

 ALCALDIA MUNICIPAL DE SAN VICENTE FERRER SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL		Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo 2023/09/12 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL:	Unijelito	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedores	UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer
DIRECCIÓN:	Calle 33 SW N° 31-33	TELÉFONO:	6013031258		
OPERADOR:	ASOMUCAF				

FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 31/01/2025	FEBRERO:	MARZO:	ABRIL:	MAYO:	JUNIO:	JULIO:
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:		
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	12/12/2024	CONCEPTO	Fuente	Porcentaje de cumplimiento	94.5	No. ACTA:	071544
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		Porcentaje de cumplimiento		No. ACTA:	

1. INFRAESTRUCTURA		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C												
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C												
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C												
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C												
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (arqueo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C												
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no desizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C												

2. PLAN DE SANEAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C												
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C												
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C												
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C												
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C												
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C												
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua. (Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C												
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C												
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C												
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C												

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C												
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C												

3. APOORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutos establecido por la SDIS para los participantes	C												
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C												
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato Inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C												
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C												
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA												
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA												

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C												
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C												
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C												
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	C												
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C												
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.	C												
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.	C												
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C												
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C												
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C												

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C												
5.2	Durante el proceso de descargo de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C												



LC4990: ECR.PS3.214

1. **Variable 1**

Fecha: Mayo 12/2021 01:04:2 - 20/12/2021

Página 1 de 3

[illegible][illegible][illegible][illegible]

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACIÓN, COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C												
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C												
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C												
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C												
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C												
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C y <60°C).	C												
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C												
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C												
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C												
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C												
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servicio y/o distribución.	C												
7.12	El personal manipulador durante el servicio y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C												
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	C												
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C												

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C												
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C												
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.	C												
8.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C												
FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		28/09/2024	EMPRESA		JAC FUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO		Favorable				FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)		13/12/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)			EMPRESA			CONCEPTO SANITARIO						FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)		
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		28/12/2024	EMPRESA		JAC FUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO		Favorable.				FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)		23/12/2024
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)			EMPRESA			CONCEPTO SANITARIO						FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)		



AL CALIFICADO EN
DE BOBIA R.O.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: FOR-PSS-248

Versión: 1

Fecha: Mayo 1202303942 - 20/12/2023

Página: 5 de 6

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

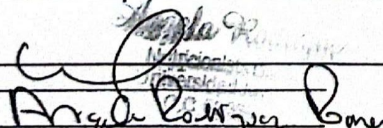
Nombre Profesional:	Angela Riquelme	Firma:	[Firma]	Nombre Responsable o Coordinador:	[Firma]	Firma:	[Firma]
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

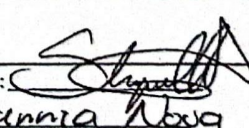
 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		Código: FOR-PS-252 Versión: 3 Fecha: Mayo 12/2023-20/12/2023 Página: 1 de 1							
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		Dejuelito		SERVICIO SOCIAL:		Comedores		UNIDAD OPERATIVA:		San Vicente Ferrer		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		9/01/2025													
COBERTURA ATENDIDA HOY:				CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113561		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Angel Rodriguez Lorenz		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Nutricionista Dietista													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		10		NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
714 años	13	Carne de res cocida en trozos	Carne de res cocida en trozos	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	71	70	74	75	76	74	76	74	74	77	77	77	81								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	96	101	103	104	101	104	101	101	105	101	105										
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1									
714 años	13	Aroz con cilantro	Aroz con cilantro	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	160	159	158	163	165	158	164	166	170	160	158	159	163								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	99	98	101	102	98	102	103	106	99	98	99	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
714 años	13	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	82	79	84	81	79	84	83	79	78	77	78	80								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	98	93	99	95	93	99	98	93	92	91	92	94									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										
714 años	13	Sancocho	Sancocho	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	302	298	299	305	287	299	283	305	305	308	310	290	297								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	99	97	102	96	93	94	102	102	103	103	97	94									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										
714 años	13	Jugo de Uva	Jugo de Uva	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	301	306	300	302	300	300	298	279	281	299	299	306	303								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	102	100	101	100	100	99	93	94	100	99	101	102									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										
714 años	13	Pasta con queso y carne	Pasta con queso y carne	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	83	87	81	80	84	83	70	73	77	84	87	85								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	98	96	95	94	99	98	82	86	90	99	102	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3		1	1	3	3	3										
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO																											
OBSERVACIONES: Intercambio estirado del fruto del postre																											
FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): <u>Stefanía Nova G</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>1013616796</u> CARGO: <u>Rep. Servicios</u>														FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: <u>Angel Rodriguez Lorenz</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>12339989</u> CARGO: <u>Nutricionista Dietista</u>													

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:		Tunjuelib.		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		Comedores	
UNIDAD OPERATIVA:		San Vicente Ferrer.					
DIRECCIÓN:		Calle 53 Sur # 31-33		TELÉFONO:		6013031258	
FECHA (dd/mm/aaaa):		9/01/2025		OPERADOR:		ASQUCAF	

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res cocida en trozos	Carne de res cocida en trozos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla - Cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla - Cebolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
En el Sancocho	En el Sancocho	1	8	8	8	8	8	3	Se analizó con el mismo Sancocho
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sancocho	Sancocho	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de Mandarina	Jugo de Mandarina	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pasta en trozos y queso de cabra	Helado en trozos y queso de cabra	1	7	7	7	7	7	3	Intercambio autorizado
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: 
NOMBRES Y APELLIDOS: Aracely Rodríguez Bernal

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: Stefania Nova