PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO YCORRECTIVO DE EQUIPOS

CORPORACION SUAZA

COMEDOR COMUNITARIO CUNDINAMARCA

CONVENIO - 9373 2025

1. PROPOSITO

El objetivo del presente documento es establecer la metodología, responsables y acciones a seguir en el proceso de mantenciones preventivas y correctivas.

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todas las maquina e infraestructura de los comedores para la atención del programa.

3. RESPONSABLES

Responsable del servicio
Personal manipulador de alimentos
Personal idóneo para realizar el, manteamiento en los equipos

4. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Todas las necesarias para realizar las laborares tanto de mantenimiento como de reparación.

5. PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y a lo establecido por los lineamientos del Programa de Alimentación, es que ha sido necesario estandarizar, documentar, implementar y mantener nuestro programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

Este programa será descrito en el presente documento, nuestro manual de mantención preventiva y correctiva. En él se establecerán todos los procedimientos e instructivos del mismo, además de frecuencias de mantenimiento, cronograma y responsables de todas las actividades de mantenimiento a realizar en los comedores.

6. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo de este plan es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos, daños o deterioros de la infraestructura en general. Además, considera un plan de trabajo en caso de requerir mantenimiento de tipo correctivo, ya sea en equipos como en infraestructura. La importancia de la existencia y cumplimiento de este programa

es uno de los factores determinantes y una variable que debe ser muy bien considerada al momento de diseñar un proceso productivo.

6.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD

La intervención con fines de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en general, debe ser realizada por personal de mantenimiento capacitado para ello. En términos de comportamiento y accesorios de seguridad (personal y alimentaria), como guantes, tapabocas, cofia, etc., el personal de mantenimiento trabajara en iguales condiciones que las manipuladoras de alimentos. Deben mantener elementos de seguridad según corresponda a cada caso:

7. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo con lo señalado en sus catálogos, instructivos o procedimientos. Todo uso de líquidos, lubricantes, ácidos, álcalis, que representen un peligro por exposición o contacto, debe ser manejado según sus características técnicas y las indicaciones hechas por los proveedores en sus fichas de especificaciones. Como indicación general cada uno de estos elementos debe estar bien rotulado, etiquetado y debe indicar sus especificaciones. Asegurarse que los equipos estén apagados y desenchufados al momento de realizar el mantenimiento.

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de manutenciones aplicara para los comedores, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se les realizara a cada uno de los equipos. A su vez cada equipo contara con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la acción que se aplicara en el tiempo determinado. Todos los equipos contaran con su bitácora u hoja de vida, en la que se registraran todos los mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos y observaciones. Será responsabilidad de las manipuladoras llevar correctamente los registros de los sucesos de cada equipo. Todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO:

Tiene la finalidad de ser programado en el tiempo y ser evaluado económicamente. Está destinado como su nombre lo indica a la prevención, teniendo como objeto el control antes de las deficiencias y problemas que se puedan plantear en los elementos debido al uso natural del mismo. Son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento las inspecciones y revisiones periódicas, la puesta en marcha y para de ciertas instalaciones, la limpieza técnica e higiénica y las sustituciones de pequeñas piezas.
Para programar el mantenimiento preventivo se tendrá en cuenta el cronograma describiendo las actividades a realizar.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Comprende aquellas operaciones necesarias para hacer frente a situaciones inesperadas, es decir no previstas ni previsibles. Las reparaciones y sustituciones físicas y/o funcionales son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento. Todo tipo de mantenimiento genera un gasto, pero todo usuario consciente de su condición debe pensar que, en realidad, está haciendo una inversión para evitar incurrir, a corto plazo, en gastos muchos mayores.
La actividad de revisión y verificación del buen funcionamiento del equipo registrada en el formato de mantenimiento preventivo se hará de acuerdo a supervisión en campo y se realizará el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizará en el punto de atención y/o en un centro técnico.
Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Comprende aquellas operaciones necesarias para hacer frente a situaciones inesperadas, es decir no previstas ni previsibles. Las reparaciones y sustituciones físicas y/o funcionales son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento. Todo tipo de mantenimiento genera un gasto, pero todo usuario consciente de su condición debe pensar que, en realidad, está haciendo una inversión para evitar incurrir, a corto plazo, en gastos muchos mayores.

La actividad de revisión y verificación del buen funcionamiento del equipo registrada en el formato de mantenimiento preventivo se hará de acuerdo a supervisión en campo y se realizará el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizará en el punto de atención y/o en un centro técnico.

Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido.

PESAS Y BALANZAS:

El mantenimiento y calibración de las básculas de los comedores se hará cada que sea necesario. Los registros reportados en el formato de mantenimiento preventivo asociados a cada equipo tales como las revisiones, y ajustes de las básculas de los comedores estará a cargo de las manipuladoras al igual que en el formato de mantenimiento correctivo.

PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SUAPLICACIÓN

Este plan está diseñado para ser aplicado por los manipuladores de alimentos de Los Servicios de Alimentación, quienes serán los primeros en conocer por el mantenimiento preventivo y detectar las fallas en los equipos con los cuales cuenten los sitios. Una vez identificadas las anomalías, se informará al coordinador y este a su vez al servicio técnico para que se realice la verificación de las fallas y proceder con los arreglos y/o adquisición de los equipos que se requieran.

DEFINICION DE CALIBRACION – IMPORTANCIA

Los valores representados por una medida materializada o material de referencia, y los valores conocidos correspondientes a una magnitud de medida o patrón, asegurando así la trazabilidad de las medidas a las correspondientes unidades básicas y procediendo a su ajuste o expresando esta correspondencia por medio de tablas o curvas de corrección.

Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de La calibración es el conjunto de operaciones con las que se establece, en ciertas condiciones específicas, la correspondencia entre los valores indicados en un instrumento, equipo o sistema referencia (o estándar).

Con la calibración se busca mantener y verificar el buen funcionamiento de los equipos, responder los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y la trazabilidad de las medidas.

PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION

Los principales motivos que pueden provocar la necesidad de que se realice la calibración de los instrumentos de medición son:

- Realizar la calibración de un nuevo instrumento. Se debe tener en cuenta que es importante que las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento cuenten con los equipos (termómetros y balanzas).
- Se ha agotado un periodo de tiempo específico.
- Se ha agotado un cierto volumen de uso (horas de trabajo).
- Cuando un instrumento ha recibido un golpe o vibraciones fuertes que pueden haber causado que este se descalabre.
- Cambios de temperatura.



CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO 2025																								
ACTIVIDADADES	**ENE**					**FEB**					**MAR**					**ABR**					**MAY**				
MONITOR 1								X																	
CPU 1								X																	
MONITOR 2								X																	
IMPRESORA								X																	
ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTO (1)												X													
ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTO (2)												X													
ESTUFAINDUSTRIALE 3 PUESTOS (3)												X													
LICUADORA SEMI - INDUSTRIAL																									
LICUADORA CASERA																									
NEVERA MIXTA GRIS 1												X													
NEVERA MIXTA GRIS 2		X										X													
BALANZA DIGITAL																X									
BASCULA																X									
GRAMERA																X									

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR COMUNITARIO CUNDINAMARCA

NOMBRE DEL EQUIPO: LICUADORA INDUSTRIAL	
MODELO: NO ESPECIFICA	
MARCA: GENERAL	**UBICACIÓN: COCINA**
SERIAL: N /A	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO: LICUA Y PROCESA FRUTAS PULPAS
DESCRIPCIÓN FISICA: LICUADORA INDUSTRIAL THKC BS 23 0B
Motor, soporte, empaque, cuchillas y cable Con capacidad de 500 V , 3.7 KW 30 A, 3P

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: NEVERA DE DOS CUERPOS	
MODELO: MIXTO	
MARCA: GENERAL	**UBICACIÓN: BODEGA**
SERIAL: N/A	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO:
Ayuda a conservar los alimentos, Es una medida a mediano plazo, Su función principal es la conservación en frío de los alimentos perecederos.

DESCRIPCIÓN FISICA:
Nevera de dos puertas con sección de congelación y refrigeración de 2.10 mts

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Dos compresores en la parte superior con un amperaje de 5.5
Unidad eléctrica a 110 V
Temperatura Promedio de conservación 0ºC A -16ºC

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
22/02/2025	Mantenimiento de equipos	Motor Y gas	Orlando olaya	Adecuado viviana lopez
18/03/225	Mantenimiento de nevera reparación	Motor congelación y tanqueo de gas	Carlos Marroquín	Viviana lopez

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: NEVERA DE DOS CUERPOS	
MODELO: MIXTA	
MARCA: GENERAL	**UBICACIÓN: BODEGA**
SERIAL: N/A	**CANTIDAD: 2**



FUNCIÓN Y USO:
Ayuda a conservar los alimentos, Es una medida a mediano plazo, Su función principal es la conservación en frío de los alimentos perecederos.

DESCRIPCIÓN FISICA:
Nevera de dos puertas con sección de congelación y refrigeración de 2.10 mts

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Dos compresores en la parte superior con un amperaje de 5.5
Unidad eléctrica a 110 V
Temperatura Promedio de conservación 0ºC A -16ºC

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
25/01/2025	Daño en el motor	Motor	Orlando Olaya	Adecuado viviana López
22/02/2025	Mantenimiento de equipos	Motor	Orlando olaya	adecuado Adecuado viviana López
18/03/225	Mantenimiento de nevera reparación	Motor refrigeración, botón control de temperatura, gas y puerta	Carlos Marroquín	Viviana lopez

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: BASCULA DIGITAL INDUSTRIAL	
MODELO: INDUSTRIAL	
MARCA: ICM	**UBICACIÓN: BODEGA**
SERIAL: 1048	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO: sirve para pesar; esto es, para determinar el peso o la masa de los cuerpos, es un instrumento de medición que permite medir la masa de un objeto.

DESCRIPCIÓN FISICA:
Con un plato de acero inoxidable y un panel digital, las balanzas de plataforma pueden soportar cajas y cargas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Capacidad: 20 gra a 150 Kilogramos
- Modulo electrónico con soporte a la plataforma para lectura fácil y exacta.
- Función de tara
- Precisión entre 30 y 50 gramos.
- De fácil limpieza y resistente.

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: COMPUTADOR DE ESCRITORIO	
MODELO: 943 NWX	
MARCA: SAMSUNG	**UBICACIÓN: SALON COMEDOR**
SERIAL: LS19MYNKF/XBM	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO:
Se relaciona normalmente con las tareas productivas y administrativas de los empleados: creación de informes, presentaciones

DESCRIPCIÓN FISICA:
Pantalla, Teclado, cpu, mouse

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Procesador, memoria RAM, disco duro, lector óptico, lector de memorias, sistema operativo**.**

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
14/02/2025	MANTENIMIENTO Y ACTUALIZACION AL SISTEMA OPERATIVO, PAQUETE OFICCE Y ANTIVIRUS	NINGUNA	DIEGOCASAS GARCIA	VIVIANA LOPEZ RES SERVICIO

	FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS	

NOMBRE DEL EQUIPO: ESTUFAS DE UN PUESTO	
MODELO: INDUSTRIAL	
MARCA: N/A	**UBICACIÓN: COCINA**
SERIAL: N/A	**CANTIDAD: 2**



FUNCIÓN Y USO: la elaboración de productos alimenticios para consumo. el tratamiento de materiales industriales, incluyendo el curado y secado.
DESCRIPCIÓN FISICA: Estufas de un puesto con un quemador y dos llaves
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: 60 centímetros de altura por 60 de ancho en acero inoxidable, adaptada a gas natural

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
21/03/2025	Mantenimiento preventivo de estufas en general, (fogones, fistos, entrada de gas sin obstrucción)	ninguna	Orlando Olaya Suarez	Viviana López M

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: ESTUFA DE TRES PUESTOS	
MODELO: INDUSTRIAL	
MARCA: N/A	**UBICACIÓN: COCINA**
SERIAL: N/A	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO: La elaboración de productos alimenticios para consumo. el tratamiento de materiales industriales, incluyendo el curado y secado.
DESCRIPCIÓN FISICA: Estufa de tres puestos con seis quemadores y cinco llaves
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: 80 centímetros de altura por 50 de ancho en acero inoxidable y base metálica adaptada a gas natural

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
21/03/2025	Mantenimiento preventivo de estufas en general, (fogones, fistos, entrada de gas sin obstrucción)	ninguna	Orlando Olaya Suarez	Viviana López M

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: GRAMERA DIGITAL	
MODELO: INDUSTRIAL	
MARCA: SF-400	**UBICACIÓN: COCINA**
SERIAL: N/A	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO:

Gramera digital mini su función es calcular el peso de la cantidad de unidades que pones encima

DESCRIPCIÓN FISICA:
Pantalla LEC, Tres botones 1 de encendido y dos de tare

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Tamaño de la pantalla LCD: 13mm
- Peso: 200G.
- Energía: 2 pilas AAA (no incluidas)
- Display retro iluminado color azul para una mejor visualización.
- Aviso de batería baja y sobrecarga
- Division: 0.01g/0.0005oz

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: IMPRESORA MULTIFUNCIONAL	
MODELO: MULTIFUNCIONAL	
MARCA: CANON	**UBICACIÓN: AREA DE REGISTRO**
SERIAL: KLLA75180	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO:
Las caracterizan: imprimir, escanear y fotocopiar ..... Utilizando el escáner se pueden fotocopiar documentos, fotocopias o fotos con un botón, a color o blanco y negro

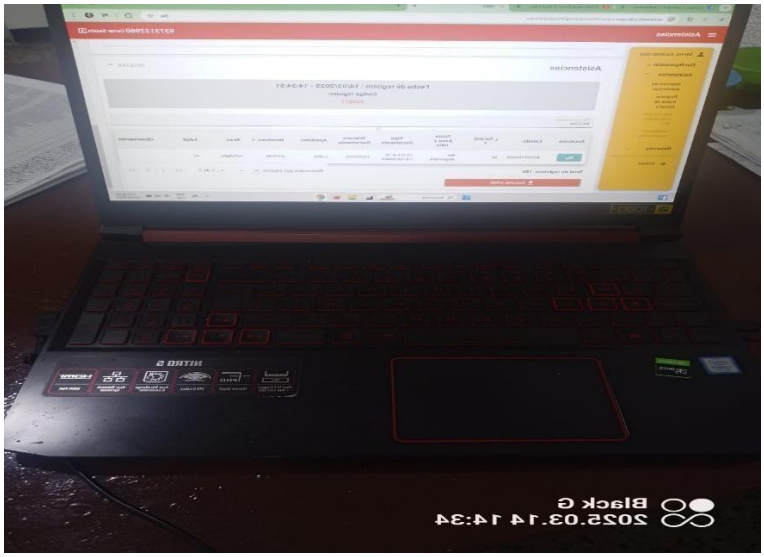
DESCRIPCIÓN FISICA:
Dimensiones y peso (ancho x profundidad x altura) 44,5 x 30,4 x 16,9 cm (17,5" x 12,0" x 6,7") 5,0 kg (11,0 lb)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Tipo de escáner cama plana con sensor de línea, resolución óptica 1200 dpi, Resolución de hardware

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
14/02/2025	RECARGADE TONER	NINGUNA	DIEGO CASAS GARCIA	VIVIANA LOPEZ RES SERVICIO

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: COMPUTADOR PORTATIL	
MODELO: 9634	
MARCA: ACER NITRO	**UBICACIÓN: SALON COMEDOR**
SERIAL: S/NHQ69ALOOV03609CE83400	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO: Se relaciona normalmente con las tareas productivas y administrativas de los empleados: creación de informes, presentaciones
DESCRIPCIÓN FISICA: Pantalla y teclado unificado

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Procesador, memoria RAM, disco duro, lector óptico, lector de memorias, sistema operativo**.**

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
14/02/2025	MANTENIMIENTO Y ACTUALIZACION AL SISTEMA OPERATIVO, PAQUETE OFICCE Y ANTIVIRUS	NINGUNA	DIEGOCASAS GARCIA	VIVIANA LOPEZ RES SERVICIO

18 DE MARZO 2025

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA

Art 3 Decreto 522 de 2003

CORPORACION SUAZA

NIT 830076629-1

Debe A:

WILLIAM FERNANDO MARROQUIN

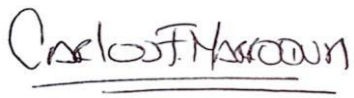
RUT: 52933890-1

La suma de: $ 300.000

Valor en letras: Trecientos Mil Pesos

Por concepto de:

MANTENIMIENTO DE 2 NEVERAS INDUSTRIALES UBICADAS EN BODEGA DEL COMEDOR COMUNITARIO CUNDINAMARCA, EN LA LOCALIDAD DE PUENTE ARANDA EN EL MES DE MARZO 2025.



CARLOS FERNANDO MARROQUIN

CC 52933890-1

Bogotá 21 MARZO 2025

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA

Art 3 Decreto 522 de 2003

CORPORACION SUAZA

NIT 830076629-1

Debe A:

ORLANDO OLAYA SUAREZ

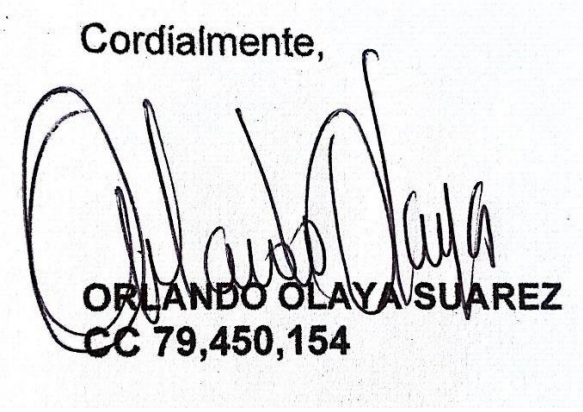
RUT: 79.450.154-1

La suma de**: $ 90.000**

Valor en letras: NOVENTA MIL PESOS M/CTE

Por concepto de:

MANTENIMIENTO DE 3 ESTUFAS DE CALOR UBICADO EN COCINA DEL COMEDOR COMUNITARIO CUNDINAMARCA, UBICADO EN LA LOCALIDAD DE PUENTE ARANDA EN EL MES DE MARZO 2025



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **PUENTE ARANDA** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**

UNIDAD OPERATIVA **CCCUNDINAMARCA122960-12-005** OPERADOR **CORPORACION SUAZA** MES: **MARZO** AÑO: **2025**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **VIVIANA CONSTANZA LOPEZ MENDEZ** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
01/03/2025		X	1	5	4.99	X		5	4.99	X		5	4.99	X		
01/03/2025		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
01/03/2025	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		
08/03/2025		X	1	5	4.99	X		5	4.99	X		5	4.99	X		
08/03/2025		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
08/03/2025	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		
15/03/2025		X	1	5	4.99	X		5	4.99	X		5	4.99	X		
15/03/2025		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
15/03/2025	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		
22/03/2025		X	1	5	4.99	X		5	4.99	X		5	4.99	X		
22/03/2025		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
22/03/2025	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		
29/03/2025		X	1	5	4.99	X		5	4.99	X		5	4.99	X		
29/03/2025		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
29/03/2025	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

VIVIANA LOPEZ MENDEZ