

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Fecha:16-01-2020 |
| | | Versión: 1 |
| | | Página 1 de 16 |

COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN

Santiago - Chile, Sesión Comité N° 3, de fecha 09.04.2020

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | | Fecha:16-01-2020 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Versión: 1 |
| | | Página 2 de 16 |

INDICE.

| | |
|--|----|
| 1. EQUIPO DE TRABAJO COMITÉ..... | 3 |
| 2. OBJETIVOS DEL COMITÉ | 4 |
| 3. METODOLOGÍA DE TRABAJO | 4 |
| 4. SECTORES PRESENTES Y ESTADÍSTICAS | 5 |
| 5. MIEMBROS DEL COMITÉ..... | 6 |
| 6. DISCUSIÓN DEL COMITÉ | 8 |
| 7. CONCLUSIONES | 15 |

1. EQUIPO DE TRABAJO COMITÉ

El presente Comité Técnico fue realizado por Cercal Group el pasado Jueves 09 de Abril de 2020, de 08:00 a 13:00 horas, que contó con la participación los siguientes profesionales:



Experto Director de Comité: Raúl Quevedo



Secretario Técnico: John Ramírez



Directora de Iniciativa del Clúster: Claudia Velasco



Head Validaciones LATAM: Carolina Valdivia

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Fecha: 16-01-2020 |
| | | Versión: 1 |
| | | Página 4 de 16 |

2. OBJETIVOS DEL COMITÉ

1. Enfoque a cada industria productiva según exigencia regulatoria.
2. Generar espacios técnicos que permitan retroalimentar a las autoridades regulatorias locales y regionales, sobre leyes y normativas vigentes o necesarias para el desarrollo de calidad e innovación de la industria.
3. Casos prácticos y herramientas de análisis aplicables a su realidad.
4. Continuidad en la comunicación y lineamientos con la industria.
5. Debatir para armonizar los criterios y problemática de cada industria.

3. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Cronograma de Trabajo:

- 9:30 – 9:45 Introducción sobre Avance de Comité Técnico de NT 208. CEO Claudia Velasco
- 9:45 – 10:30 Conclusiones de Comité anterior (Sesión N.º 2)
- 10:30 – 11:15 Flujo de Cadena de Frío. Especialista Carolina Valdivia
- 11:15 – 11:30 Break
- 11:30 – 12:45 Proceso de Validación de Cadena de Frío. COO Raúl Quevedo
- 12:45 – 13:30 Sesión de preguntas y debate entre participante y relatores.

Metodología de Trabajo:

Como actividad previa a la realización del Comité, por parte de Cercal Group se procede al envío de todos los participantes de un formulario para que registren observaciones, consultas o comentarios.

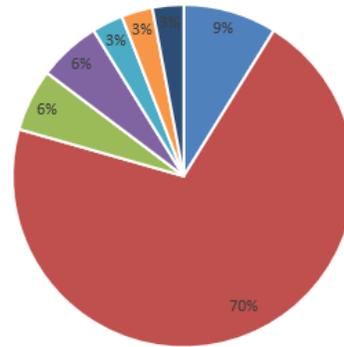
Esta información es consolidada y analizada por los responsables del comité, procediendo a responder y enviar vía correo electrónico a los participantes, previo a la realización del Comité Técnico. Lamentablemente en este proceso de envío de consultas no se recibieron observaciones de parte de los participantes.

Iniciado el comité se establecen los puntos a tratar, con el objetivo de intercambiar opiniones de los diferentes sectores participantes, y estableciendo qué aspectos indicados en el documento de referencia no son específicos o generan una interpretación diferente en cada profesional.

4. SECTORES PRESENTES Y ESTADÍSTICAS

Estadística de Países

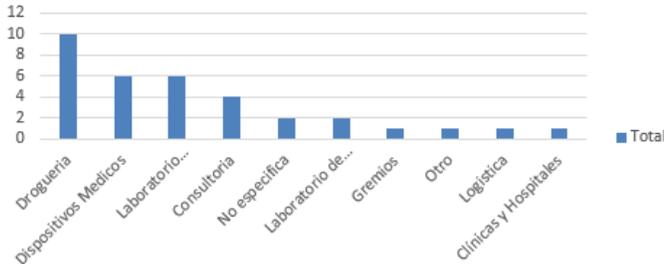
| Industria - Sector | Cantidad |
|--|-----------|
| Droguería | 10 |
| Dispositivos Medicos | 6 |
| Laboratorio Farmaceutico de Producción | 6 |
| Consultoria | 4 |
| No especifica | 2 |
| Laboratorio de Microbiologia | 2 |
| Gremios | 1 |
| Otro | 1 |
| Logistica | 1 |
| Clínicas y Hospitales | 1 |
| Total general | 34 |



- Nombre de país/región
- Argentina
 - Chile
 - Colombia
 - Ecuador
 - México
 - Perú
 - Venezuela (República Bolivariana de)

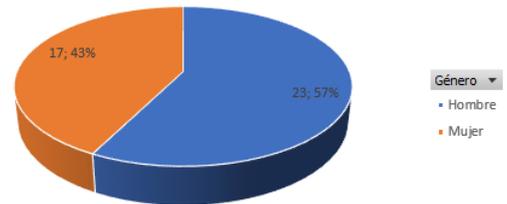
Cantidad

Industria - Sector



Industria

Estadística de Género



- Género
- Hombre
 - Mujer

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Fecha: 16-01-2020 |
| | | Versión: 1 |
| | | Página 6 de 16 |

| 5. MIEMBROS DEL COMITÉ | |
|--|---|
| José Luis Baigorri - Socofar S.A. | Angela Muñoz - Global Pharma |
| María Inés Rivas - Central De Abastecimiento Farma 7 S.A. | Tania Basaul - Laboratorios Davis Sa |
| Carolina Valdivia - Cercal Group | Blanca Santillana Vera - James Brown Pharma C.A |
| Raúl Quevedo - Cercal Group | Cristian Dávila - Anders Chile |
| Claudia Velasco - Cercal Group | Iván Salas - Novofarma Service S.A. |
| John Ramírez - Cercal Group | Marcela Espinoza - International Medical Products S.A |
| Nelson Tapia - Novofarma Service S.A. | Jackson Garnica Ángel - Refrigeracion Bajo Cero Ltda |
| Isabel Muñoz - Clinica Universidad Catolica S.A. | Carolina Cariman |
| Fernando Becerra - Mediven S.P.A. | Jair Perez - Independiente |
| Vanessa Olivares - Cercal Group | Matías Reyes Calderón - Laboratorios Davis Sa |
| Moisés Leiva - Chile Alimentos | Jesus Fuenmayor - Laboratorios Prater S.A. |
| Cristian Araya - Laboratorio Biosano S.A. | André Talavera - Cgb Saltelital Ecuador |
| Paulett Libante Silva - Sociedad Pro-Ayuda Del Niño Lisia | Camilo Opazo - Novofarma Service S.A. |
| Luz Pinto Aranguiz - Laboratorios Davis Sa | Cecilia Jaramillo - Laboratorios Chile |
| Ruth Yevenes - Farmacéutica Insuval S.A | Carlos Carrillo - Chilelab Services Spa |
| Edwin Castillo - Intercarry | Osvaldo Jopia - Byosyntec S.A. |
| Evangelina Valdez - Cercal Group | Karem Kahler - Varifarma Chile Spa |
| Víctor González - Intercarry | Pedro Urrutia Castillo. - Laboratorios Prater S.A. |
| Marcelo Pérez - Laboratorios Davis Sa | Verónica Mena - Anders Chile |
| Rodrigo Mauricio Sambuceti Correa - Instituto Bioquímico Beta S.A. | Andrés Cerda - Laboratorios Saval S.A. |
| Nicolas Soto - Munnich Pharma Medical Ltda | Zev Chernilo - Comer Seguro Spa |
| David Gumera - Laboratorios Chile | Roberto Vilches - Novofarma Service S.A. |
| Teresa Salgado - Allergan Laboratorio Ltda. | Kevin Lorens - Distribuidora Farmedica Spa |

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Fecha:16-01-2020 |
| | | Versión: 1 |
| | | Página 7 de 16 |

5 MIEMBROS DEL COMITÉ

| | |
|--|---|
| Barbara Cisterna | Romina Arduca - Asesoría Farmacéutica Ltda. |
| Carolina Di Vaggio - Pharmaisa | Kimberlim Mariángel - Tw Logística |
| Emilse Duarte - Asofarma Saic | Sergio Araque - Droguería Leterago |
| Ramón Martínez - March Ingenieros Sac | Kristel Zambrano - Difem Laboratorios |
| Barbara Norambuena - Sociedad Pro-Ayuda Del Niño Lisiado | Susana Figueroa - Alto Tabancura |
| Sergio Herrera - Laboratorio Biosano S.A. | Liz Neira - Valtek S.A. |
| Betsy Gil - Betzy Gil, Fp | Tania Rivera Maturana - Bayer S A |
| Verónica Herrera - Difem Laboratorios | Luis Reyes - Medical International Laboratories Corporation S.A. |
| Fidel Meléndez - Laboratorios Andromaco S.A. | Valeria Meli - Asofarma Saic |
| María Victoria Arangua - Independiente | Carlos Cifuentes Quijada - DENTAL MAYORDET SUR LTDA |
| Fredda Manrique - Laboratorios Chile | Verónica Bracho - Pharmaisa |
| Nataly Daza - Lafrancol S.A.S | Macarena Díaz - Ferring Productos Farmaceuticos Spa |
| Guillermo Lorens - Distribuidora Farmedica Spa | Daniel Maqueira - BAYER S A |
| Claudia Silva - Difem Laboratorios | Manuel Lagos - Inversiones Peri Logistics Limitada |
| Gustavo Parra - Laboratorio Biosano S.A. | Katherine Padilla - Medical International Laboratories Corporation S.A. |
| Ricardo Cuevas Arriagada - B-Trials S.P.A. | Alkys Hernández - Laboratorio Innolab |
| Héctor Alarcon - Distribuidora Farmedica Spa | Katherine Suazo - LABORATORIOS GARDEN HOUSE CHILE S.A. |

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Fecha:16-01-2020 |
| | | Versión: 1 |
| | | Página 8 de 16 |

6. DISCUSIÓN DEL COMITÉ

| NÚMERO DE CONSULTA | CONSULTA | RESPUESTA COMITÉ | ESTATUS |
|--------------------|---|--|----------------------------|
| 1 | ¿Existe una normativa para la cadena de frío para el área de alimentos? | <p>Para el área de alimentos se define la cadena de frío en el Codex Alimentarius, pero no existe una definición a través de una regulación técnica o normativa, la cual establece en detalle lo que se requiere incluir.</p> <p>Actualmente este tema está abierto a la interpretación y como cada empresa la implementa sin demostrar técnicamente los resultados.</p> | Analizar en próximo comité |
| 2 | ¿Los sistemas de monitoreo por norma deben estar validados? | La norma hace relación a que si se utiliza un sistema informático para el almacenamiento y control de stock este deberá estar validado. En el caso de los sistemas de monitoreo mediante software, estos también deberán ser validados de manera que garantice que la información que se entrega es verídica. | Aclarado |
| 3 | ¿Qué tan relevante es el MKT en cadena de frío? | <p>El MKT expresa el efecto total de las fluctuaciones de temperatura durante el almacenamiento de productos sensibles al calor cuando se presentan excursiones fuera de rango o especificación.</p> <p>Este parámetro justifica los rangos de uso, y su aceptación dependerá de lo que esté definido en la validación.</p> | Aclarado |

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Fecha:16-01-2020 |
| | | Versión: 1 |
| | | Página 9 de 16 |

6. DISCUSIÓN DEL COMITÉ

| NÚMERO DE CONSULTA | CONSULTA | RESPUESTA COMITÉ | ESTATUS |
|--------------------|---|--|----------|
| 4 | Si se tienen puntos fuera de rango ¿Se tendría que configurar nuevamente la cámara fría? | <p>En la Calificación de una Cámara Fría no se permiten excursiones fuera de especificación, ya que estas son un factor de riesgo en la posterior cadena de frío.</p> <p>Si la excursión es considerada crítica, se recomienda realizar mantención correctiva a los equipos de refrigeración o el cambio de estos, realizando la posterior calificación para garantizar el funcionamiento de los equipos bajo las condiciones especificadas de almacenamiento.</p> | Aclarado |
| 5 | Cuando se envía un camión refrigerado, ¿Este debe ir con algún certificado que indique que está calificado? | <p>Si se cuenta con un vehículo refrigerado interno para realizar los despachos, estos deben estar calificados bajo las especificaciones de almacenamiento y la normativa correspondiente.</p> <p>Cuando se realiza la calificación debemos contar con toda la evidencia documental de la misma, la cual podrá estar disponible en caso de que el cliente lo requiera, sin embargo, esta información idealmente debe ser proporcionada antes de concretar los acuerdos comerciales, ya que físicamente debe estar almacenada en las dependencias propias de la empresa o según se haya establecido en el sistema de calidad.</p> <p>Todo lo realizado en la calificación será nuestro respaldo para el almacenamiento y en este caso despacho de productos refrigerados, sin embargo, es importante considerar la mantención del estado validado, realizando todas las mantenciones periódicas y los monitoreos al equipo.</p> | Aclarado |

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Fecha: 16-01-2020 |
| | | Versión: 1 |
| | | Página 10 de 16 |

6. DISCUSIÓN DEL COMITÉ

| NÚMERO DE CONSULTA | CONSULTA | RESPUESTA COMITÉ | ESTATUS |
|--------------------|---|---|----------|
| 6 | ¿Los sensores de Monitoreo siempre deben estar ubicados en el lugar más crítico? | Los sensores de monitoreo se ubicarán en los puntos críticos del equipo, considerando zona de puertas, sistemas de refrigeración, controladores internos del equipo, esquinas, centro. En caso de cámaras frías, adicionalmente, se debe considerar niveles de alturas igual que una bodega. | Aclarado |
| 7 | El personal propio o externo que trabaja con la cadena de frío ¿Debe estar calificado? | La capacitación del personal es un punto clave para las validaciones. Para garantizar una manipulación adecuada de los productos con cadena de frío se puede realizar la calificación del personal involucrado. En cuanto al personal externo se deben realizar auditorías a los proveedores y empresa de operadores logísticos. | Aclarado |
| 8 | ¿Se requiere que la calificación del transporte se realice a diferentes cargas? ¿Con carga y sin carga? | Si se cuenta con un vehículo refrigerado para realizar los despachos, este estaría cumpliendo la misma función que un equipo de almacenamiento de productos refrigerados, por tanto, debe ser calificado, considerado verificaciones de calificación de instalación (IQ), calificación de operación (OQ) y calificación de desempeño (PQ). Las pruebas OQ contemplan monitoreo estable del equipo sin carga, pruebas de apertura de puertas, pruebas de arranque, pruebas de falla eléctrica y verificación del sistema de respaldo eléctrico. Las pruebas PQ consideran el monitoreo estable del equipo con carga. El nivel de carga en el monitoreo PQ será según lo considerado como el peor caso o el nivel de mayor capacidad, lo que suele ser a partir de un 80% de carga. | Aclarado |

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Fecha: 16-01-2020 |
| | | Versión: 1 |
| | | Página 11 de 16 |

6. DISCUSIÓN DEL COMITÉ

| NÚMERO DE CONSULTA | CONSULTA | RESPUESTA COMITÉ | ESTATUS |
|--------------------|--|--|----------|
| 9 | ¿El uso de cortinas plásticas (Lamas) es obligatorio en el transporte del vehículo? | <p>El vehículo debe cumplir con todas las condiciones para lograr mantener las especificaciones de temperatura y humedad para el almacenamiento y despacho de productos refrigerados, es decir, con los parámetros de limpieza adecuados, las mantenciones pertinentes a los vehículos y áreas de almacenamiento durante el transporte, sistemas de refrigeración con control de temperatura y humedad, sistemas de alarmas y sensores de monitoreo.</p> <p>El uso de lamas no es obligatorio, y es solo una medida adicional de aislación para lograr mantener las especificaciones de cadena de frío al interior del vehículo.</p> | Aclarado |
| 10 | Cuando se realiza la recepción de un producto se debe verificar, pero las farmacias no están en condiciones para verificar si este cumplió con las validaciones. | <p>Para esto se debe contar con procedimientos y registros para la distribución de productos con cadena de frío, donde quede estandarizado el protocolo al entregar los productos refrigerados a los clientes o en este caso a farmacias.</p> <p>Las farmacias a su vez ya deben comenzar a implementar todos los requerimientos de la NT208, ya que están incluidas dentro del alcance, por tanto, deben contar con un procedimiento y registro de recepción de productos con cadena de frío, y con un control de temperatura para asegurar que estos han sido recepcionados en cumplimiento con las especificaciones de temperatura y/o humedad.</p> | Aclarado |

| | | |
|---|---|-------------------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Fecha:16-01-2020 |
| | | Versión: 1 |
| | | Página 12 de 16 |

6. DISCUSIÓN DEL COMITÉ

| NÚMERO DE CONSULTA | CONSULTA | RESPUESTA COMITÉ | ESTATUS |
|--------------------|---|--|----------|
| 11 | ¿los agentes de aduanas deben cumplir con la cadena de frío? | Sí, la norma indica que los recintos aduaneros que reciben productos con cadena de frío, deben contar con un depósito que se encuentre debidamente acondicionado y equipado para almacenar los medicamentos de acuerdo, a sus especificaciones indicadas en los rótulos de los productos farmacéuticos. | Aclarado |
| 12 | ¿Hay algún estándar o especificación que indique cuantos sensores de control debe tener una cámara fría, con relación a su volumen? | Para establecer la cantidad de sensores en el monitoreo de una cámara fría, consideraremos la zona de puertas, sistemas de refrigeración y controladores internos del equipo, adicionalmente en la zona de almacenamiento definiremos niveles de altura según lo detallado en la Resolución Exenta N° 6590/2018 enfocada a los mapeos térmicos. Para el posterior control, según los puntos críticos detectados en el monitoreo se define la cantidad de sensores a implementar, considerando de igual forma, la zona de puertas, sistemas de refrigeración y puntos fríos y calientes detectados según los límites de temperatura y/o humedad especificados. | Aclarado |
| 13 | Cuando se habla de refrigerados y congeladores ¿Se consideran donde se almacenan los gel pack? | Se deben calificar todos los equipos involucrados en el proceso de cadena de frío, tanto los utilizados para el almacenamiento de medicamentos como los que se utilizan para acondicionar los insumos y materiales de empaque, los que posteriormente cumplen un rol fundamental en aseguramiento de la cadena de frío durante el despacho. | Aclarado |

| | | |
|---|---|-------------------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Fecha:16-01-2020 |
| | | Versión: 1 |
| | | Página 13 de 16 |

6. DISCUSIÓN DEL COMITÉ

| NÚMERO DE CONSULTA | CONSULTA | RESPUESTA COMITÉ | ESTATUS |
|--------------------|---|---|----------|
| 14 | ¿Los refrigeradores y congeladores al cambiarlos de posición se deben validar nuevamente? | Sí, ya que al realizar la calificación de equipos verificamos las fases de calificación de instalación, operación y desempeño. Al cambiar un equipo calificado de posición, es posible que este pueda haber sido dañado durante el traslado, y debemos asegurar nuevamente que este haya sido instalado correctamente en el lugar adecuado para su operación, sin exposición de luz solar directa, y con las especificaciones de abastecimiento eléctrico requerido, por tanto, tendríamos que realizar todas las pruebas necesarias para garantizar su funcionamiento, lo que incluye la calificación en todas sus fases . | Aclarado |
| 15 | ¿Se necesita medir humedad en cámaras frías? | Solo en caso de que este especificado en los rótulos de los medicamentos, de igual forma, se recomienda monitorear este parámetro de modo informativo. | Aclarado |
| 16 | ¿Cuántos sensores se deben utilizar para la calificación de los equipos? | Esto se define en la OMS WHO 961 y en la Resolución Exenta N° 6590/2018. | Aclarado |
| 17 | ¿Cuál es la diferencia entre el CQ y IQ? | IQ es una fase de la calificación correspondiente a la calificación de instalación, donde verificamos que los equipos o sistemas hayan sido instalados correctamente. CQ es una fase de la validación de la cadena de frío, correspondiente a la calificación de componentes, donde se verifican documentalmente todos los factores/elementos que pueden afectar la eficacia de la cadena de frío, esto quiere decir la verificación de productos a despachar, listado de rutas, proveedores, transporte y equipos involucrados en el proceso. | Aclarado |

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | | Fecha: 16-01-2020 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Versión: 1 |
| | | Página 14 de 16 |

6. DISCUSIÓN DEL COMITÉ

| NÚMERO DE CONSULTA | CONSULTA | RESPUESTA COMITÉ | ESTATUS |
|--------------------|--|--|----------|
| 18 | Para control de frío en cámara criogénicas, por ejemplo, para muestras de laboratorio como células madre que se deben mantener por debajo de los -50 grados, ¿Aplica la misma validación y requiere medición de humedad? | <p>La NT N° 208 especifica su alcance para productos refrigerados de 2,0°C a 8,0°C y congelados de -15°C a -25°C, en relación con la humedad no indica rango de operación, ya que queda bajo lo especificado en los rótulos, si el producto especifica un rango de humedad este debe ser monitoreado y controlado.</p> <p>En cuanto a los equipos que almacenan bajo condiciones de ultracongelación también deben ser calificados, sin embargo, en cuanto al despacho, habría que analizar como realizan este proceso para poder controlar los parámetros de temperatura y/o humedad.</p> | Aclarado |
| 19 | ¿A que hace referencia la reproducibilidad en la cadena de frío? | La reproducibilidad tiene que ver con la confianza y precisión que nos otorgan los resultados en las pruebas realizadas, las que se realizan por triplicado en diferentes días para garantizar que los resultados entregados en las diferentes mediciones sean de comportamiento similar, de esta forma aseguramos que se cumplan las especificaciones de cadena de frío en todo el proceso y bajo distintas condiciones. | Aclarado |

| | | |
|---|---|-------------------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | Código: SGC-DG-012 |
| | | Fecha: 16-01-2020 |
| | ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208 TERCERA SESIÓN | Versión: 1 |
| | | Página 15 de 16 |

7. CONCLUSIONES

1. Se debe comenzar a ver la industria desde otra perspectiva, ser conscientes como la cadena de frío impacta en la calidad de los productos, y que debemos difundir las nuevas exigencias con el nuevo alcance de esta norma técnica a todas las partes interesadas.
2. La Autoridad Sanitaria necesita de nuestra retroalimentación para generar cambios, necesita que le informemos como va la industria, como se pueden mejorar los procesos ya que nosotros somos los que diariamente estamos en contacto con el sector.
3. Se propone promover la participación de los miembros de una manera más dinámica, en donde compartan sus experiencias y conocimientos frente a la implementación de las normativas en sus compañías.
4. Del actual comité se deja evidencia que todas las consultas que se presentan en la actividad fueron respondidas y solucionadas.
5. El próximo Comité Técnico se realizará el 09-07-2020.
6. En la reunión sostenida con la Autoridad Regulatoria el pasado 09-04-2020, manifestó que las cartas ingresadas el 14-02-2020 se encuentran en etapa de revisión final.
7. El comité técnico está a la espera de la respuesta formal por parte de la Autoridad Regulatoria (ISP) y de esta manera cerrar las consultas abiertas.



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

Código: SGC-DG-012

ACTA COMITÉ NORMA TÉCNICA 208
TERCERA SESIÓN

Fecha:16-01-2020

Versión: 1

Página 16 de 16

7. ANEXOS FOTOGRAFICO

