| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | |
| | | Versión No. **01** | Página 1 de 6 | | |
| | | Fecha: | **26** | **03** | **2021** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **CARNE PORCINA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001707 / 200001682 / 200001450 / 200001706 / 200001440 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 200001503/ 200001870/ 200001688 |
| | Clasificación | CARNE DE CERDO |
| | Descripción del Producto | Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) |
|---|---|---|---|
| Lomo | 74,3 | 2,5 | 21,6 |
| Brazo | 74,4 | 3,8 | 20,3 |
| Pierna / Pernil | 72,9 | 5,4 | 20,5 |
| Carne Magra | 71,3 | 6,0 | 21,4 |
| Tocino | 10,8 | 85,8 | 2,9 |

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018

| CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) | PARTE COMESTIBLE (%) |
|---|---|---|---|---|
| Costilla de Cerdo | 59.4 | 22.5 | 18.7 | 77 |

*Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo*

También debe reportar el siguiente parámetro:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| pH | 5,4 | 6,1 |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| PARÁMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras caracteristicas del producto | La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.<br><br>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.<br><br>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, La Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y demás normas que las(os) modifiquen, adicionen o sustituyan. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Los productos según su corte deben entregarse en presentación mínimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción:<br><br>– **SAP 200001450 Chuleta**: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos<br>– **SAP 200001457 Costilla**: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos<br>– **SAP 200001545 Tocino**: 60 gr y 80 gr<br>– **SAP 200001692 Tocino carnudo**: 60 gr y 80 gr<br>– **SAP 200001503 Pezuña de cerdo**: 33 gr a 40 gr<br><br>Dado el caso, se requiere el producto así:<br><br>– **SAP 200001707 Cabeza de lomo**<br>– **SAP 200001682 Lomo limpio**<br>– **SAP 200001706 Brazo**<br>– **SAP 200001440 Bola de pierna**<br>– **SAP 200001705 Bota de pierna**<br>– **SAP 200001708 Centro de pierna**<br>– **SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta.**<br>– **SAP 200001688 Pernil de Cerdo**<br><br>✓ En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o<br>✓ En presentación picada de los cortes pierna y/o brazo en piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo<br>✓ En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.<br>✓ En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr. |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.<br>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de |

| | | |
|---|---|---|
| | | productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.<br>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.<br>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o de treinta (30) días en condiciones de congelación. |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en:<br>- Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.<br>- Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>- El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.<br>- El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".<br>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>- Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.<br><br>**Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.<br>**Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | El proveedor deberá acreditar:<br>- Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.<br>- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitidas por la Planta de beneficio y/o Desposte.<br>- La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su |

| | |
|---|---|
| | expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron. |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **DICIEMBRE DE 2023** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Higado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. |
| 2 | Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados asi: |

| REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO |
|---|---|
| Nitrógeno Volátil Total | 30 mg / 100 gr |
| Formol | Negativo |
| pH a 20°C | 5,4 - 6,1 |

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Humedad % | 55 | 70 |
| Grasa % | - | 30 |
| Proteina % | 15 | - |

| PARÁMETROS | N | m | M | C |
|---|---|---|---|---|
| NMP de coliformes fecales / g | 5 | 100 | 1100 | 1 |
| Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g | 5 | 100 | 1000 | 1 |
| Recuento Straphylococus aureus coagulasa positiva UFC / g | 5 | 100 | 500 | 1 |
| Deteccion de Salmonella / 25 g | 5 | 0 | 0 | 0 |
| Deteccion de Listeria monocytogenes / 25 g | 5 | 0 | 0 | 0 |

| PARÁMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

En el requisito de Otras caracteristicas del producto, se retira "*grasa*" y se incluye: "*sebo*"...

En el contenido se incluyen porciones por 50 gr en los cortes Bola de pierna y Tocino, debido a que éstos son utilizados en la preparación de tamales para regional Antioquia Chocó.

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg"* debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...*". *El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota asi: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.*"

En el rotulado se retira "Articulo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor asi: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA.*" ...*El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
Los codigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo".
Se agrega código SAP 200001692 Tocino de cerdo carnudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta, SAP 200001688 Pernil de Cerdo.
Se cambian requisitos fisicoquimicos:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Humedad % | 55 | 70 |
| Grasa % | - | 30 |
| Proteina % | 15 | - |

a

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Humedad % | 60 | 75 |
| Grasa % | | 30 |
| Proteina g/100g | 15 | |

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

| | |
|---|---|
| | <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table><br>En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP.<br>Se adiciona: "• El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos:<br>o<br>– • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar." Y se retira de cada código SAP: "125 gr" en los códigos:<br>– SAP 200001707 Cabeza de lomo<br>– SAP 200001682 Lomo limpio<br>– SAP 200001450 Chuleta<br>– SAP200001706 Brazo<br>– SAP 200001440 Bola de pierna<br>– SAP 200001705 Bota de pierna<br>– SAP 200001708 Centro de pierna<br><br>Se adiciona la frase" Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:" para dar claridad que las siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos.<br>En presentación del producto se elimina la condición: "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera: Dado el caso, se requiere el producto así:<br><br>En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos.<br>o<br>En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. |
| 3 | El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.<br><br>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".<br>Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."<br><br>En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr.<br>• Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar."<br><br>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".<br><br>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."<br><br>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"<br>Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"<br><br>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.<br>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". |
| 4 | Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores". |
| 5 | Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque. |
| 6 | Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.<br>Se ajusta el gramaje por porción de la Chuleta y la Costilla de cerdo teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se incluye en la presentación la opción de carne porcina picada en los cortes pierna y/o brazo en forma de cubo.<br>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.*<br>*El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".*<br>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos, se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje en un mismo ítem. |

| | |
|---|---|
| | Se retira "*...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud*" del item condiciones de Transporte y se reemplaza por "*...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin*". teniendo en cuenta la normatividad vigente.<br>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.<br>*Cambios realizados por JPMR Junio de 2021* |
| 7 | Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021* |
| 8 | Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en linea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "*...para que la Agencia Logistica de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)*". teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento asi: "*Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte*". *Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021* |
| 9 | Se incluye en REQUISITOS ESPECIFICOS porcentaje de parte comestible del 77, de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.<br>Se ajusta en item de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO se incluye el texto: En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr.<br>Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.<br>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el articulo 3 de la Resolucion 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. |
| 10 | Fecha modificación: 20/12/2023<br>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.<br>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.<br>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte, y se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por DASR diciembre de 2023* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas | 04 ENE 2024 | |
| **Revisó**<br>**Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzales. | 28 DIC 2023 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 04 ENE 2024 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 28 DIC 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | TE. Norma Silvana Montanchez Montenegro | 28 DIC 2023 | |
| | Secretario General (E) | C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 28 DIC 2023 | |
| **Aprobó** | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 28 DIC 2023 | |