hoja control realizada para monitorear cumplimiento. Los criterios a tomar en cuenta fueron: si se verifico el

Elaborado	Revisado	Aprobado	Fecha Aprobación
ENCA	DIRECCION	CONSEJO DIRECTIVO	30/08/2011



Escuela Nacional Central de Agricultura
Informe de Actividades

FR-SIG-AG-016
Segunda Edición
Revisión No.: 01
Página 3 de 3

menú con anticipación, cumplimiento de la preparación del día y el cumplimiento del tamaño de la porción. El tiempo de comida a evaluar fue el almuerzo.

Se realizaron dos hojas control los cuales fueron:

1. Instrumento de evaluación dl ciclo de menú
2. Instrumento de control de limpieza y desinfección de áreas del servicio de alimentación.

ROCIO DEL CARMEN RIVERA ARRIAZA PROFESIONAL	LICENCIADA LEIVI MARIBEL HERNÁNDEZ GONZÁLEZ SERVICIOS GENERALES ESTUDIANTILES

INGENIERO FREDY MORALES COORDINADOR VIDA ESTUDIANTIL

Elaborado	Revisado	Aprobado	Fecha Aprobación
ENCA	DIRECCION	CONSEJO DIRECTIVO	30/08/2011