

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:

3DFFA176-F000-4D4B-93A0-005DB88FBAA1

Serie: 3DFFA176 Número de DTE: 4026551627

Numero Acceso:

Fecha y hora de emision: 01-jul-2022 10:05:27

Fecha y hora de certificación: 01-jul-2022 10:05:27

Moneda: GTQ

#No	B/S	Cantidad	Descripcion	Precio/Valor unitario (Q)	Descuentos (Q)	Total (Q)	Impuestos
1	Servicio	1	Pago por servicios profesionales prestados a la ENCA del 16 al 30 de junio; según contrato No. 2022-029-026-CVE-ENCA	3,250.00	0.00	3,250.00	
TOTALES:					0.00	3,250.00	

* No genera derecho a crédito fiscal

Datos del certificador

Superintendencia de Administracion Tributaria NIT: 16693949



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:	16 de junio al 30 de junio
Contrato No.:	2022-029-026-CVE-ENCA
Técnico o Profesional responsable:	ROCIO DEL CARMEN RIVERA ARRIAZA
Tipo de Actividad:	SERVICIOS PROFESIONALES
Honorario:	Q.3,250.00

Descripción general de las funciones realizadas:

se presentan los avances de las actividades realizadas durante este periodo, tomando como eje principal las acciones propuestas en el plan de servicios del área de nutrición para el servicio de alimentación de la Escuela Nacional Central de Agricultura -ENCA-

Gestión y coordinación

Se realizaron 5 coordinaciones con el fin de establecer acuerdos para fortalecer el servicio de alimentación de la ENCA. De acuerdo a las necesidades identificadas se estableció apoyo para modificación de aspecto visual de cocina, implementación de buenas practicas de manufactura, programación de capacitaciones, elaboración de instrumentos para monitoreo y evolución de buenas practicas de manufactura en el personal de servicio de alimentación, elaboración de un menú de 28 días, elaboración de plan de servicios para poder llevar a cabo todas las acciones establecidas.

Elaboración de plan de servicios

Se elaboró un plan de servicios con el fin de notificar acciones realizadas durante tiempo de contratación.

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

Capacitación a personal de servicio de alimentación

Dentro de las actividades de apoyo se planificó realizar capacitaciones dirigidas al personal del servicio de alimentación; sobre los temas relacionados a las Buenas prácticas de Manufactura, alimentación saludable y socialización de menú elaborado. Tomando en cuenta la importancia de elaborar alimentos de calidad para los estudiantes.

Estos han sido los temas claves para poder iniciar a crear cambios en el personal de las diferentes etapas de la cadena alimentaria del servicio de alimentación de la ENCA.

Se han realizado 5 capacitaciones, sobre los temas de buenas practicas de higiene en el personal de servicio de alimentación y buenas practicas de manufactura en el proceso de elaboración de la alimentación.

Monitoreo y evaluación

El objetivo de esta actividad es Garantizar una alimentación saludable y de calidad a través de la implementación de las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentación de la ENCA por parte del personal.

Para ello se realizaron 7 instrumentos como herramienta para evaluar cumplimiento de las mismas con el apoyo de practicante de nutrición.

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

Se realizaron 3 evaluaciones del cumplimiento de BPM, las cuales se realizaron individualmente a los trabajadores del servicio de alimentación, se evaluó durante el proceso de elaboración alimentos, durante el servicio y después del servicio.

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