

Factura Pequeño Contribuyente

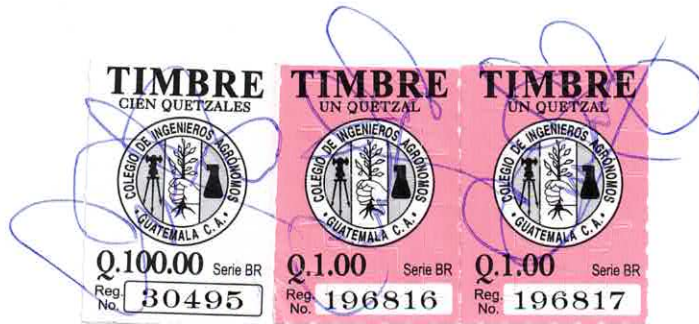
EMELY CELESTE, RAMÍREZ LÓPEZ
 Nit Emisor: 86719092
EMELY CELESTE RAMIREZ LOPEZ
 269 AVENIDA 2-69 COLONIA LINDA VISTA 13 AVENIDA 2-69 ZONA 4
 LINDA VISTA VILLA NUEVA, zona 4, Villa Nueva, GUATEMALA
 NIT Receptor: 4998952
 Nombre Receptor: ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN:
 11AE9B0A-4675-4695-A42F-7DFF9F2A9646
Serie: 11AE9B0A Número de DTE: 1182090901
Numero Acceso:
 Fecha y hora de emision: 02-nov-2023 08:02:04
 Fecha y hora de certificación: 02-nov-2023 08:02:04
 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 octubre del 2023 bajo contrato No. 2023- 029- 006- CA-ENCA	10,200.00	0.00	0.00	10,200.00	
TOTALES:					0.00	0.00	10,200.00	

* No genera derecho a crédito fiscal

Datos del certificador
Superintendencia de Administracion Tributaria NIT: 16693949



— Cancelado —

"Contribuyendo por el país que todos queremos"



Informe de Actividades

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

Descripción de las Actividades:

Durante el mes de octubre 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:

- Continuación del tema frutas y hortalizas deshidratadas
- Frituras
- Congelación
- Tecnologías emergentes para la conservación de frutas y hortalizas.

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.

En este mes se impartió la Práctica #4 del curso sobre Frutas y Hortalizas precortadas, donde se procesaron muestras de pulpa de tomate y concentrado de tomate.

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. Se impartieron charlas de introducción a cada grupo donde se abordaron temas como:

- Introducción a los requisitos mínimos de un rastro tecnificado
- Definición de carne y criterios de calidad
- Métodos de conservación y procesamiento de productos cárnicos

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



En el mes de octubre 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 de los resultados obtenidos y el análisis crítico del informe de actividades que será evaluado.

Ing. Emely Celeste Ramírez López
Profesional

Dr. Gustavo Leonel Baeza Larios



Dr. Gustavo Leonel Baeza Larios
Coordinador Académico



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