

 ALCALDIA MUNICIPAL DE SAN VICENTE FERRER <small>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</small>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL		Código: FOR-PBS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo 2023/09/42 - 20/12/2023 Páginas: 1 de 5

SUBDIRECCIÓN LOCAL: Unijedib	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comedores	UNIDAD OPERATIVA: San Vicente Ferrer
DIRECCIÓN: Calle 33 SW N° 31-33	TÉLEFONO: 6013031258	
OPERADOR: ASOMJUCAF		

FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 9/1/2025	FEBRERO: 25/2/25	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:	
						SUBRED	Sw.

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	C											
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	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	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	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	C											
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, 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	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	C											
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C	C											
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C											
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C											
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C											
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	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	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	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	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	C											

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	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	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	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	C											
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo establecido en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato Inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C											
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C	C											
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA	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	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	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	C											
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C	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	C											
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C	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	C											
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte.	C	C											
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servicio o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C	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	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	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	C											
5.2	Durante el proceso de descarga de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C											



FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSAJES

Vanke 1

Eachor Mena 1202101942 - 20/12/2023

Página: 1 de 6

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C	C
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ($\pm 4^{\circ}\text{C}$ a -2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el control oportuno.	C	C
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.	C	C
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	C	C

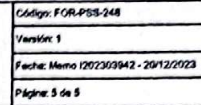
[illegible]

 <p>Ministerio de Salud Pública República del Paraguay</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA REDUCCIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL</p>		<p>Código: FCR-905-248</p>
			<p>Versión: 1</p>
			<p>Fecha: Mayo 2023/05/04 - 2017/2023</p>
			<p>Página: 4 de 5</p>

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION, COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		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	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	C											
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	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	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	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	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	C											
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C											
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos.	C	C											
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C	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	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	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	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	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	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	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	C											
8.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C											

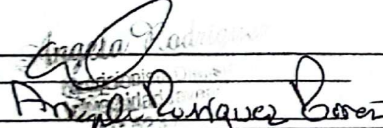
FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	28/09/2024	EMPRESA	JAC Fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	13/12/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	01/02/2025	EMPRESA	Jac Fumigacion	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	23/12/2024
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)	

[illegible]

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Código: FOR-PS-246
			Versión: 1
			Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Unijolito	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedores
UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Calle 53 Sur N° 31-33	TELÉFONO:	6013031258
FECHA (dd/mm/aaaa):	29/02/2025	OPERADOR:	ADAMUCAR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Filete de Huevo	Filete de Huevo	1	3	3	3	3	3	3	Poco garantizar sus Características de V. Alimento durante el servicio.
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	2	2	2	2	2	3	
		2	2	2	2	2	2		
		3	2	2	2	2	2		
Caldoso con queso y carne	Caldoso con queso y carne	1	2	2	2	2	2	3	
		2	2	2	2	2	2		
		3	2	2	2	2	2		
Papa sin Cuscuta (coz)	Papa sin Cuscuta (coz)	1	2	2	2	2	2	3	
		2	2	2	2	2	2		
		3	2	2	2	2	2		
Sopa de Avena	Sopa de Avena	1	2	2	2	2	2	3	
		2	2	2	2	2	2		
		3	2	2	2	2	2		
Jugo de Tomate de Cítricos	Jugo de Tomate de Cítricos	1	2	2	2	2	2	3	
		2	2	2	2	2	2		
		3	2	2	2	2	2		
Bunao en trozo con queso doble crema	Bunao en trozo con queso doble crema	1	2	2	2	2	2	3	
		2	2	2	2	2	2		
		3	2	2	2	2	2		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL:  NOMBRES Y APELLIDOS: Ana María Rodríguez	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:  NOMBRES Y APELLIDOS: Stephanie Novoa

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y ATENCIÓN COMUNITARIA		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS										Código: FOR-PS-232 Versión: 3 Fecha: Mayo 202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1															
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		Tijuelito		SERVICIO SOCIAL:		Comedores		UNIDAD OPERATIVA:		San Vicente Ferrer		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):		25/02/2025													
COBERTURA ATENDIDA HOY:				CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113561		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Angela Rodríguez Romero		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Ustronista Dietista													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		2		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
9 a 13 años	5	Filete de Mojuna	Filete de Mojuna	38	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	41	39	39	42	39																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	103	103	111	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
9 a 13 años	5	Arroz Blanco	Arroz Blanco	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	148	145	140	161	143																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	99	95	103	97																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Celobaca queso con onig. y papas	Celobaca queso con onig. y papas	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	49	48	47	61																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	98	96	94	122																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
9 a 13 años	5	Pap. Sin Cascar. Cocin. con papas	Pap. Sin Cascar. Cocin. con papas	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	47	46	49	57	49																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	96	102	119	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
9 a 13 años	5	Sop. de Avena	Sop. de Avena	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	238	241	240	239	237																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	100	100	99	99																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Jugo de tomate de árbol	Jugo de tomate de árbol	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	302	299	298	299	298																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	100	99	100	99																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Banano en trozos con queso dulce	Banano en trozos con queso dulce	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	105	99	102	102																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	101	95	103	98																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Stefannia Nara G.

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1013616796

CARGO: Rep. Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:

NOMBRE: Angela Rodríguez Romero

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.539.905.901

CARGO: Ustronista Dietista