

Jaime
[Signature]

1314-CONCEJALA SOLEDAD BENITEZ. INFORME SOBRE LA SOCIALIZACIÓN DE LA REGLA TÉCNICA DE ALIMENTOS

impreso por María Esther Vivar Rivas (maria.vivar@quito.gob.ec), 26/09/2016 - 11:17:04

Estado	abierto	Antigüedad	0 m
Prioridad	3 normal	Creado	26/09/2016 - 11:16:55
Cola	CONCEJO METROPOLITANO::Benítez Soledad	Creado por	Vivar Rivas María Esther
Bloquear	bloqueado	Tiempo contabilizado	0
Identificador del cliente	salud		
Propietario	sbenitez (Soledad Benitez Burgos)		

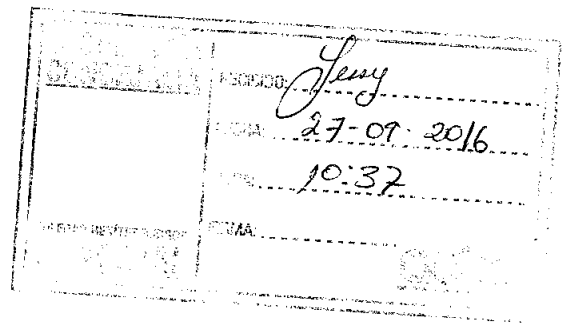
Información del cliente

Nombre: SECRETARIA DE SALUD
Apellido: MDMQ
Nombre de usuario: SECRETARIA SALUD
Correo: SALUD@hotmail.sc

Artículo #1

De: "SECRETARIA DE SALUD MDMQ" <SALUD@hotmail.sc>,
Para: CONCEJO METROPOLITANO::Benítez Soledad
Asunto: 1314-CONCEJALA SOLEDAD BENITEZ. INFORME SOBRE LA SOCIALIZACIÓN DE LA REGLA TÉCNICA DE ALIMENTOS
Creado: 26/09/2016 - 11:16:55 por cliente
Tipo: teléfono
Adjunto: 1314.MSC.SOLEIDAD.BENITEZ.PRESIDENTA.COMERCIALIZACION.MDMQM.INFORME.SOBRE.SOCILAIZACION.DE.LA.REGLA.TECNICA-DE-ALIMENTOS..PDF (2.0 MBytes)

1314-CONCEJALA SOLEDAD BENITEZ. INFORME SOBRE LA SOCIALIZACIÓN DE LA REGLA TÉCNICA DE ALIMENTOS



Oficio N°. MDMQ – SS – DMPPYVS – 1314

Quito, 26 SEP 2016.

Msc. Soledad Benítez
PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE COMERCIALIZACIÓN
MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
Ciudad

Asunto: Informe sobre la socialización de la "Regla Técnica de Alimentos"

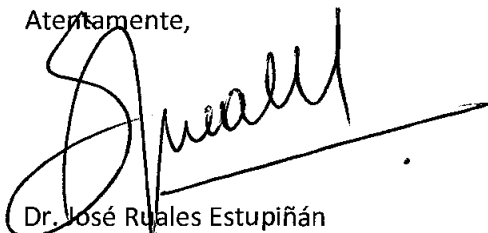
De mi consideración:

Reciba un cordial saludo; en atención al Oficio N° SG 2208, remito a usted la información solicitada que avala que la Regla Técnica de Alimentos ha sido construida de manera participativa con el personal técnico del municipio de Quito; y, socializada con las asociaciones de comerciantes que expenden alimentos en el espacio público.

Le recuerdo que la Secretaría de Salud está presta a colaborar de manera continua al mejoramiento, inocuidad y calidad de los alimentos que se expenden y comercializan en el DMQ.

Agradeciendo la atención prestada me despido.


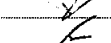
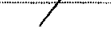
Atentamente,



Dr. José Ruales Estupiñán
SECRETARIO DE SALUD
MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO



Adj: Actas de las reuniones y registro de asistencia y firmas

Acción:	Responsable:	Unidad:	Fecha:	Sumilla:
Elaborada por:	Silvia Espín P.	TDMPPVS	2016-09-23	
Revisado por:	Dr. Francisco Viteri	CDMPPVS	2016-09-23	
Aprobado por:	Dr. Pablo Acosta	DDMPPVS	2016-09-23	

ACTA DE REUNIÓN DE SOCIALIZACION DE LA REGLA TÉCNICA

En la ciudad de Quito DM en la fecha 3 de septiembre de 2015, en la sala de reuniones de la Secretaría de Salud, se lleva a cabo la socialización de la Regla Técnica en la que participó en donde participaron y fueron invitadas las asociaciones de comerciantes autónomos.

Actividades:

Se realizó la presentación de la regla técnica elaborada, en donde se socializó con los integrantes de las asociaciones, en donde se trataron los siguientes temas:

1. Presentación de la Regla Técnica con los contenidos;

- Objetivos
- Certificados médicos
- Certificados de capacitación en manipulación de alimentos
- Control de plagas
- Eliminación de desechos
- Expendio de alimentos
- Diseño y estructura
- Utensilios

2. Mesa de trabajo para observaciones a la Regla Técnica

No se recogieron observaciones por parte de los asistentes.

Los comerciantes autónomos fueron sensibilizados en los contenidos de la Regla Técnica.












SOCIALIZACION DE LA REGLA TÉCNICA. COMERCIANTES AUTÓNOMOS
 FECHA: 03/09/2015

ASOCIACIÓN	NOMBRE	CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
FETAP UCOYALBA	CARLOS CHIRAZ	0985500229		
FETAP	Gabriel Sandoval	0985500229		
FETAP QUITO	KARINA MARIQUES	09946089492	accouccela_lu@net.net.ec	
RETRES QUITO	JOSÉ ZAMORA	0994994047		
"	Ramón Farco	3070436		
"	José Torres	0969989266		
"	José Acevedo	0999928891		
"	Luz Acevedo			
"	Luz Y. Tarco			
"	José Cepeda	0967961336		
"	Saul Torres			
"	Gloria Rosado			
"	Berniz Guavara	140183855.6		

FETAP-FEDOS Iván Yacreda 0998747786

SOCIALIZACION DE LA REGLA TÉCNICA. COMERCIANTES AUTÓNOMOS

FECHA: 03/09/2015

ASOCIACIÓN	NOMBRE	CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
FETAP Presidente	Rosa Caba			
"	Florio Coello	0997686988		
"	Yolvia Coello			
"	José Caba	0967987336		
FETAP - COIPEC	Edmundo Narváez	0342919316	mundi@igpa.internail.com	
Puente del Valle	Neoy Saenz	0983044864		
Zonas Flores de Yacahua	Rosa Vargas	0989372572		Rosa Vargas
FETAP - Red M.º	Isaac Uello	0984214851	art.9na.com@gmail.com	
Fetap	Luis Leoroza	370843		
Fetop	Angel Sisabona	0979431745		
Fetot	Diana de Sandoval	0992929828		
FETA	yojo Abau	0980863543		

ACTA DE REUNIÓN DE SOCIALIZACION DE LA REGLA TÉCNICA

En la ciudad de Quito DM en la fecha 26 de agosto de 2015, en la sala de reuniones de la Secretaría de Salud, se lleva a cabo la socialización de la Regla Técnica en la que participaron las asociaciones de comercios autónomos. Se recogen las siguientes observaciones:

CAPÍTULO I - GENERALIDADES

Art. 1.- OBJETIVO: La presente Regla Técnica de expendio de alimentos en la vía pública, tiene como objetivo establecer los requisitos, condiciones higiénicas y sanitarias de orden técnico que deben cumplir las personas que preparan, expenden y comercializan alimentos¹ dentro del Distrito Metropolitano de Quito, con la finalidad de garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos para el consumo humano.

¹**OBSERV:** Cambiar “La presente Regla Técnica de BPH establece los requisitos y condiciones higiénicas y sanitarias que deben cumplir la ciudadanía en general en el Distrito Metropolitano de Quito” por “La presente Regla Técnica de expendio de alimentos en la vía pública, tiene como objetivo establecer los requisitos, condiciones higiénicas y sanitarias de orden técnico que deben cumplir las personas que preparan, expenden y comercializan alimentos dentro del Distrito Metropolitano de Quito”


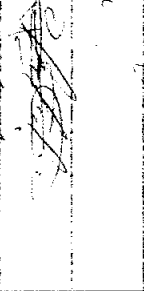


CAPÍTULO II. REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL.

Art. 7.- CERTIFICADO DE SALUD: Toda persona que realice actividades de comercio autónomo de alimentos debe disponer del certificado de salud anual, obtenido en cualquiera de las Unidades Metropolitanas de Salud del DMQ (Examen médico clínico, examen odontológico y exámenes de laboratorio: coproparasitario y otros a criterio del médico).

Las personas o los ayudantes que hayan sido identificados como portadores de enfermedades transmitidas por alimentos deberán abstenerse de realizar toda actividad de manipulación de alimentos, mientras no haya obtenido un certificado médico en el que se indique su buen estado de Salud².

²**OBSERV:** Cambiar la frase “Las personas o los ayudantes que hayan sido identificados como portadores de enfermedades transmitidas por alimentos” por “Las personas o los ayudantes que hayan sido identificados como portadores de enfermedades que se puedan transmitir a los alimentos”

SOCIALIZACIÓN DE LA REGLA TÉCNICA DE INOCUIDAD
 FECHA: 26/08/2015

ASOCIACIÓN	NOMBRE	TELÉFONO	CORREO	FIRMA
FETAF	Edmundo	0992 91 93 16	mundo@gmail.com	
FETAR	Israel Ulla	0984219451	alison.ulla@gmail.com	
FETAR	Carlos Carrera	0985500224	carlito.carrera@gmail.com	
FETAR FEBOS	Ivoni Yacelga	0998747786	ivonyacelga@hotmail.com	

ACTA DE REUNIÓN DE SOCIALIZACION DE LA REGLA TÉCNICA

En la ciudad de Quito DM en la fecha 29 de julio de 2015, en la sala de reuniones de la Secretaría de Salud, se lleva a cabo la socialización de la Regla Técnica en la que participaron las asociaciones de comercios autónomos. Se recogieron las siguientes observaciones:

CAPÍTULO II. REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL.

Art. 7.- CERTIFICADO DE SALUD: Toda persona que realice actividades de comercio autónomo de alimentos debe disponer del certificado de salud anual, obtenido en cualquiera de las Unidades Metropolitanas de Salud del DMQ (Examen médico clínico, examen odontológico y exámenes de laboratorio: coproparasitario y otros a criterio del médico)¹.

¹OBSERV: Sobre el examen médico, los comerciantes autónomos se realizan exámenes en las Unidades de Salud del DMQ. Se hará hincapié sobre el criterio del médico para realizarse ciertos exámenes

Cada establecimiento o lugar donde se expende comida debe contar con un basurero tapado para el uso de los clientes².

²OBSERV: Es necesario que existan contenedores de basura grandes para que los comerciantes autónomos puedan desechar la basura generada en sus sitios de trabajo.

CAPÍTULO IV. DISEÑO Y ESTRUCTURA

Art. 16.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS PUESTOS DE VENTA: Los puestos o instalaciones en donde se expenden los alimentos deben estar limpios y protegidos del sol y la lluvia. Las superficies de éstos se deben limpiar con una toalla desechable y luego desinfectarlas con una mezcla agua/cloro (50:50) todos los días³.

³OBSERV: Explicar en un procedimiento el uso del cloro y de los desinfectantes.

CAPÍTULO III. UTENSILIOS Y VAJILLA

Si no existe una fuente de agua potable cercana tener un recipiente (botellón) apropiado, limpio, protegido del polvo y de animales domésticos, este recipiente debe proporcionar un flujo continuo y donde el agua de lavado no se reutilice, el residuo de agua debe eliminarse. La vajilla no debe lavarse en baldes de agua⁴.

⁴OBSERV: Es necesario colocar fuentes de agua potable cercanas para que el comerciante autónomo se pueda proveer de agua, si es que no existe una fuente cercana al menos el comerciante autónomo debería contar con botellón.

SOCIALIZACIÓN DE LA REGIA TÉCNICA
 FECHA: 29/07/2015

ASOCIACIÓN	NOMBRE	TELÉFONO	CORREO	FIRMA
FETAP	CARLOS CAIZA	0985500224	CARLITOS_FETAP@HOTMAIL.COM	
El Talamo	Rafael Michale	0996523936	Rafael@1950	
FETAP	Recomunicado Nariaga	0982919316	nariaga@feta.com	
FEDOS - FETAP	Ivan Yacelga	0998444986	ivan.yacelga@feta.com	
FETAP	Israel Uvilla	0984219851	israel.uvilla@feta.com	
FETAP AUESTRA	GUSTAVO GUTIERREZ	0912550217		
FETA Fedos y Camp Abarca	Manuel Dato	0984863543		
Manu Camp	Manuel Dato	0991805838		
As. ANITA BARRERA	RECOMUNICADO	097321664		
UOSCAP	Bayo de la Paz	0984297050		
FEDOCAMP	Miguel Peña	0988455948		
EUCOMITAE	Felipe Villan	0992202337	comitea@feta.com	
Puentes del Valle	Nancy Zamudio	0983044864	nancy.zamudio@feta.com	

ACTA DE REUNIÓN DE SOCIALIZACION DE LA REGLA TÉCNICA

En la ciudad de Quito DM en la fecha 25 de mayo de 2015, en la sala de reuniones de la Secretaría de Salud, se lleva a cabo la socialización de la Regla Técnica en la que participaron las Jefaturas Zonales de Salud y los promotores de salud de las Administraciones Zonales. Se recogieron las siguientes observaciones:

CAPÍTULO II

REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS PERSONAS QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE, PREPARACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO PROPIAMENTE DICHO DE ALIMENTOS EN LOS ESPACIOS PUBLICOS DEL DMQ

Art. 1.- OBJETIVO: La presente Regla Técnica de BPH¹ establece los requisitos y condiciones higiénicas y sanitarias que deben cumplir la ciudadanía² en general en el Distrito Metropolitano de Quito, con la finalidad de garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos para el consumo humano, en especial quienes tienen como actividad económica el expendio y manipulación de alimentos.

¹**OBSERV: Desglosar BPH, que significa Buenas Prácticas de Higiene.**

²**OBSERV:que deben cumplir los comercios autónomos.**

Certificado de Capacitación en BPH y Manipulación de Alimentos: obtener el certificado de asistencia³ al curso de capacitación sobre BPH y manipulación de alimentos.

³**OBSERV: Obtener el certificado de asistencia y aprobación al curso de capacitación sobre BPH y manipulación de alimentos.**

Lavarse las manos frecuentemente con agua potable circulante y jabón, de acuerdo a la técnica de lavado de manos recomendada (Debe lavarse las manos después de haber ocupado el baño, manipular alimentos crudos, dinero y desinfectantes)⁴.

⁴**OBSERV: Aumentar finalmente usar gel antiséptico o alcohol. Usar las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No usar anillos, pulseras, relojes, ni otro accesorio en las manos.**

Art. 7.-Control de plagas y animales: Para evitar la contaminación de los alimentos, las personas, deberán realizar permanentemente la limpieza y desinfección de sus puestos, para evitar las presencias de vectores (moscas, roedores y cucarachas)⁵.

⁵**OBSERV: Los basureros deben estar tapados y alejados de los mobiliarios en donde se expenden los alimentos.**

CAPÍTULO III

UTENSILIOS Y VAJILLA

Art.10.- No se utilizarán recipientes o utensilios que estén oxidados, rotos o dañados, para evitar riesgo al consumidor⁶.

⁶**OBSERV: Los recipientes que contienen alimentos deben estar tapados con tapas que no estén oxidados. No tapar con manteles, toallas, cobijas o plásticos negros, y protegidos del sol.**

Art. 11.- Toda tabla para picar o cortar los alimentos debe ser de material resistente, lisa, estar siempre en buenas condiciones, sin grietas, lavarse antes y después de cada uso y desinfectarse⁷ con sanitizante; se debe disponer de una para alimentos crudos y otra para alimentos cocidos.

⁷**OBSERV:** La tabla de picar de preferencia debe ser de plástico, desinfectar de manera que no pase al alimento los desinfectantes.

CAPÍTULO IV

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Art. 12.- Para realizar la limpieza de mesas, mesones y superficies se debe utilizar toalla desechable⁸.

⁸**OBSERV:** El mobiliario debe usarse sólo para el fin al que ha sido destinado, no usar como bodega de almacenamiento, o para venta de otros o varios productos.

Anexo B

VIGILANCIA, MUESTREO Y CONTROL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN LUGARES PÚBLICOS DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

OBSERV: Dividir el proceso de vigilancia y control de inocuidad en antes, durante y después de la toma de muestra.

Las muestras que se entreguen en el laboratorio de análisis de alimentos del MDMQ deberán acompañarse de la papeleta original de muestreo.











OBSERV: de ser posible se dará prioridad en la toma de muestras a alimentos que tengan un riesgo mayor por composición química y que puedan afectar la salud de la población. La siguiente tabla muestra el tipo de riesgo por su composición:

TIPO DE RIESGO	TIPO DE ALIMENTO
ALTO	Alimentos cocidos que se consumen fríos (sandúche de pollo, ceviches, cevichochos) Ensaladas (lechugas) Leche y derivados Jugos naturales Mayonesas o salsas Granizados Frutas peladas (mango, ensaladas de frutas, limón)
MEDIO	Alimentos recalentados Helados artesanales Alimentos cocidos/ asados
BAJO	Sopas Frituras Alimentos secos

REUNION TEMA: "Revisión Perla Técnica de Inocuidad"

DÍA: 25 - MAYO - 2015

Horas: 8:00.

ADMINISTRACIÓN ZONAL	JEFE/ENCARGADO ZONAL DE SALUD	CONTACTO MAIL/ TELÉFONO	FIRMA
Centro	Nathalia Villacés	0982039630 nathaliarvme@gmail.com	
CEDERÓN	Oszo MURILLO	0997288256 safemu@gmail.com	
Quitumbó	Jerminda Pellajo	nancyferbata2002@gmail.com 098366082	
Quitumbó	Fred Castro	0995285330	
Quitumbó	P. Cardenas	0984817951	
AZUCH	Angel Galopini	0501002408	
AZCH	ROSITA TAPIA	0995450893	
AZEA	IRA CARRERA BARRALES	0982563952	
ADM. Z. N. C. E.	REC. William Cabezas	0990191525	
Com. Servicios Espec.	Edwin Lumbato	09849256771	

ACTA DE REUNIÓN DE SOCIALIZACION DE LA REGLA TÉCNICA

En la ciudad de Quito DM en la fecha 12 de mayo de 2015, en la sala de reuniones de la Secretaría de Salud, se lleva a cabo la socialización de la Regla Técnica en la que participó el personal técnico a cargo de las distintas dependencias de las Administraciones Zonales: Promotores de Salud, Unidad de Espacio Público, Control de la Ciudad y la Agencia Metropolitana de Control. Se recogieron las siguientes observaciones:

CAPÍTULO II

REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS PERSONAS QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE, PREPARACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO PROPIAMENTE DICHO DE ALIMENTOS EN LOS ESPACIOS PUBLICOS DEL DMQ

Art. 4.- Autorización: Emitida por la autoridad competente para las actividades de, preparación almacenamiento, transporte y expendio propiamente dicho de alimentos en los espacios públicos del DMQ.

Art. 5.- Certificado de Salud: Toda persona que realice actividades de comercio autónomo de alimentos debe disponer del certificado de salud anual, obtenido en cualquiera de las Unidades Metropolitanas de Salud del DMQ (Examen médico clínico, examen odontológico y exámenes de laboratorio: coproparasitario, coprocultivo y otros a criterio del médico)¹.

¹OBSERV: Reducir el número de análisis para que la entrega del certificado de salud se emita más rápido

Certificado de Capacitación en BPH y Manipulación de Alimentos: obtener el certificado de asistencia al curso de capacitación sobre BPH y manipulación de alimentos.

La capacitación estará a cargo de la Agencia de Coordinación Distrital de Comercio en coordinación con las Jefaturas Zonales de Salud².

²OBSERV: Inspección visual antes de entregar el permiso de funcionamiento

CAPÍTULO III

UTENSILIOS Y VAJILLA

Art. 8.- Para el expendio de alimentos preparados, deben utilizarse utensilios y recipientes de materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, que sean resistentes a la corrosión, a la limpieza y desinfección repetidas.

Art. 9.- Para el expendio de productos preparados se debe utilizar vajilla desechable; cuando el alimento que se expendiera requiera de vajilla no desechable, se debe garantizar su lavado con agua corriente³.

³OBSERV: Si no existe una fuente de agua cercana contar con un recipiente apropiado, limpio, protegido de animales domésticos y del polvo. Este recipiente debe proporcionar flujo continuo y donde el agua de lavado no se reutilice. La vajilla no debe lavarse en baldes de agua.

CONSIDERACIONES PARA CONTROL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Art. 14.- El control de las actividades que se desarrollan en la comercialización de alimentos se viabilizará organizándolas en dos grupos:

Comercialización de Alimentos Procesados o no procesados e Industrializados⁴.

⁴OBSERV: Cambiar Industrializados por Fabricados. La palabra Industrializado se entiende que se trata de productos de alta gama.

PRIMER GRUPO

- a) Alimentos procesados con registro sanitario: empacados y enfundados herméticamente, inclusive bebidas no alcohólicas embotelladas, confites y afines;
- b) Alimentos preparados domésticamente, tales como: Jugos , refrescos, bebidas, comida rápida, típica o al paso; y,
- c) Frutas con o sin corteza⁵;

⁵OBSERV: Por considerarse alimentos de alto riesgo, el expendio de productos del mar (cebiches, mariscos u otros moluscos) deberá cumplir con la cadena de frío en todas sus etapas. De preferencia se expenderá en recipientes adecuados que ayuden a mantener la cadena de frío.

4. Requisitos para el expendio de alimentos en puestos ocasionales y temporales⁶ :-

Por lo general se considerará lo siguiente:

- c) Mesas y sillas limpias de color claro;
- d) Mantelería limpia de colores claros;
- f) Los productos a ser comercializados serán frescos, de fácil preparación.
- g) Los responsables de la organización de los eventos ocasionales o temporales, deberán mantener personal permanente exclusivo para limpieza, mientras dure esta actividad, (el mismo que no podrá manipular alimentos.)

⁶OBSERV: En este punto no se deberían considerar a puestos ocasionales o temporales como comercios autónomos.

Anexo B

VIGILANCIA, MUESTREO Y CONTROL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN LUGARES PÚBLICOS DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

En el área de su jurisdicción, las Administraciones Zonales a través de las Jefaturas Zonales de Salud ejecutarán programas de vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos contaminados, sujetándose a las políticas y normativas emitidas por la Autoridad Sanitaria Nacional.⁷

⁷OBSERV: Si como resultado de la inspección se comprueba que el puesto, el manipulador o los productos que en él se expenden, no cumplen con las condiciones sanitarias, se procederá a realizar las observaciones que fueren del caso.

TALLER: SOCIALIZACIÓN, DIFUSIÓN, OBSERVACIÓN REGULA TÉCNICA DE INNOVIDAD.

Día: 12/05/2015

ADMINISTRACIÓN ZONAL/ SECRETARÍA	NOMBRE	CARGO/FUNCIÓN	TELÉFONO	MAIL
Administración Guimbo	Manoelito P. Valle	Procedimientos de Salud	0998746097	manoelitovalle@guimbo.gob.ec
ADMINISTRACIÓN SUR EN	JUAN CARLOS CORDERO	INSPECTOR	09977361297	
ADMINISTRACIÓN CENTRO	Germel Torpanta	Responsable Espora Público	0997727580	germel@centro.gob.ec
GOBIERNO AUTÓNOMO JUJUAN YUNGA	JULIAN YUNGA	TÉCNICO	0955 677857	jujuy@gub.gob.ec
AM Control	Yustalvo HERRERO	DI Inspección	0995066791	yustalvo.herrero@equivalencia
Administración La Morisca	Esteban SEGUNDA	Asistente legal	0943333135	segunda.eguida@equivalencia.gob.ec
ADMINISTRACIÓN NORTE	JORGE ESPÍN	RESPONSABLE ESP. REG.	0995001324	jorge_cristian_9@hotmail.com
ADMINISTRACIÓN TUMBACO	ALEXANDER CORRIEJO	JEFE CONTROL CUIDADO	0911273756	alexander.coriejo@equivalencia.gob.ec
La Delicia	Santiago Vergara	Jefe Control	0998334350	santiago.vergara@equivalencia.gob.ec