



NUEVA VERSIÓN DE LA NORMA BRCGS FOOD EDICIÓN 9



9no SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



GERARDO BLASCO

Ing. en Alimentos M.N.02-62-44.

Consultor en Gestión de la Calidad en Tasker Consultores (Blasper Consultores SRL). Auditor Líder Externo para procesos de certificación tanto en Argentina como en el exterior (España, Colombia, Ecuador, Brasil, Bolivia, Perú, Chile y Paraguay, entre otros) (Normas BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 22000, HACCP e ISO 9001). Docente de grado y posgrado en la Universidad Nacional de Quilmes. Miembro de la Comisión de Alimentos del Consejo Profesional del Agro, Alimentos y Agroindustria (CPIA).

blasco@blasper.com.ar



GERARDO BLASCO

tasker
consultores

tasker consultores 20 AÑOS
BLASPER CONSULTORES SRL



Global Standard FOOD SAFETY 9. EDICIÓN

Agosto de 2022

FECHA MUY RECIENTE

El desarrollo de la 9.ª edición se produjo tras una amplia consulta para comprender los requisitos de las partes interesadas y una revisión de los temas emergentes en la industria alimentaria.



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes

tasker
consultores

Blasper Consultores SRL



Parte I – Introducción

Novedades de la 9.ª edición

Alcance de la Norma

Legislación en materia de seguridad alimentaria

Sistema de gestión de seguridad alimentaria

Beneficios de la Norma

Orientación y capacitación

Fecha de entrada en vigor de la 9.ª edición

Agradecimientos



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes

tasker
consultores

Blasper Consultores SRL



Parte II – Requisitos

Formato de los requisitos

- 1 Compromiso de la gerencia sénior
- 2 Plan de seguridad alimentaria – HACCP
- 3 Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria
- 4 Normas relativas a los establecimientos
- 5 Control de productos
- 6 Control de procesos
- 7 Personal
- 8 Zonas de riesgo de producción: alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado del ambiente
- 9 Requisitos para productos comercializados



Parte III – Protocolo de auditoría

Introducción

- 1 Protocolo general: preparación de la auditoría
- 2 Protocolo de auditoría anunciada (con auditoría no anunciada obligatoria cada tres años)
- 3 Protocolo de auditoría anunciada combinada; anunciada combinada de dos partes
- 4 Protocolo de auditoría no anunciada
- 5 Módulos adicionales
- 6 Protocolo general: posauditoría

Parte IV – Gestión y gobernanza

- 1 Requisitos para los organismos de certificación
- 2 Requisitos para los organismos de acreditación
- 3 Gobernanza técnica de la Norma



Apéndices

- Apéndice 1 Otras normas de BRCGS
- Apéndice 2 Zonas de riesgo de producción: alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado del ambiente
- Apéndice 3 Procesos equivalentes para lograr 70°C por dos minutos
- Apéndice 4 Auditoría de actividades gestionada por una oficina o función central
- Apéndice 5 Cualificaciones, capacitación y experiencia para auditores
- Apéndice 6 Categorías de productos
- Apéndice 7 Plantilla de certificado
- Apéndice 8 Acción correctiva, acción preventiva y análisis de causa raíz
- Apéndice 9 Declaraciones de posición
- Apéndice 10 Glosario
- Apéndice 11 BRCGS Participate
- Apéndice 12 Agradecimientos



DESARROLLADA Y PUBLICADA POR PRIMERA VEZ EN 1998

FECHA DE COMIENZO DE
CERTIFICACIONES:
01 FEB 2023

Todos los certificados emitidos antes de esta fecha
se registrarán por la 8.ª edición y serán válidos
durante el período especificado en el certificado.



PROPORCIONA UN SISTEMA DE TRABAJO
QUE AYUDA A LOS FABRICANTES A
PRODUCIR ALIMENTOS SEGUROS,
AUTÉNTICOS Y LEGALES, Y GESTIONAR
SU CALIDAD PARA SATISFACER LOS
REQUISITOS DE LOS CLIENTES



NOVEDADES DE LA 9na EDICIÓN

APLICABILIDAD INTERNACIONAL
CODEX ALIMENTARIUS 2020



AMPLIACIÓN DE OPCIONES DE AUDITORIAS
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN

FOMENTAR Y COMPRENDER LA
CULTURA DE SEGURIDAD DE LOS
PRODUCTOS



ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS
CENTRALES (AUDITORÍAS INTERNAS,
ANÁLISIS CAUSA RAÍZ, ACCIONES
PREVENTIVAS, GESTIÓN DE
INCIDENTES)

AMPLIA CONSULTA A PARTES
INTERESADAS Y PROBLEMAS
EMERGENTES EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA



MAYOR CLARIDAD PARA LOS
ESTABLECIMIENTOS QUE REALIZAN
CONVERSIÓN PRIMARIA DE ANIMALES
Y ELABORAN PIENSOS PARA
ANIMALES

CPIA

El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes

tasker
consultores

Blasper Consultores SRL



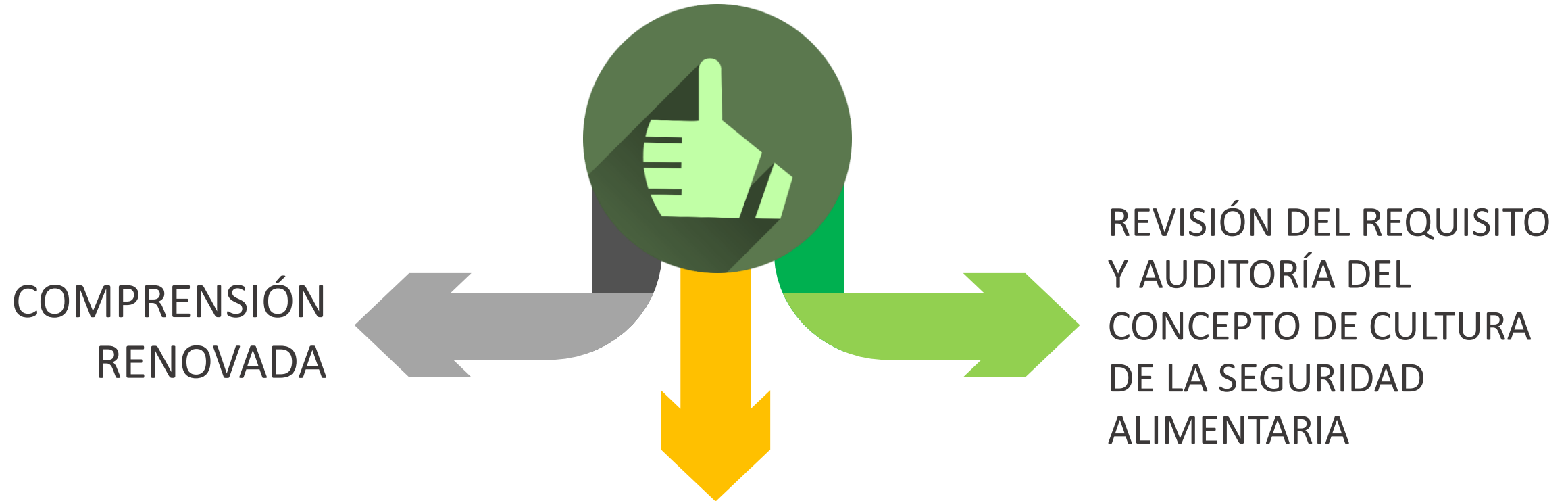
COHERENCIA CON OTROS ESTÁNDARES

Modificación de cláusulas
para reflejar las buenas
prácticas aprendidas de otros
estándares BRCGS





CULTURA DE SEGURIDAD EN EL PRODUCTO



REVISIÓN IMPORTANTE DEL REQUISITO 1.1.2




HACCP / PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA




BRCGS ED. 9



CODEX ALIMENTARIUS
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

 Organización Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
CXC 1-1969

Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020.
Correcciones editoriales en 2011.



El Consejo de los Profesionales del Agro, Alimentos y Agroindustria



Universidad Nacional de Quilmes



Blasper Consultores SRL



PROCESAMIENTO SUBCONTRATADO

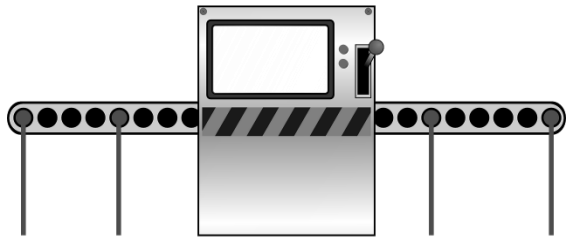


MUCHAS
CONSULTAS
RECIBIDAS

REQUISITOS
NUEVOS Y
REVISIONADOS



EQUIPO

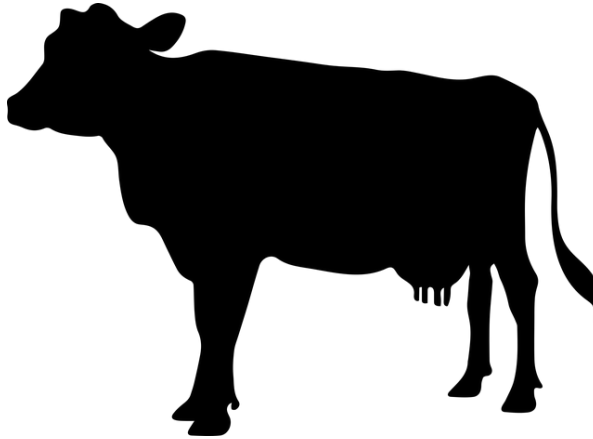


Hay un nuevo punto de referencia sobre el diseño higiénico de edificios y equipos de alimentos. Revisión completa de los requisitos existentes para el equipo y esto resultó en una **importante revisión de los requisitos del apartado 4.6.**





CONVERSIÓN PRIMARIA ANIMAL



En mayo de 2021, BRCGS publicó una declaración de posición sobre los requisitos adicionales para los sitios que realizan actividades con animales.

⇒ El grupo de trabajo acordó que el contenido de la declaración de posición debería incorporarse en el Estándar.



AUDITORÍAS



OPCIONES DE AUDITORÍAS AMPLIADAS

Programa de auditoría anunciada (con auditorías no anunciadas obligatorias cada tres años)

Programa de auditoría anunciada combinada (con auditoría no anunciada obligatoria cada tres años)

Programa de auditoría no anunciada



PRINCIPIOS DE LA NORMA

COMPROMISO DE LA GERENCIA



APLICACIÓN Y DESARROLLO DE
UN SISTEMA HACCP



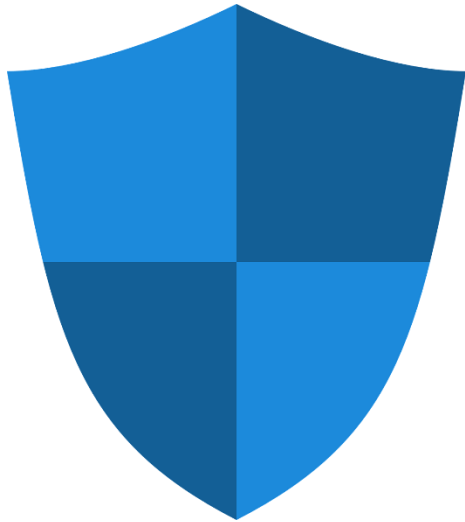
SISTEMA DE GESTIÓN



PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS



DECLARACIONES DE POSICIÓN



Durante la vida útil de una norma publicada, es posible que se solicite al comité de asesoría técnica (TAC) de BRCGS que revise la redacción de una cláusula o bien que brinde una interpretación sobre un requisito o detalle del protocolo.

La decisión tomada por el TAC se denomina declaración de posición.

Las declaraciones de posición son vinculantes en relación con el desarrollo de la auditoría y el proceso de certificación y son una extensión de la Norma.



SIN CAMBIOS

COFICICACIÓN DE REQUISITOS POR COLORES

Tabla 1 Clave de la codificación por colores de los requisitos

Auditoría de registros, sistemas y documentación	Green	
Auditoría de instalaciones de producción y buenas prácticas de fabricación	Yellow	
Requisitos evaluados en ambos	Green	Yellow



BENEFICIOS DE LA NORMA

La Norma afecta US\$ 800.000 millones en ventas de productos y, por ende, tiene un rol fundamental en el suministro de alimentos seguros

Permite abordar demandas de garantía de los consumidores y demostrar las mejores prácticas del sector fomentando el desarrollo de una cultura de seguridad de los productos

Ampliamente aceptada y requerida por muchos minoristas, fabricantes, empresas de ingredientes, organizaciones de servicios alimentarios y procesadores de materias primas de todo el mundo como parte de su proceso de aprobación de proveedores

Reducción de los costos por fallas

Cumplimiento acorde a los requisitos de GFSI y acreditación reconocida de la IAF

Mejora de la empresa a través de la mejora continua, análisis de causas raíz y los requisitos de auditoría interna, así como el acceso al paquete de servicios BRCGS



REQUISITOS FUNDAMENTALES, SIN CAMBIOS

Requisitos fundamentales

Dentro de la Norma, ciertos requisitos han sido designados «fundamentales». Estos están marcados con el término «FUNDAMENTAL» e irán acompañados del símbolo: ☆. Estos requisitos hacen referencia a los sistemas que son esenciales para la elaboración y aplicación de un programa eficiente de calidad y seguridad alimentaria. Los requisitos que se consideran «fundamentales» son:

- compromiso de la gerencia sénior y mejora continua (1.1)
- Plan de seguridad alimentaria: HACCP (2)
- auditorías internas (3.4)
- gestión de proveedores de materias primas y envasados, (3.5.1)
- acciones correctivas y preventivas (3.7)
- trazabilidad (3.9)
- diseño de las instalaciones, flujo de productos y separación (4.3)
- limpieza e higiene (4.11)
- gestión de alérgenos (5.3)
- control de las operaciones (6.1)
- control de etiquetado y envasado (6.2)
- Capacitación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento (7.1).

El incumplimiento de la declaración de intención de un requisito fundamental (p. ej., un incumplimiento grave) supone la no obtención de la certificación si dicho incumplimiento se detecta en la auditoría inicial, o bien el retiro de la certificación si se detecta en las auditorías subsiguientes. Esto requerirá una auditoría completa adicional para establecer que hay evidencia demostrable del cumplimiento.



REQUISITOS ADICIONALES

Requisitos adicionales

Los requisitos de la sección 1 a 7 se aplicarán a todas las operaciones con las siguientes excepciones:

- La sección 5.8 se aplica únicamente a establecimientos que fabrican, procesan o envasan alimentos para mascotas o piensos y la sección 5.9, únicamente a la conversión primaria animal
- En los casos en que los productos de un establecimiento requieran instalaciones de producción de alto riesgo, alto cuidado o alto cuidado del ambiente (según lo definido en el Apéndice 2 de la Norma), dichos requisitos se encuentran en la sección 8. Todo establecimiento que requiera instalaciones de alto riesgo, alto cuidado o alto cuidado del ambiente debe cumplir con los requisitos de la sección 8
- Cuando un establecimiento también manipule productos comercializados (es decir, productos alimentarios o materias primas que normalmente estarían bajo el alcance de la Norma y se almacenan en las instalaciones del establecimiento, pero no se fabrican, procesan, reelaboran ni envasan en el establecimiento auditado), el establecimiento puede optar por incluir estos productos en el alcance de la auditoría de BRCGS. Los requisitos para productos comercializados se detallan en la sección 9.



PRINCIPALES CAMBIOS POR CAPITULO





CAPÍTULO 1: COMPROMISO DE LA GERENCIA SÉNIOR

Declaración de intención (fundamental): Se incorpora Cultura

1.1.2

La gerencia sénior del establecimiento deberá definir y mantener un plan claro para el desarrollo y la mejora continua de una cultura de seguridad y calidad de los alimentos. El plan debe incluir medidas necesarias para lograr un cambio cultural positivo.

Este deberá incluir:

- actividades definidas que involucren a todas las secciones del establecimiento que tengan un impacto en la seguridad del producto, Como mínimo, estas actividades deberán diseñarse en torno a:
 - comunicación clara y honesta sobre la seguridad de los productos
 - capacitación
 - comentarios de los empleados
 - los comportamientos necesarios para mantener y mejorar los procesos de seguridad de los productos
 - mediciones de rendimiento sobre actividades relacionadas con la seguridad, autenticidad, legalidad y calidad de los productos
- un plan de acción que indique cómo se realizarán y medirán las actividades, y los plazos previstos
- una revisión de la eficacia de las actividades realizadas.

El plan deberá revisarse y actualizarse, al menos, en forma anual.



CAPÍTULO 1: COMPROMISO DE LA GERENCIA SÉNIOR

Declaración de intención (fundamental): Se incorpora Cultura

1.1.2

La gerencia sénior del establecimiento deberá definir y mantener un plan claro para el desarrollo y la mejora continua de una cultura de seguridad y calidad de los alimentos. El plan debe incluir medidas necesarias para lograr un cambio cultural positivo.

Este deberá incluir:

- actividades definidas que involucren a todas las secciones del establecimiento que tengan un impacto en la seguridad del producto, Como mínimo, estas actividades deberán diseñarse en torno a:
 - comunicación clara y honesta sobre la seguridad de los productos
 - capacitación
 - comentarios de los empleados
 - los comportamientos necesarios para mantener y mejorar los procesos de seguridad de los productos
 - mediciones de rendimiento sobre actividades relacionadas con la seguridad, autenticidad, legalidad y calidad de los productos
- un plan de acción que indique como se realizaran y mediran las actividades, y los plazos previstos
- una revisión de la eficacia de las actividades realizadas.

El plan deberá revisarse y actualizarse, al menos, en forma anual.



CAPÍTULO 1: COMPROMISO DE LA GERENCIA SÉNIOR

1.1.11

El gerente de producción u operaciones de más alto rango en el establecimiento deberá estar presente en las reuniones de apertura y cierre de la auditoría para certificación de la Norma.

Los gerentes de los departamentos correspondientes o sus subgerentes deben estar disponibles cuando se requiera su presencia durante la auditoría.

Un miembro del equipo de gerencia sénior en el establecimiento deberá estar disponible durante la auditoría para analizar la implementación efectiva del plan de cultura de seguridad y calidad de los alimentos.



CAPÍTULO 1: COMPROMISO DE LA GERENCIA SÉNIOR

1.1.11

El gerente de producción u operaciones de más alto rango en el establecimiento deberá estar presente en las reuniones de apertura y cierre de la auditoría para certificación de la Norma.

Los gerentes de los departamentos correspondientes o sus subgerentes deben estar disponibles cuando se requiera su presencia durante la auditoría.

Un miembro del equipo de gerencia sénior en el establecimiento deberá estar disponible durante la auditoría para analizar la implementación efectiva del plan de cultura de seguridad y calidad de los alimentos.



CAPÍTULO 1: COMPROMISO DE LA GERENCIA SÉNIOR

1.1.14 Cuando así lo requiera la normativa, el establecimiento deberá mantener los registros adecuados con las autoridades correspondientes. Se incorpora este requisito que antes estaba en 4.2.4.

2 Nuevos requisitos en 1.2

→ 1.2.3 El personal deberá estar al tanto de la necesidad de informar cualquier riesgo o prueba relacionada con un producto, equipo, envase o materia prima inseguros o que no se ajusten a las especificaciones a un gerente designado para resolver problemas que requieran acción inmediata.

→ 1.2.4 En caso de que el establecimiento no tenga los conocimientos adecuados entre sus empleados sobre seguridad, autenticidad, legalidad o calidad de los alimentos, se podrá utilizar recursos externos (p. ej. , consultores sobre seguridad alimentaria); no obstante, la gestión diaria de los sistemas de seguridad alimentaria seguirá siendo responsabilidad de la empresa.



CAPÍTULO 2: PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA HACCP

NUEVO REQUISITO

2.7.4 Cuando el control de un peligro de seguridad alimentaria determinado se logre mediante programas de prerrequisitos (ver sección 2.2) o medidas de control distintas de los PCC, esto se deberá declarar y se deberá validar la idoneidad del programa para controlar dicho peligro

2.12 Validación del plan de HACCP y establecimiento de los procedimientos de verificación (equivalente a Codex Alimentarius, paso 11, principio 6)

ACTUALIZACION A LA VERSIÓN 2020 DEL CODEX ALIMENTARIUS



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes



Blasper Consultores SRL



CAPÍTULO 3: SISTEMA DE GESTIÓN Y CALIDAD ALIMENTARIA

Auditoría interna, pequeños cambios, se destaca agregado al 3.4.4

Los resultados deberán notificarse al personal responsable de la actividad o área que se ha auditado. Deberán acordarse las acciones correctivas y los plazos para su implementación y deberá comprobarse su realización. En las reuniones de revisión de la gerencia, se revisará un resumen de los resultados.

Compras

3.5.1.6 ...“Cuando el proveedor no es el fabricante, envasador o consolidador de la materia prima (p. ej. , se compraron a través de un agente, intermediario o mayorista) y la aprobación depende de un cuestionario en lugar de una certificación o auditoría, la verificación del sistema de trazabilidad se deberá realizar en relación con el último fabricante, envasador o consolidador de la materia prima”...



CAPÍTULO 3: SISTEMA DE GESTIÓN Y CALIDAD ALIMENTARIA

SE ACLARA EXCEPCIONES AL PROCESO DE COMPRAS

ACLARACIÓN DE PROCESO SUBCONTRATADO

3.11.4: Retiro de producto “Luego, la empresa deberá brindar información suficiente para que el organismo de certificación evalúe los efectos del incidente sobre la continuación de la validez del certificado actual en el término de 21 días calendario. Como mínimo, deberá incluir acciones correctivas, análisis de causa raíz y un plan de acciones preventivas.”



CAPÍTULO 4: NORMAS RELATIVAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

MÁS DETALLE EN FOOD DEFENSE

4.3.1 El establecimiento deberá evaluar las zonas de riesgo de producción necesarias para los productos fabricados, procesados o envasados en el lugar, según las definiciones del Apéndice 2 de la Norma.

4.4.11 En los casos donde haya cortinas de tiras de plástico, estas deberán mantenerse en buen estado, limpias y bien colocadas (p. ej. , para evitar la entrada de pestes o para control de temperatura), y no deberán plantear un riesgo a la seguridad alimentaria.



CAPÍTULO 4: NORMAS RELATIVAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

MAS DETALLE EN EQUIPOS, POR EJEMPLO:

4.6.5 Los equipos que no se usan o que se sacan de servicio deberán limpiarse y almacenarse de modo que no presenten riesgos para el producto. Los equipos almacenados en áreas de producción y almacenamiento internas deberán mantenerse limpios. Los equipos que entren en contacto con alimentos que hayan sido almacenados pero no se utilicen a diario deberán limpiarse y, cuando sea necesario, desinfectarse antes de su uso.

4.6.7 Los equipos de carga de baterías no se deberán almacenar en zonas de productos abiertos (a menos que las baterías estén totalmente selladas o no requieran mantenimiento) ni donde exista un riesgo a los productos.



CAPÍTULO 4: NORMAS RELATIVAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

MAYOR DETALLE EN REQUISITO DE “OTROS CONTAMINANTES FÍSICOS”

4.9.6.2 Los equipos portátiles, artículos de oficina (como bolígrafos, lápices, etc.), **teléfonos móviles, tabletas y otros objetos similares** que se usen en zonas de productos abiertos deberán ser controlados por el establecimiento para minimizar el riesgo de contaminación física. El establecimiento puede considerar, por ejemplo:

- excluir artículos no aprobados
- restringir el uso a equipos aprobados por el establecimiento
- **verificar que los artículos de librería como bolígrafos estén diseñados sin partes externas pequeñas y puedan ser detectados por equipos de detección de cuerpos extraños, o usados en áreas designadas donde se evita la contaminación.**

⇒ **DETECTORES DE RAYOS X: DE HA REDACTADO UN REQUISITO ESPECÍFICO Y DETALLADO**



CAPÍTULO 4: NORMAS RELATIVAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

4.10.7.1 Deberán verificarse otros equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños, como separación gravitatoria, tecnología de lecho fluido o aspiradores, de acuerdo con las instrucciones y recomendaciones del fabricante. Deberán documentarse los controles.

4.11.8.2 Se deberán definir límites de control y acciones para el programa de monitoreo ambiental. La empresa deberá documentar la acción correctiva que se tomará cuando los resultados monitoreados indiquen que no se cumplió con un límite de control o cuando dichos resultados indiquen una tendencia creciente de resultados positivos (es decir, tendencia hacia un límite de control o acción).



CAPÍTULO 5: CONTROL DE PRODUCTOS

PEQUEÑOS AJUSTES EN DESARROLLO

ALÉRGENOS

5.3.7 Cuando se efectúe alguna declaración con respecto a la idoneidad de un producto alimentario para personas alérgicas o sensibles a algún alimento (**generalmente denominadas “hipersensibilidad alimentaria”**), el establecimiento se deberá cerciorar de que se haya validado plenamente que el proceso de producción cumple con la declaración y que su efectividad se verifica periódicamente. Esto deberá estar documentado.



CAPÍTULO 5: CONTROL DE PRODUCTOS

FRAUDE

5.4.1 En casos donde el personal participa en evaluaciones de vulnerabilidad, la persona o equipo responsable deberá comprender los posibles riesgos de fraude de los alimentos. Esto deberá incluir conocimientos de las materias primas utilizadas por el establecimiento y los principios de evaluaciones de vulnerabilidad.



CAPÍTULO 6: CONTROL DE PROCESOS

CONTROL DE OPERACIONES

6.1.7 Cuando un establecimiento manipule productos o materiales (p. ej. , subproductos de procesos de producción) que estén fuera del alcance de la auditoría, estos deberán controlarse para comprobar que no generen un riesgo a la seguridad, autenticidad o legalidad de los productos del alcance.



CAPÍTULO 8: ZONAS DE RIESGO DE PRODUCCIÓN

8.2.3 Cuando los establecimientos incluyan muros removibles como parte del diseño de la zona de alto riesgo o alto cuidado (p. ej. , para permitir el traslado ocasional de artículos grandes o equipos de mantenimiento especiales), deberán disponerse procedimiento para garantizar:

- que las paredes removibles estén bien apretadas
- que se maneje su uso
- que el movimiento de paredes esté autorizado y sea realizado únicamente por personal capacitado y autorizado
- que haya procedimientos de limpieza y reacondicionamiento, y se realicen antes de la producción

8.5.4 Si el establecimiento utiliza equipos de CIP, deberán ser para un área específica únicamente (es decir, equipos separados para zonas de alto riesgo, alto cuidado y otras zonas de producción) o el sistema de CIP deberá diseñarse y controlarse de modo que no presente un riesgo de contaminación para la zona de alto riesgo o alto cuidado (es decir, controlar la dirección de flujo de áreas de alto riesgo/alto cuidado a zonas de bajo riesgo y evitar así el reciclado o reutilización de soluciones de enjuague de una zona en otra).



COMENTARIOS FINALES

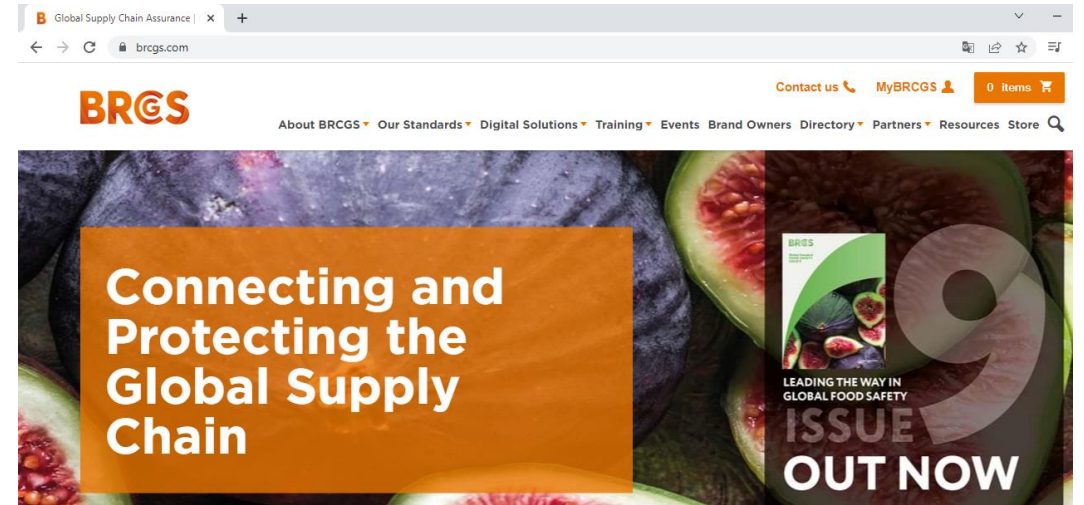
La publicación de la nueva versión de la norma, BRCGS V9, tuvo lugar el mes de **agosto de 2022** y comienza a auditarse el **1 de febrero de 2023**.

BRCGS

Global Standard
FOOD SAFETY
9.ª edición
versión en español



www.BRCGS.com



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes

tasker
consultores

Blasper Consultores SRL

9no SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



GRACIAS POR TU PARTICIPACIÓN

tasker consultores 20 AÑOS
BLASPER CONSULTORES SRL