

# “Criterios de implementación ISO 14000:2015 Caso Estudio Sector alimenticio

Diplomado en Sistema Integrado de Gestión en Seguridad Alimentaria y Calidad Bajo Lineamientos BPM y HACCP Kayley Daniela Duncan Nuñez Deisy Gineth Orjuela Cuervo

DEY ORJUELA 13 DE NOVIEMBRE DE 2019 16:56

## RESUMEN EJECUTIVO

DANIDUNCAN1503 10 DE DICIEMBRE DE 2019 08:02

**Nombre:** Parrilla y algo mas

**Objetivo general:** Lograr posicionar nuestro restaurante como una alternativa diaria para las personas que estén dispuestas a disfrutar de una comida con un excelente sabor y calidad logrando así cumplir nuestras metas, siendo consecuentes a lo que indican nuestra misión y visión.

### Justificación

Parrilla y algo mas quiere dar a conocer a sus clientes un restaurante de comidas asadas, es donde se destaca el buen sazón de su gastronomía, buena atención, genera un ambiente atractivo.

Parrillas y algo mas cuenta con una variedad de comida de alta calidad para los clientes teniendo en cuenta que se encuentra ubicada en la zona rural de Guadalajara de Buga donde no hay mucha competencia a sus alrededores, cumplimiento estrictamente con los principios y los reglamentos de calidad de las normas HACCP en todas las actividades para la prestación de nuestros servicios

el restaurante se encuentra actualmente en la implementando y terminación de su sistema de gestión de la Inocuidad alimentaria para poder tener la certeza de que todos sus productos salgan con una calidad e inocuidad necesaria según las normas de alimentos en Colombia

### Geografía:

**Pais:** Colombia

**Departamento:** Valle del Cauca

**Ciudad:** Guadalajara de Buga

## CONTEXTO GENERAL DEL SECTOR PRODUCTIVO

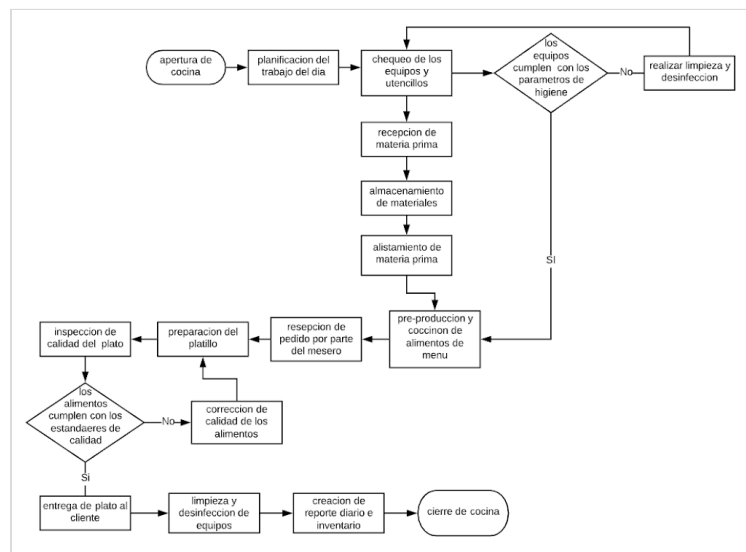
DEY ORJUELA 10 DE DICIEMBRE DE 2019 07:57

### PARRILLAS Y ALGO MAS

se encuentra en el sector productivo alimentario el cual esta dedicado a la transformación de la materia prima de carnes, también en los complementos que acompañan estos productos principales como lo es, papa, yuca, arepas entre otros, este restaurante fue abierto hace 3 años y se encuentra ubicado en la Ciudad de Guadalajara de Buga, lleva 3 años de existencia cuenta con su respectivo sistema de gestión integral. dentro del restaurante hay aproximadamente 20 personas empleadas las cuales cuentan con los requisitos necesarios dentro de su perfil laboral, todos cuentan con los exámenes requeridos dentro de la norma ISO22000

## DIAGRAMA DE FLUJO

DEY ORJUELA 14 DE NOVIEMBRE DE 2019 09:59



DANIDUNCAN1503 10 DE DICIEMBRE DE 2019 07:51

la actividad va dirigido a todo el personal de Parrilladas y algo mas y demás personas interesadas buscando Determinar la capacidad del sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria. para asegurar que el restaurante cumple los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables al alcance del sistema de gestión de calidad y las normas aplicadas a la industria alimenticia. Identificando todas las medidas de calidad necesarias para cada proceso reglamentados por la norma ISO 22000.

buscando evaluar la efectividad de los sistemas de calidad identificando las áreas de mejora potenciales asociados al sistema de gestión ambiental, de calidad e inocuidad.

de igual forma se busca encontrar los puntos críticos que se dan dentro de la cadena de producción esto para poder realizar mejoras continuas y que la calidad de los productos esta 100% tanto de la mano de los empleados como de los proveedores que son una parte importante de la inocuidad del producto ya que son ellos los transportadores de las materias primas

## NORMATIVA APLICABLE Y ACTUAL

DEY ORJUELA 10 DE DICIEMBRE DE 2019 08:08

### ALIMENTOS

- o **ISO22000**: norma internacional que incluye los requerimientos necesarios para implantar un sistema de gestión de la Inocuidad Alimentaria.
- o **Ley 09 de 1979 y decreto 3075** de 1997: reglamentación de alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional.
- o **Resolución 2674 de 2013**: establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas
- o **Resolución 2505 de 2004**: Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles
- o **Decreto 1500 de 2007**: crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad
- o **Resolución 719 de 2015**: establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo para la salud publica que estos pueden presentar
- o **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria British Retail Consortium** establecer los requerimientos de seguridad,

calidad y desempeño de las organizaciones responsables de la elaboración de productos alimenticios

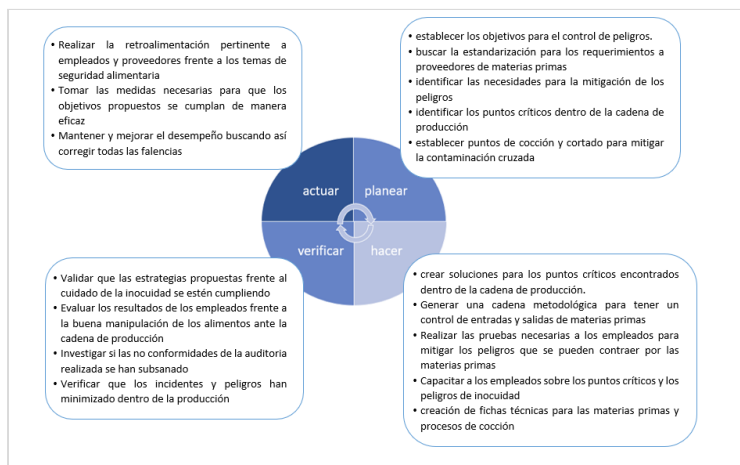
## ASPECTOS E IMPACTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

DEY ORJUELA 10 DE DICIEMBRE DE 2019 08:06

| ASPECTOS E IMPACTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA   |   |
|---|---|
| ASPECTOS  | IMPACTOS  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Mal manejo de las neveras</li><li>• Cambio de temperaturas en las neveras</li></ul>   | Daño en la calidad de la materia prima que necesita una cadena de refrigeración.  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Mal manejo de los alimentos cocidos y crudos</li><li>• No tener lugares aparte para corte de cocidos y crudos</li><li>• Utilización de equipos de corte igual para alimentos cocidos y crudos</li><li>• No hacer limpieza de manos cuando se realice la manipulación de cocidos y crudos</li></ul>                            | Contaminación cruzada   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• no hacer utilización de los elementos necesarios de protección</li><li>• no tener las visitas y exámenes médicos recomendados de los empleados</li><li>• no hacer control de plagas</li><li>• no realizar las fumigaciones necesarias para el control de roedores y plagas</li><li>• no tener jornadas de limpiezas</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Contaminación de fluidos</li><li>• enfermedades que se pueden generar a través del ser humano</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• daños en los equipos de cocción</li><li>• no tener una cadena de fechas de vencimientos de las materias primas</li><li>• mala utilización de los insumos</li></ul>  | Mala calidad de los platos finalizados  |

## CICLO PHVA

DEY ORJUELA 10 DE DICIEMBRE DE 2019 08:08



# ANÁLISIS DE CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

DANIDUNCAN1503 10 DE DICIEMBRE DE 2019 08:06

## IMPORTANCIA DEL ANÁLISIS DE PELIGROS EN UN RESTAURANTE

Son muy propensas a ser contaminadas por cualquier bacteria que pueda poner en riesgo la salud de quienes los consumen o incluso de quienes los preparan.

De igual manera este ambiente de trabajo suele tener riesgos debido a la utilización de herramientas punzo penetrantes, aceite, quemadores, entre otros.

Por ende es indispensable hacer un análisis (APPCC) previo para identificar los puntos críticos de control en la elaboración o preparación de alimentos, el mismo se enfoca en cuidar de manera detallada y exhaustiva cada uno de los riesgos existentes en dicha producción para luego aplicar las medidas pertinentes.

DANIDUNCAN1503 6 DE DICIEMBRE DE 2019 15:06

## PELIGROS MAS HABITUALES EN LA COCINA DEL RESTAURANTE

Hay tres factores importantes los físicos, químicos y biológicos

- Cortes
- Caídas
- Quemaduras
- Contaminación cruzada
- Irritación
- Intoxicación

DANIDUNCAN1503 6 DE DICIEMBRE DE 2019 15:07

## PUNTOS DE CONTROL CRITICO

- Fregaderos
- Campanas de extracción de humos
- Encima de la mesa de trabajo
- Tablas para cortar
- Utensilios de cocina allí se puede presentar contaminación cruzada

DANIDUNCAN1503 6 DE DICIEMBRE DE 2019 15:17

| Etapas del proceso   | PEC | Peligro  |   |   | Límite crítico   | Medidas preventivas  | Proceso de monitoreo  |   | Acciones Correctivas   |  |
|--|-----|--|---|---|--|--|---|---|--|--|
|  |     | Biológico  | Físico  | Químico   |  |  | Vigilancia  | Frecuencia  | Acción   | Responsable  |
| Cocción (hervir, saltear, asar, freír) Materia prima fundamental: Carne, pollo, papas, plátanos y vegetales. | SI  | Supervivencia de microorganismos causantes de ETA por cocción insuficiente | Quemaduras a los cocineros o empleados del restaurante. | Formación de compuestos cancerígenos por la oxidación de las grasas al exponerse a altas temperaturas | Relación Temperatura-Tiempo, en dependencia del método de cocción y del producto en cuestión: Hervido 100°C de 5 a 10 minutos, salteado 90°C de 5 a 10 minutos, Asado 75°C centro térmico de 25 a 30 minutos, Fritura 170°C de 5 a 10 minutos. | 1. Controlar la temperatura y el tiempo de cocción de cada alimento, 2. Utiliza grasa vegetal y cambiarla cuando haya sido muy usada, 3. Medir la temperatura del centro térmico para así garantizar la adecuada cocción de los alimentos, 4. Mantenimiento, limpieza y desinfección de los utensilios y vajillas. | 1. Chequeo de tiempo y temperatura de cocción de cada alimento, 2. Chequear el cambio de grasa en la fritura, 3. Chequeo de la temperatura interna del producto, 4. Plan de limpieza y desinfección, 5. Plan de mantenimiento | Cada preparación de acuerdo a la frecuencia del uso, diario y mensual | 1. Cuando se detecte cocción insuficiente, regresar el producto para que reciba la cocción necesaria, 2. Cambiar la grasa utilizada con la periodicidad necesaria, 3. Corregir el funcionamiento de controles, 4. Corregir el funcionamiento del plan de mantenimiento, limpieza y desinfección. | Cocinero, jefe de partida, jefe de mantenimiento o, auxiliar y jefe de sanidad |
| Crudo (Separar por producto la materia prima)  | SI  | Supervivencia de microorganismos causantes de ETA por mal almacenamiento   |   |   | Productos totalmente congelados  | Se debe controlar las temperaturas de acuerdo a cada producto, utilizar utensilios diferentes a los de cocción, separar la materia prima en envases plásticos.   | 1. Chequeo de tiempo y temperatura congelados   | Se debe hacer cada que entre una materia prima nueva                  | Subir la temperatura del congelador cuando sea necesario, No sacar a descongelar los alimentos a ambiente siempre colocarlos en la parte de abajo del refrigerador   | Cocinero, jefe de partida, jefe de mantenimiento o, auxiliar y jefe de sanidad |

# CONCLUSIONES

DANIDUNCAN1503 26 DE NOVIEMBRE DE 2019 13:16

- o Se identifica que el restaurante no cuenta con la totalidad del sistema de gestión integral el cual se encuentra ejecutando actualmente con lo poco que se tiene de información.
- o El restaurante cumple con los procedimientos establecidos para mitigar la contaminación cruzada de alimentos cocidos de crudos dentro de la cadena de producción
- o se observó que los empleados realizan buenas prácticas de manufactura las cuales son supervisadas por el personal a cargo.
- o Finalmente, en la cadena de producción está la entrega del producto al cliente el cual se observa que se le realiza una entrega de alimentos inocuos supervisado por la persona de calidad.
- o pudimos conocer el plan de auditoria para la revisión de sus SGI y mejoras el cual esta bien estructurada y puesto en marcha.

# RECOMENDACIONES

DANIDUNCAN1503 26 DE NOVIEMBRE DE 2019 14:08

- Se recomienda a la empresa tener la zona de asados alejada del publico
- Contar con un baño para los clientes fuera de la cocina

# PREGUNTAS

DANIDUNCAN1503 10 DE DICIEMBRE DE 2019 08:04

- o ¿La empresa tiene su política y objetivos claros?
- o ¿Separan crudos de cocidos?
- o ¿Utilizan recipientes para los alimentos crudos y cocidos?
- o ¿Los empleados realizan buenas practicas de manufactura?
- o ¿Cuenta con el sistema de gestión de inocuidad de alimentos completo?
- o ¿Cómo realizan investigación de incidentes y emergencias?
- o ¿Cómo realizan el evaluación, monitoreo y seguimiento para contratistas?
- o ¿La política incluye el compromiso de satisfacer los requisitos de inocuidad?
- o ¿Cómo establece, implementa, mantiene y mejora el sistema de gestión de la calidad?
- o ¿Tiene la verificación pertinente de los productos?
- o ¿Tiene los listados de los procedimientos operativos?
- o ¿Cómo realizan los registros estadísticos en salud?
- o ¿Se tiene los certificados y evidencias de las materias primas que los proveedores traen?
- o ¿Quién realiza los cambios necesarios al SGC?
- o ¿Los objetivos van aplicados a los clientes y a lo que se quiere logran con la calidad del producto?

# FORMATOS DE AUDITORIA

DEY ORJUELA 6 DE DICIEMBRE DE 2019 15:38

|   |                                 |                                    |                         |
|---|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| EMPRESA:  | Parrilla y algo mas             | FAX/E-MAIL:                        | parriyalgomas@gmail.com |
| REPRESENTANTE:  | Juan Andrés Sarmiento           | CARGO:                             | Gerente general         |
| CIUDAD:   | Buga                            | FECHA DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO |                         |
| <b>ACTIVIDAD ECONOMICA</b>  |                                 |                                    |                         |
| Parrillas y algo más cuenta con una variedad de comida para nuestros clientes de alta calidad, teniendo en cuenta que se encuentra ubicada en la zona rural de Guadalajara de Buga donde no hay mucha competencia a sus alrededores, cumplimiento estrictamente con los principios y los reglamentos de calidad de las normas HACCP en todas las actividades para la prestación de nuestros servicios |                                 |                                    |                         |
| <b>DOCUMENTOS DE REFERENCIA:</b>  |                                 |                                    |                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ISO 9001:2015</li> <li>ISO 14001:2015</li> <li>Código de trabajo</li> <li>Documentación del sistema de gestión</li> <li>Manual de inocuidad de alimento</li> </ul>   |                                 |                                    |                         |
| AUDITOR:  | DEISSY ORJUELA Y DANIELA DUNCAN |                                    |                         |
| FECHA DE EJECUCION AUDITORIA:   | 07 DE DICIEMBRE DEL 2019        |                                    |                         |
| FIRMA AUDITOR LIDER   |                                 |                                    |                         |
| REUNION DE APERTURA:  | FECHA                           | 01 DE DICIEMBRE DEL 2019           | HORA 8:00AM             |
| REUNION DE CIERRE:  | FECHA                           | 4 DE DICIEMBRE DEL 2019            | HORA 4:00PM             |

DEY ORJUELA 26 DE NOVIEMBRE DE 2019 14:17

| NOTAS DE CAMPO |   |  |     |
|----------------|---|--|-----|
| REQUISITO      | PREGUNTA  | NOTAS DE CAMPO   | NCF |
| 4              | ¿Como esta e estado de manual de Inocuidad de Alimentos?                                      | Cumple con los requisitos de la norma de ISO 22000 vigente donde se determina que tiene alto grado de cumplimiento   |     |
|                | ¿Tiene los listados de los procedimientos operativos?   | Si, pero en muchos de los casos los formatos no están debidamente diligenciados y tampoco están firmados por la totalidad de los empleados.  |     |
| 9.1            | ¿Cómo realizan los registros estadísticos en salud?   | Con un cuadro de reporte de casos, pero no tiene ninguna relevancia hacia las acciones que se debe realizar.   |     |
|                | ¿Se tiene los certificados y evidencias de las materias primas que los proveedores traen?     | Si tienen procedimiento se evidencian los criterios de selección, evaluación, monitoreo y seguimiento para contratistas y proveedores de acuerdo con los servicios y riesgos   |     |
|                | ¿Tiene la verificación pertinente de los productos?   | Si lo realiza a través del programa de inspecciones regulatorias en el sistema de inocuidad alimentaria PR-HSEQ-020 versión 5 de 6 de abril de 2016,   |     |
|                | ¿Envía los documentos referentes frente a los empleados, contratistas y proveedores?          | Si hacen envío de procedimiento de administración para contratistas y proveedores PR-HSEQ-015 versión 2 de enero 30 de 2015 pero este no cumple con las versiones necesarias. Algunos documentos no están debidamente diligenciados. |     |
| 9.1            | ¿Qué tipos de Registros maneja la empresa?  | Tiene registros estadísticos en salud con un cuadro de reporte de casos, pero no tiene ninguna relevancia hacia las acciones que se debe realizar.   |     |
| 5.2.2          | ¿De qué forma hace la retroalimentación de la política de calidad a la persona de la empresa? | Se hace a través de comunicados y presenta registros incompletos los cuales hacen falta encabezados y varia información  |     |
| 5.2.2          | ¿Envían los requisitos legales dentro de la política?   | no incluye el compromiso de satisfacer los requisitos aplicables de inocuidad de los alimentos,  |     |

DEY ORJUELA 6 DE DICIEMBRE DE 2019 15:32

|  |                                   |  |
|--|-----------------------------------|--|
| DOCUMENTO DEL SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA INFORMACIÓN A LA DIRECCIÓN   |                                   | ISO 22000:2018<br>VERSIÓN 1.16   |
| AUDITORÍA: N1  | FECHA:                            |  |
| AUDITOR LIDER:<br>Deisy Orjuela  | EQUIPO AUDITOR:<br>Daniela Duncan | CRITERIO DE LA AUDITORIA:<br>Verificar que la empresa está cumpliendo con todos los requerimientos exigidos en la NORMA ISO 9001 |
| <b>FORTALEZAS</b>  |                                   |  |
| <p>Toda la información contenida en la política ha sido divulgada correctamente a los empleados</p> <p>Tiene una buena identificación de riesgos y puntos críticos de toda la cadena de procesos</p> <p>Se encuentran los almacenamientos específicos para cada tipo de producto</p> <p>La mayoría de los procesos están documentados</p>  |                                   |  |
| <b>OBSERVACIONES</b>   |                                   |  |
| <p>La empresa al tener una gran variedad de procesos y actividades están bastante atrasados frente al cumplimiento de la norma, ya que tiene bastantes no conformidades ya que solo está a cargo del coordinador HSEQ para lo cual no da abasto con todos los requerimientos que debe de cumplir</p>   |                                   |  |
| <b>NO CONFORMIDADES</b>  |                                   |  |
| <p>Dentro de la auditoria la empresa no realiza la investigación correspondiente del incidente por Bioterrorismo que se había dejado como no conformidad de la auditoria pasada, No tienen bitácora de los incidentes presentados en la planta, Tiene empleados los cuales no cumplen con el perfil necesario para sus actividades, la mayoría de los documentos presentados están incompletos y no están diligenciados completamente.</p> |                                   |  |
| CARGO  | NOMBRE                            | PROCESO  |
| Asistente RRHH:  | Andrés Sarmiento                  | administrativo   |
| Coordinador HSEQ:  | Daniel López                      | administrativo   |
| <b>DIVERGENCIAS NO RESUELTAS Y PENDIENTES</b>  |                                   |  |
| <p>En algunos casos el coordinador HSEQ manifiesta que algunos formatos él no los tiene por consecuencia no se puede hacer reporte alguno como lo es los exámenes médicos, los reportes de calibración de maquinaria, entrega de residuos a la empresa contratante y demás. Por ello las no conformidades que de dan ante la auditoria.</p>  |                                   |  |

DANIDUNCAN1503 6 DE DICIEMBRE DE 2019 15:39

## Política Parrilla y algo mas

|   |
|---|
| <b>POLITICA DE PARRILLA Y ALGO MAS</b>  |
| <p>El cliente es nuestra primera razón de ser y todo el servicio que prestamos en <b>PARRILLA Y ALGO MAS</b> debe estar orientado a agradecerlo y facilitarle realizar sus gustos y preferencias.</p> <p>No debemos olvidar que la calidad de nuestro servicio es un compendio donde cada parte del proceso y cada uno de nosotros contribuyen a la satisfacción del cliente propiciando la formación de un recuerdo agradable de su estancia en nuestro restaurante.</p> <p>Por todo ello, <b>PARRILLA Y ALGO MAS</b> ha establecido un sistema de gestión de la calidad conforme a la serie de Normas ISO 9000 cuyo principal objetivo es conseguir la mejora continua de nuestros procesos con vistas a lograr en todo momento la satisfacción de nuestros clientes.</p> <p>Los pilares básicos sobre los que se asienta este sistema de gestión son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La <b>Satisfacción de nuestros clientes</b>: tenemos siempre presente los consejos que nos dan nuestros clientes con el fin de mejorar el servicio y la calidad de esta nuestra/ vuestra casa, siendo nuestros principales objetivos: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ofrecer una atención al cliente y un servicio amable y personalizado.</li> <li>✓ Dar información clara y eficaz a cada uno de nuestros clientes.</li> <li>✓ Atender y responder las solicitudes de los clientes.</li> </ul> </li> <li>• La <b>Calidad de las materias primas</b>: aspecto imprescindible para prestar un buen servicio.</li> <li>• La <b>Profesionalidad de nuestro personal</b>: valoramos el capital humano como el activo más preciado. Por ello, formamos a grandes profesionales dentro de nuestra organización.</li> <li>• La <b>Implicación</b>: Implicar a nuestros proveedores en nuestros procesos, compartiendo planes, información y experiencia. <ul style="list-style-type: none"> <li>o La <b>Prevención de la Contaminación</b>: Gestionando correctamente los residuos generados y llevando a cabo buenas prácticas que permitan una minimización de su incidencia en el medio ambiente.</li> <li>o El <b>Compañerismo</b>: En <b>PARRILLA Y ALGO MAS</b> todos somos una Gran Familia. El respeto, la consideración y el trato cordial con el resto de los miembros de la plantilla es fundamental para crear un buen ambiente de trabajo.</li> <li>o Un <b>Adecuado Mantenimiento</b>: Mantener continuamente el buen estado de las instalaciones, factor clave para que el cliente pueda disfrutar de su estancia. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La <b>Legalidad</b>: cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos que la Organización suscriba.</li> <li>▪ El <b>Compromiso</b>: la organización se compromete a cumplir con cada uno de los requisitos acordados con el cliente, mediante el control de cada uno de nuestros procesos.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: right;">Aprobado por:<br/>Dirección<br/>22-07-19</p> |

# REFERENCIAS

---

**DEY ORJUELA** 10 DE DICIEMBRE DE 2019 08:10

- Departamento Técnico Administrativo del Medio Ambiente de Bogotá - DAMA. (03 de 2004). Unidad de Asistencia Técnica Ambiental. Recuperado de:  
[file:///C:/Users/fer/Downloads/guia\\_ambiental\\_para\\_la\\_fabricacion\\_de\\_muebles\\_de\\_madera.pdf](file:///C:/Users/fer/Downloads/guia_ambiental_para_la_fabricacion_de_muebles_de_madera.pdf)
- Guías de buenas practicas ambientales. (2019). [PDF] pp.1-6. Recuperado de:  
[http://www.somontano.org/images/stories/fotos/pestan\\_a/documentosdeinteres/pintura%20edificios200702210024\\_7\\_0.pdf](http://www.somontano.org/images/stories/fotos/pestan_a/documentosdeinteres/pintura%20edificios200702210024_7_0.pdf)
- Triana c, v. (2008). implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control [pdf] (pp. 28-29). Bogotá. Recuperado de:  
<http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/15595/t43.08%20t73li.pdf;jsessionid=0ac25c3cb5ca20b8e987eff2b6853904?sequence=1>
- Puntos criticos de control en la cocina. 2019. Recuperado <https://www.maquinariahosteleriaocasion.com/5-ejemplos-appcc-restaurante/>

# ANEXOS

---

**DANIDUNCAN1503** 26 DE NOVIEMBRE DE 2019 13:06



**DANIDUNCAN1503** 26 DE NOVIEMBRE DE 2019 13:06



**DANIDUNCAN1503** 26 DE NOVIEMBRE DE 2019 13:07



DANIDUNCAN1503 26 DE NOVIEMBRE DE 2019 13:06

\*\*\*\*\*