

Gira de la Inocuidad Alimentaria

# INOFOOD

La Serena · Santiago · Puerto Varas  
8 AL 12 DE NOVIEMBRE

# 2010

## PROGRAMA



“La responsabilidad de ofrecer alimentos inocuos y seguros”



Empresas Fundación Chile

Servicios de Laboratorios, Asesorías, Proyectos y Capacitación  
Una trayectoria al servicio de la gestión de calidad  
Consultas: ( 562 ) 240 0655 - [www.gcl.cl](http://www.gcl.cl)



Producción técnica INOFOOD 2010



[www.asvid.cl](http://www.asvid.cl)

Organiza



Auspiciadores Diamante



Auspiciadores Silver



Patrocinan



[www.inofood.cl](http://www.inofood.cl)

Producción técnica



[www.asvid.cl](http://www.asvid.cl)

**SESION MAÑANA | Salón Manquehue**

**EL ENTORNO PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA  
LOS DESAFÍOS DE LA GLOBALIZACIÓN PARA LOS PRODUCTORES Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

- 08:00 - 08:30 Registro de participantes y entrega credenciales  
 08:30 - 08:40 **INICIO DE LA CEREMONIA INAUGURAL, Anuncios Comité Organizador y Técnico**  
 Lidia Vidal - Directora Organización INOFOOD 2010  
 08:40 - 08:50 **Bienvenida**  
 Marcos Kulka - Gerente General de Fundación Chile  
 08:50 - 09:10 **Palabras inaugurales**  
 Alvaro Cruzat - Subsecretario de Agricultura

- 09:15 - 11:10 **CONTRUYENDO LAS BASES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA**  
 Moderador: Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/ Fundación Chile  
 09:15 - 09:40 **Dando vida a la Política de Inocuidad: Un desafío para un Sistema de Control de Inocuidad Integrado**  
 Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/ Fundación Chile  
 09:40 - 10:05 **Global Supply Chain Standards: Una realidad para entregar 400 millones de comidas al año con sabor e inocuidad**  
 Ana Hooper - Vicepresidente de Calidad Total, Darden Restaurants y representante GFSI, Estados Unidos  
 10:05 - 10:30 **El avance mundial en aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y Acuícolas como base de la inocuidad**  
 Fernando Mietto - Representante de GlobalGAP para América Latina, Uruguay  
 10:30 - 10:55 **Soluciones operacionales para la inocuidad aplicadas al "retailer" y avances en los Estados Unidos**  
 Lawrence Robert Kohl - Sr. Director Food Safety Programs Food Marketing Institute, FMI, Estados Unidos

- 10:55 - 11:10 RUEDA DE PREGUNTAS  
 11:10 - 11:40 CAFE: Servido en zona de exhibición - Terraza de las columnas

- 11:40 - 13:25 **TENDENCIAS Y SISTEMAS APLICADOS: PROTEGIENDO AL CONSUMIDOR**  
 Moderador: Sonia Acuña-Rubio - Directora de NSF International para América Latina, Estados Unidos  
 11:40 - 12:05 **Inocuidad en alimentos en América Latina - Status quo y tendencias en la industria**  
 Gerald Gutsche - Area Manager Latin America, Romer Labs® - Arquimed, Brasil  
 12:05 - 12:25 **Fortaleciendo el capital humano en la industria alimentaria y en los Servicios de Alimentación: Formación de competencias y adhesión a los planes de la empresa**  
 Mónica Galleguillos - Gerente GCL Capacita, empresas GCL/Fundación Chile  
 12:25 - 12:50 **Enterobacter sakasaki en la industria de alimentos**  
 Manuel Vergara - Jefe Q.A. Fca. Macul, Nestlé  
 12:50 - 13:10 **Desarrollando compromiso y confianza en la cadena de alimentos**  
 Jaime Labbé - Sub Gerente de Calidad, Productos Fernandez S.A.

- 13:10 - 13:30 RUEDA DE PREGUNTAS  
 13:30 - 14:40 ALMUERZO: Salón Terrazas del Manquehue

**SESION TARDE | Salón Manquehue**

**GESTIÓN DE INOCUIDAD, PELIGROS EMERGENTES Y TECNOLOGÍAS DE CONTROL**

- 15:00 - 16:40 **LA ARMONIZACIÓN DE ESTANDARES FACILITANDO EL COMERCIO INTERNACIONAL Y LA INSTALACION DE SISTEMAS EN LOS MERCADOS LOCALES**  
 Moderador: Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/ Fundación Chile  
 15:00 - 15:20 **GFSI: the Global Food Safety Initiative, el esfuerzo de estandarización que une al retail**  
 Ana Hooper - Vicepresidente Darden Restaurants y representante GFSI, Estados Unidos  
 15:20 - 15:40 **65 años construyendo estándares de inocuidad en la cadena alimentaria**  
 Sonia Acuña-Rubio - Directora de NSF International para América Latina, Estados Unidos  
 15:40 - 16:00 **FSSC 22.000 (Food Safety System Certification): La armonía perfecta entre Gestión y Buenas Prácticas**  
 Beatriz DelFiol - Asesor Líder, Lloyd Register QA, Brasil  
 16:00 - 16:20 **El Programa SQF relativo a las auditorías para los proveedores del GFSI**  
 Lawrence Robert Kohl - Sr. Director Food Safety Programs Food Marketing Institute, FMI, Estados Unidos

- 16:20 - 16:40 RUEDA DE PREGUNTAS  
 16:40 - 17:00 CAFE: Servido en zona de exhibición - Terraza de las columnas

- 17:00 - 19:00 **PATOGENOS EMERGENTES DESAFIANDO LOS PRODUCTOS DEL MAR Y LISTOS PARA COMER**  
 Moderador: Marcela Hein - Business Leader Food Safety Department, 3M Chile  
 17:00 - 17:20 **Introducción a la situación de patógenos emergentes - Una actualización**  
 Dra. Ana María Osorio, M.D., M.P.H. - Subdirectora Regional para America Latina Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), Estados Unidos  
 17:20 - 17:40 **Vigilancia de Listeria y Vibrio parahemolítico en Alimentos**  
 Dr. Juan Carlos Hormazabal - Instituto de Salud Pública  
 17:40 - 18:00 **Programa de Control Microbiológico Oficial SAG, su importancia y alcances en la comercialización de productos pecuarios de exportación**  
 Walter Brehme Rojas - Encargado Nacional Programa Reducción de Patógenos, SAG  
 18:00 - 18:20 **Combinación de la Inmunoseparación Magnética con PCR tiempo Real. Técnica analítica utilizada en el programa de Reducción de Patógeno del SAG**  
 Luis Henrique da Costa - Gerente General para Latinoamérica y Europa, BioControl-Arquimed, Brasil  
 18:20 - 18:40 **Control de ambiente en la industria alimentaria como complemento del Reglamento Sanitario de los Alimentos**  
 Ana Fanny Hernandez - Jefe de Laboratorio de Microbiología, GCL - Empresas GCL/Fundación Chile

- 18:40 - 19:00 RUEDA DE PREGUNTAS

**SESION MAÑANA | Salón Manquehue**

**PERCEPCION DE LOS CONSUMIDORES, APRENDIENDO DE LOS PELIGROS EMERGENTES Y ENFRENTANDO LAS CRISIS**

- 09:00 - 11:00 **PERCEPCION DE LOS CONSUMIDORES Y ENFOQUES PARA SU PROTECCION**  
 Moderador: Lidia Vidal V. - Directora Conferencia, ASVID Consultores  
 09:00 - 09:25 **Conociendo la percepción de los consumidores respecto de la inocuidad de los alimentos**  
 Jorge Carniglia - Gerente de Retail Services, Nielsen Chile  
 09:25 - 09:50 **Desde la producción al etiquetado: Reflejando el cuidado de la cadena de producción**  
 Guadalupe Bravo Castañeda - Jefe Corporativo de Calidad Región Andina (Colombia, Venezuela, Perú, Chile) Organización Latinoamérica, Grupo Bimbo  
 09:50 - 10:10 **Inocuidad y Trazabilidad Alimentaria: Estándares globales complementarios como apoyo al "recall"**  
 Juan Pablo Vial B. - Global Traceability Programme Product Manager y Gerente Soluciones GS1, Chile  
 10:10 - 10:40 **Visión de peligros emergentes y la forma de enfrentarlos con sistemas preventivos de gestión**  
 Dra. Ana María Osorio, M.D., M.P.H. - Subdirectora Regional para America Latina Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), Estados Unidos

- 10:40 - 11:00 RUEDA DE PREGUNTAS  
 11:00 - 11:30 CAFE: Servido en zona de exhibición - Terraza de las columnas

- 11:30 - 13:30 **PELIGROS EMERGENTES, BACTERIAS Y MÁS ALLÁ: DIAGNÓSTICO Y TECNOLOGÍAS DE APOYO A LA INOCUIDAD**  
 Moderador: Gerald Gutsche - Area Manager Latin America, Romer Labs®  
 11:30 - 11:50 **Alérgenos en alimentos - Un nuevo desafío en la seguridad de los alimentos**  
 Gerald Gutsche - Area Manager Latin America, Romer Labs® - Arquimed, Brasil  
 11:50 - 12:10 **Micotoxinas: Legislación e importancia de las técnicas analíticas y Laboratorios para el control y monitoreo en alimentos**  
 Estela Salinas - Jefe de Laboratorio de Cromatografía, GCL - Empresas GCL/Fundación Chile  
 12:10 - 12:30 **Respuesta de envases bajo procesos de pasteurización y esterilización: Cautelando la inocuidad**  
 Sebastián Gutierrez - Gerente General, Q Tech Ltda.  
 12:30 - 12:50 **Aplicación de ozono en hortalizas como control de contaminantes biológicos**  
 Álvaro Pérez Arriaza - Subgerente Negocios Gestión Integral de Aguas Indura  
 12:50 - 13:10 **Potenciando el uso de orgánicos en el control de patógenos**  
 Susana Valdés M. - Gerente Técnico y Desarrollo, Citrex Chile

- 13:10 - 13:30 RUEDA DE PREGUNTAS  
 13:30 - 14:40 ALMUERZO: Salón Terrazas del Manquehue

**SESION TARDE | Salón Manquehue**

**LA GESTIÓN DE INOCUIDAD EN LA CADENA PRODUCTIVA Y TECNOLOGÍAS DE CONTROL**

- 14:40 - 16:20 **CADENAS PRODUCTIVAS Y CUSTODIA DEL VALOR**  
 Moderador: Adela Mansilla - Directora de Innovación GCL- Empresas GCL/Fundación Chile  
 14:40 - 15:00 **La custodia en cadena alimentos: Inocuidad una prioridad para el desarrollo del país**  
 Pablo Silva Gil - Programa Nacional de Competitividad Agroalimentaria  
 15:00 - 15:20 **Inocuidad alimentaria en vegetales de exportación**  
 Grisel Monje - Jefa de División de Protección Agrícola y Forestal, SAG  
 15:20 - 15:40 **El control de residuos en productos cárnicos: actualización de requerimientos**  
 Oscar Videla - Jefe de Subdepartamento de Industria y Tecnología Pecuaria, SAG  
 15:40 - 16:05 **Soluciones naturales en conservación de alimentos**  
 Hugo Magalhaes - Purac / Prinal

- 16:05 - 16:20 RUEDA DE PREGUNTAS  
 16:20 - 16:45 CAFE: Servido en zona de exhibición - Terraza de las columnas

- 16:45 - 18:10 **MUESTRA DE TECNOLOGIAS Y GESTION PARA LA INOCUIDAD**  
 Moderador: Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita  
 16:45 - 17:05 **Mecanismos para asegurar la eficacia del Sistema de Gestión de Inocuidad**  
 Yasna Molina - Líder Inocuidad Corporativa, Productos Fernandez S.A.  
 17:05 - 17:30 **Derribando mitos en la limpieza de superficies de acero inoxidable**  
 William Leiva - Representante Técnico - Limpieza y Mantenimiento Industrial, 3M Chile  
 17:30 - 17:55 **Implementos para un sistema de higiene profesional y su contribución a la inocuidad alimentaria**  
 María Soledad Bengoa - Prinal, Vikan A/S

- 17:55 - 18:10 RUEDA DE PREGUNTAS

**SESION MAÑANA | Salón Elqui 2**

**EL ENTORNO PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA - LOS DESAFIOS DE LA GLOBALIZACION PARA LOS PRODUCTORES DE ALIMENTOS Y LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION**

08:00 - 08:30  Registro de participantes y entrega credenciales  
 08:30 - 08:40 **INICIO DE LA CEREMONIA INAUGURAL, Anuncios Comité Organizador y Técnico**  
 Lidia Vidal - Directora Organización INOFOOD 2010  
 08:40 - 08:55 **Bienvenida a la Región**  
 Autoridad regional

08:55 - 10:35 **PANEL CONOCIENDO LA VISION Y DESAFIOS DE LA INOCUIDAD**  
 Moderador: Lidia Vidal V. - Directora Conferencia, ASVID Consultores  
 08:55 - 09:15 **La visión de la inocuidad en la agroindustria en la Región de Coquimbo y su proyección al mundo**  
 Marcelo Chacana - SEREMI Agricultura de la Región de Coquimbo  
 09:15 - 09:40 **Hacia la homologación de estándares de certificación: El rol del GFSI (Global Food Safety Initiative) facilitando el comercio global de alimentos**  
 Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/ Fundación Chile  
 09:40 - 10:10 **Patógenos emergentes: Los nuevos peligros en alimentos del mar y del campo**  
 Dra. Ana Maria Osorio, M.D., M.P.H. - Subdirectora Regional para America Latina Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), Estados Unidos  
 10:10 - 10:35 **Inocuidad en alimentos en América Latina - Status quo y tendencias en la industria**  
 Gerald Gutsche - Area Manager Latin America, Romer Labs® - Arquimed, Brasil

10:35 - 11:00  CAFE

11:00 - 13:00 **SISTEMAS DE GESTION Y DESAFIOS PRINCIPALES**  
 Moderador: Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita  
 11:00 - 11:25 **65 años construyendo estándares de inocuidad en la cadena alimentaria**  
 Sonia Acuña - Rubio - Directora de NSF International para América Latina, Estados Unidos  
 11:25 - 11:50 **El avance mundial en aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y Acuícolas como base de la inocuidad**  
 Fernando Mietto - Representante de GlobalGap® para América Latina, Uruguay  
 11:50 - 12:15 **Modelo de monitoreo de residuos de pesticidas: Un pilar de garantía para las exportaciones**  
 Adriana Valenzuela Palma - Subdepto. de Exportaciones Agrícolas y Forestales, SAG  
 12:15 - 12:35 **Micotoxinas: Legislación e importancia de las técnicas analíticas y Laboratorios para el control y monitoreo en alimentos**  
 Estela Salinas - Jefe de Laboratorio de Cromatografía, GCL - Empresas GCL/Fundación Chile  
 12:35 - 13:00 **Gestión de Inocuidad y responsabilidad empresarial - Modelo para proteger la salud de los consumidores**  
 Jaime Labbe - Sub Gerente de Calidad, Productos Fernandez S.A.

13:00 - 14:10  ALMUERZO: Salón Sotaqui

**SESION TARDE | Salón Elqui 2**

**GESTION DE INOCUIDAD, PELIGROS EMERGENTES Y TECNOLOGIAS DE CONTROL**

14:15 - 15:25 **CONTAMINANTES EMERGENTES Y GESTION DEL DIAGNOSTICO EN LA CADENA ALIMENTARIA**  
 Moderador: Sonia Acuña - Rubio - Directora de NSF International para América Latina, Estados Unidos  
 14:15 - 14:35 **Productos acuícolas - Tras la huella de la calidad para su posicionamiento**  
 Ivonne Etchepare Robert - Gerenta PTI Acuicola - CORFO  
 14:35 - 15:00 **Avances en los Sistemas de Aseguramiento de Calidad y de detección de contaminantes para productos del mar en Chile**  
 Claudia Rozas - Departamento de Sanidad Pesquera, Sernapesca  
 15:00 - 15:25 **Sistemas de detección de biotoxinas marinas, el cambio a la aplicación de técnicas de alta sensibilidad**  
 Dr. Gonzalo Álvarez Vergara - Laboratorio de Producción Primaria y Fitoplancton, U. Católica del Norte

15:25 - 16:10 **GESTION DE LA INOCUIDAD DEL CAMPO Y DEL MAR A LA MESA**  
 Moderador: Jaime Labbe - Sub Gerente de Calidad, Productos Fernandez S.A.  
 15:25 - 15:50 **GlobalGap® - Caso de aplicación en productos del mar**  
 Fernando Mietto - Representante de GlobalGAP para América Latina, Uruguay  
 15:50 - 16:10 **Fortaleciendo la Inocuidad en los Servicios de Alimentos: Vigilancia y capacitación continuas: Centinela® y Servsafe®**  
 Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/ Fundación Chile

16:10 - 16:30  CAFE

16:30 - 17:55 **APOYO DE TECNOLOGÍAS PARA LA INOCUIDAD**  
 Moderador: Eugenia Lisboa - Jefe Depto. Seguridad Alimentaria & Ambiental, Arquimed  
 16:30 - 16:50 **Impacto del reglamento microbiológico europeo en la exportación de alimentos: Bioluminiscencia de ATP un apoyo para cumplir con los parámetros establecidos**  
 Luis Henrique da Costa - Gerente General para Latinoamérica y Europa, BioControl - Arquimed, Brasil  
 16:50 - 17:10 **Implementos para un sistema de higiene profesional y su contribución a la inocuidad alimentaria**  
 Héctor Rodríguez Velásquez - Prinal, Vikan A/S  
 17:10 - 17:35 **Aplicación de ozono en hortalizas como control de contaminantes biológicos**  
 Álvaro Pérez Arriaza - Subgerente Negocios Gestión Integral de Aguas, Indura  
 17:35 - 17:55 **Derribando mitos en la limpieza de superficies de acero inoxidable**  
 William Leiva - Representante Técnico - Limpieza y Mantenimiento Industrial, 3M Chile

17:55 - 18:05  Cierre y sorteo 3M entre los asistentes

**SESION MAÑANA | Salón Osorno A**

**EL ENTORNO PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA - LOS DESAFIOS DE LA GLOBALIZACION PARA LOS PRODUCTORES Y SERVICIOS DE ALIMENTACION**

08:00 - 08:30  Registro de participantes y entrega credenciales  
 08:30 - 08:40 **INICIO DE LA CEREMONIA INAUGURAL, Anuncios Comité Organizador y Técnico**  
 Lidia Vidal - Directora Organización INOFOOD 2010  
 08:40 - 09:00 **Bienvenida a la Región**  
 Autoridad regional

09:00 - 10:45 **PANEL CONOCIENDO LA VISION Y DESAFIOS DE LA INOCUIDAD**  
 Moderador: Lidia Vidal V. - Directora Conferencia, ASVID Consultores  
 09:00 - 09:25 **Dando vida a la Política de Inocuidad: Un desafío para un Sistema de Control de Inocuidad Integrado**  
 Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/Fundación Chile  
 09:25 - 09:50 **Patógenos emergentes: Cuáles son los nuevos peligros en alimentos del mar y del campo**  
 Dra. Ana Maria Osorio, M.D., M.P.H. - Subdirectora Regional para America Latina Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), Estados Unidos  
 09:50 - 10:20 **Seguridad en alimentos en América Latina - Status quo y tendencias en la industria - Alérgenos, un nuevo desafío en la seguridad de alimentos**  
 Gerald Gutsche - Area Manager Latin America, Romer Labs® - Arquimed, Brasil  
 10:20 - 10:45 **Los desafíos de regulación para la integración de la inocuidad en la agroindustria Nuevas regulaciones ante nuevos peligros**  
 David Guerra - Médico Veterinario del Subdepartamento de Industria y Tecnología Pecuaria, SAG

10:45 - 11:15  CAFE: Servido en zona de exhibición

11:15 - 13:25 **SISTEMAS DE GESTION Y DESAFIOS PRINCIPALES**  
 Moderador: Michel Leporati - Director de Escuela Medicina Veterinaria, Universidad Santo Tomás, Talca  
 11:15 - 11:40 **Gestión de la inocuidad a través de la cadena de valor**  
 Gaspar González - Jefe Quality Assurance Fca. Llanquihue, Nestlé  
 11:40 - 12:05 **Hacia la homologación de estándares de certificación: El rol del GFSI (Global Food Safety Initiative) facilitando el comercio global de alimentos: FSSC, PAS 220, entre los nuevos estándares**  
 Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/Fundación Chile  
 12:05 - 12:30 **Gestión de Inocuidad y responsabilidad empresarial - Modelo para proteger la salud de los consumidores**  
 Jaime Labbe - Sub Gerente de Calidad, Productos Fernandez S.A.  
 12:30 - 12:55 **Una década de BPA en Chile, luces y sombras de su instalación y desarrollo**  
 Michel Leporati - Director de Escuela Medicina Veterinaria, Universidad Santo Tomás, Talca  
 12:55 - 13:25 **Verificación y validación de los programas HACCP en productos del campo y del mar**  
 Dora Romo - Asesora Empresas GCL/Fundación Chile

13:25 - 14:30  ALMUERZO

**SESION TARDE | Salón Elqui 2**

**SISTEMAS DE GESTION, CASOS DE BUENAS PRACTICAS, ENFRENTANDO PELIGROS EMERGENTES, TECNOLOGIAS**

14:30 - 15:35 **PELIGROS EMERGENTES Y GESTION DEL DIAGNOSTICO Y CONTROL EN PLANTA, SERVICIOS DE ALIMENTACION Y RETAIL**  
 Moderador: Jaime Labbe - Sub Gerente de Calidad, Productos Fernández S.A.  
 14:30 - 14:55 **Vigilancia de Listeria y Vibrio parahemolítico en Alimentos**  
 Dr. Juan Carlos Hormazabal - Instituto de Salud Pública  
 14:55 - 15:15 **Combinación de la Inmunoseparación Magnética con PCR tiempo Real. Técnica analítica utilizada en el programa de Reducción de Patógeno del SAG**  
 Luis Henrique da Costa - Gerente General para Latinoamérica y Europa, BioControl - Arquimed, Brasil  
 15:15 - 15:35 **Micotoxinas: Legislación e importancia de las técnicas analíticas y Laboratorios para el control y monitoreo en alimentos**  
 Estela Salinas - Jefe de Laboratorio de Cromatografía, GCL - Empresas GCL/Fundación Chile

15:35 - 15:55  CAFE: Servido en zona de exhibición

15:55 - 17:20 **MUESTRA DE TECNOLOGIAS Y GESTION PARA LA INOCUIDAD**  
 Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/Fundación Chile  
 15:55 - 16:20 **Derribando mitos en la limpieza de superficies de acero inoxidable**  
 William Leiva - Representante Técnico - Limpieza y Mantenimiento Industrial, 3M Chile  
 16:20 - 16:40 **Aplicación de ozono en salas de proceso para desinfección**  
 Sebastián Vásquez Arredondo - Ingeniero Desarrollo de Negocios, INDURA  
 16:40 - 17:00 **Potenciando el uso de orgánicos en el control de patógenos**  
 Susana Valdés M. - Gerente Técnico y Desarrollo, Citrex Chile  
 17:00 - 17:20 **Implementos para un sistema de higiene profesional y su contribución a la inocuidad alimentaria**  
 Héctor Rodríguez Velásquez - Prinal, Vikan A/S

17:20 - 17:30  Cierre y sorteo 3M entre los asistentes

\*\* EL PROGRAMA PUEDE ESTAR SUJETO A CAMBIOS POR RAZONES FUERA DEL CONTROL DE LA ORGANIZACIÓN