	GOBERNACION DE ARAUCA **UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA** **NIT 900.034.608 – 9**	**CODIGO: FR-SAA-010**
	SALUD AMBIENTAL	**VERSION: 02** **FECHA: 20-05-2024**
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	**PAGINA: 1 DE 1**

CIUDAD: Arauca **FECHA:** 23-Jan-2026 **ACTA No.** 000043

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Fabrica [ ] Deposito [ ] Comercializadora [ ] Servicios [✓] Taller [ ] Estacion de Servicios [ ] Bodega [ ]

Acabados de productos [ ] Hangar [ ] Otro [ ] Cual:

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo obligatorio

***RAZON SOCIAL:** Yamil Maldonado Barreto

***CEDULA/NIT:** 175930679 ***NUMERO DE INSCRIPCION:** 2238

***NOMBRE COMERCIAL:** FUMIYA

***DIRECCION:** Manzana A casa 8 **MATRICULA MERCANTIL:** 017842

***DEPARTAMENTO:** Arauca ***MUNICIPIO:** Arauca

Barrio: [✓] Vereda: [ ] Comuna: [ ] Localidad: [ ] Sector: [ ] Corregimiento: [ ] Caserio: [ ] UPZ: [ ]

Otros: [ ] Cual:

TELEFONOS: 3107893305 **FAX:**

CORREO ELECTRONICO: fumiya5_@hotmail.com

***NOMBRE DEL PROPIETARIO:** Yamil Maldonado Barreto

***DOCUMENTO DE IDENTIFICACION:** C.C. [✓] C.E. [ ] NIT: [ ] ***Numero de documento** 17593067

***NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:**

***DOCUMENTO DE IDENTIFICACION:** C.C. [✓] C.E. [ ] NIT: [ ] ***Numero de documento** 17593667

CORREO ELECTRONICO: fumiya5_@hotmail.com

***DIRECCION DE NOTIFICACION:** fumiya5_@hotmail.com

EL REPRESENTANTE LEGAL AUTORIZA LA NOTIFICACION ELECTRONICA **SI** [✓] **NO** [ ]

DIRECCION DE NOTIFICACION ELECTRONICA fumiya5_@hotmail.com

***DEPARTAMENTO:** Arauca ***MUNICIPIO:** Arauca

***HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO:** 2

No. DE TRABAJADORES 2 1 **No. DE EMPLEADOS AFILIADOS A RIESGOS PROFESIONALES:** 2

No. DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL 2

¿TIENE CODIGO CIUU? **SI** [✓] **NO** [ ] **DESCRIPCION DE ACTIVIDAD:** Actividades de limpieza y desifeccion en edificaciones

TAMAÑO DEL ESTABLECIMIENTO: Grande (mayor a 200 trabajadores) [ ] Mediano (51 a 200 trabajadores) [ ]

Pequeña (11 a 50 trabajadores) [ ] Microempresa (1 a 10 trabajadores) [2]

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA VISITA ANTERIOR	**23-Jan-2026**	**TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA VISITA ANTERIOR**		**% DE CUMPLIMIENTO DE LA VISITA ANTERIOR**	
No ACTA DE LA VISITA ANTERIOR					

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	SOLICITUD OFICIAL		VIGILANCIA		SEGUIMIENTO		CONTROL					
SOLICITUD DE PRACTICAS DE PRUEBA/PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO				INSPECCION				ASOCIADAS A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS							
EVENTOS DE INTERES EN SALUD PUBLICA		OTROS		Especifique:											
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR:															

CRITERIOS DE EVALUACION

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento Parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No Cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a avaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC **Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)**

	GOBERNACION DE ARAUCA **UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA** **NIT 900.034.608 – 9**	**CODIGO: FR-SAA-010**
	SALUD AMBIENTAL	**VERSION: 02** **FECHA: 20-05-2024**
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	**PAGINA: 1 DE 1**

REVISION DOCUMENTAL (Marque con una X)			
DOCUMENTOS	**DOCUMENTADO**		**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	✓		
Programa de capacitacion: mejores prácticas higiénicas, Identificacion y reduccion de riesgo, Almacenamiento seguro de sustancias quimicas, uso de EPP ***(art 12 al 17 Ley 55 de 1993)***	✓		
Informacion sobre Buenas practicas para el manejo de sustancias quimicas ***Articulo 102, 130 de la Ley 9 de 1979) (ley 55 de 1993)***	✓		
Manifiesto de recoleccion de residuos peligrosos por gestor, actas de tratamiento y disposicion final	✓		
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	✓		
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	✓		
Listado de inventario de insumos químicos empleados en el establecimiento (Nombre generico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad almacenada)	✓		
Listado de productos terminados en el establecimiento (Nombre generico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad producida)	✓		
Listado de inventario residuos peligrosos generados en el establecimiento (Nombre residuo, estado de la materia, cantidad generada)	✓		
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.		✓	
Registro de uso del suelo emitido por la autoridad competente	✓		

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD.

1. CONDICIONES LOCATIVAS.

TEMS	ASPECTOS A VERIFICAR	C		CP		NC		NA		HALLAZGOS
1.1	Cumple con las disposiciones sobre localización y construcción establecidas en esta ***Ley 9 de 1979*** , sus reglamentaciones y con las normas de zonificación urbana que establezcan las autoridades competentes***.(Art 90 Ley 9 de 1979)***	✓	2		1		0		2	
1.2	El establecimiento cuenta con una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura. ***(Art 91 Ley 9 de 1979)***	✓	5				0		5	**CR**
1.3	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje. ***(Art 92, 193, 194 Ley 9 de 1979)***	✓	2		1		0		2	
1.4	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales ***(Art 195 Ley 9 de 1979)***		2	✓	1	**0**	0		2	Paredes sucias en area de bodegas.
1.5	El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas ***(Art 96 Ley de 1979)***	✓	2		1	**0**	0		2	
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamamanos y estan revestidas de material antideslizantes ***(Art 95 Ley 9 de 1979) (Art 47,48,49 Resolucion 14681 de 1985)*** franja fotolumínica.	✓	2		1	**0**	0		2	
1.7	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes ***(Art 93 ley 9 de 1979***), Los corredores internos se cumple con las disposiciones esfablecidas en el ***(Art 46 Resolucion 14861 de 1985)***	✓	2		1	**0**	0		2	
1.8	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. ***(Art 117 de la Ley 9/79)***	✓	2		1	**0**	0		2	
1.9	El establecimiento cuenta con medidas necesarias donde existan condiciones o métodos que puedan afectar la salud de los trabajadores por frío o calor, para controlar y mantener las condiciones de temperatura adecuadas ***(Art 108 Ley 9 de 1979)***	✓	2		1	**0**	0		2	
1.10	La ventilación natural y/o artificial es permanente y suficiente, con el objeto de evitar la acumulación de olores, gases, condensación de vapores (Art 109 ley 9 de 1979)	✓	2		1	**0**	0		2	
1.11	La iluminación natural y artificial es suficiente, adecuada y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. ***(Art 105 Ley 9 de 1979)***	✓	2		1	**0**	0		2	
CALIFICACION DEL BLOQUE		**24**								La calificacion del bloque corresponde al 25% total del acta

	GOBERNACION DE ARAUCA **UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA** **NIT 900.034.608 – 9**	**CODIGO: FR-SAA-010**
	SALUD AMBIENTAL	**VERSION: 02** **FECHA: 20-05-2024**
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	**PAGINA: 1 DE 1**

2. CONDICIONES SANITARIAS											
TEMS	**ASPECTOS A VERIFICAR**	**C**		**CP**		**NC**		**NA**		**HALLAZGOS**	
2.1	El establecimiento cuenta con vestier, servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores y visitantes (inodoros lavamanos y Ducha). ***Art 50 Resolucion 14861 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)***	✓	10			0		10			**CR**
2.2	Disponer de cuartos independientes con poceta o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	✓	3		1.5	0		3			
2.3	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfeccion para equipos e instalaciones documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). ***(art 207 ley 9 de 1979)***	✓	7		3.5	0		7			
CALIFICACION DEL BLOQUE		**20**								La calificacion del bloque corresponde al 20% total del acta	
3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO.											
TEMS	**3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA**	**C**		**CP**		**NC**		**NA**		**HALLAZGOS**	
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativos)	✓	2		1	0		2			
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable ***(Art 165 Ley 9 de 1979)***	✓	3			0		3			**CR**
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua estan diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo ***(Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)***	✓	1		0.5	0		1			
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. ***(Art 10 Decreto 1575 de 2007)***	✓	2		1	0		2			
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). ***(Art 10 Decreto 1575 de 2007)***	✓	1		0.5	0		1			
TEMS	**3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS**	**C**		**CP**		**NC**		**NA**		**HALLAZGOS**	
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos.	✓	1		0.5	0		1			
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos estan diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable ***(Art 177 Ley 9 /1979)***	✓	1	1	0.5	0		1			
TEMS	**3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**	**C**		**CP**		**NC**		**NA**		**HALLAZGOS**	
3.3.1	Cuenta con plan de gestion integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado	✓	3		2	0		3			
3.3.2	Cuenta con area para el almacenamiento de residuos de acuerdo a la clasificacion y caracteristicas de los residuos presente en el establecimiento ***(Art 198 Ley 9 de 1979)***	✓	2		1	0		2			
3.3.3	Son removidos los residuos con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, presencia de insectos y roedores, entre otros.	✓	1		0.5	0		1			
3.3.4	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores. ***(Art 199 Ley 9 de 1979)***	✓	1		0.5	0		1			
TEMS	**3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS**	**C**		**CP**		**NC**		**NA**		**HALLAZGOS**	
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado ***(Art 201 y Art 593 Ley 9 de 1979)***	✓	3		1.5	0		3			
3.4.2	Se evidencian mecanismos y dispositivos para el control de los vectores en el establecimiento y no se evidencia la presencia de los mismos	✓	4			0		4			**CR**
CALIFICACION DEL BLOQUE		**25**								La calificacion del bloque corresponde al 25% total del acta	
4 CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTION DEL RIESGO											
TEMS	**ASPECTOS A VERIFICAR**	**C**		**CP**		**NC**		**NA**		**HALLAZGOS**	
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado . ***(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)***	✓	3		1.5	0		3			
4.2	Todas las maquinarias, equipos y herramientas se encuentran instalados, mantenidos y operados con el fin de disminuir accidentes y enfermedades. ***(Artículo 112 Ley 9 de 1979)***	✓	2		1	0		2			
4.3	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. ***(Art 52 Resolucion 14861 de 1985)***	✓	2		1	0		2			
4.4	El establecimiento cuenta con mecanismos de seguridad y soportes de registros de mantenimiento para maquinarias y equipos	✓	2		1	0		2			
4.5	El establecimiento cuenta con elementos y/o equipos para la contencion de derrames ((trincheras, canaletas, muros de contencion entre otros) ***(Art 102 Ley 9 de 1979)***	✓	3		1.5	0		3			
4.6	El establecimiento tiene alarma de emergencia. ***(Art 52 Resolucion 14861 de 1985)***	✓	2		1	0		2			

4.7	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. ***(Art 52 Resolucion 14861de 1985)***	✓	3		1.5		0		3	
4.8	Todos los trabajadores cuentan con los elementos de proteccion personal de acuerdo a la actividad laboral desarrollada ***(Art 123 de ley 9 de 1979)***	✓	3		1.5		0		3	
4.9	Existe botiquín completo de primeros auxilios. ***(Art 240 de ley 9 de 1979)***	✓	2		1		0		2	
4.10	El establecimiento cuenta con un area para el almacenamiento seguro de sustancias quimicas empleados en el proceso productivo y estas se encuentran rotuladas y etiquetadas y con la implementación de prácticas de manejo y almacenamiento seguro. ***(Articulo 121 de la Ley 9 de 1979)***	✓	4				0		4	**CR**
4.11	El establecimiento cuenta con hojas de seguridad de las sustancias quimicas empleadas en el proceso productivo y estas son almacenadas cumpliendo con una matriz de compatibilibilidad. ***(Articulo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)***	✓	2		1		0		2	
4.12	El establecimiento cuenta con las medidas de higiene y seguridad para controlar los agentes quimicos y biologicos donde se empleen procedimientos,equipos,máquinas, materiales o sustancias que den origen a condiciones ambientales que puedan afectar la salud y seguridad de los trabajadores o su capacidad normal de trabajo. ***(Art 98, Art 101 Ley 9 de 1979)***	✓	2		1		0		2	
CALIFICACION DEL BLOQUE			**30**							La calificacion del bloque corresponde al 30% total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
99	**FAVORABLE**	**95 - 100%**	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como **"CRITICO"**, independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el **CONCEPTO SANITARIO** a emitir será **DESFAVORABLE,** representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria **(DS-AMS)** y se procederá a aplicar la **MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.**

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS (AGUA)	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del Establecimiento:

	GOBERNACION DE ARAUCA **UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA** **NIT 900.034.608 – 9**	**CODIGO: FR-SAA-010**
	SALUD AMBIENTAL	**VERSION: 02** **FECHA: 20-05-2024**
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	**PAGINA: 1 DE 1**

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA		**SI**		**NO**	✓	**(Art. 576, Ley 9/79)**

☐ Clausura Temporal Total	☐ Decomiso	☐ Vacunacion personas o animales
☐ Clausura Temporal Parcial	☐ Destruccion o Desnaturalizacion	☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda
☐ Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios	☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades	
☐ Suspensión Total de Trabajos o Servicios	☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles	
☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades	☐ Congelacion	

No. DE ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

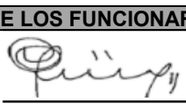
DIAS HABILES DE PLAZO:	
FECHA INICIO PLAZO:	
FECHA LIMITE DE PLAZO:	

"EN CASO DE INCUMPLIMIENTO SE PROCEDERÁ A APLICAR LAS MEDIDAS PREVISTAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA, ASI MISMO SE ADVIERTE DEL INICIO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO CONFORME LO ESTABLECE LA LEY 1437 DE 2011 TÍTULO III, CAPÍTULO 1 (ART. 34)".

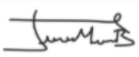
VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

PARA constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 23 del mes de 1 del año 2026 en la Ciudad de Arauca. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita. *NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita*.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		**FIRMA:**	
NOMBRE:	Diego Antonio Bustos González	**NOMBRE:**	
CEDULA:	17587885	**CEDULA:**	
CARGO:	Profesional de Apoyo	**CARGO:**	
INSTITUCION:	UAESA	**INSTITUCION:**	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		**FIRMA:**	
NOMBRE:	Yamil Maldonado Barreto	**NOMBRE:**	
CEDULA:	17593067	**CEDULA:**	
CARGO:	Representante Legal	**CARGO:**	
INSTITUCION:	Fumiya	**INSTITUCION:**	