

# Factura Pequeño Contribuyente

**EMELY CELESTE, RAMÍREZ LÓPEZ**  
 Nit Emisor: 86719092  
**EMELY CELESTE RAMIREZ LOPEZ**  
 269 AVENIDA 2-69 COLONIA LINDA VISTA 13 AVENIDA 2-69 ZONA 4  
 LINDA VISTA VILLA NUEVA, zona 4, Villa Nueva, GUATEMALA  
 NIT Receptor: 4998952  
 Nombre Receptor: ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA

**NÚMERO DE AUTORIZACIÓN:**  
 450E2728-1253-4538-8C55-8811995EC0CB  
 Serie: 450E2728 Número de DTE: 307447096  
 Numero Acceso:  
 Fecha y hora de emision: 01-sep-2023 08:50:40  
 Fecha y hora de certificación: 01-sep-2023 08:50:40  
 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 correspondiente al mes de agosto del 2023 bajo contrato No. 2023- 029-006-CA-ENCA	10,200.00	0.00	0.00	10,200.00	
<b>TOTALES:</b>					0.00	0.00	10,200.00	

\* No genera derecho a crédito fiscal

Datos del certificador
Superintendencia de Administracion Tributaria NIT: 16693949



**TIMBRE**  
CIEN QUETZALES

**Q.100.00** Serie BR  
Reg. No. **29733**

**TIMBRE**  
UN QUETZAL

**Q.1.00** Serie BR  
Reg. No. **158858**

**TIMBRE**  
UN QUETZAL

**Q.1.00** Serie BR  
Reg. No. **158853**

Cancelado

**"Contribuyendo por el país que todos queremos"**



**Informe de Actividades**

<b>Período:</b>	Agosto 2023 ✓
<b>Contrato No.:</b>	2023-029-006-CA-ENCA ✓
<b>Técnico o Profesional responsable:</b>	Emely Celeste Ramírez López ✓
<b>Tipo de Actividad:</b>	Servicios profesionales ✓
<b>Honorario:</b>	Q 10,200.00 ✓

**Descripción de las Actividades:**

Durante el mes de agosto 2023, se preparó el contenido didáctico, se impartieron las clases teóricas y práctica del curso Procesamiento y Conservación de Frutas y Hortalizas, dirigido a estudiantes del cuarto semestre de la carrera de perito agroindustrial de la ENCA. El contenido didáctico incluye: preparación de presentaciones que se utilizan en la clase teórica, preparación de prácticas de laboratorio y elaboración de hojas de trabajo.

El curso se impartió en dos periodos de clases semanales, en los cuales se desarrollaron los siguientes temas: jaleas, mermeladas, productos untables, puré de frutas y hortalizas, conservas y salsas. En cada tema se definieron los tipos de productos que se pueden procesar, el diagrama de flujo de proceso de producción, parámetros de calidad que se deben mantener en la fabricación, maquinaria y equipo mínimo para el procesamiento.

Durante este periodo se impartió en el módulo de procesamiento de productos pecuarios impartido a estudiantes del segundo semestre de las carreras de perito agrónomo, forestal y agroindustrial de la ENCA. Involucrando a los estudiantes a los procesos de producción desarrollados en el área de rastro y la planta de procesamiento de cárnicos.

En el mes de agosto se realizó la asesoría a tres estudiantes que actualmente se encuentran desarrollando actividades de Prácticas Agrícolas, Agroindustriales y Forestales, en la asesoría se realizó la revisión del marco conceptual, marco referencial y planteamiento de objetivos.

**Ing. Emely Celeste Ramírez López**  
Profesional

**Dr. Gustavo Leonel Baeza Larios**



**Dr. Gustavo Leonel Baeza Larios**  
Coordinador Académico



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