

ANEXO V: BORRADOR GUÍA DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPA).

Referente: Informe 37 OMS, Anexo 9.

#	REFERENCIA	Afirmaciones	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO	SI	NO	NO APLICA	N/A (Justificar)
				1. DOCUMENTOS HABILITANTES				
1.1	5.17	Documentos reglamentarios	<p>Verificar que cuente con el permiso de uso de suelo emitido por el municipio, permiso de bomberos o defensa civil, contrato de arrendamiento de la instalación, cuando no es propia.</p> <p>Verificar que la factura del pago corresponda a la empresa.</p>	C.				
1.2	5.17	Responsable Técnico.	<p>Verificar que el Título del profesional sea acorde a la Normativa y el Manual Técnico.</p> <p>Verificar la factura del pago de inscripción del Responsable Técnico.</p> <p>Verificar la declaración juramentada de vinculación laboral. En toda inspección o auditoria debe presentarse el Responsable Técnico.</p>	C				
1.3	3.1	Número de operarios del establecimiento,	<p>Esto incluye al personal administrativo, del área almacenamiento y despacho, con el fin de conocer si el número de personas está de acuerdo a la capacidad y tipo de productos y que cuente con la capacitación y entrenamiento de cada uno de sus trabajadores.</p>	m				
#		Afirmaciones	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO	SI	NO	NO APLICA	N/A (Justificar)
				2. FUNCIONAMIENTO GENERAL				
2.1	5.3	Maneja documentación referente a recepción, almacenamiento, inventario y despacho de productos veterinarios.	<p>Verificar documentación física o digital en la cual se encuentre la recepción, almacenamiento, inventario y despacho de productos veterinarios.</p>	C				

2.2	5.1	Cuenta con un organigrama General actualizado del establecimiento	Verificar que el organigrama sea actualizado y cuenta con las fechas de elaboración y las firmas de quien lo elaboró y quien aprobó el organigrama.	INF.				
2.3	4.3	El aspecto externo del edificio presenta buena conservación.	Verificar que no se evidencien paredes con fisuras, humedad, grietas etc.	C				
2.4	4.3	Las vías de acceso, Se encuentran en buen estado.	En caso de no sea así, qué medidas se están aplicando para dar una solución temporal, hasta su solución final por parte del organismo competente.	INF.				
2.5	4.4	El establecimiento está ausente de focos de contaminación circundantes al edificio.	Verificar que el establecimiento no se encuentre ubicado junto basurero, rellenos sanitarios, industrias metalúrgicas, mineras, matorrales, vertederos de aguas servidas, sitios acumulación de materiales en desuso, etc. que pudieran representrar un riesgo para los productos almacenados.	M				
2.6	4.5	Los pisos, techos, paredes, puertas y ventanas están en buenas condiciones y son de fácil limpieza.	Verificar que no existan grietas, goteras y otras averías. Tomar en cuenta que hay empresas que emplean pintura epóxica solo en las áreas de almacenamiento y en área de materia prima y producto terminado. Sin embargo, las paredes, techos, puertas, ventanas no deben ser porosas y deben ser de un material y contar con acabados que faciliten su limpieza y desinfección.	M				
2.7	4.4	Existe protección contra la entrada de roedores, insectos, aves u otros animales	Verificar trampas y que no existan aberturas en la infraestructura de la planta que permita el ingreso de las plagas.	M				
2.8	4.2	Los pasillos de circulación, se encuentran despejados	Verificar que no existan objetos ajenos al proceso de almacenamiento que puedan causar daño a los operarios o producir contaminación cruzada	M				
2.9	4.4	Se evita la posibilidad de contaminación entre las distintas áreas de almacenamiento.	Verificar que cada área este separado físicamente y evite la contaminación entre áreas, se puede pasar entre áreas usando esclusas.	M				

2.10	4.2	Hay salida de emergencia	Verificar que la salida de emergencia esté libre de obstáculos que limiten o impidan su uso.	M				
2.11	4.3	Cuenta con un procedimiento operativo POE de almacenamiento.	Verificar la presencia del procedimiento operativo estandarizado POE.	C				
2.12	4.6	¿Las áreas de almacenamiento destinadas a plaguicidas de uso veterinario son de uso exclusivo para el almacenamiento de este tipo de productos y en ningún caso se mantienen productos alimenticios, medicamentos, ropas, utensilios domésticos, bebidas o cualquier otro material de consumo humano o animal? El área de almacenamiento de plaguicidas se encuentran físicamente separada de las áreas de almacenamiento de otros productos veterinarios? Cuenta con un procedimiento operativo POE de almacenamiento de	Verificar que en las áreas de almacenamiento destinadas para plaguicidas de uso veterinario se encuentren solamente éstos productos y un POE para almacenamiento de plaguicidas de uso veterinario.	C				
2.13	4.9	¿Cuentan con áreas necesarias, para en caso de existir distintos tipos de productos, estos queden separados y debidamente señalizados para evitar contaminación cruzada, especialmente en el caso de herbicidas y otros plaguicidas?	Verificar el almacenamiento de plaguicidas de uso veterinario, de manera tal que se encuentren separados de otros productos e identificados.	M				
2.14	4.2	¿Todos los productos o materiales correspondientes a los plaguicidas de uso veterinario se encuentran almacenados sobre estibas autocontenidas o racks (estanterías) en áreas autocontenidas?	Verificar que todos los productos plaguicidas de uso veterinario se encuentren almacenados sobre estibas autocontenidas o estanterías.	C				
2.15	4.4	¿Los desechos/residuos de plaguicidas de uso veterinario son manejados de acuerdo a la normatividad nacional vigente?	Verificar que los desechos de plaguicidas de uso veterinario sean manejados acorde a lo indicado en la normatividad vigente de cada país.	C				
2.16	4.3	¿Cuenta con la calificación o validación del sistema de ventilación?	Verificar informe de validación o calificación del sistema de ventilación.	C				

#		Afirmaciones	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO	SI	NO	NO APLICA	N/A (Justificar)
3. PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO								
3.1	3.1	Cuenta con un procedimiento operativo POE de selección de personal.		C				
3.2	3.2	¿Existe un POE que defina perfil de cargos, funciones y responsabilidades (alcance de su autoridad) del Personal? Cuentan con suplentes para los cargos claves? Existen registros de su divulgación?	Verificar la existencia del procedimiento operativo estandarizado POE.	C				
3.3	3.3	Cuenta con un programa de entrenamiento del personal.	Verificar que cuente con un cronograma de capacitaciones con temáticas de almacenamiento acorde a la naturaleza de los productos, procesos de trazabilidad, reclamos y retiros de productos, seguridad ocupacional, etc. con fechas establecidas y revisar registros y las evaluaciones de las mismas.	C				
3.4	3.4	Número de personas en bodega.	Su número debe estar acorde al registro del personal (lista del personal) y la cantidad de producto.	INF				
3.5	3.1	¿Se realizan exámenes de salud (clínico y de laboratorio) al personal?	Verificar que los exámenes de ingreso realizados al personal tengan resultados satisfactorios.	M				
3.6	3.1	¿Se realizan exámenes periódicos de control, determinados por el riesgo que signifiquen los plaguicidas, al personal que labora en estas áreas; por lo menos uno anual?	Verificar en el expediente médico del personal la presencia de los exámenes médicos realizados.	M				
3.7	3.1	Para la admisión del personal es necesario un informe médico compatible con el trabajo	Este requerimiento debe constar en el POE de selección del personal o en el POE de higiene del personal.	M				
3.8	3.3	Cuenta con un procedimiento operativo POE de higiene del personal.	Verificar la presencia del procedimiento operativo estandarizado POE.	C				
3.9	3.4	Cuenta con un procedimiento operativo POE de seguridad ocupacional.	Verificar la existencia del procedimiento operativo estandarizado POE.	C				

3.10	3.4	Existe un plan de asistencia médica y de atención en caso de enfermedad imprevista o accidente.	Verificar que este punto se indique en el POE de seguridad del personal	m				
3.11	3.1	Medidas adoptadas en caso de enfermedad.	Verificar que este punto conste en el POE de seguridad ocupacional o de higiene del personal	M				
3.12	3.3	Está prohibido fumar, comer, beber en bodegas.	Verificar que se cuente con esta señalética en lugares visibles del establecimiento.	M				
3.13	3.4	¿Se provee al personal de la dotación y EPP (equipo de protección personal) de trabajo de acuerdo a las actividades que se vayan a desarrollar?	Verificar la asignación del EPP a los trabajadores. Verificar que la designación del EPP, según el tipo de actividad a realizar se encuentre documentada.	M				
3.14	3.4	Hay instrucciones de uso de vestimenta en los vestidores y áreas.	Verificar que se cuente con esta señalética en lugares visibles del establecimiento, sobre todo en los vestidores.	C				
3.15	3.1	Se instruye al personal con indicaciones gráficas/señalética de lavarse las manos antes de ingresar a las áreas de almacenamiento.	Verificar esta señalética en todos los lavamanos del establecimiento.	C				
#		Afirmaciones	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO	SI	NO	NO APLICA	N/A (Justificar)
4. HIGIENE DE LAS INSTLACIONES								
4.1	3.3	Cuenta con un procedimiento operativo POE de limpieza de áreas	Verificar la existencia del procedimiento operativo estandarizado POE.	C				Control del mantenimiento de extintores, recarga de los mismos.
4.2	4.4	Cuenta con un procedimiento operativo POE de control de plagas	Verificar la existencia del procedimiento operativo estandarizado POE.	C				
4.3	4.4	Los productos que se utilizan para el control de plagas tienen la aprobación de los organismos competentes.	Verificar que las fichas técnicas de los productos cuenten con registro ante la Autoridad Nacional Competente. No se pueden usar cebos en el interior de las áreas de almacenaje, solo trampas mecánicas, eléctricas, electrónicas o plegables	C				Indicar y especificar los productos que se utilizan para el control de plagas.
#		Afirmaciones	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO	SI	NO	NO APLICA	N/A (Justificar)
5. BAÑOS Y VESTUARIOS								
5.1	4.3	Existen casilleros de un cuerpo, independiente y separado para ropa de trabajo y de calle?	Verificar que el casillero esté en buenas condiciones, y en cantidades suficientes conforme al número de operarios.	C				

5.2	4.4	Existen baños y vestuarios separados para hombres y mujeres	Verificar que el vestuario este ordenado y limpio, en buenas condiciones, que los baños estén en buenas condiciones y limpios, que cuenten con agua, con toallas de papel, papel higiénico, jabón, etc.	C				
5.3	4.2	Hay contenedores de basura adecuados.	Verificar que los contenedores de basura estén en buenas condiciones, estos no pueden rotar entre las diferentes áreas, deben ser únicos para cada espacio o lugar. Que el material cual están fabricados, permitan su fácil limpieza y desinfección.	M				
#		Afirmaciones	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO	SI	NO	NO APLICA	N/A (Justificar)
				6. CONDICIÓN LOCATIVAS: PISO; PAREDES Y TECHOS.				
6.0	4.2	Contar con áreas de recepción, almacenamiento y despacho, las cuales deben estar separadas, identificadas o delimitadas.	Verificar las áreas dentro de la bodega designadas para: recepción, almacenamiento y despacho, estén debidamente señaladas.	C				
6.1	4.1	¿Existen procedimientos escritos para el ingreso y egreso del personal y visitantes? ¿Se siguen los procedimientos?	Verificar registro para ingreso y egreso del personal y visitas.	M				
6.2	4.3	El piso es de material adecuado	Verificar el buen estado de higiene y conservación del piso. El mismo que no debe presentar rajaduras, grietas o imperfecciones que puedan dificultar la facil circulación, o evitar o dificultar la limpieza o desinfección, el piso puede ser de baldosa, piso epóxico (en caso de requerirse) u otro material, que permita la facil realización de estos procedimientos.	M				
6.3	4.3	Las paredes están bien conservadas	Las paredes deben estar enlucidas y pueden estar protegidas o revestidas con pintura epóxica o baldosa, los bordes entre paredes debe ser circular para facilitar su limpieza y no debe presentar pintura descascarada.	M				
6.4	4.3	Los techos están en buenas condiciones.	Verificar que los techos no presentes grietas, pinturas descascaradas, goteras. No se permitirá el uso de tejas como techo.	M				

6.5	4.3	Los desagües y cañerías están en buenas condiciones	Verificar que las cañerías estén en buen estado, no estén rotas, con fisuras o las paredes o pisos den indicio de humedad, los desagües deben estar con protección que impida la entrada de plagas.	M				
6.6	4.4	¿Cuenta con un procedimiento operativo POE de limpieza áreas y/o programa de limpieza y sanitización que indique la frecuencia de la limpieza, los métodos, materiales y productos a ser empleados para la limpieza de las instalaciones y áreas de almacenamiento? ¿Se dejan registros de las limpiezas y sanitización?	Verificar el registros de cumplimiento de los POE de limpieza y sanitización de instalaciones.	C				
6.7	4.3	Los productos se encuentran correctamente almacenados y cuenta con los pallets o estantes necesarios para el almacenamiento de los productos.	Verificar que los productos se encuentren almacenados en forma separada de alimentos, plaguicidas, pesticidas, lubricantes, u otros productos peligrosos	C				
6.8	4.6	Existe un sistema de almacenamiento lógico y ordenado	Verificar que el sistema permita un almacenamiento de productos lógico y ordenado y con la capacidad adecuada al volumen de las operaciones	C				
6.9	4.3	Todos los productos terminados se encuentran almacenados separados del piso y las paredes.	Verificar que los pallets se encuentren en buenas condiciones y a una distancia de 30 cm de las paredes.	M				
6.10	4.3	De ser requerido, existen unidades de refrigeración o congelación, según el tipo de producto.	Verificar que las unidades de refrigeración o congelación cuente con la capacidad suficiente de almacenamiento, termohigrómetro, y el correspondiente registro de temperatura.	C				
6.11	4.3	Cuenta con procedimiento para el mantenimiento de la unidad de refrigeración	Verificar POE donde se indique la frecuencia del mantenimiento y los responsables de este procedimiento.	C				
6.12	4.3	Cuenta con el procedimiento para tomar acciones en caso de daño de la unidad de refrigeración, situaciones de emergencia (apagones).	Verificar en POE, la presencia de un generador de energía y verificar el funcionamiento del mismo.	C				

6.13	4.7	Sólo se encuentran almacenados productos que cuentan con registro o autorización de la Autoridad Nacional Competente (ANC).	Verificar que los productos tengan el número de registro de la ANC en sus etiquetas.	M				
6.14	4.8	Los procedimientos para verificación de la trazabilidad (ingresos y egresos) de los productos están disponibles en la bodega.	Verificar sistema de trazabilidad y POE correspondiente.	M				
6.15	4.8	Se mantiene archivo de los certificados de registro, rotulado y especificaciones de cada producto registrado, y sus correspondientes modificaciones.	Verificar registros, periodo de vigencia, titular del registro y etiquetas de acuerdo a cada producto registrado.	C				
6.16	4.8	Existe un sistema de información del inventario, actualizado y verificable.	Verificar sistema utilizado para el inventario que garantice la regla FI-FO (primer ingreso, primera salida). Realizar una prueba con tres (3) productos al azar, verificando la cantidad que indica el inventario y la cantidad de existencia en bodega.	C				
6.17	4.8	Existe fraccionamiento o dispensación de productos o de materias primas?	Verificar si se almacenan las unidades de venta autorizadas, sin realizar fraccionamiento de los productos.	M				
6.18	4.8	El establecimiento de almacenamiento está además autorizado como establecimiento de expendio.	Verificar que los locales o secciones se encuentren separadas de las bodegas y que estos locales sean de uso exclusivo para el expendio de productos al público. Verificar que se cuente con el registro de venta para establecimientos de comercio de productos veterinarios.	M				
#		Afirmaciones	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO	SI	NO	NO APLICA	N/A (Justificar)
7. CONDICIONES GENERALES								
7.1	4.3	La calidad e intensidad de iluminación son adecuadas; la iluminación artificial cuenta con las luminarias adecuadas para el área de almacenamiento.	Verificar que la iluminación en las diferentes áreas permita a los operarios trabajar adecuadamente y que su intensidad no afecte a la calidad del producto terminado.	M				

7.2	4.3	La ventilación del establecimiento es adecuada.	Verificar que no exista la presencia de polvo, que cuenten con un sistema de ventilación adecuado, que permita la circulación de aire; se debe verificar los filtros del sistema de ventilación y el cronograma de mantenimiento de los mismos.	M				
7.3	4.3	Las instalaciones eléctricas están en buen estado	Verificar que las instalaciones cuenten con protección que eviten accidente, no deben estar cables descubiertos, se las puede identificar con señalética	M				
7.4	4.5	Cuenta con procedimiento operativo POE de control de temperatura y humedad en las diferentes áreas.	Verificar la presencia del procedimiento operativo estandarizado POE.	C				
7.5	3.4	Los operarios visten uniformes limpios y en buenas condiciones.	Verificar que los uniformes cubran todo el cuerpo del operario (overoles de un solo cuerpo, cofia, guantes, botas de caucho o polainas que cubran los zapatos de uso exclusivo para el trabajo.	C				
7.6	4.8	Existe un área delimitada o sistema que restrinja el uso de producto en cuarentena o rechazado.	Verificar que el área esté delimitada e identificada. En caso que se emplee un sistema segregación, verificar que este sea viable y seguro para diferenciar productos en cuarentena, terminados o rechazados.	C				
#		Afirmaciones	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO	SI	NO	NO APLICA	N/A (Justificar)
				8. PRODUCTOS BAJO CONTROL ESPECIAL				
8.1	4.6	Cuentan con un procedimiento operativo para el manejo y archivo de los productos bajo receta controlada?	Verificar POE con registros y anexos que indiquen la responsabilidad del Responsable Técnico y la registro para el expendio de este tipo de productos.	C				
8.2	4.6	Existen áreas de almacenamiento y de acceso restringido para productos de venta bajo receta controlada?	Verificar el acceso restringido y seguridad para este tipo de productos.	C				
8.3	5.3	Se mantiene un registro especial y foliado con información relativa a los ingresos, egresos y saldo efectivo de los productos.	Verificar sistema de trazabilidad, inventario y despacho de estos productos donde constate la información del sistema versus la existencia en bodega.	M				

8.4	5.3	Registro de Ingresos	Verificar que el registro de ingresos incluya: cantidad ingresada de cada producto (N° de envases y N° de dosis) y N° de lote.	M				
8.5	5.3	Registro de Egresos	Verificar que el registro de egresos incluya: (N° de envases y N° de dosis) y N° de lote.	M				
8.6	5.3	Registro de saldo.	Verificar que el registro de saldo incluya: saldo real del mes anterior y del mes en curso, referido a la cantidad de envases y N° de dosis.	C				
8.7	5.5	Se almacenan los productos restringidos en forma separada de los demás productos.	Verificar lugar separado y en un lugar de acceso exclusivo para el Responsable Técnico del establecimiento.	M				
8.8	5.5	Existe concordancia entre el saldo real y el señalado en los registros.	Verificar sistema de trazabilidad, inventario y despacho de estos productos donde se constate la información del sistema versus existencia en bodega.	M				
#		Afirmaciones	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO	SI	NO	NO APLICA	N/A (Justificar)
				9. DEVOLUCIONES				
9.1		Cuenta con un procedimiento operativo POE para producto devuelto.	Verificar la presencia del procedimiento operativo estandarizado POE.	C				
9.2		Cuenta con un área para productos devueltos.	Se puede usar el área de productos rechazados siempre y cuando el producto devuelto esté identificado	M				
9.3		Se mantiene registro de los análisis, resultados y decisiones adoptadas como consecuencia de las devoluciones.	Esto debe incluirse en el POE de productos devueltos.	M				
9.4		Después de análisis, se procede a la destrucción o la redistribución según los resultados obtenidos. Se mantiene registro de análisis, resultados y decisiones adoptadas como consecuencia de las devoluciones.	Verificar el formato de cómo se presentarán los resultados e informes, lo cual debe estar incluido en el POE de productos devueltos.	M				
#		Afirmaciones	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO	SI	NO	NO APLICA	N/A (Justificar)
				10. RETIRO DE PRODUCTOS				

10.1	6.1	Cuenta con un procedimiento operativo POE para retiro de producto terminado.	Verificar la existencia del procedimiento operativo estandarizado POE.	C				
10.2	8.1	Se revisa periódicamente el funcionamiento del sistema de retiro?	Verificar la existencia del procedimiento operativo estandarizado POE.	C				
10.3	8.1	Se mantienen registros de los retiros, así como de sus causas?	Verificar los formatos de los registros y los registros de los productos retirados.	M				
10.3	8.1	Cuenta con un área para productos retirados?	Verificar el área identificada.	M				
10.4	8.1	Existen informes a la ANC sobre las conclusiones al respecto el proceso realizado con los productos retirados del mercado y sobre su destino.	Verificar el formato y que este requerimiento este incluido dentro del POE.	C				
#		Afirmaciones	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO	SI	NO	NO APLICA	N/A (Justificar)
				11. AUDITORIAS INTERNAS				
11.1	5.1	Cuentan con un POE de auditorías internas.	Verificar el cumplimiento de POE, incluyendo cronograma y registros de ejecución.	C				
11.2	5.1	Existe un sistema que permita verificar el levantamiento de las no conformidades que se puedan encontrar en las auditorías internas.	Con base en los informes de las auditorías internas se debe presentar el plan de acción para subsanar las no conformidades levantadas en las auditorías internas.	C				
#		Afirmaciones	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO	SI	NO	NO APLICA	N/A (Justificar)
				12. EVALUACION DE PRODUCTOS				
12.1	5.1	Los productos evaluados cumplen íntegramente con el registro o autorización de la ANC?	Tomar tres (3) productos o muestras al azar y evaluar (CUMPLE/ NO CUMPLE) de acuerdo el cuadro que se indica a continuación.	C				
12.2	4.3	Dispone de un área para resguardar las muestras piloto tomadas durante la inspección (controles post registro).	Verificar el área para custodiar las muestras que se han tomado para realizar el control post registro.	C				

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	PRODUCTO 1	PRODUCTO 2	PRODUCTO 3
NOMBRE			
N° DE REGISTRO			
PRESENTACIONES AUTORIZADAS			

ENVASE AUTORIZADO			
ROTULADO GRÁFICO AUTORIZADO			
DOCUMENTOS DE IMPORTACIÓN			
INVENTARIO EXISTENCIAS			
PRODUCTO DE CONTROL ESPECIAL			

RESULTADO DE LA FISCALIZACIÓN

TIPO DE HALLAZGO	TOTAL ENCONTRADO	ACCIÓN A REALIZAR DE ACUERDO A DEFICIENCIAS ENCONTRADAS
CRÍTICO (C).		Anotación en el acta de inspección. Indicando que ante al menos un (1) hallazgo crítico, no se concederá el registro y se deberá solicitar una nueva inspección.
MAYOR (M).		Acta de Inspección, anotación en observaciones fijando un plazo para el plazo para cumplimiento.
MENOR (m).		Acta de Inspección, anotación en observaciones fijando un plazo para el plazo para cumplimiento.
INFORMATIVO (INF).		Acta de Inspección, anotación en observaciones. Será revisado durante la próxima inspección.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterio	Abreviatura	Descripción del criterio	Tipo del hallazgo
CRÍTICO	C	Aquel hallazgo que puede influir en grado crítico, afectando la seguridad, inocuidad o eficacia del producto de uso veterinario.	Crítico
MAYOR	M	Aquel hallazgo que puede influir de manera importante en la seguridad, inocuidad o eficacia del producto de uso veterinario.	Mayor
MENOR	m	Corresponde aquel hallazgo que puede influir en grado menor, en la seguridad, inocuidad o eficacia del producto de uso veterinario.	Menor
INFORMATIVO	INF	Información que no tiene impacto en la seguridad, inocuidad o eficacia del producto de uso veterinario.	Informativo

Para conceder el concepto FAVORABLE y obtener la certificación, la empresa debe cumplir con el 100% de los criterios evaluados como CRÍTICOS, con el 80% de los criterios señalados como MAYORES y 50% de los criterios señalados como MENORES.	
---	--