



INACAL

Instituto Nacional
de Calidad

Seminario Internacional Virtual Día Mundial de la Acreditación Asegurando la Inocuidad Alimentaria en Tiempos del COVID-19

LINEAMIENTOS PARA LA PRVENCIÓN DEL COVID-19 EN EMPRESAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS

Zusi Marlitt Castro Grández

Presidenta del Capítulo de Ingeniería de Industrias Alimentarias y
Agroindustrias del CD Lima Colegio de Ingenieros del Perú



01. Introducción

El Colegio de Ingenieros del Perú a través del Capítulo de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Agroindustrias del Consejo Departamental de Lima, emitió la “Guía Interina Guía interina para empresas de producción de alimentos: Lineamientos para la prevención de la exposición y transmisión del virus del COVID-19, basado en información científica en torno al nuevo Coronavirus, SARS-COV-2.

Si bien, no existe evidencia que relacione el nuevo tipo de Coronavirus con los alimentos, se consideró pertinente contribuir con un documento que brinde lineamientos para fortalecer las prácticas de higiene y de la protección de la salud de los trabajadores, generando entornos saludables de trabajo a ser aplicadas en el contexto de esta emergencia sanitaria en empresas procesadoras de alimentos.

Además de contribuir en la gestión de la producción de las empresas del sector alimentario para mantener la sostenibilidad y estabilidad en el suministro de alimentos, ante una eventual interrupción del suministro de alimentos.



02. Antecedentes



Miembros de la Comisión de Análisis de Riesgo de Alimentos

- Zusi Marlitt Castro Grandez
- Ana Rosario Mercado del Pino
- Alfredo López Dávalos Suarez
- Alfonso Isaías Vargas Huaco
- Luis Fernando Freyre Castillo
- Patricia Nazaret González Zapata

Colaboradores

- Bettit Karim Salvá Ruiz, Teresa Milagros Apaza Alfaro, Marcial Ibo Silva Jaimes, Nilda Graciela Quispe Alvarado, Yanet Consuelo Moncada Lozano

Sistematización y análisis de la información (Enero – febrero)

+ 45 Referencias Bibliográficas



Reuniones de Trabajo con el equipo (Marzo – Abril)

**+ 20 reuniones
6 Profesionales de Ing. Alimentaria e Industrias Alimentarias**

**Publicación
27 de Abril de 2020**

Medidas que surgen de la necesidad de fortalecer las prácticas de higiene y de la protección de la salud de los trabajadores, generando entornos saludables de trabajo a ser aplicadas en el contexto de esta emergencia sanitaria. Además de contribuir en la gestión de la producción de las empresas del sector alimentario para mantener la sostenibilidad y estabilidad en el suministro de alimentos.

Revisión y Actualización

02. Escenario COVID-19_Inocuidad de los Alimentos

LEGALES Domingo 15 de marzo de 2020 / El Peruano

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19

DECRETO SUPREMO N° 044-2020-PCM

Artículo 1.- Declaración de Estado de Emergencia Nacional

Declárese el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de quince (15) días calendario, y dispóngase el aislamiento social obligatorio (cuarentena), por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19.

Artículo 2.- Acceso a servicios públicos y bienes y servicios esenciales

2.1 Durante el Estado de Emergencia Nacional, se garantiza el abastecimiento de alimentos, medicinas, así como la continuidad de los servicios de agua, saneamiento, energía eléctrica, gas, combustible, telecomunicaciones, limpieza y recojo de residuos sólidos, servicios funerarios y otros establecidos en el presente Decreto Supremo.

Impacto:

- Compras compulsivas de alimentos
- Incrementan ventas de retail
- Incrementa el comercio electrónico
- Cambio de hábitos de compra

Impacto en la Producción de Alimentos y Actividad esencial

1. SARS-CoV-2 (COVID-19)

COVID-19 Implicancias en la Alimentación y en la Inocuidad Alimentaria

Febrero de 2020

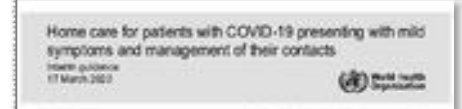
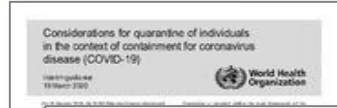
3. Posición organismos internacionales de alimentos

2. Información diversa

COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias
Orientaciones provisionales
7 de abril de 2020

Antecedentes
La propagación de COVID-19 causada por el virus SARS-CoV-2, se ha convertido en una pandemia global. El primer caso en Perú fue reportado el 6 de marzo de 2020. Desde entonces, el país ha experimentado un aumento significativo de casos, lo que ha generado preocupación por la salud pública y la inocuidad de los alimentos.

¿Puede transmitirse el COVID-19 a través de los alimentos?
Según las autoridades de salud, el COVID-19 se transmite principalmente a través de gotitas respiratorias y contacto cercano con personas infectadas. No se ha reportado transmisión a través de alimentos.



03. Estructura

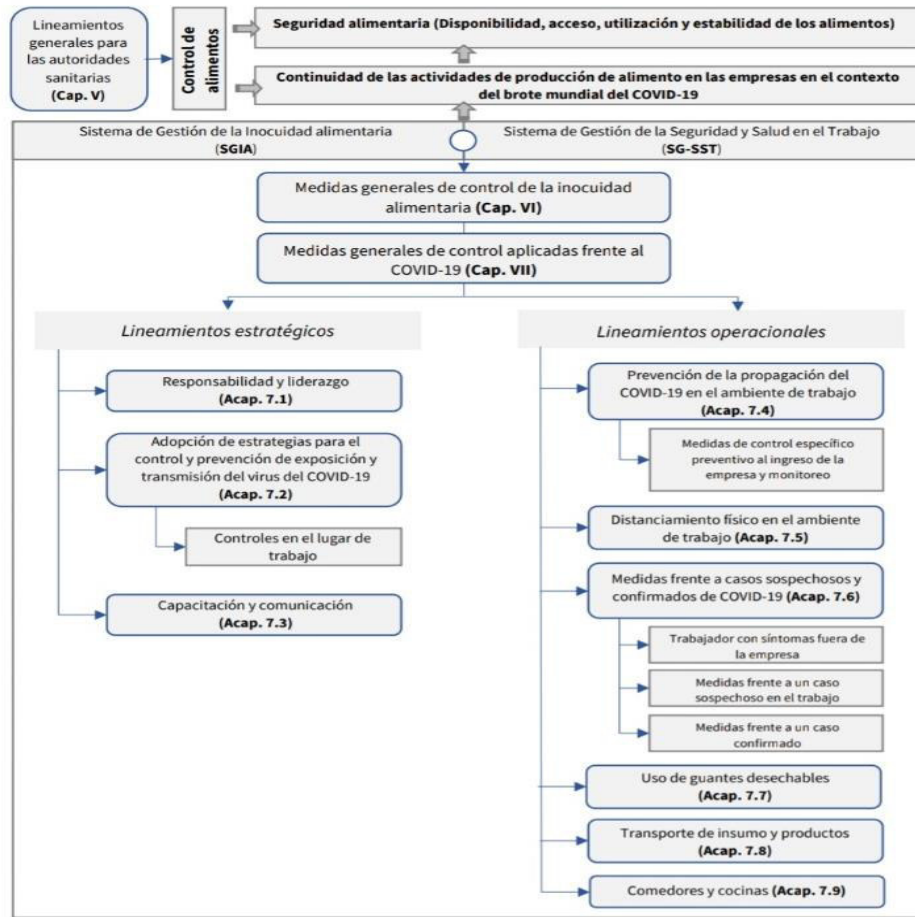


Figura 1. Representación esquemática de la presente Guía interina para empresas alimentarias

01. Responsabilidad, compromiso y liderazgo

RESPONSABILIDAD

La Alta Dirección asume la responsabilidad de implementar las medidas necesarias de prevención de contagio de COVID-19.

El Trabajador. Cumplir las medidas de prevención.

COMPROMISO

Necesario para garantizar ambientes seguros de trabajo. Asignación de recursos necesarios.

Alta Dirección y Trabajadores.

LIDERAZGO

Comité de crisis, Comité de Salud y Seguridad en el trabajo o Supervisor.

La persona designada debe actuar con liderazgo, autoridad y contar con los recursos necesario para la implementación de las medidas recomendadas. Así mismo, podrán comunicarse con las autoridades de inocuidad alimentaria para obtener asesoramiento e información actualizada.

CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS

Marco normativo COVI-19 emitido por la Autoridad Sanitaria y entidades competentes en el marco de la emergencia sanitaria.



Éxito



Enfrentar grande retos

01. Retos del sector alimentos frente al COVID-19



Suministro de los alimentos

Garantizar la continuidad de las operaciones.
Suministro de alimentos



Inocuidad

Mantener la inocuidad



Salud de los trabajadores

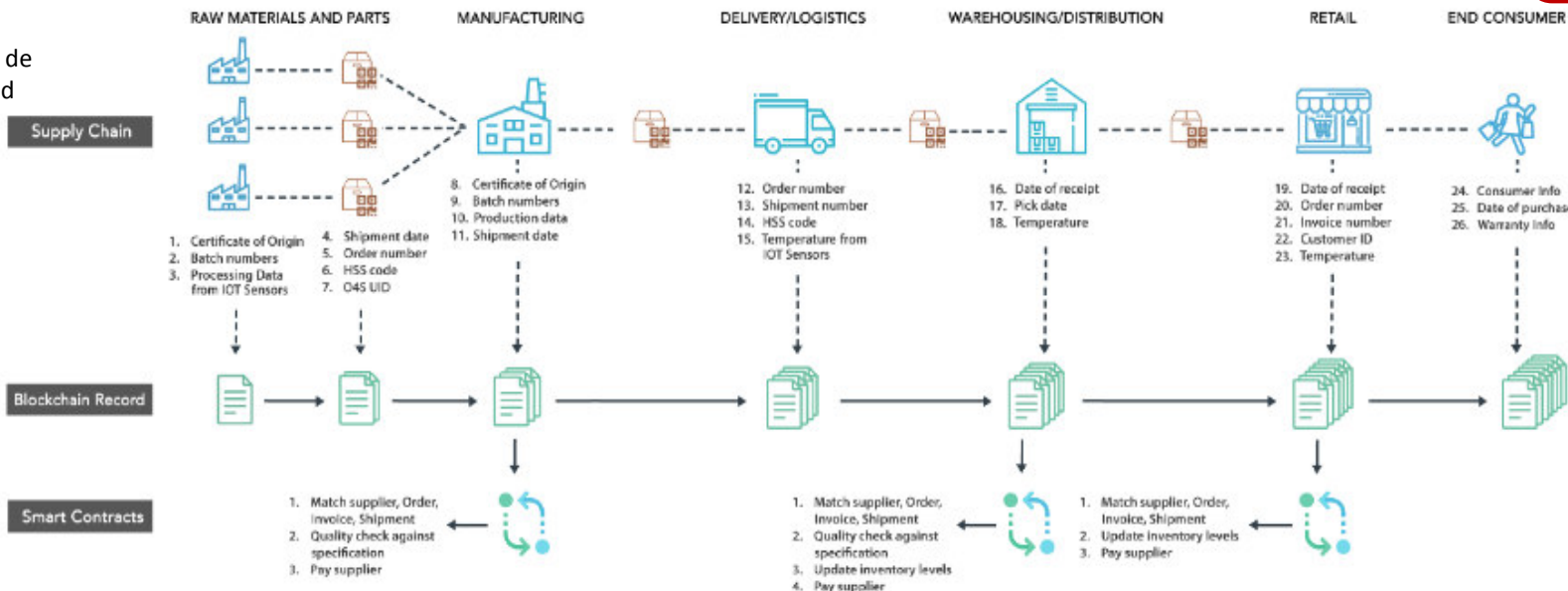
Espacios seguros y procedimientos claro y seguros

Reto 1: Mantener la continuidad de la producción

Garantizar el suministro



Riesgo: Falta de disponibilidad de algunos productos
 Ingredientes
 Materiales
 Recursos humanos



Evitar Riesgos: Contagios, interrupción de la producción, desprestigio, pérdidas, sanciones, cierre

Evitar riesgos



Trabajadores de alimentos comienzan a enfermar... y es un riesgo

EEUU

Trabajadores de alimentos comienzan a enfermar... y es un riesgo

Es necesario aclarar que los alimentos de una planta donde hay casos de infección no plantean problemas de salud porque, según todas las informaciones, el Covid-19 no es una enfermedad que se transmita a través de los alimentos. Los suministros de una granja o una planta de producción con un caso confirmado aún pueden enviarse para su distribución.



Trabajadores de avícola. (Foto referencial: Difusión)

Agencia Bloomberg

Actualizado el 30/03/2020 a las 03:18

El gigante avícola Sanderson Farms Inc. informó el lunes del primer caso de **coronavirus** por parte de un trabajador en un importante productor de carne de **EE.UU.** El empleado y seis trabajadores más de la planta de McComb, Mississippi, fueron enviados a casa para pasar la cuarentena, con salario, y las operaciones continuaron de manera habitual.



Fuente: <https://gestion.pe/mundo/eeuu/trabajadores-de-alimentos-comienzan-a-enfermar-y-es-un-riesgo->

QPP NOTICIAS

Podcast RPP | Newsletter



GOBIERNO

Anuncios Google

Dejar de ver anuncios

¿Por qué este anuncio?

Dos trabajadores de la cervecera Backus están contagiados con coronavirus

La empresa aseguró que en ambos casos se dispuso que cumplan cuarentena en sus casas. Por otro lado, el gremio de trabajadores de la cervecera denunció que son obligados a trabajar pese al estado de emergencia dictado por el Gobierno.

23 de marzo del 2020 - 5:40 PM

Redacción



Trabajadores de la cervecera denuncian que son obligados a trabajar. | Fuente: Imagen referencial: Andina



Discriminan Africanos en China

infobae

Una Investigación No Encontró Tratos Discriminatorios En

Evitar Riesgos

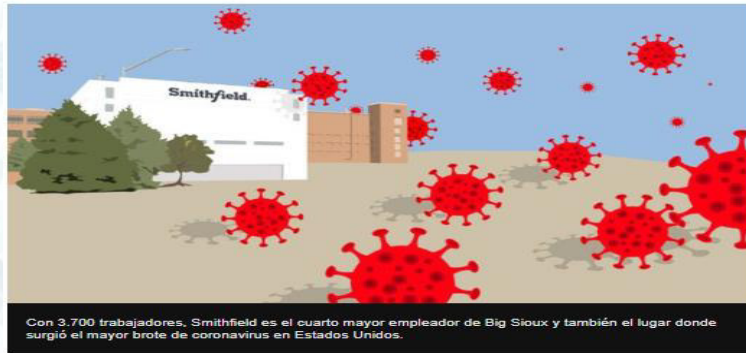


Coronavirus en EE.UU.: la remota fábrica de carne de cerdo que se convirtió en el mayor foco de covid-19 en el país

Jessica Lussenhop
BBC News

19 abril 2020

f Compartir



Con 3.700 trabajadores, Smithfield es el cuarto mayor empleador de Big Sioux y también el lugar donde surgió el mayor brote de coronavirus en Estados Unidos.

En una fábrica de carne de cerdo en Dakota del Sur, Estados Unidos, el brote de coronavirus se propagó a la velocidad de un incendio forestal, un hecho que genera dudas sobre lo que hizo la empresa para proteger a los trabajadores.

Fuente: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-internacional-52324897>

Uno de los mayores empleadores (Dakota del Sur)

“Cuando funciona a plena capacidad, es capaz de procesar hasta 19.500 cerdos recién sacrificados por día, cortándolos, moliéndolos y convirtiéndolos en millones de kilos de tocino, salchichas para perros calientes y jamones finamente cortados.”

Reto 2: Garantizar la Inocuidad

Actualizaciones de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.

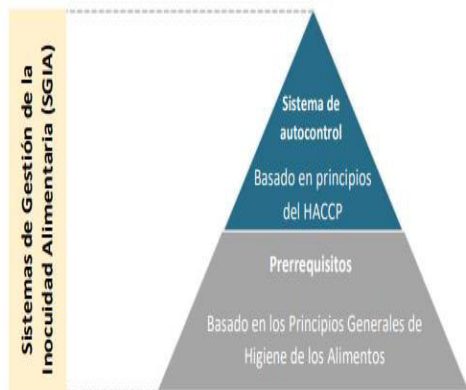


Figura 2. Esquema del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (SGIA)

Inclusive: ISO 9001 (Necesidades y expectativas de las partes interesadas), ISO 45001 (Actualización del IPERC), ISO 14001 (residuos de producción potencialmente contaminados).



- ✓ Revisión de los posibles o potenciales impactos en los PCC o pre requisitos.
- ✓ Utilización de nuevos químicos para la limpieza, concentraciones.
- ✓ Frecuencias y horarios de limpieza.
- ✓ Frecuencia de la inspección en línea, revisión, análisis, modificaciones.



- ✓ Ante eventual cuarentena de operadores COVID-19 positivos y casos sospechosos, es necesario capacitar y entrenar a operadores para el respectivo monitoreo.
- ✓ Monitoreo adicional de los registro de PCC, especialmente cuando lo realiza un personal poco entrenado.



- ✓ Pequeñas y medianas empresas deben designar a una persona responsables para reforzamiento de medidas Higiénico sanitarias en Alimentos.
- ❖ Suspensión temporal de programas de control

Reto 3: Salud y seguridad de los Trabajadores



Pirámide de medidas esenciales frente al COVID-19

☐ Controles en el Trabajo

✓ **Controles Administrativos**
Políticas de trabajo y procedimientos de prevención de exposición al virus

✓ **Controles de Ingeniería**
Medidas que permiten el aislar al trabajador del patógeno

✓ **Capacitación**
Temas relacionados al Sars Cov-2

Plan de vigilancia, prevención y control con enfoque de riesgo frente al COVID-19 _ Actualización Matriz IPERC

Nueva Normalidad

Normal



1. La Industria de Alimentos debe:

Asegurar tener los recursos necesarios para operar, como son

1. Mano de obra capacitada
2. Materias primas
3. Materiales e insumos
4. Maquinaria y equipos en buen estado de mantenimiento
5. Servicios
6. Capital de trabajo

2. Adaptar el proceso productivo

Necesita cumplir con las normas del gobierno, adecuarse para operar con seguridad y prevenir contagios entre sus trabajadores.

Cadena de Valor de Michael Porter

Controles en el trabajo



CONTROLES ADMINISTRATIVOS

Trabajo remoto
Rotación del personal
Cambios de horarios
Alternancia en la hora de ingreso y salida
Planes de capacitación y comunicación



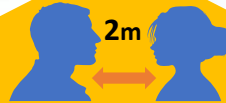
CONTROL DE INGENIERÍA

Cambios de estructura
Equipos, aire, filtros, barreras físicas
Presión negativa



PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURO Y USO DE EPP

Dotación de materiales de limpieza y desinfección de manos
Avisos de buenas prácticas de higiene para el personal y visitantes



DISTANCIAMIENTO FÍSICO

En la línea de producción
Áreas administrativas
Áreas de atención al cliente
Todo espacio



UTILIZACIÓN DE EPP

Adecuados al tipo de riesgo
Uso adecuado de los mismos

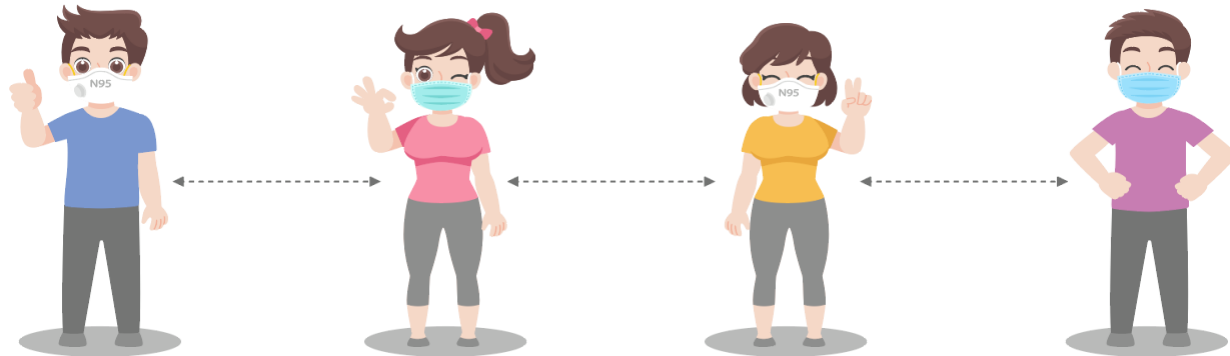
Lineamientos Operacionales- COVID-19



Controles en el lugar de trabajo	
7.2.7	Los controles de ingeniería pueden ser cambios en la estructura y equipos del ambiente de trabajo, tales como instalaciones de filtros, ventiladores, barreras físicas, presión negativa, entre otros.
7.2.8	Los controles administrativos, requieren acción por parte del trabajador o empleador y pueden ser la implementación de políticas de trabajo en casa, rotación del personal, cambio de horarios de trabajo, desarrollo de planes de comunicación, capacitaciones, entre otros. Algunas de estas medidas deberán ejecutarse en el marco normativo específico actualizado en el marco de la emergencia sanitaria. Es importante que la empresa realice la programación de la producción en función de la capacidad operativa y la disponibilidad de materias primas e insumos, optimizando recursos.
7.2.9	Las prácticas de trabajo seguro permiten reducir la duración, frecuencia o intensidad de la exposición al riesgo de contagio, tales como dotar de implementos de higiene al personal, requerimiento de lavado y desinfección de manos según las actividades realizadas, colocación de avisos de buenas prácticas de higiene para el personal y para los visitantes, entre otros.
7.2.10	El uso de Equipos de protección personal (EPP), deberá utilizarse en función de los riesgos a los que el personal está expuesto de acuerdo a las funciones que realiza y además preservando la inocuidad de los alimentos cuando corresponda. Los EPP deben ser apropiados, utilizados y desechados adecuadamente. (Ver Anexo 3, 4 y 5)

Distanciamiento físico (1)

- El virus se propaga de persona a persona, a través de pequeñas gotas (gotículas) que se propagan cuando una persona con COVID-19 tose, estornuda o habla.
- Otra persona puede contraer el virus al inhalar estas gotas o tocar objetos contaminados por estas gotas y luego tocarse los ojos, la nariz o la boca.
- Por este motivo es importante mantener una distancia de **no menos de 1 metro** entre personas.



Distanciamiento social no menor a 1 metro

2. Distanciamiento físico en el ambiente de Trabajo

- ✓ Las empresas deben establecer el distanciamiento físico ***en la medida de lo posible***, para minimizar el contacto entre individuos potencialmente infectados y personas sanas.
- ✓ Cuando el entorno de producción de alimentos hace difícil el distanciamiento físico, la empresa debe considerar las medidas necesarias para proteger a los trabajadores.
- ✓ Alternar las estaciones de trabajo a ambos lados de las líneas de procesamiento para que los trabajadores no se ubiquen frente a frente.
- ✓ Se debe incrementar el espacio de las estaciones de trabajo, aún cuando esto requerirá una reducción en la velocidad de las líneas de producción.
- ✓ Se debe limitar el número de personal en un área de preparación de alimentos.
- ✓ Se debe organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para reducir la interacción entre grupos.

3. Alternar la ubicación de los Trabajadores



de avícola. (Foto referencial: Difusión)

Fuente: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-internacional-52042545>

En el ambiente de trabajo

- Protección de trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas por ejemplo pantallas o mamparas para mostradores, además de mascarilla correspondiente.



Distanciamiento físico

- Evitar aglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo.
- Generar mecanismos para prevenir el contagio.



Imagen obtenida de <https://gestion.pe/mundo/fases-del-coronavirus-cuales-son-y-que-significa-cada-una-de-estas-nnda-nnlt-noticia/>

4. Equipos de protección personal

- Se debe proporcionar los equipos de protección personal (EPP) necesarios, como máscaras faciales, redes para el cabello, guantes desechables, overoles limpios, zapatos de trabajo antideslizantes para el personal y otros requeridos para labor a desempeñar.
- Así mismo, implementar medidas para su uso correcto y obligatorio, estableciendo medidas recomendadas por organismos nacionales e internacionales tomando en cuenta el riesgo de los puestos de trabajo para exposición ocupacional a Covid-19



5. Transporte de insumos y productos

Medidas a implementar

- Los conductores que transportan y entregan alimentos deben ser conscientes de los riesgos potenciales involucrados en la transmisión por contacto de COVID-19.
- Los conductores deben mantener el adecuado aseo personal y usar ropa limpia.



5. Transporte de insumos y productos

- Se debe suministrar a los conductores un desinfectante para manos a base de alcohol, un desinfectante para superficies y toallas de papel.
- Los conductores deben usar un desinfectante de manos antes de entregar los productos y documentos de entrega a los clientes.
- Se debe realizar la desinfección de las superficies de contacto, incluyendo las superficies táctiles frecuentes, como volantes, manijas de puertas, dispositivos móviles, etc.
- En el caso de contenedores reutilizables, se deben implementar protocolos adecuados de higiene y saneamiento.
- Todos los contenedores de transporte deben mantenerse limpios y deben desinfectarse con frecuencia.
- En el caso de devoluciones o retorno de productos deberá aplicarse el procedimiento establecido, el cual debe ser actualizado para evitar una eventual o posible transmisión secundaria de la enfermedad por COVID-19.

6. Transporte de insumos y productos

- Se deben implementar medidas durante el transporte para que los alimentos estén protegidos de la contaminación, debiendo estar separados de otros productos que puedan causar contaminación.
- Los conductores y otros miembros que entregan productos deben mantener el distanciamiento físico en todo momento.
- Siempre que se tenga acceso a las instalaciones sanitarias debe hacer el lavado de manos, los desinfectantes de manos se pueden usar como una medida adicional.



Imagen obtenida de <https://www.larioja.com/la-rioja/coronavirus/camioneros-deberan-llevar-20200406120054-nt.html?ref=https:%2F%2Fwww.google.com%2F>

7. Medidas para la alimentación de los trabajadores

- La empresa, solo cuando no haya alternativas prácticas para la alimentación de los trabajadores, debe mantener operativos la cocina y el comedor, cumpliendo con las consideraciones de operación para prevenir la posibilidad de contagio.
- Se deben mantener las medidas higiénico sanitarias correspondientes. Asimismo, los trabajadores deben adoptar las buenas prácticas de higiene personal, que incluyen el lavado de manos frecuente y la higiene respiratoria.
- Se debe establecer protocolos considerando todas las medidas de prevención para los casos que tengan proveedores de reparto de refrigerios o servicios de catering para los trabajadores. Estos proveedores deben cumplir con las medidas higiénico sanitarias.
- Se debe implementar medidas para mantener la distancia física entre el personal de la cocina y el comedor, incluyendo a los comensales en la disposición de los asientos.
- Se debe implementar medidas para alternar el trabajo del personal y los descansos para reducir el número de trabajadores en el comedor en cualquier momento.

8. Capacitación y comunicación

Sensibilización de la prevención del contagio en el trabajo

- La empresa debe implementar, incorporar o reforzar los mecanismos de comunicación y capacitación necesarios para que el personal conozca al menos los siguientes temas:
 - Descripción general del COVID-19 y síntomas. Medidas de prevención de la propagación del COVID-19 en el ambiente de trabajo.

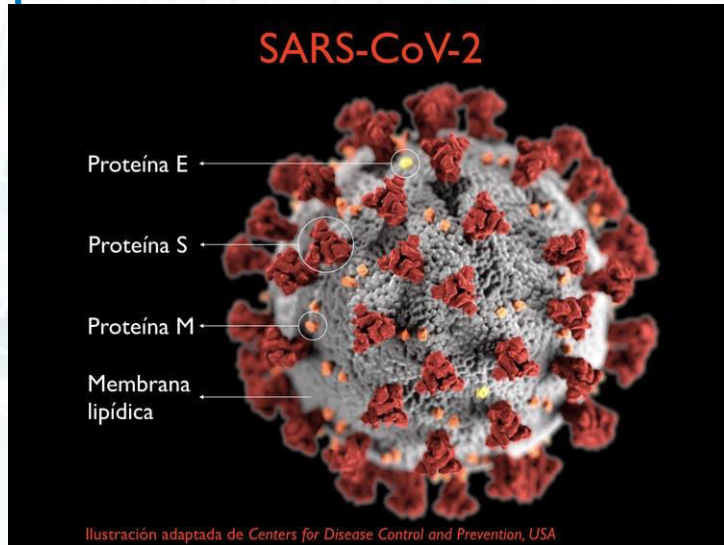


Imagen obtenida de <https://theconversation.com/coronavirus-conociendo-al-enemigo-134489>



Imagen obtenida de <https://www.larioja.com/la-rioja/coronavirus/camioneros-deberan-llevar-20200406120054-nt.html?ref=https:%2F%2Fwww.google.com%2F>

8. Capacitación y comunicación

Sensibilización de la prevención del contagio en el trabajo

- El trabajador del sector alimentario debe conocer los síntomas de COVID-19 siguientes:

Síntomas comunes:

- Fiebre (temperatura superior a 37.5 grados Celsius).
- Tos (puede ser cualquier tipo de tos, no sólo seca).
- Falta de aliento.
- Dificultades para respirar.
- Fatiga.

Otros síntomas:

- Dolor de cabeza.
- Congestión nasal.
- Diarrea.
- Dolor de garganta.
- Pérdida del sentido del olfato o del gusto.



*Los síntomas podrían aparecer de **1 a 12 días** después de la exposición al virus.

Limpia tus manos

CON AGUA Y JABÓN

⌚ Duración de este procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua.



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.



2 Frótese las palmas de las manos entre sí.



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrápidolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



8 Enjuáguese las manos con agua.



9 Séquese con una toalla desechable.



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo.



11 Sus manos son seguras.

Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19

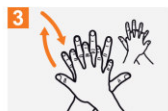
Limpia tus manos

CON UN GEL A BASE DE ALCOHOL

⌚ Duración de este procedimiento: 20-30 segundos



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies.



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



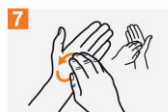
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



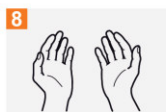
5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrápidolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



8 Una vez secas, sus manos son seguras.

Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19

COVID-19

Enfermedad por coronavirus 2019

CUBRA SU TOS

EVITE QUE LAS PERSONAS A SU ALREDEDOR SE ENFERMEN



Cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo desechable al toser o estornudar.

Deseche el pañuelo usado en un basurero y lávese las manos con agua y jabón, o use un gel para manos a base de alcohol.



Si no tiene un pañuelo desechable, tosa o estornude en el pliegue interno del codo, no en las manos.



Si está enfermo y hay mascarillas disponibles, úselas para proteger a los demás.

8. Capacitación y comunicación

Sensibilización de la prevención del contagio en el trabajo

- Reuniones de trabajo y/o capacitaciones, deben ser preferentemente virtuales mientras dure el Estado de Emergencia Nacional o posteriores recomendaciones que establezca el Ministerio de Salud.
- Las capacitaciones presenciales se ejecutan adoptándose las medidas preventivas de bioseguridad, referidas al distanciamiento social, la utilización de equipos de protección personal y cualquier otra medida dispuesta por la autoridad competente.
- La empresa debe instruir al personal sobre los procedimientos de notificación de dichos síntomas y sobre la exclusión de las actividades, según corresponda.
- Se deben establecer canales de comunicación internos y externos para reportar oportunamente los casos sospechosos o confirmados de COVID-19.

A manera de conclusión

- Las medidas preventivas y control frente al Covid esta centrado en la protección de las personas.
- Eso quiere decir que debemos asegurarnos de realizar una adecuada gestión del personal, de tal forma que se asegure la continuidad en el trabajo y del trabajo.
- Los SGI basados en Principios Generales de Higiene y HACCP coadyuva los esfuerzos en el control y vigilancia del Covid-19, especialmente cuando se fortalece las BPM y los programas de limpieza y desinfección.
- La elaboración de los planes de vigilancia y protocolos deben estar basados en estos lineamientos.



BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE COVID-19

“La nueva normalidad”



INACAL

Instituto Nacional
de Calidad

Seminario Internacional Virtual
Día Mundial de la Acreditación
Asegurando la Inocuidad Alimentaria
en Tiempos del COVID-19



GRACIAS



IAAC