Centro de Especializaciones Noeder

Florida Global University

Diplomado de Especialización

IMPLEMENTADOR Y AUDITOR INTERNO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000

CICLO INTENSIVO

MÓDULO V

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

Ing. MSc. Marcela Espinoza Almazán

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

CONTENIDO

- Principios de auditoría según la Norma ISO 19011:2026

- **Tipos de auditoría:**
  - Primera parte (interna)
  - Segunda parte (proveedores)
  - Tercera parte (certificación)

- Gestión del programa de auditoría

- Planificación de auditorías internas

- **Elaboración de:**
  - Plan de auditoría
  - Listas de verificación (checklist)

- **Técnicas de auditoría:**
  - Entrevistas
  - Revisión documental
  - Observación en campo

- **Identificación de:**
  - No conformidades
  - Observaciones
  - Oportunidades de mejora

- Redacción de hallazgos
- Informe de auditoría
- Seguimiento de acciones correctivas

PRINCIPIOS DE AUDITORÍA SEGÚN ISO 19011

La **auditoría** es un proceso sistemático e independiente de revisión y evaluación para verificar si las actividades, procesos de una organización se ajustan a lo planeado y cumplen con las normas establecidas.

La norma **ISO 19011:2018** establece los **siete principios** fundamentales que aseguran que las auditorías de sistemas de gestión sean herramientas eficaces, fiables y consistentes. Estos principios sirven como base para obtener conclusiones de auditoría pertinentes y suficientes



PRINCIPIOS DE AUDITORÍA SEGÚN ISO 19011

HECHO - INFERENCIA

HECHO	Una declaración fácilmente verificada mediante la comprobación de su fuente.
INFERENCIA	Una declaración sobre lo desconocido basada en lo que se conoce.

PRINCIPIOS DE AUDITORÍA SEGÚN ISO 19011

NORMA INTERNACIONAL

Traducción oficial
Official translation
Traduction officielle

ISO 19011

Tercera edición
2018-07

Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión

Guidelines for auditing management systems

Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

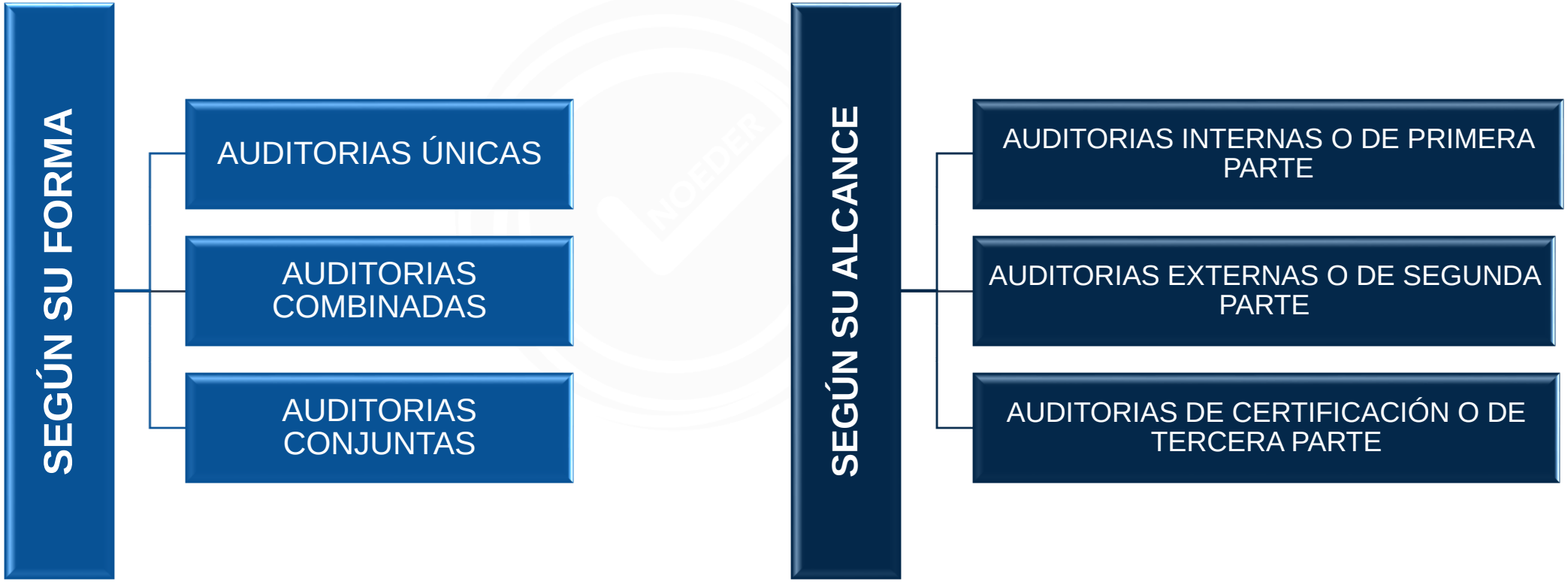
PRINCIPIOS DE AUDITORÍA SEGÚN ISO 19011

7 PRINCIPIOS DE AUDITORÍA

- INTEGRIDAD
- PRESENTACIÓN IMPARCIAL
- DEBIDO CUIDADO PROFESIONAL
- CONFIDENCIALIDAD
- INDEPENDENCIA
- ENFOQUE BASADO EN LA EVIDENCIA
- ENFOQUE BASADO EN RIESGOS

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

TIPOS DE AUDITORÍA



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

TIPOS DE AUDITORÍA – SEGÚN QUIEN AUDITE



TIPOS DE AUDITORÍA EXTERNA

VENTAJAS

- Trabajo independiente al de la empresa.
- Aprovechar la experiencia de un externo en otras empresas.
- Aplicación de nuevas técnicas ya probadas.
- En ocasiones puede ser un requisito legal.

DESVENTAJAS

- Falta de conocimiento.
- Dificultad para recopilar información.
- El alcance puede ser limitado.
- El ambiente puede ser difícil.
- Alta inversión en tiempo, dinero y esfuerzo.

TIPOS DE AUDITORÍA INTERNA

VENTAJAS

- Conocimientos mas profundo de las actividades y operaciones de la empresa.
- Revisión mas profunda.
- No tiene costo adicional.
- Detección de problemas a tiempo.

DESVENTAJAS

- La veracidad puede ser cuestionado por la posible injerencia de las autoridades de la empresa.
- Presiones en el informe de auditoría.

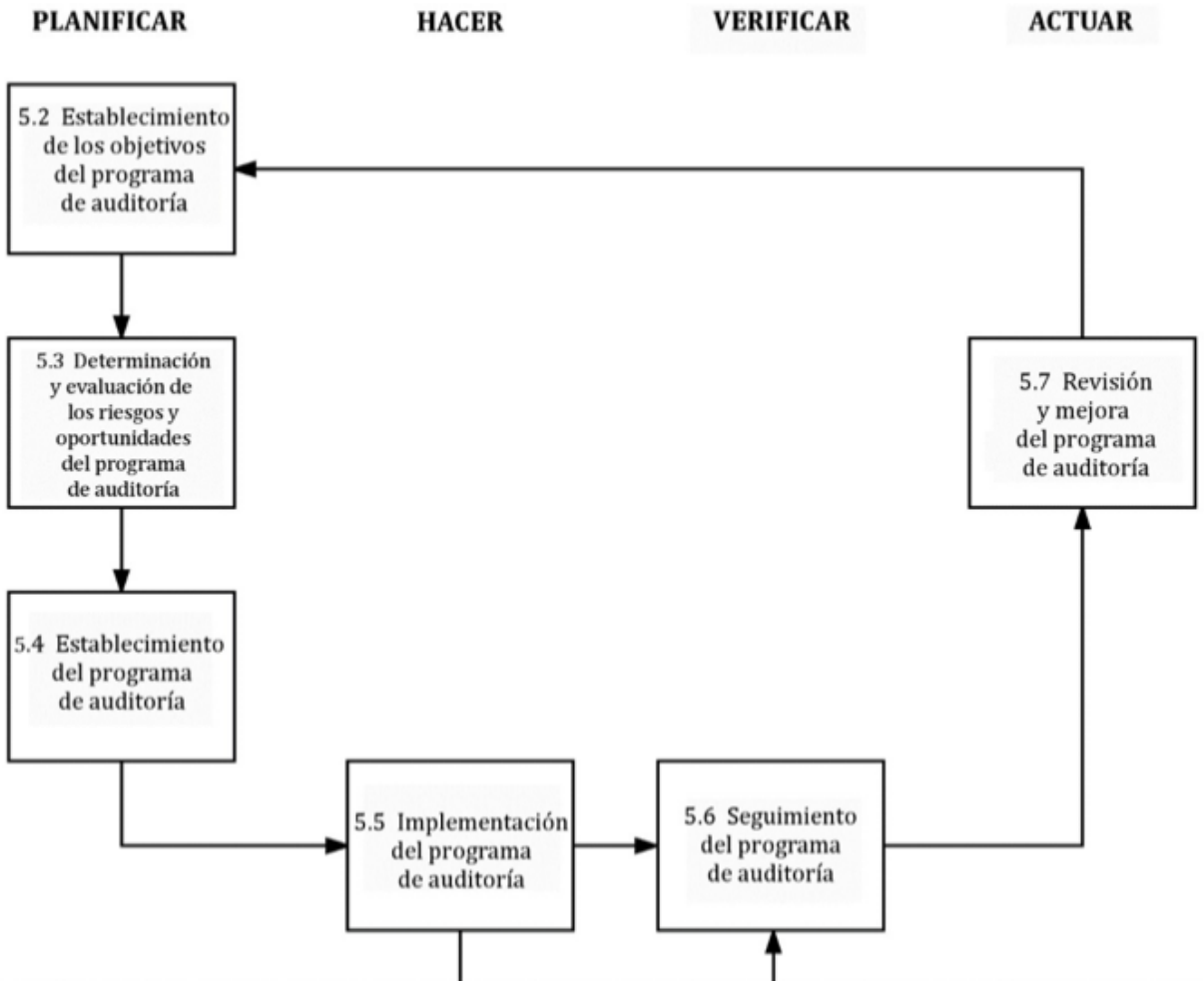
GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA



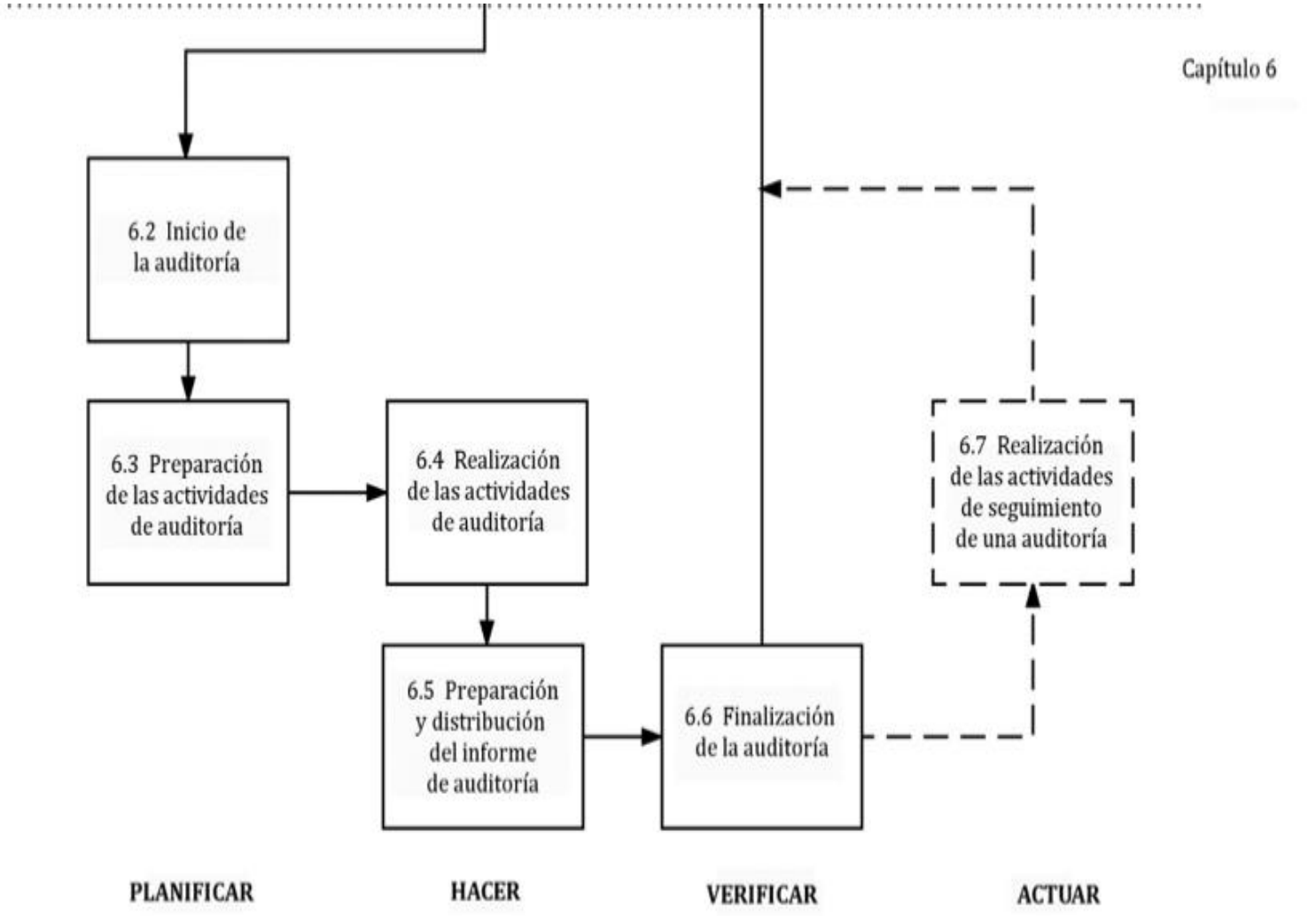
GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA



GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA



GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA – HERRAMIENTA DE TRABAJO

PROGRAMA ANUAL DE AUDITORIAS

N°	CRITERIO	TIPO DE AUDITORIA	METODO DE AUDITORIA	OBJETIVO DE AUDITORIA	ALCANCE	RIESGOS ASOCIADOS AL PROCESO DE AUDITORIA	OPORTUNIDADES DERIVADAS DEL PROCESO DE AUDITORIA	PROGRAMACION											
								E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
1																			
2																			
3																			
4																			

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA

- **A** OBJETIVOS PARA EL PROGRAMA DE AUDITORIA.
- **B** RIESGOS Y OPORTUNIDADES ASOCIADOS CON EL PROGRAMA DE AUDITORIA Y LAS ACCIONES PARA ABORDARLOS.
- **C** ALCANCE (EXTENSIÓN, LÍMITES, UBICACIÓN) DE CADA AUDITORÍA DENTRO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA.
- **D** CALENDARIO (NÚMERO/DURACIÓN/FRECUENCIA) DE LAS AUDITORÍAS.
- **E** TIPOS DE AUDITORIAS, TALES COMO INTERNAS O EXTERNAS.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA

- **F** CRITERIOS DE AUDITORÍA.
- **G** MÉTODOS DE AUDITORIA A EMPLEAR.
- **H** CRITERIOS PARA SELECCIONAR A LOS MIEMBROS DE EQUIPO AUDITOR.
- **I** INFORMACIÓN DOCUMENTADA PERTINENTE.



GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA

AUDITORIA ETAPA 1

- POLITICAS
- OBJETIVOS
- RIESGOS
- PROCESOS
- LUGARES
- COMUNICAR NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DEL AUDITADO

AUDITORIA ETAPA 2

- ETAPA DE LA AUDITORIA DE PRIMERA CERTIFICACIÓN EN LA QUE SE COMPRUEBA QUE LA ORGANIZACIÓN SE AJUSTA A SUS PROPIAS POLITICAS Y PROCEDIMIENTOS, QUE EL SGIA CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE LA ISO 22000 Y QUE ESTA SIENDO EFICAZ

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA

NUMERO DE PERSONAS	DURACIÓN DE LA AUDITORIA (FASE 1 + FASE 2) (DIAS)	NUMERO DE PERSONAS	DURACIÓN DE LA AUDITORIA (FASE 1 + FASE 2) (DIAS)
1 a 5	1.5	626 a 875	12
6 a 10	2	876 a 1175	13
11 a 15	2.5	1176 a 1550	14
16 a 25	3	1551 a 2025	15
26 a 45	4	2026 a 2675	16
46 a 65	5	2676 a 3450	17
66 a 85	6	3451 a 4350	18
86 a 125	7	4351 a 5450	19
126 a 175	8	5451 a 6800	20
176 a 275	9	6801 a 8500	21
276 a 425	10	8501 a 10700	22
426 a 625	11	> 10700	(Segui la progresión)

* Derivado de lAF - MD5

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA

AUDITORIA ETAPA 1

- ✓ Concretar certificadora.
- ✓ Contacto inicial con el cliente.
- ✓ Contrato de servicio de auditoria aceptado y firmado.
- ✓ Plan de líneas a auditar.
- ✓ Generación de informe en base a la información facilitada y se tomaran decisiones, tiempo, costos, auditor líder o equipo auditor.
- ✓ Se aprueba auditoria etapa 1 si todo esta conforme, de lo contrario se continua con la etapa 1.

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA

AUDITORIA ETAPA 2

- ✓ Todo el flujo de proceso.
- ✓ Todos los programas que involucran el alcance.
- ✓ Todos los productos que involucren el alcance.
- ✓ Revisión exhaustiva de los procesos de producción e infraestructura.
  - Procedimientos de PPRR.
    - Indicadores de medición operativos.
  - Manual HACCP.
  - Registros medidas de control.
  - Registros de calidad a lo largo de todo el proceso.
  - Procedimientos de gestión del programa: auditorias internas, programa de validación, control de cambios, control de documentos, procedimiento de visitas.

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

PLANIFICACIÓN DE AUDITORÍAS INTERNAS

PLAN

- QUE SE VA A AUDITAR
- ALCANCE
- PROCESOS A EXAMINAR
- DURACIÓN
- QUIENES SERÁN LOS AUDITORES

PROGRAMA

- PROCESOS A AUDITAR
- FRECUENCIA
- TIPO DE AUDITORIA
- FECHAS DE AUDITORÍA

PLANIFICACIÓN DE AUDITORÍAS INTERNAS





FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

PLANIFICACIÓN DE AUDITORÍAS INTERNAS

PROGRAMA DE AUDITORÍA		PLAN DE AUDITORÍA
Es el conjunto de una o más auditorias planificadas para un período de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico.	**¿Que és?**	Es la descripción de las actividades y de los detalles acordados que se van a revisar en la auditoria.
Ser la agenda de todas las auditorías que se llevarán a cabo en un periodo determinado.	**¿Que función tiene?**	Ser la guía de lo que va a examinar en una auditoría.
Responsable del sistema de gestión de la calidad.	**¿Quién lo hace?**	Auditor.
Anualmente.	**¿Cuándo se hace?**	Unos días antes de realizar la auditoría.
Los que van a ser auditados.	**¿Quién debe conocerlo?**	Los que van a ser auditados.
En el momento en que se quedan planificadas las distintas auditorias que se realizarán durante el año.	**¿Cuándo se debe conocer?**	Unos días antes de ser auditados.

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

ELABORACIÓN DE LISTA DE VERIFICACIÓN PLAN AUDITORÍA - HERRAMIENTA DE TRABAJO :

PLAN DE AUDITORIA

OBJETIVO:						
ALCANCE:						
CRITERIOS:						
TECNICAS y PROCEDIMIENTOS:						
EQUIPO AUDITOR Auditor Lider: Experto Técnico: Auditor 1: Auditor 2: Auditor en prácticas Observador:						
RESPONSABLE DEL PROCESO DE AUDITORIA: MARCELA ESPINOZA						
FECHA REUNION APERTURA:		HORA:				
FECHA REUNION CIERRE:		HORA:				
EXCLUSIONES:						

PROCESO y/o ACTIVIDAD	REQUISITO POR AUDITAR	AUDITADOS		AUDITOR	FECHA	HORA
		CARGO	NOMBRE			
REUNION DE APERTURA	---	TODOS	XXXXX	MEA		08:30
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN	4.1.Comprension organización y su contexto	G.G.	XXXX	MEA		09:00
5. LIDERAZGO						11:00

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

ELABORACIÓN DE LISTA DE VERIFICACIÓN (CHECK LIST) – HERRAMIENTA DE TRABAJO:

ISO 22000:2018 - CAPITULOS		DESCRIPCION
4	Contexto de la organización	
4.1.	Comprensión de la organización y de su contexto	
4.2.	Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas	
4.3.	Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos	
4.4.	Sistema de administración de inocuidad de los alimentos	

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

TÉCNICAS DE AUDITORÍA:

Conocimientos acerca de cómo funciona una organización u otro departamento en la aplicación del SGIA.

- ✓ La forma en que el procedimiento actual dice que trabaja.
- ✓ La forma en la que la dirección piensa que trabaja.
- ✓ La forma en la que realmente trabaja.
- ✓ La forma en que se supone que esta trabajando.

MEJOR COMUNICACIÓN ENTRE DEPARTAMENTOS

MEJORA DE LAS RELACIONES CLIENTE- PROVEEDOR

CONFIRMACIÓN DE QUE EL SGIA FUNCIONA EFICAZMENTE

PRODUCTIVIDAD Y EFICIENCIA MEJORADAS DE PROCESO

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

TÉCNICAS DE AUDITORÍA:

- ENTREVISTAS CON EMPLEADOS Y PERSONAS
- OBSERVACIÓN ACTIVIDADES
- COMPROBACIÓN (DOCUMENTOS Y REGISTROS)







TÉCNICAS DE AUDITORÍA:

ENTREVISTA

Son uno de los medios importantes para recopilar información, como cada auditoria es diferente cada entrevista debe adaptarse a cada situación y las personas entrevistadas.



TÉCNICAS DE AUDITORÍA:

ENTREVISTA

- Salude.
- Explique la razón de la entrevista.
- Verifique el cargo y nombre de la persona.
- Observe su entorno.
- Sea cortes al preguntar.
- Se debe hacer todo lo posible para tranquilizar a la persona que se va a entrevistar antes y durante la entrevista.
- Las entrevistas pueden iniciarse pidiendo a las personas que describan su trabajo.



TÉCNICAS DE AUDITORÍA:

ENTREVISTA

- Formule preguntas claras, concisas y entendibles.
- Se debe evitar realizar preguntas que predispongan la respuesta (preguntas inductivas).
- Mire al interlocutor, alterne las miradas al entrevistado y la toma de notas.
- Se debe explicar la razón de cualquier nota que se tome.
- Escuche cuidadosamente, muéstrese interesado.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

TÉCNICAS DE AUDITORÍA:

ACTITUD DEL AUDITOR FRENTE A LA ENTREVISTA

- ✓ Permanecer seguro.
- ✓ Administrar el tiempo adecuadamente.
- ✓ No dejarse conducir o engañar.
- ✓ Ser detallista y eficiente.
- ✓ Evitar apartarse del tema.
- ✓ Evitar saturarse.

- **DIPLOMÁTICO**
- **RESPETUOSO.**
- **SEGURO.**
- **DECIDIDO.**
- **PERSISTENTE.**



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

TÉCNICAS DE AUDITORÍA:

OBSERVACIÓN ACTIVIDADES

- Obtenidas en fase 2 – inspección in sittu.
- Observar trabajo de operadores en planta.
- Desarrollo de actividades para verificar pasos de un procedimiento.
- Evaluación de desempeño del personal.
- Desarrollo de muestreo en proceso.
- Instalaciones físicas.
- Métodos analíticos.
- Actuaciones del personal ante no conformidades.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

TÉCNICAS DE AUDITORÍA:

DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

- Por muestreo.
- Por proceso.
- Identificar tendencias.
- Contrastar lo escrito con lo visto en visita.
- Conservación, mantención, acceso, legibles entre otros.
- Limites y criterios de acción (cuando aplique), compararlos contra requisitos legales y criterios de auditoría.



IDENTIFICACIÓN DE NO CONFORMIDADES:



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

IDENTIFICACIÓN DE NO CONFORMIDADES:

NO CONFORMIDAD	• Incumplimiento de un requisito
OBSERVACIONES	• Es la comparación entre la situación real encontrada (**condición**) y lo que debería ser (**criterio**), constituyendo un hecho relevante o desviación detectada por el auditor.
OPORTUNIDAD DE MEJORA	• Es la identificación de un área, proceso o actividad que, aunque cumple con los requisitos actuales (conformidad), tiene el potencial de ser optimizado para mejorar la eficiencia, eficacia o el rendimiento general.

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

IDENTIFICACIÓN DE NO CONFORMIDADES:

INFORME DE NO CONFORMIDADES

LA EMPRESA CHICLE PEGAJOSO S.A., ESTA CERTIFICADA SEGÚN LA ISO 22000 CON ALCANCE "PRODUCTOS DE CHICLE PEGAJOSO PARA EL MERCADO INTERNACIONAL".

UN AUDITOR EXTERNO DESCUBRE EN EL DEPARTAMENTO DE VENTAS QUE HAN GANADO UN CONTRATO PARA DESARROLLAR Y PRODUCIR UN NUEVO PRODUCTO DE GOMA DE MASCAR SIN AZÚCAR PARA NIÑOS. ESTO ES UN ALEJAMIENTO DE SU GAMA NORMAL DE PRODUCTOS DE GOMA DE MASCAR PARA ADULTOS.

EL AUDITOR ENCUENTRA QUE LA COMPAÑÍA HA APLICADO SU SISTEMA ISO 22000 EXISTENTE A ESTA NUEVA LINEA SIN REVISAR SU ANÁLISIS DE PELIGROS O SU PLAN DE CONTROL DE PELIGROS. AL CONSULTAR ESTO, SE LE DICE QUE LA ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO AÚN NO ESTÁ COMPLETAMENTE ESTABLECIDA Y QUE LOS ÚNICOS PRODUCTOS QUE SE ENVÍAN ESTÁN SIENDO UTILIZADOS PARA PRUEBAS DE MERCADO POR EL NUEVO CLIENTE.

EL LIDER DE EQUIPO DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INFORMA QUE LA ALTA DIRECCIÓN LE HA ORDENADO ESPERAR HASTA QUE EL CLIENTE ESTE SATISFECHO ANTES DE IMPLICAR AL EQUIPO DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL CAMBIO DEL SISTEMA Y LA NOTIFICACION FORMAL AL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN DE LA INCLUSIÓN DEL NUEVO PRODUCTO EN EL ALCANCE.

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

REDACCIÓN DE HALLAZGOS – EJEMPLOS:

NO SE HAN DEFINIDO (DISPOSICIONES, NORMAS, REGLAS, RESPONSABLES, MECANISMOS PARA EL REGISTRO) PARA EL DESARROLLO DE (UNA ACTIVIDAD, UN PROCESO ESPECÍFICO).

CONSIDERANDO QUE DURANTE LA AUDITORIA SE ENCONTRÓ QUE (EXPLICACIÓN DE LA SITUACIÓN) PUEDE AFIRMARSE QUE (EL DOCUMENTO DE REFERENCIA) NO SON SUFICIENTES/ NO SE CONSIDERA (UN TOPICO ESPECIFICO, EL REGISTRO DE INFORMACIÓN RELEVANTE, DETALLE DE CIERTO REQUERIMIENTO).

NO ESTÁN DISPONIBLE PARA CONSULTA/NO EXISTEN/ NO SE HAN DEFINIDO (DOCUMENTOS, INFORMES, REGISTROS, ACTAS) SOBRE (UN TEMA PARTICULAR DE LA NORMA ISO 22000).

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

REDACCIÓN DE HALLAZGOS – HERRAMIENTA DE TRABAJO:

NO EXISTEN REGISTROS QUE DEMUESTREN LA APLICACIÓN DE (UN REQUISITO ESPECIFICO DEL DOCUMENTO OBJETIVO DE AUDITORIA O DE LA NORMA ISO 22000).

AUNQUE EXISTE/SE CUMPLE CON (REGISTROS, NUMERAL O TÓPICO ESPECIFICO) NO SE ENCUENTRA/FALTA (EXPLICACIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA).

DESPUÉS DE REVISAR/COMPARAR (UNA O VARIOS REGISTROS PROPUESTOS EN EL DOCUMENTO OBJETO DE AUDITORIA) PUEDE AFIRMARSE QUE NO SE APLICA (UN NUMERAL O TOPICO ESPECIFICO DEL DOCUMENTO), DADO QUE (EXPLICACIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

INFORME DE AUDITORÍA – HERRAMIENTA DE TRABAJO:

N°	NOMBRES y APELLIDOS	CARGO	REUNION	
			APERTURA ...../...../.....	CIERRE ...../...../.....

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

INFORME DE AUDITORÍA – HERRAMIENTA DE TRABAJO:

I. INFORMACION GENERAL	
OBJETIVO:	
ALCANCE:	
LUGAR DE LA AUDITORIA:	
CRITERIOS DE AUDITORIA:	ISO 22000, REQUISITOS CLIENTE, NORMATIVA NACIONAL
DOCUMENTOS DE REFERENCIA DEL SG:	INFORMACION DOCUMENTADA DE LA ORGANIZACIÓN
II. INFORMACION DE EJECUCION	
FECHA:	
AREAS AUDITADAS:	

II. AUDITADOS

N°	NOMBRE y APELLIDO	CARGO

III. AUDITORES

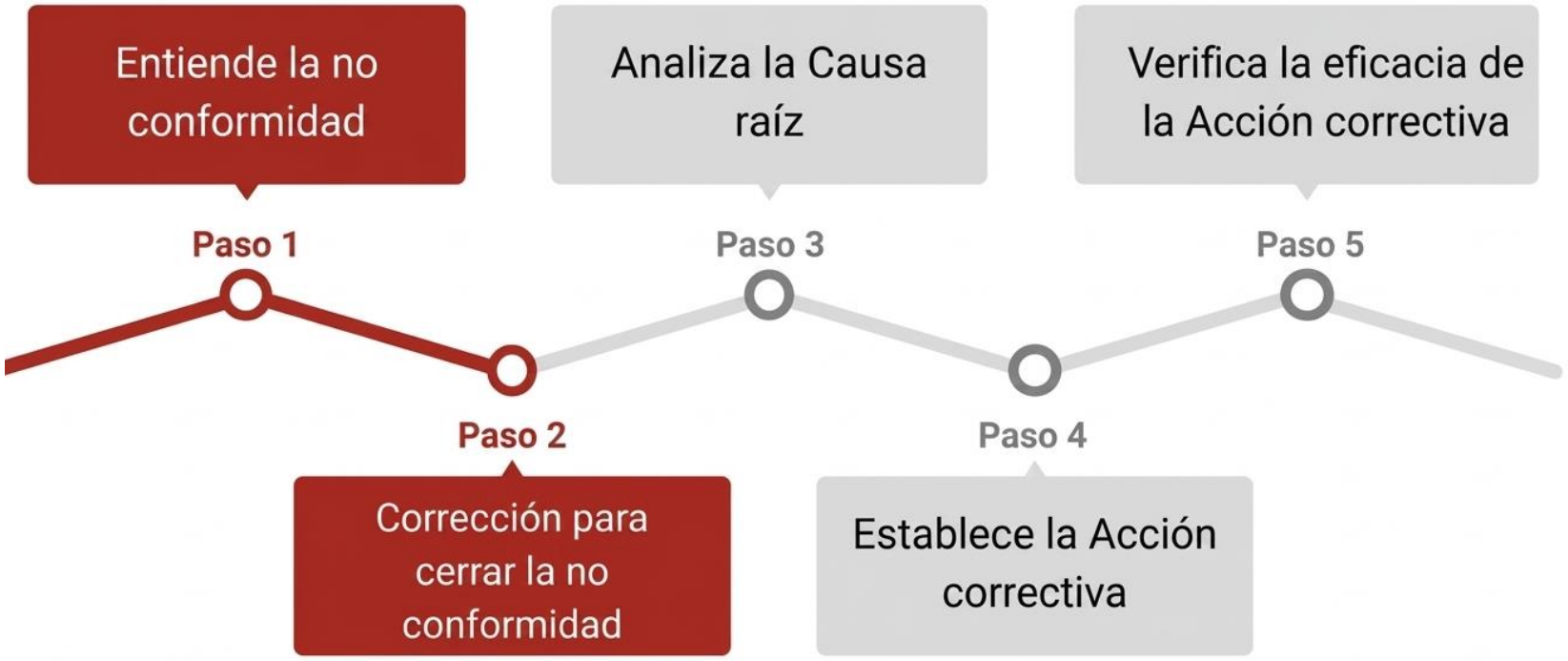
N°	NOMBRE y APELLIDO	CARGO

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

SEGUIMIENTO DE ACCIONES CORRECTIVAS

El seguimiento de acciones correctivas busca eliminar la causa raíz de no conformidades para evitar su recurrencia, no solo resolver el problema inmediato.

Implica registrar la desviación, investigar causas, implementar acciones, y verificar su efectividad documentando evidencias para asegurar la mejora continua.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA – ISO 22000

SEGUIMIENTO DE ACCIONES CORRECTIVAS

- **Identificación y Registro:** Detectar la no conformidad (auditorías, quejas, fallas) y documentarla en un sistema de seguimiento.

- **Análisis de Causa Raíz:** Utilizar herramientas como los 5 Porqués o Diagrama de Ishikawa para determinar el origen, no solo el síntoma.

- **Plan de Acción:** Definir acciones específicas, responsables, recursos y plazos para solucionar la causa raíz.

- **Implementación:** Ejecutar las acciones planificadas en los procesos de la organización.

- **Verificación de Efectividad:** Monitorear y evaluar si la acción implementada eliminó la causa del problema, documentando la evidencia de que no volverá a ocurrir

¡Gracias!

Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

© 2026 | CENTRO DE ESPECIALIZACIONES NOEDER | R.U.C. 20604924236 | Todos los derechos reservados