

	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 1 DE 17	

FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL DIRIGIDA A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES QUE PRESENTAN INTOXICACIÓN ALIMENTARIA POR LA INGESTA DE ALIMENTOS OFRECIDOS DENTRO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE NEIVA.



NEIVA

2022

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 2 DE 17	

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN	3
3. NORMATIVIDAD	5
4. OBJETIVO	6
4.1. Objetivos específicos	6
5. MARCO CONCEPTUAL	7
6. FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL DIRIGIDA A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS DE LAS DIFERENTES SEDES DE LA ESE CARMEN EMILIA OSPINA	8
6.1. Factores de riesgo	8
6.2. Diagnostico	9
6.3. Manifestaciones clínicas	10
6.4. Tratamiento	10
6.5. Ruta de atención	13
7. RUTA DE ATENCIÓN DIRIGIDA A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)	14
7.1. Prevención	14
7.2. Conclusiones	14
8. BIBLIOGRAFÍA	16

 CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 3 DE 17	

1. INTRODUCCIÓN

Con el propósito de brindar atención inmediata a estudiantes beneficiarios de la comunidad urbana y rural del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Neiva, la E.S.E Carmen Emilia Ospina promueve garantizar la inclusión, equidad y calidad en la atención de dicha población; eliminando barreras de acceso y ayudar a promover el bienestar de los mismos por medio de una ruta preferencial de atención en los diferentes centros de atención que se tienen.

Para ello se garantiza una atención oportuna e integral por medio de toda la capacidad instalada con la que cuenta la Institución y de esta manera garantizar las intervenciones relacionadas con la promoción y mantenimiento de la salud para todas las personas, familias y comunidades. Para este caso, se ofrece los servicios de urgencias de las sedes de Canaima, Las Granjas, IPC y las Palmas a las que pueden acudir únicamente la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Neiva a las que se les brindara atención inmediata al usuario que presente evento secundario al consumo de alimento dentro del horario y lugar del suministro de este.

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 4 DE 17	

2. JUSTIFICACIÓN

Como Institución prestadora de servicios de salud de nivel primario trabajamos continuamente en el bienestar de la salud de toda la población y para este caso con la intervenciones colectivas en el entorno educativo como lo dispone la normatividad, según la Resolución 3280 de 2018, intervenciones para la promoción y mantenimiento de la salud para las personas, familias y comunidades (niños, niñas, adolescentes, jóvenes, adultos y personas mayores), padres, de familia, directivos, educadores y personal administrativo de los diferentes escenarios de este entorno.

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 5 DE 17	

3. NORMATIVIDAD

Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

El Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006) en relación con el Programa de Alimentación Escolar – PAE permite que se tomen decisiones para garantizar los derechos de las niñas, niños y adolescentes.

Dentro de la construcción permanente del PAE se ha considerado que éste es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de los beneficiarios. En este sentido, el PAE debe fomentar hábitos de alimentación saludable, acorde a lo establecido en la Ley 1355 de 2009.

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 6 DE 17	

4. OBJETIVO

Brindar atención preferencial en salud en los servicios de urgencias de la ESE Carmen Emilia Ospina a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de las Instituciones oficiales de Neiva.

4.1. Objetivos específicos

- ✓ Brindar atención oportuna y eficiente a los beneficiarios del programa de Alimentación Escolar (PAE)
- ✓ Contar con una ruta de atención en salud específica para la atención de los titulares de derechos beneficiarios del programa de Alimentación Escolar PAE de las Instituciones Oficiales de Neiva.
- ✓ Identificar y priorizar la atención en salud en los servicios de urgencias de la ESE CEO la población beneficiaria del programa de Alimentación Escolar (PAE)

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 7 DE 17	

5. MARCO CONCEPTUAL

A continuación, se presenta las definiciones de conceptos que se tuvieron en cuenta en el desarrollo del presente documento que orienta y da soporte a la ruta de atención, disponible en el Anexo Técnico de Calidad e Idoneidad “Alimentos para Aprender” del Ministerio de Educación 2021:

Alimentos contaminados: el que presenta o contiene sustancias o agentes extraños de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

Alimentos de mayor riesgo en salud pública: determinados como los “que pueden contener microorganismos patógenos y que pueden favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos”.

Alimentos perecederos: “alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio”.

Complementos alimentarios: corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo durante la jornada escolar.

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 8 DE 17	

6. FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL DIRIGIDA A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS DE LAS DIFERENTES SEDES DE LA ESE CARMEN EMILIA OSPINA

Normalmente los alimentos que se consumen a diario contienen cantidades importantes de sustancias con grandes beneficios para el organismo, pero, sin embargo, pueden contener también agentes químicos y microorganismos que aparecen si ocurre contaminación en cualquiera de las etapas de su proceso, que va desde el momento de la producción hasta el consumo; por esta razón los alimentos pueden causar algunos efectos adversos posterior a su consumo como lo es la intoxicación.

6.1. Factores de riesgo

Según la Guía para el Manejo de Emergencias Toxicológicas, 2017 del Ministerio de Salud y protección Social, dentro de los factores de riesgo que predisponen a la intoxicación alimentaria se encuentran:

- ✓ Alimentos crudos o mal cocinados e inadecuadas temperaturas de cocción.
- ✓ Almacenamiento de alimentos en sitios húmedos y calientes.
- ✓ Ausencia de medidas de higiene como el lavado de manos y la utilización de agua no potable durante la preparación, almacenamiento, ingesta y distribución de alimentos.
- ✓ No control de las enfermedades de quienes manipulan los alimentos. Los manipuladores de alimentos pueden ser una fuente importante de

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 9 DE 17	

microorganismos patógenos. En el caso de los establecimientos, la adecuada higiene de los empleados, tales como el lavado de manos adecuado, es esencial para prevenir la contaminación directa e indirecta de los alimentos, utensilios y otros equipos relacionados con los alimentos. La persona encargada nunca debe permitir que los empleados enfermos trabajen en la cocina.

- ✓ Contaminación de equipos y materiales utilizados junto a los alimentos. Los utensilios y equipos contaminados pueden dar lugar a la contaminación cruzada de los alimentos. Con el fin de evitar la propagación de agentes patógenos, los utensilios y equipos deberán limpiarse y desinfectarse periódicamente.
- ✓ Mantener los alimentos a temperaturas inapropiadas de frío, hasta el 90% de todos los casos de intoxicación alimentaria se producen cuando los alimentos no se mantienen a la temperatura adecuada (los alimentos calientes a 57 ° C o más y los alimentos fríos por debajo de 4 ° C.
- ✓ Todos los alimentos que se distribuyen en los restaurantes y establecimientos autorizados deben obtenerse de fuentes aprobadas que cumplan con las leyes y regulaciones aplicables vigentes.

6.2. Diagnostico

La guía considera que una enfermedad transmitida por alimentos el paciente presenta: **nauseas, vómitos, dolor abdominal, diarrea y fiebre**. Sin embargo, también pueden presentar síntomas neurológicos como dolor de cabeza, parálisis u hormigueo. En lo relacionado con la salud publica deben ser tenidas en cuenta cuando se desencadena un brote o epidemia.

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 10 DE 17	

Para su diagnóstico hay factores claves para tener en cuenta y que pueden llevar a una conducta correcta tales como:

- ¿Cuáles son las causas probables de la Enfermedad Transmitida por Alimentos?
- ¿Cómo el curso del tiempo y los tipos de síntomas pueden servir como pistas?
- ¿Cómo puede ayudar la historia del consumo de alimentos para enfocar el diagnóstico?

Se deben tener en cuenta los tipos de alimentos que frecuentemente se han asociado a la intoxicación y el intervalo de tiempo entre a exposición a estos alimentos sospechosos y la aparición de los síntomas.

6.3. Manifestaciones clínicas

Los pacientes pueden presentar manifestaciones locales que en su gran mayoría son cuadros gastrointestinales presentando diarrea, asociado a vómito, fiebre, dolor abdominal tipo cólico. En casos severos los pacientes presentan deshidratación y trastornos hidroelectrolíticos que pueden llevarlos a la muerte.

6.4. Tratamiento

1. Rehidratación vía oral o con líquidos endovenosos tipo cristaloides dependiendo del grado de deshidratación que presente el paciente.
2. No se recomienda el uso de antidiarreicos.
3. Se recomiendan los antieméticos únicamente en caso de vómito prolongado y persistente.

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 11 DE 17	

4. Antibióticos: su utilización es discutida, debido a que la mayoría de las intoxicaciones alimentarias se autolimitan en pocos días. Se ha indicado el uso empírico de antibióticos en diarrea disenteriforme como ciprofloxacina a dosis de 500 mg cada 12 horas por 5 días. En infecciones por shigelosis, amebiasis y giardiasis también se ha recomendado el uso de antibióticos como trimetoprim-sulfametoxazol, ampicilina y metronidazol, respectivamente. No se recomienda su uso en infecciones virales y en el síndrome hemolítico urémico.
5. En caso de intoxicación por pescados y mariscos se recomienda lavado gástrico con solución salina mínimo 3000 cc y la administración de carbón activado.
6. Cuando la intoxicación es provocada por la toxina de escombrados una familia de peces como el atún, usualmente se resuelve en 12 a 48 horas y no deja secuelas. Aunque muy infrecuente puede presentarse obstrucción y edema de las vías respiratorias superiores, hipotensión o broncoespasmo, los pacientes con estos hallazgos requieren tratamiento como shock anafiláctico. Los pacientes sin dificultad respiratoria o hipotensión, pero con sintomatología significativa dada por enrojecimiento, ardor, erupción cutánea, prurito o edema perioral pueden requerir manejo con antihistamínicos H1 (difenhidramina o hidroxizina). La administración parenteral es apropiada para pacientes con síntomas moderados a graves, los pacientes con síntomas más leves pueden recibir antihistamínicos orales.
7. Valoración por Toxicología Clínica para continuar manejo especializado y consideración de otras medidas terapéuticas útiles en situación clínica grave.

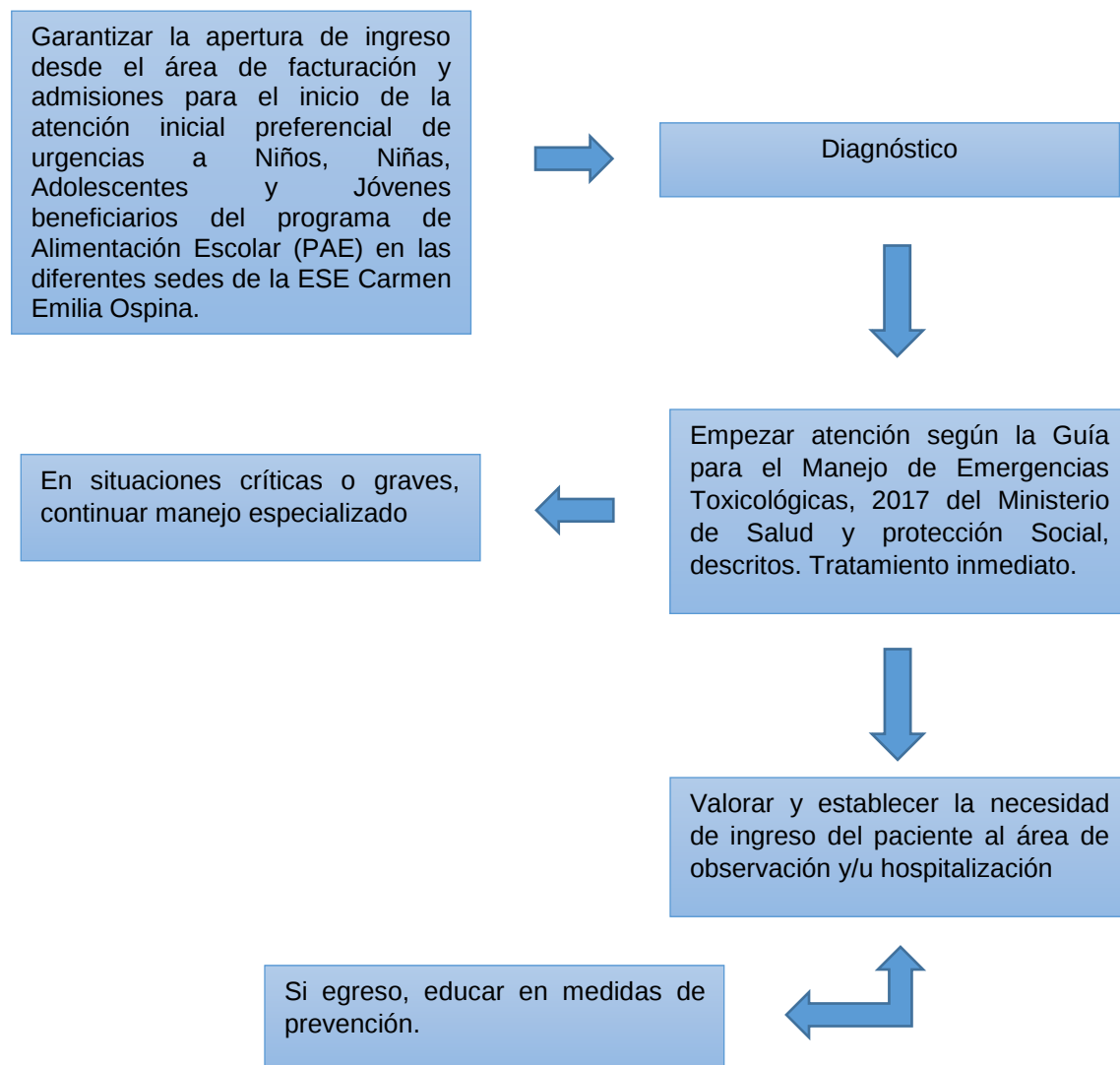
 CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 12 DE 17	

La E.S.E Carmen Emilia Ospina con su compromiso de la prestación de servicios de salud de manera integral se compromete también con la comunidad educativa beneficiaria del PAE que presenten complicaciones secundarias al consumo de alimentos y que requieran el servicio de urgencias, pero con la diferencia de ruta preferencial en el momento del ingreso como se mostrará mas adelante.

Según el manual de procedimientos de ingreso y egreso de usuarios de urgencias y hospitalización y su objetivo de establecer el proceso de la prestación del servicio de urgencias y/u hospitalización con oportunidad, calidad y racionalidad técnico científica a los usuarios de la E.S.E. Carmen Emilia Ospina se describe el siguiente flujograma:

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 13 DE 17	

6.5. Ruta de atención



 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 14 DE 17	

7. RUTA DE ATENCIÓN DIRIGIDA A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

7.1. Prevención

Según la guía de atención, una vez se realiza el diagnóstico clínico de una Enfermedad Transmitida por Alimentos, el médico es responsable del paciente y también de las demás personas de la comunidad, ya que estas enfermedades tienen el potencial de ser un brote o una epidemia si no se controlan de forma adecuada y oportuna.

Deben ser notificados al SIVIGILA con el objetivo de contribuir a la vigilancia epidemiológica de los eventos de interés en salud pública y adicionalmente para alertar a las autoridades sanitarias que deben tomar las medidas necesarias en salud pública.

El paciente infectado debe ser educado para evitar que se siga transmitiendo la infección en su medio, ya sea en el hogar, en el trabajo o en otros lugares en los que el individuo desarrolle sus actividades cotidianas y se debe instruir en la importancia del lavado de manos.

7.2. Conclusiones

Como Institución de servicios de salud se mantiene una permanente atención con talento humano responsable, idóneo, con experiencia y habilidades para dar respuesta a los diferentes eventos adversos, incidentes y demás, que se puedan

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 15 DE 17	

presentar secundarios a la Enfermedad Transmitida por Alimentos en los diferentes centros donde se encuentran beneficiarios de alimentación escolar del PAE.

Es competencia de la entidad de salud de brindar atención inmediata a los usuarios que pertenezcan a esta comunidad educativa que consulten a los servicios de urgencias con situaciones secundarias al consumo de alimentos disponibles y ofrecidos en el programa PAE, por tanto, se ofrece la ruta preferencial evitando esperas, retrasos, trámites en el proceso de ingreso a las diferentes sedes y brindar accesibilidad inmediata a esta población. De la misma manera, trabajar de manera articulada con el sector educativo pensando siempre en el beneficio de toda la población.

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 16 DE 17	

8. BIBLIOGRAFÍA

- Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, anexo técnico, expedido el 23 de diciembre de 2021. “Alimentos para aprender”. Mineducación.
- <http://www.deceroasiempre.gov.co/QuienesSomos/Documents/4.De-Alimentacion-y-nutricion-para-la-Primera-Infancia.pdf>
- <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/GT/guias-manejo-emergencias-toxicologicas-outpout.pdf>

 ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	DOCUMENTO DE APOYO		CÓDIGO	SU-S1-D1
	FUNCIONAMIENTO DE LA RUTA DE ATENCIÓN PREFERENCIAL INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)		VERSIÓN	1
			VIGENCIA	20/09/2022
			PAGINA 17 DE 17	

CONTROL DE CAMBIOS		
Versión	Descripción del cambio	Fecha de aprobación
1	Elaboración del documento: Se elabora documento con el fin de incluir documento de apoyo de la ruta de atención preferencial dirigida a niños, niñas, adolescentes y jóvenes que presentan intoxicación alimentaria por la ingesta de alimentos ofrecidos dentro de la prestación del servicio del programa de alimentación escolar (PAE) en las instituciones educativas oficiales de Neiva y así mismo obtener una mejora continua en el subproceso: "Gestión en el servicio de urgencias".	20/09/2022
Nombre: Maurel Astrid Muñoz Zemanate. Contratista área Técnico Científica.		
Nombre: Evelyn Karolina García Polanco. Contratista área Garantía de la Calidad.	Nombre: Irma Susana Bermúdez Acosta Contratista área Garantía de la Calidad.	Nombre: Ingry Alexandra Suarez Castro. Cargo: Subgerente técnico científica.
Elaboró	Revisó	Aprobó