

Herramientas de planificación y formulación del sistema integrado de gestión HSEQ para microempresa de producción lechera

Presentado por: Angie Lizeth Cortés Peña, Juan Pablo Mejía Vargas, Nicolas Alexander Soler Rodriguez Tutora: Mabel Lucero Prada Soto

NICOLAS SOLER RODRIGUEZ 1 DE DICIEMBRE DE 2021 22:02

2.1 Identificación de la organización y alcance al SIG

Productores a pequeña escala de leche, código CIUU 1040 elaboración de productos lácteos (queso y yogurt) y código CIUU 4722 comercialización de productos lácteos, finca ubicada en el municipio de Cogua, Cundinamarca.

Alcance: El sistema de gestión integrado incluye las normas ISO 14001: 2015 para la gestión ambiental, ISO 9001: 2015 para la gestión de calidad e ISO 45001: 2018 para la gestión de seguridad y salud en el trabajo, se aplica a los siguientes procesos operativos en la empresa; producción lechera; elaboración de productos lácteos; almacenamiento; limpieza y mantenimiento de equipos e instalaciones, considerando las necesidades y requisitos de las partes interesadas; propietario, trabajadores, clientes, comunidad, y los impactos ambientales que se puedan generar, garantizando productos sanos y de buena calidad, cuidado del medio ambiente antes, durante y después de su producción.

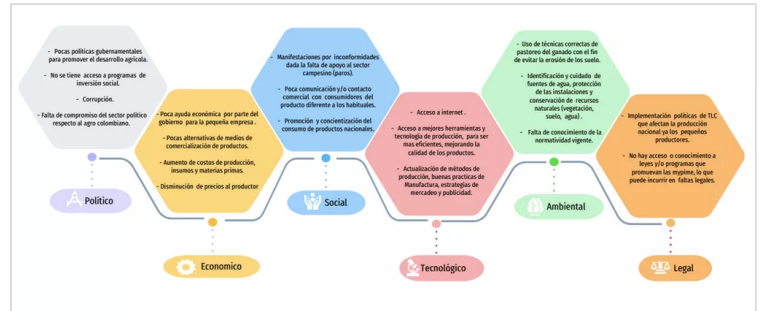
2.2 Diagnóstico de la organización basada en una lista de chequeo integrada

Para dicho diagnostico se empleo la siguiente lista de chequeo en la cual se relacionan los requisitos de las normas ISO 14001, 45001 y 9001, respecto a la microempresa. Link de la lista completa <https://drive.google.com/file/d/1ED8hfHzCcwPGX1Sba3xM23pygEYt1bdW/view?usp=sharing>

Requisito del Sistema Integrado de gestión	Norma		
	ISO 9001:2015	ISO 14001:2015	ISO 45001:2018
Determina las cuestiones externas e internas que son pertinentes para su propósito y su dirección estratégica y que afectan a su capacidad para lograr los resultados previstos de su sistema de gestión.	X	X	X
Se determinan las partes interesadas que son pertinentes al sistema de gestión, las necesidades y expectativas pertinentes a las partes interesadas.	X	X	X
Se determina el alcance del sistema de gestión.	X	X	X
Se implementa la mejora continua o del desempeño de los sistemas de gestión.	X	X	X
En la medida en que sea necesario, la organización debe mantener información documentada para apoyar la operación de sus procesos; al igual que conservar dicha información documentada.	X	X	X
Se demuestra liderazgo y compromiso con respecto a la implementación y responsabilidad de los sistemas de gestión.	X	X	X
Están comprometidos con respecto al enfoque al cliente asegurándose de que se cumplen con los requisitos para la mejora en la satisfacción del cliente.	X		
Se establece, implementa y mantiene una política de gestión para los sistemas, la cual debe estar disponible como información documentada, comunicarse dentro de la organización y estar disponible para las partes interesadas, según sea apropiado.	X	X	X

2.3 Riesgos y Contexto de la organización (Análisis PESTEL)

Para el caso de estudio se identifican factores relevantes de tipo social y tecnológico como el poco acceso al conocimiento técnico que permita la mejora en los procesos y adquisición de mejor tecnología; legales y políticos como la afectación del sector productivo por la implementación de los TLC, entre otros que se describen en la siguiente gráfica.



2.3.1 Mapa de riesgos

El mapa de riesgos permite identificar, describir y evaluar los diferentes tipos de riesgos presentados a nivel de los procesos realizados dentro de la microempresa, esto con el fin de proponer e implementar medidas de intervención. En el siguiente link se encuentra el mapa de riesgos completo <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1lgAyZZZQuSvJak2MzerKDsgQ5sMw52Z/edit?usp=sharing&ouid=100664298037886813381&rtpof=true&sd=true>

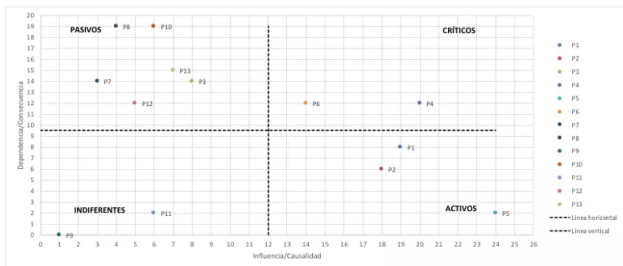
ITEM	PROCESO	TIPO DE RIESGO	TIENDAS	RIESGO		EFECTOS POSIBLES	EVALUACION DEL RIESGO			CONTROLES EXISTENTES	MEDIDAS DE INTERVENCIÓN		
				SEVERIDAD	OCURRENCIA		SEVERIDAD	OCURRENCIA	SEVERIDAD		OCURRENCIA	ACCIONES A TOMAR	FECHA, PLAZO, FRECUENCIA
2	ADMINISTRATIVO	FINANCIERO	Vitalidad y rentabilidad de la empresa y a lo alto costo de producción	Incidencia de las variables externas, insumos y materias primas, de reducción de precios al productor	Gestión organizacional anterior	Salidas, menor o nulo ingreso por la operación de la empresa	5	5	6	Ninguno	Seguro a producción apropiada, acceso a programas de desarrollo económico. Actualizar al sistema de información financiero	Permanente anual	Aplicación de la planeación estratégica porque se reconoce la necesidad de establecer las metas
4	PROCESOS PRODUCTIVOS	ESTRATEGICO	Condiciones higiénicas en el caso	Acciones enfocadas en higiene y mantenimiento	Calidad	Pérdida de ventas y bajas calidades	5	5	30		Implementación de buenas prácticas de higiene	Permanente	Programa de higiene, registro y actualización
8	MANEJO DE LA CALIDAD	OPERATIVO	Cualidad y condiciones de higiene para el animal de cría	Condiciones en las cuales se realiza el manejo de la producción	Mantenimiento higiénico	Dilución de enfermedades entre las animales y que esto se trasmita a la leche	5	5	40	Actualizado el campo de higiene, control de parámetros, comunicación oportuna con médico veterinario solo se actúan intervenciones en caso de ser necesario.	Usar registro de violaciones anormales con el fin de detectar las posibles causas y así controlarse y prevenir	Permanente	Sistema de análisis de riesgo, registro y prevención
18	MANEJO DE LA CALIDAD	OPERATIVO	Mantenimiento	Mantenimiento manual de la maquinaria y equipo de mantenimiento	Operación - Dificultad	Las tres variables, falta de poca información, condiciones, insumos	5	6	30	Mantenimiento preventivo y mantenimiento de las máquinas y equipo	Realización de pausas de descanso por parte de los trabajadores, elaboración de exámenes para el uso de herramientas	Varia veces al día por aproximadamente 10 minutos del día	Clasificación en los niveles de la actividad física, y del conocimiento metodológico de las tareas actuales

2.4 Matriz Vester

Determina el nivel de causalidad y dependencia de los riesgos que representan problemas de relevancia en la microempresa.

Código	Variable	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	INFLUENCIA
P1	Falta de capacitación de empleados y acceso a tecnologías de la información que faciliten el aprendizaje y propicien la optimización de los procesos productivos.	0	0	3	2	0	3	2	3	0	3	0	1	2	19
P2	Falta de los recursos suficientes (económicos) para automatizar los procesos de producción y/o aumentar su alcance productivo y de calidad.	0	0	2	2	1	3	3	1	0	2	0	2	2	18
P3	Incapacidad de competir con precios más bajos de extranjeros y con los adelantos tecnológicos en cuanto a producción y calidad de los productos que trae consigo (Empaquetación).	0	2	0	3	1	0	0	0	0	0	0	1	1	8
P4	Incidencia de las variables externas, insumos y materias primas, disminución de precios al productor.	2	1	3	0	0	3	1	2	0	3	0	2	3	20
P5	Falta de ayuda económica o de inversión por parte del gobierno que respalde el desarrollo de la microempresa, del campesinado y del sector productivo lácteo.	3	2	3	3	0	2	3	2	0	2	0	2	2	24
P6	Ausencia de conocimiento y acceso a programas de desarrollo económico, así como una previa guía sobre desarrollo financiero y comercial.	3	1	1	0	0	0	1	1	0	3	0	2	2	14
P7	Necesidad de mejoramiento del sistema de gestión de residuos sólidos y vertimientos.	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	3
P8	Necesidad de optimizar los procesos de cuidado de los recursos como el agua, suelo y vegetación los cuales se ven afectados por la ganadería (pastoreo).	0	0	0	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	4
P9	Riesgos de infección, contagio, enfermedad respiratoria causada por virus a los empleados y clientes. BIOSEGURIDAD	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
P10	Aporte de material sedimentable a cuerpo hídrico	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	6
P11	Sequías generadas por las temperaturas extremas, igualmente a excesos de lluvias, inundaciones, vientos fuertes.	0	0	0	0	0	1	0	3	0	1	0	1	0	6
P12	Condiciones en las cuales los animales no dan el máximo de su producción	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	5
P13	Incendios y terremotos (Climáticos)	0	0	0	0	0	0	1	3	0	0	2	1	0	7
DEPENDENCIA		8	6	14	12	2	12	14	19	0	19	2	12	15	68

2.4.1 Problemas identificados - Matriz Vester



CRÍTICOS: P4, P6

ACTIVOS: P1, P2, P5

PASIVOS: P3, P7, P8, P10, P12, P13

INDIFERENTES: P9, P11

2.4.2 Diagnostico - Matriz Vester

La matriz vester completa e informacion relacionada se encuentra en el siguiente vinculo

https://drive.google.com/file/d/1pF5J7e9FQ7uci1O_mocc5_Bm5Pm4cSDi/view?usp=sharing

Críticos	<p>P4) Incidencia de las variables externas, insumos y materias primas, disminución de precios al productor.</p> <p>P6) Ausencia de conocimiento y acceso a programas de desarrollo económico, así como una previa guía sobre desarrollo financiero y comercial.</p>
Activos	<p>P1) Falta de capacitación de empleados y acceso a tecnologías de la información que faciliten el aprendizaje y propicien la optimización de los procesos productivos.</p> <p>P2) Falta de los recursos suficientes (económicos) para automatizar los procesos de producción y/o aumentar su alcance productivo y de calidad.</p> <p>P5) Falta de ayuda económica o de inversión por parte del gobierno que respalde el desarrollo de la microempresa, del campesinado y del sector productivo lácteo.</p>
Pasivos	<p>P3) Incapacidad de competir con precios más bajos de extranjeros y con los adelantos tecnológicos en cuanto a producción y calidad de los productos que traen consigo (importaciones)</p> <p>P7) Necesidad de mejoramiento del sistema de gestión de residuos sólidos y vertimientos.</p> <p>P8) Necesidad de optimizar los procesos de cuidado de los recursos como el agua, suelo y vegetación los cuales se ven afectados por la ganadería (pastoreo).</p> <p>P10) Aporte de material sedimentable.</p> <p>P12) Condiciones en las cuales los animales no dan el máximo de su producción</p> <p>P13) Incendios y terremotos (Climáticos)</p>
Indiferentes	<p>P9) Riesgos de infección, contagio, enfermedad respiratoria causada por virus a los empleados y clientes. (Biosseguridad)</p> <p>P11) Sequías generadas por las temperaturas extremas, igualmente a excesos de lluvias, inundaciones, vientos fuertes.</p>

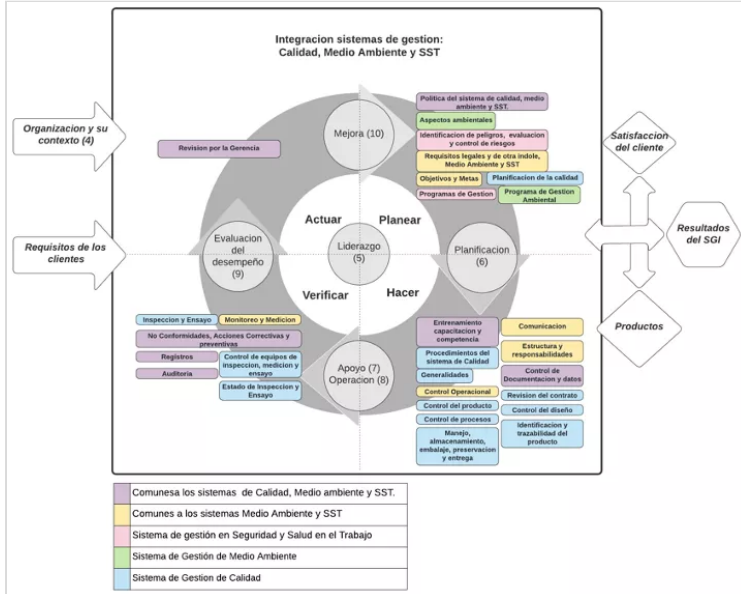
2.5 Identificación de los stakeholders y análisis

El análisis de las partes interesadas corresponde a la identificación y descripción de aquellos individuos y elementos que interfieren con la microempresa, cuyo nivel de interes y poder varian. En el siguiente vinculo se presenta la informacion completa del análisis para las partes interesadas

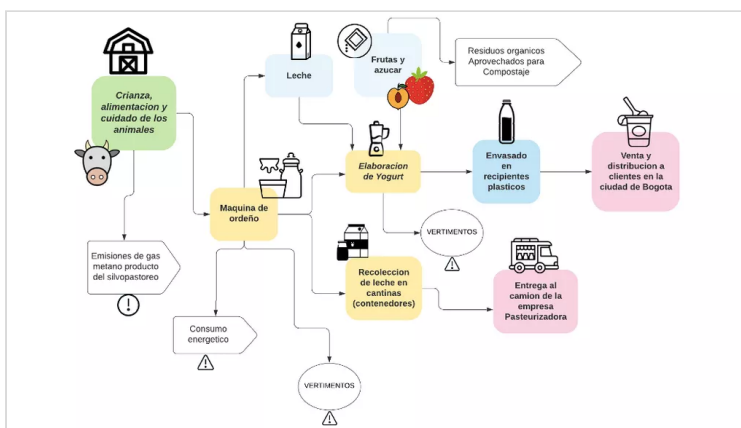
<https://drive.google.com/file/d/1zKgaC1py8pq2qJVNP6yXoWAj0VQhsdEU/view?usp=sharing>

	Alto	Nivel de interés		Bajo
		Partes Claves		Mantener Satisfechos
		<ul style="list-style-type: none"> Propietarios y socios los cuales tienen funciones dentro de las operaciones de la empresa (empleados), pero aun así influyen en las decisiones teniendo en cuenta que es un negocio familiar. 		<ul style="list-style-type: none"> Autoridades sanitarias representadas por la secretaria de salud pública. Administración local municipal (Alcaldía). Fuerza pública (Policía). Corporación autónoma regional de Cundinamarca CAR. Clientes.
Nivel de poder		Mantener Informados		Partes Indiferentes
		<ul style="list-style-type: none"> Autoridades sanitarias representadas por la secretaria de salud pública. Administración local municipal (Alcaldía). Fuerza pública (Policía). Corporación autónoma regional de Cundinamarca CAR. Clientes que corresponden a aquellos que compran los productos(yogur, cuajada y leche que se obtiene del ordeño). Proveedores externos de insumos. Empleados contratados. Vecinos de la comunidad. 		<ul style="list-style-type: none"> Empresas de servicios públicos. Otras microempresas (competencia).
	Bajo			

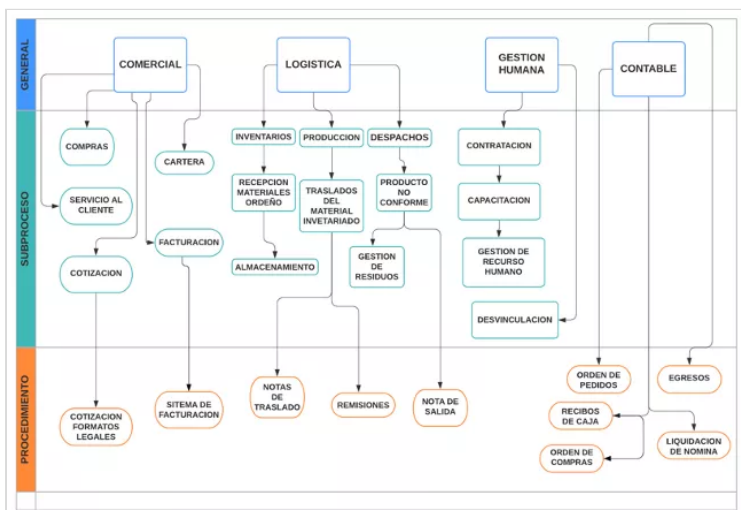
2.6 Aplicación del ciclo PHVA al proceso de integración de sistemas de gestión



2.7 Proceso productivo de bienes o servicios



2.7.1 Jerarquía de procesos



2.8 Requisitos comunes integrables

Corresponde a la identificación de los requisitos descritos en cada una de las normas ISO 14001, 9001 y 45001 que son similares o comunes y que se pretenden integrar, en el siguiente vinculo se encuentra la tabla completa

<https://drive.google.com/file/d/17ESGPHA5YMVGYft02g5c1O8mpGj4N5E/view?usp=sharing>

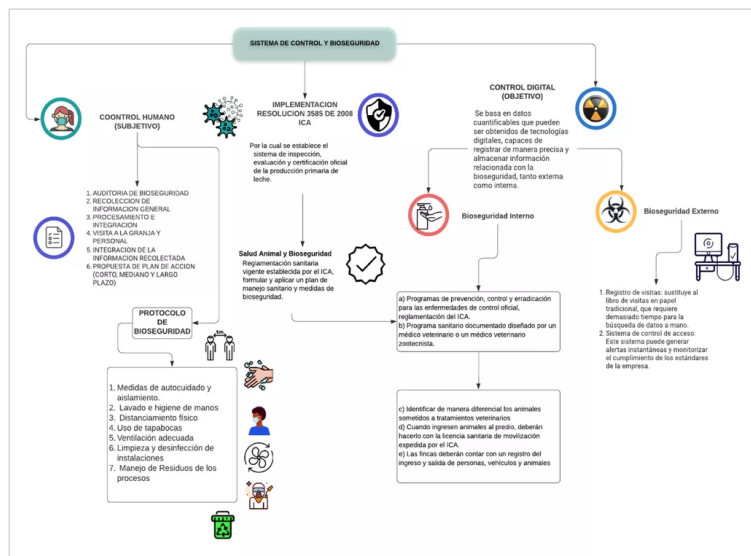
INTEGRACIÓN	ISO 9001 :2015	ISO 14001 :2015	ISO 45001 :2018
Conocimiento de la organización y de su contexto	4.1	4.1	4.1
Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas	4.2	4.2	4.2
Determinación del alcance del sistema de gestión	4.3	4.3	4.3
Creación, aprobación y comunicación de sistema de gestión	4.4	4.4	4.4
Liderazgo y compromiso	5.1 5.1.1	5.1	5.1

2.8.1 Requisitos No Comunes

Corresponde a la identificación de los requisitos descritos en cada una de las normas ISO 14001, 9001 y 45001 que no son similares o comunes, en el siguiente vínculo se encuentra la tabla completa <https://drive.google.com/file/d/1BMF-HIhUg1GbSS76SnrpnUhkKc19koKA/view?usp=sharing>

NUMERAL	ISO 9001 :2015	ISO 14001 :2015	ISO 45001 :2018
4.4.1; 4.4.2	Requisitos para el sistema de gestión de la calidad	-	-
5.1.2	Enfoque al cliente	-	-
5.4	-	-	Consulta y participación de los trabajadores
6.1.2	Planificar las acciones para tratar riesgos y oportunidades	Aspectos ambientales	Identificación de peligros y evaluación de los riesgos y oportunidades

2.9 Bioseguridad



2.10 Gestión de recursos y operación

La gestión de recursos y operación tiene como objetivo identificar con que recursos cuenta la microempresa, siendo estos de tipo humano, de infraestructura, equipos y legales. En la siguiente tabla se describen dichos recursos y el tipo de gestión que se les da, teniendo en cuenta a su vez los requisitos de las normas que se quieren integrar. (14001, 9001, 45001).

<https://drive.google.com/file/d/1VuOZCiZtcf4dP3yWA5ziUPb06y8cwPw/view?usp=sharing>

Gestión de recursos y operación para la implementación, mantenimiento y mejora continua del SIG y Bioseguridad		
Gestión del recurso humano		
Rol	Funciones	Requerimientos específicos para desempeño de actividades
Productor Pequeño	<ul style="list-style-type: none"> Administrador de la mipyme. Ayuda en los procesos de ordeño y producción del yogurt. Toma de decisiones importantes frente a los procesos llevados a cabo y/o eventualidades. 	<ul style="list-style-type: none"> Debe cumplir con los lineamientos establecidos frente al proceso de producción y los aspectos descritos en los sistemas de gestión de calidad, ambiental y de seguridad salud en el trabajo. Comunicar de manera oportuna a los empleados sobre las eventualidades presentadas en los procesos, posibles riesgos y oportunidades de mejora; así mismo asegurarse de que el personal sea consciente de la importancia de sus actividades. Asegurarse de que los empleados y el mismo reciban las capacitaciones necesarias. Llevar control de los procesos de finanzas y de rentabilidad en la producción. Estos requerimientos están asociados con el numeral 7.1.2 sobre el personal humano del Sistema de gestión de calidad.
Personal encargado del pastoreo y ordeño (2 personas)	<ul style="list-style-type: none"> Cuidar el ganado y realizar actividades de pastoreo. Realizar proceso de ordeño del ganado. Preparar y almacenar la leche recolectada, según condiciones de higiene y buenas prácticas de manipulación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> La organización debe determinar y proporcionar las personas necesarias para la implementación eficaz de su sistema de gestión de la calidad y para la operación y control de sus procesos; numeral 7.1.2 del Sistema de gestión de calidad. Cumplir con los procedimientos establecidos para los procesos de pastoreo, ordeño del ganado y disposición/almacenamiento de la leche. Utilizar elementos de protección de personal y cumplir con los cuidados de seguridad, higiene y salud en el trabajo así mismo llevar buenas prácticas de manipulación de alimentos. Ser consciente de la importancia de las actividades realizadas y de la aplicación de las normas frente a la gestión de la calidad, salud en el trabajo y manejo ambiental.
Persona encargada de la limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Realizar labores de mantenimiento de las instalaciones de ordeño, estable, poda de áreas 	<ul style="list-style-type: none"> Usar implementos de protección personal, de salud, higiene y seguridad en el trabajo.

2.11 Formulación del plan de integración

Formulación de la política integrada de gestión:

La microempresa descrita en el presente documento está dedicada a la obtención de leche entera de Vaca (ordeño) donde una parte es comercializada a empresas más grandes que procesan dicha leche y otra proporción es usada para la elaboración de yogurt orgánico (sin aditivos como colorantes y/o

conservantes), procesos llevados a cabo con las medidas de calidad, higiene y seguridad alimentaria establecidas por las entidades de control, cuyo propósito es el de satisfacer las necesidades y expectativas de sus clientes; De igual forma se tiene como objetivo tener un compromiso con el cumplimiento de las normatividades ambientales y de SST, promoviendo hábitos de prevención de riesgos, de afectaciones a la salud y también el de mitigar y evitar acciones que pudieran generar daños ambientales. Se tiene en cuenta la capacitación y motivación de los empleados con el fin de que ellos puedan realizar de la mejor manera sus actividades laborales, poniendo a disposición los recursos necesarios, donde es de recalcar que la microempresa desea mejorar y crecer en el mercado local. Con el presente plan de integración se toma como base o pilar de la política de integración, garantizar la seguridad laboral, la calidad en los productos ofrecidos y la protección al medio ambiente.

En la siguiente tabla contenida en el vínculo, se genera la descripción del proceso de formulación del plan de integración de los sistemas de gestión que aplican a la microempresa (Caso de estudio), en el cual se usa como guía para su desarrollo los numerales 5.1 al 5.5 de la Norma UNE 66177, donde se describen los procesos de identificación de beneficios y dificultades esperados de la integración, análisis del contexto, selección del método de integración y elaboración de dicho plan.

<https://drive.google.com/file/d/14StWNmrPUaSab4ODNkgq7yPt-han-ITGA/view?usp=sharing>

Componente Norma UNE 66177	Actividad Propuesta	Pautas para Desarrollar la Actividad Propuesta
5.1 Beneficios y dificultades esperados de la integración	<ul style="list-style-type: none"> La Empresa aumenta la eficiencia y eficacia, en el manejo de los sistemas de gestión. Obtención de objetivos y logro de metas establecidos por la empresa. Simplificación y reducción de la documentación y los registros. Progreso en la comunicación interna, así como de la imagen externa de la empresa, alcanzando una mayor confianza de clientes y proveedores. Optimización de la capacidad de reacción de la empresa referente a nuevas necesidades o expectativas de las partes interesadas. Toma de decisiones por la dirección mejorada, al disponer de una visión global de todos los sistemas. 	<ul style="list-style-type: none"> El sistema de gestión de calidad funcionará en balance con los sistemas de gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo. Evaluación de cumplimiento de objetivos y metas establecidas por la empresa. Lograr reducir recursos y tiempo empleado en la realización de los procesos integrados aplicando ciclos de productividad adecuados. Valoración del progreso de comunicación interna, así como de la imagen externa, nivel de confianza de clientes y proveedores. Aplicación del Ciclo PHVA integrando las necesidades de las partes interesadas. Las decisiones se basan en un análisis y valoración integral de los sistemas de gestión que garantizan el adecuado funcionamiento y organización de la empresa.
5.2 Análisis del contexto	<p>Grado de Madurez: corresponde al Inicial, teniendo en cuenta que la organización no tiene totalmente documentados los procesos y posee un mínimo de datos de su seguimiento y revisión para la mejora.</p>	<ul style="list-style-type: none"> El sistema de gestión debe estar soportado en procedimientos, registros e instrucciones, que aseguren la calidad del producto o servicio. Se debe evaluar a los proveedores en forma sistemática, teniendo en cuenta criterios de evaluación, pero no se les tiene en cuenta en el diseño de los procesos. Se definen y comunican las responsabilidades, además de funciones del personal relacionado con los procesos críticos para la calidad, seguridad o gestión ambiental del producto.

2.12 Recomendaciones

Se recomienda evitar el exceso de documentación, los documentos generados para el SIG deben ser los esenciales, sencillos de comprender y de fácil acceso, permitiendo así una correcta administración para el desarrollo de las actividades y mayor eficiencia en la gestión documental.

Comprobar periódicamente si se cumplen las prácticas establecidas, tanto de instrucciones y procedimientos como el grado de eficacia al momento de alcanzar los objetivos que se han propuesto.

La implementación del sistema integrado debe ser vista como una herramienta de trabajo diaria y no solo una diligencia para obtener una certificación, por esta razón el compromiso es fundamental, una buena y constante comunicación, además del conocimiento profundo de los procesos que permitan reconocer y transmitir de forma adecuada lo que se espera conseguir con el SIG.

Se considera primordial contribuir al mejoramiento de la calidad de los productos utilizando los lineamientos de calidad descritos en los programas establecidos por la microempresa como el uso de buenas prácticas, integrando a su vez las normas relacionadas con medio ambiente y SST.

Considerando que la matriz legal es un documento que define qué marcos normativos son aplicables a una organización y sirve

además como herramienta para facilitar su adecuado desempeño, se recomienda mantener actualizada la información legal de acuerdo con la normatividad nacional, departamental y local orientada a las actividades que se realizan en la entidad.

2.13 Bibliografía

Akhmetova, S., Baibolova, L., Serikkyzy, M. (2019). Integrated quality management system for food production: a case of dairy products' enterprise. *Entrepreneurship and Sustainability Issues* 6(4): 1807-1822. [http://doi.org/10.9770/jesi.2019.6.4\(19\)](http://doi.org/10.9770/jesi.2019.6.4(19))

Gómez Reyes, S. & Plata Real, B. (2019). Diseño de un Sistema de Gestión Integrada en Ecoláctea S.A.S. Bajo las Normas ISO 9001:2015, 14001:2015 y 45001:2018. https://repositorio.unbosque.edu.co/bitstream/handle/20.500.12495/2541/Plata_Real_Brayan_Alexander_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y

ICA (INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO). (2008, 23 octubre). RESOLUCIÓN 3585 DE 2008 (octubre 20) Por la cual se establece el sistema de inspección, evaluación y certificación oficial de la producción primaria de leche, de conformidad con lo dispuesto en el Capítulo II del Título I, es Título II del Decreto 616 de 2006. ICA. Recuperado 15 de noviembre de 2021, de <https://www.ica.gov.co/areas/pecuaria/servicios/inocuidad-en-las-cadenas-agroalimentarias/listado-de-predios-certificados-en-bpg/resolucion-3585-de-2008.aspx>

ISOTools Excellence. (2017, 27 junio). Análisis con indicadores a partir del uso de Balanced Scorecard. Software ISO. Recuperado 20 de noviembre de 2021, de <https://www.isotools.org/2017/06/26/analisis-indicadores-partir-del-uso-balanced-scorecard/>

ISOTools Excellence. (2017, julio 5). Indicadores: Niveles deseables de complejidad en el análisis y la toma de decisiones. Software ISO. Recuperado 20 de noviembre de 2021, de <https://www.isotools.org/2017/07/04/niveles-deseables-de-complejidad-en-el-analisis-y-la-toma-de-decisiones/>

Maier, D. Vadastreanu, A, M. Keppler, T. Eidenmuller, T. Maier, A. (2015). Innovation as a Part of an Existing Integrated Management System. *Procedia Economics and Finance*. 26, 1060-1067. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(15\)00930-2](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(15)00930-2).

2.14 Sustentación a través de video

En el siguiente enlace se encuentra un video que describe las actividades realizadas por cada numeral, a manera de complemento y sustentación del presente documento <https://youtu.be/WzuDHNcoHBw>
