

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
 de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
 BOVINO EN CONFINAMIENTO**

<b>FECHA</b> DD MM AAAA			<b>AVISO DE INICIO DE FUNCIONAMIENTO</b> AI- _____ -20		<b>UNIDAD DE PRODUCCIÓN</b>		
			<b>PRODUCTOR/REPRESENTANTE LEGAL</b>				
<b>DOMICILIO</b>				<b>GEORREFERENCIACIÓN</b> _____			
<b>ESTADO</b>		<b>MUNICIPIO</b>		<b>LOCALIDAD</b>		<b>CÓDIGO POSTAL</b>	
<b>TELÉFONO</b> 01 ( )		<b>CORREO ELECTRÓNICO</b>			<b>Kg./Prod./Anual</b>		<b>No. ANIM. PROM. EN LA VISITA</b>

	<b>Ubicación, Diseño y Construcción</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
1	La unidad de producción está alejada de zonas expuestas a contaminación				
2	El diseño y materiales utilizados en la construcción de la unidad de producción permiten su fácil limpieza, desinfección y mantenimiento				
3	La unidad de producción cuenta con barda o cerco perimetral íntegro, que impida el acceso de personas o animales ajenos				
4	La unidad de producción cuenta con un área de recepción de animales con rampa o embarcadero				
5	La rampa o embarcadero cuenta con escalones o canaladuras				
6	La unidad de producción cuenta con un corral destinado a la recepción del ganado.				
7	La superficie de los corrales es suficiente para que los animales puedan moverse y descansar libremente.				

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
 EVALUA

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
 LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
 LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
 de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
 BOVINO EN CONFINAMIENTO**

8	Los corrales cuentan con declives para el manejo de excretas y aguas residuales				
	<b>Ubicación, Diseño y Construcción</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
9	El áreas de sombra de los corrales satisface las necesidades del ganado				
10	Se cuenta con comederos y bebederos, acorde al número de animales				
11	Se cuenta con comederos y bebederos íntegros, y que no propicien la acumulación de alimento o lesiones en los animales				
12	Se cuenta con un programa de mantenimiento y limpieza de comederos y bebederos				
13	La bodega de alimento es de fácil limpieza.				
14	La bodega de alimento se encuentra limpia y en orden y evita que se contaminen o humedezcan los insumos				
15	Se cuenta con un área destinada exclusivamente para la elaboración de las raciones				
16	La unidad de producción cuenta con tanques, cisternas o depósitos de agua que garanticen el suministro eficiente de agua de bebida y de limpieza				
17	La unidad de producción cuenta con un área designada exclusivamente para el almacenamiento de los medicamentos.				

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
 EVALUA

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
 LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
 LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
 de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
 BOVINO EN CONFINAMIENTO**

18	Los medicamentos se encuentran bajo llave exclusiva del Médico Veterinario o el Responsable Asignado y se mantienen de acuerdo a las especificaciones del proveedor.				
19	Se cuenta con un área exclusiva para almacenar las sustancias químicas e insumos fitosanitarios, alejada de los alimentos y con acceso restringido				
20	La unidad de producción cuenta con un sistema de limpieza suficiente para la eliminación de residuos.				
21	La unidad de producción cuenta con área de eliminación de desechos alejada de la bodega de alimentos, fuentes de agua y de los corrales.				
22	La unidad de producción cuenta con baños y/o letrinas suficientes para los trabajadores				
	<b>Alimentación durante la engorda</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
23	Presenta Aviso de Funcionamiento SENASICA-01-018 modalidad A (Anexar copia)				
24	La unidad de producción adquiere únicamente alimentos balanceados y/o premezclas que cuenten con registro y/o autorización de la Secretaría				
25	Se evita la recepción de materias primas que presenten algún tipo de contaminación.				

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
 EVALUA

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
 LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
 LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
BOVINO EN CONFINAMIENTO**

26	Si produce sus propios forrajes y granos, se cuenta con un protocolo de aplicación de insumos fitosanitarios en apego a las fichas técnicas				
27	Se cuenta con un área destinada exclusivamente para la elaboración de las raciones				
28	Para la elaboración de las raciones el personal utiliza ropa y equipos exclusivos y limpios				
29	El personal evita introducir e ingerir alimentos al área de elaboración de raciones				
30	El equipo utilizado para la manipulación y elaboración del alimento se encuentra limpio y en buen estado				
31	Se cuenta con un programa de limpieza y mantenimiento preventivo y correctivo de todos los equipos utilizados para elaborar raciones				
32	Los insumos alimenticios almacenados son utilizados bajo el método "primeras entradas - primeras salidas"				
33	En caso de materias primas perecederas, la unidad de producción considera el control de temperatura y humedad en el almacenamiento de estos productos				
34	Se cuenta con un programa de control de fauna nociva en el área de preparación y almacén de alimentos				

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
EVALUA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
 de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
 BOVINO EN CONFINAMIENTO**

	<b>El Agua</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
35	Se realiza limpieza y desinfección periódica de los tanques o depósitos de agua, para garantizar un suministro de agua limpia				
36	El agua en los bebederos está libre de residuos de alimentos en descomposición, partículas extrañas flotantes y algas				
	<b>El Agua</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
37	Se evita habilitar tambos y envases de sustancias químicas como bebederos y comederos				
	<b>Manejo del ganado</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
38	Los vehículos para transportar ganado son lavados y desinfectados minuciosamente antes del embarque				
39	Se cuenta con registro o bitácoras del movimiento de los animales (entradas y salidas)				
40	La unidad de producción cuenta con resguardo de copias de los certificados zoosanitarios de movilización y guías de tránsito de los animales				
41	Se realiza vigilancia durante el embarque y desembarque de ganado por personal capacitado o con experiencia en el manejo de ganado				

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
 EVALUA

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
 LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
 LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
 de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
 BOVINO EN CONFINAMIENTO**

42	El personal no usa arreadores eléctricos u otros objetos que causen temor o heridas en los animales para movilizarlos de un lugar a otro				
43	Se constata la procedencia, número e identificación de los animales al arribo, así como de los certificados zoonosanitarios de movilización				
44	Se maneja a los animales en grupos pequeños para su arreo y se registra su condición física y peso a la recepción				
45	Se suministra agua limpia y fresca, y forraje a libre acceso, en los animales de recién ingreso				
	<b>Manejo del ganado</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
46	La unidad de producción lotifica su ganado considerando que no existan variantes significativas de peso				
47	La unidad de producción cuenta con un programa de implantes y reimplantes asesorado y/o supervisado por un Médico Veterinario				
48	La colocación de implantes se realiza después de haber lavado y desinfectado el sitio de aplicación				
49	Se desinfecta la aguja de aplicación de implantes después de cada uso				
50	Se cuenta con un programa de castración asesorado y realizado por un Médico Veterinario o personal capacitado en la técnica				
	<b>Buenas Prácticas Pecuarias de Sanidad</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
 EVALUA

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
 LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
 LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
BOVINO EN CONFINAMIENTO**

51	La unidad de producción cuenta con un programa de prevención de enfermedades, diagnóstico y tratamiento oportuno, vía de administración y tiempos de tratamiento, etc.				
52	Se utiliza y verifica que el material para la aplicación de productos inyectables sea nuevo y estéril				
53	Se implementa un procedimiento de limpieza y esterilización de las jeringas y agujas				
54	El Médico Veterinario capacita al personal sobre la forma correcta de aplicar los medicamentos				
55	Se desecha de manera segura el material infeccioso y punzocortante				
56	Se utiliza únicamente medicamentos y biológicos de uso veterinario registrados y autorizados por la Secretaría				
57	El Médico Veterinario utiliza recetas médicas cuantificadas autorizadas por la SAGARPA para recetar medicamentos del Grupo I y recetas simples para otros tratamientos				
58	Se vigila el tiempo de retiro, caducidad y supervisa la dosificación e interacción de los medicamentos y biológicos utilizados en la unidad de producción				

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
EVALUA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
BOVINO EN CONFINAMIENTO**

59	La unidad de producción cuenta con registro de los tratamientos aplicados donde se especifique, número de animal, enfermedad, tratamiento, días de aplicación y tiempos de retiro				
60	Se utiliza productos veterinarios solo en las especies en las que han sido aprobado su uso de acuerdo a la etiqueta del producto				
61	La unidad de producción evita el uso de productos farmacéuticos de uso humano para dar tratamiento a los animales				
62	Se evita el mal uso de productos farmacéuticos, como diluciones, dosis y/o periodo de utilización que no estén especificados en la etiqueta				
63	Los animales reciben vacunación y desparasitación de acuerdo a las enfermedades presentes.				
64	El Médico Veterinario acostumbra hacer rotación de productos farmacéuticos				
65	En caso necesario, se confirma el diagnóstico de enfermedades mediante el envío de muestras a laboratorios autorizados				
66	Caso de sospecha de enfermedades de reporte obligatorio, el Médico Veterinario realiza necropsias en campo o capacita al personal para identificar de manera oportuna y registra los hallazgos.				

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
EVALUA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
LA EVALUACIÓN



**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
 de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
 BOVINO EN CONFINAMIENTO**

	<b>Manejo y eliminación de residuos</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
67	Se evita la acumulación excesiva de estiércol				
68	La unidad de producción cuenta con un programa escrito y establecido de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos				
69	La unidad de producción cuenta con un programa de manejo y eliminación o aprovechamiento de desechos con su evidencia documental.				
70	El personal realiza revisiones periódicas de los corrales en busca de animales muertos				
71	En caso de encontrar cadáveres, se retiran inmediatamente				
72	Se realiza la limpieza y desinfección de los vehículos, maquinaria, equipo y herramienta utilizados para el entierro de cadáveres				
73	Se cuenta con una bitácora de eliminación de desechos veterinarios				
74	Los medicamentos caducos se eliminan de manera segura				
75	No se hace uso del drenaje para eliminar desechos veterinarios				

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
 EVALUA

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
 LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
 LA EVALUACIÓN

*Última actualización mayo 2019*

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
 de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
 BOVINO EN CONFINAMIENTO**

76	Se cuenta con depósitos debidamente identificados y resistentes a la perforación para los punzocortantes, biológicos y medicamentos respectivamente				
	<b>Control de fauna nociva</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
77	Se evita la existencia de huecos, grietas o cúmulos de desechos donde puedan anidar roedores y aves				
78	Se utilizan trampas de captura en la bodega de alimentos				
79	Se cuenta con programa de control de fauna nociva interno o a través de una empresa con Licencia Sanitaria vigente que utilice productos registrados				
	<b>Bioseguridad</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
80	Se realiza la compra de animales en lugares donde se tengan establecidos programas de control de enfermedades				
81	Los visitantes se registran en una bitácora al ingresar a las instalaciones de la unidad de producción				
82	A los visitantes se les da a conocer las medidas de bioseguridad y conducta dentro de la unidad de producción establecidas por la empresa				

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
 EVALUA

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
 LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
 LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
BOVINO EN CONFINAMIENTO**

83	Se utiliza algún medio de sanitización para el ingreso de personal y visitantes y vehículos a la unidad de producción. Describa para personas Describa para vehículos				
84	En caso de que un vehículo proceda de un rastro o transporte bovinos o subproductos, se comprueba que haya sido lavado y desinfectado				
	<b>Capacitación, salud e higiene del personal</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
85	La unidad de producción cuenta con un programa permanente de capacitación en buenas prácticas pecuarias para todos los empleados				
86	Se cuenta con expediente de cada empleado de la unidad de producción, que contenga un certificado médico o constancia de salud con vigencia no mayor a 6 meses, expedida por una instancia de salud o un médico con cedula profesional				
87	Cuenta con resultados de Laboratorio negativos para Coproparasitoscópico y Reacciones Febriles				
88	En la unidad de producción se encuentran de manera visible la reglas de higiene del personal en lugares estratégicos				
89	Los trabajadores evitan tirar basura en los corrales o áreas cercanas a éstos				

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
EVALUA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
 de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
 BOVINO EN CONFINAMIENTO**

90	La unidad de producción cuenta con botiquines de emergencia en buenas condiciones y ubicados estratégicamente al alcance de todos los trabajadores				
	<b>Identificación, trazabilidad y retiro</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
91	Los animales cuentan con un sistema de identificación individual, único, visible, irrepetible y de fácil interpretación				
92	La unidad de producción cuenta con una identificación especial para los animales enfermos o en tratamiento				
93	La unidad de producción lleva registros o bitácoras donde se especifique cualquier manejo o el historial productivo de cada animal				
	<b>Programas adicionales</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>	<b>Observaciones</b>
94	La unidad de producción cuenta con alguno de los tres programas adicionales. Si cumple mencione cual y si es vigente su Reconocimiento				

<b>Documentos de Operación (PARA VERIFICAR IN SITU)</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Programa de Control y Calidad del Agua,</b> incluyendo: a) Análisis Microbiológico (semestral) b) Análisis Físico-Químico (anual)	

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
 EVALUA

\_\_\_\_\_  
 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
 LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
 LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas  
de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE GANADO  
BOVINO EN CONFINAMIENTO**

<p><b>Programa de Control de Fauna Nociva,</b> incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Registros y controles del programa</li> <li>b) Croquis de ubicación de los puntos de control.</li> <li>c) Licencia sanitaria de la empresa proveedora del servicio, si es el caso.</li> </ul>	
<p><b>Programa de Manejo y Eliminación de Desechos,</b> incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Registros y controles del programa (excretas, cadáveres, material y equipo de enfermería, frascos de fármacos vacíos, etc.).</li> </ul>	
<p><b>Programa de Alimentación Animal,</b> incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bitácoras de alimentación identificando proveedores, registros de aditivos, alimentos utilizados, etc.</li> </ul>	
<p><b>Programa de Buenas Prácticas Pecuarias de Sanidad,</b> incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Registros y controles de tratamientos de enfermería (antibióticos, hormonas, biológicos, desparasitaciones, etc.) que especifiquen No. de animal o animales tratado, productos, dosis, duración del tratamiento y tiempo de retiro.</li> <li>b) Recetas simples y cuantificadas de los fármacos en existencia. Constancia de Hato Libre de Brúcela y Tuberculosis o Constancias de participación en las actividades de campañas zoonitarias.</li> </ul>	
<p><b>Programa de Manejo del Ganado ,</b> incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Registros y controles para la identificación, recepción y salida de animales.</li> <li>b) Acervo de los documentos que prueban la movilización animal.</li> </ul>	

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN  
EVALUA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O  
LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
LA EVALUACIÓN

