CURSO: “Interpretación de la Norma BRCGS Food Safety v.9”

Otecinnovachile Spa.

Objetivos del curso:

Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de aplicar las herramientas necesarias que permiten:

- ✔ **Interpretar el sistema de inocuidad alimentaria en base a una correcta identificación de los requisitos normativos contenidos en la Norma BRCGS Food Safety v.9. Adema de implementarla para armonizar, regular y unificar los criterios necesarios para garantizar alimentos seguros y de la mejor calidad.**

Otecinnovachile Spa.

UNIDAD 1

REQUISTOS DE BRCGS FOOD SAFETY

REQUISITOS

Autoevaluación del cumplimiento de la norma

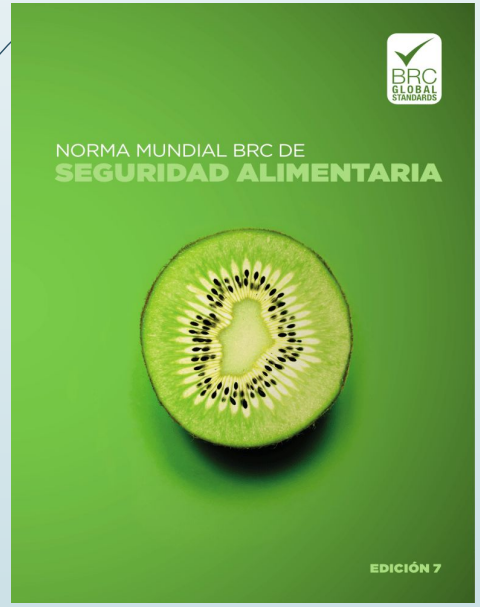
Es fundamental evaluar al establecimiento en relación con la edición vigente de la Norma y las declaraciones de posición actuales, que se encuentra en el sitio web de BRCGS.

La norma debe leerse, comprenderse y la empresa debe realizar una autoevaluación preliminar con base en la Norma para prepararse para la auditoría. La empresa debe abordar cualquier área que requiera mejora para cumplir con los requisitos y evitar que se detecte una no conformidad en la auditoría.

La información, orientación y capacitación para garantizar el cumplimiento de la Norma, incluida una **herramienta de autoevaluación** que se puede descargar, está disponible en el **sitio web de BRCGS**.

LISTAS DE VERIFICACIÓN

https://www.brcgs.com/our-standards/food-safety/help-and-guidance/



Global Standard Food Safety, Issue 9

F904d: Auditor Checklist & Site Self-Assessment Tool

Welcome to the BRCGS Auditor Checklist & Site Self-Assessment tool

We hope that you will find this useful when preparing your site for an audit against the BRCGS Global Standard for Food Safety, Issue 9.

How to use the BRCGS Auditor Checklist & Site Self-Assessment tool?

This tool is designed to help you assess your operation against the requirements of the Standard and help prepare you for your certification audit.

The checklist covers each of the requirements of the Standard and may be used to check your site's compliance with each of these requirements. The checklist also allows you to add comments or identify areas of improvement in the empty boxes provided at the end of each section.

While we hope that this tool is useful in helping you prepare for your audit it should not be considered as evidence of an internal audit and will not be accepted by auditors during an audit.

Jornada 6

REQUISITOS

- Cada sección o subsección principal de los requisitos de la Norma comienza con una **declaración de intenciones**. Esto forma parte de la auditoría y todas las empresas deben cumplir con las declaraciones de intenciones.

- El incumplimiento de la declaración de intenciones de un requisito fundamental (es decir, una NC grave) conduce a la no certificación en una auditoría inicial o a la retirada de la certificación en auditorías posteriores.

- Codificación por colores de los requisitos:

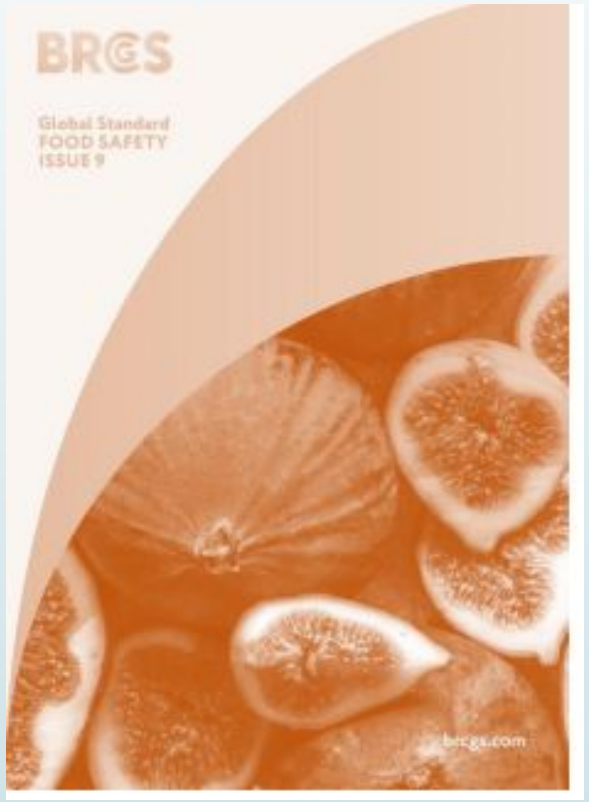
Auditoría de las instalaciones de producción y buenas prácticas de fabricación	
Auditoría de registros, sistemas y documentación	
Requisitos evaluados en ambos	

Jornada 6

REQUISITOS
ESPECIFICOS BRC Versión 9

CLAUSULAS FUNDAMENTALES

- Compromiso del equipo directivo y mejora continua **(1.1)**
- Plan de seguridad alimentaria: APPCC **(2)**
- Auditorías internas **(3.4)**
- Gestión de Proveedores de materias primas y envasado **(3.5.1)**
- Medidas correctivas y preventivas **(3.7)**
- Trazabilidad **(3.9)**
- Diseño de las instalaciones, flujo de productos y segregación **(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)**



Jornada 6

Requisitos Adicionales

- Requisitos de **secciones 1-7** se aplican a **todas las operaciones.**
- Establecimientos con instalaciones de **alto riesgo, alto cuidado o cuidado especial a temperatura ambiente**, debe cumplir **sección 8**.
- Cuando se manipulen **productos mercadeados** (comercializados), deben cumplir los requisitos adicionales de **sección 9.**

Jornada 6

REQUISITOS

- COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO
- PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA - APPCC
- SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
- NORMAS RELATIVAS A LAS INSTALACIONES
- CONTROL DEL PRODUCTO
- CONTROL DEL PROCESO
- PERSONAL

Jornada 6

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Compromiso del Equipo Directivo

El **EQUIPO DIRECTIVO** de la empresa debe demostrar que ha adquirido el pleno compromiso de implementar los requisitos de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Compromiso del Equipo Directivo

La empresa debe disponer de una **política documentada** en la que se declare la intención de la empresa de cumplir con la obligación de fabricar productos seguros y legales conformes a los requisitos de calidad que se especifiquen, y también debe asumir su responsabilidad frente a sus clientes.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Compromiso del Equipo Directivo

La empresa debe disponer de una **política documentada** en la que se declare la intención de la empresa de cumplir con la obligación de fabricar productos seguros y legales conformes a los requisitos de calidad que se especifiquen, y también debe asumir su responsabilidad frente a sus clientes.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Compromiso del Equipo Directivo

Definir un plan para impulsar el desarrollo y la mejora continua de una cultura de calidad y seguridad de los alimentos:

- Actividades definidas en las que intervengan todas las áreas del establecimiento que tengan influencia en la seguridad de los productos
- Un plan de acción que indique cómo se realizarán y se medirán las actividades, así como los plazos previstos.
- Un análisis de la eficacia de las actividades realizadas.

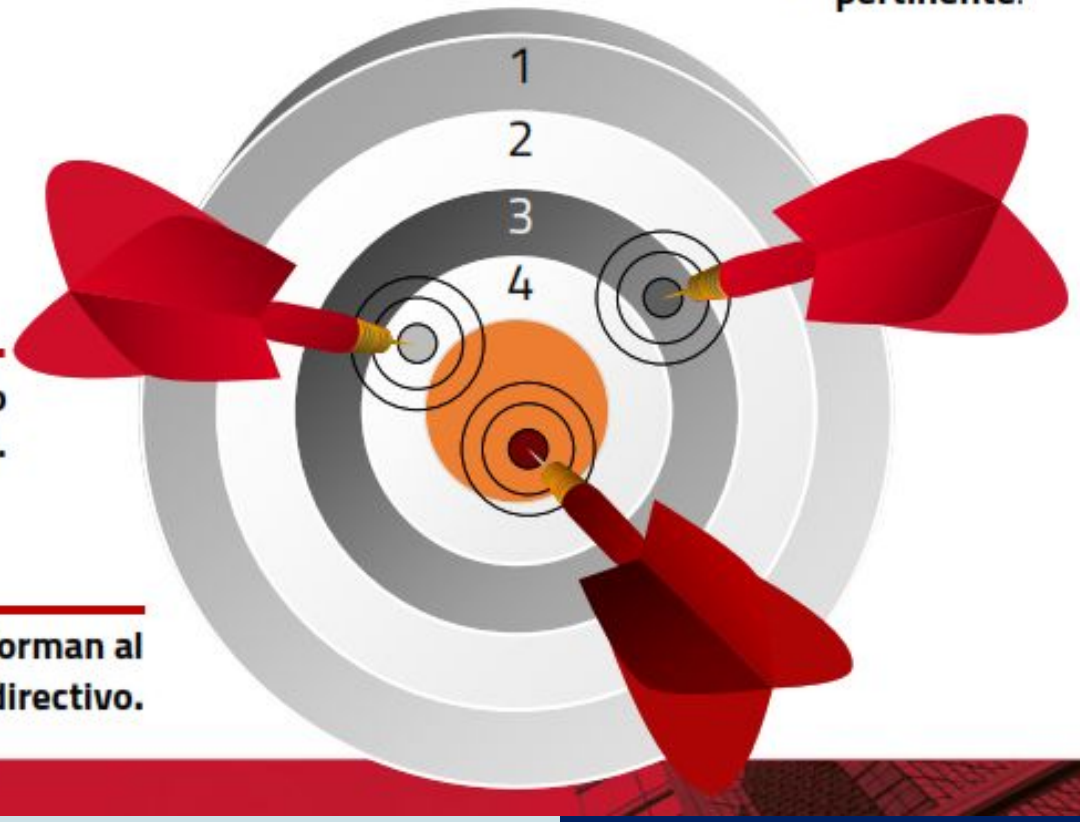
Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Compromiso del Equipo Directivo

Se comunican de manera clara al personal pertinente.

LOS OBJETIVOS...



Se documentan e incluyen metas o medidas claras para alcanzarlos.

Se verifican y los resultados se informan al menos trimestralmente al equipo directivo.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Compromiso del Equipo Directivo

- Participación en las **reuniones de revisión del sistema por la dirección**, donde se recopila toda la información del sistema, se analiza y se toman decisiones para la mejora de la calidad, la legalidad y la seguridad del producto.

- Las actas de las reuniones tienen que **documentarse y utilizarse para revisar los objetivos.**

EQUIPO DIRECTIVO

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Compromiso del Equipo Directivo

- **Programa de reuniones** demostrable que permita poner los problemas de seguridad, legalidad, integridad y calidad de los alimentos en conocimiento del equipo directivo.

- Estas **reuniones** deben celebrarse al menos **una vez al mes**.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Compromiso del Equipo Directivo

Es importante que los empleados sean conscientes de sus responsabilidades y, si disponen de instrucciones de trabajo para **actividades concretas**, se debe demostrar que el trabajo se realiza conforme a ellas y disponen de **LA DOCUMENTACIÓN**.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Compromiso del Equipo Directivo

- Sistema de información confidencial, que permita al personal comunicar problemas relacionados con la seguridad, integridad, calidad y legalidad del producto.
- Deberá proporcionarse los recursos humanos y financieros necesarios para que la producción de alimentos sea segura y conforme a los requisitos de esta Norma.
- Informado de: avances científicos y técnicos; normas de conducta; nuevos riesgos para la autenticidad de las materias primas; legislación pertinente en el país destino.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Compromiso del Equipo Directivo

- Ejemplar norma BRCGS
- Seguimiento a auditorias de certificación anunciadas
- Participación en las reuniones de apertura y durante la auditoria
- Causa y respuesta de no conformidades de auditoria anterior
- Uso de logotipo de BRC Blobal Standards

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Compromiso del Equipo Directivo

- ESTRUCTURA ORGANIZATIVA
- ORGANIGRAMA
- RESPONSABILIDADES
- MATRIZ DE RESPONSABILIDADES
- PERSONAL CONSCIENTE DE SUS ACTIVIDADES

Jornada 6

Plan de Seguridad Alimentaria: HACCP

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

El plan de seguridad alimentaria de la empresa deberá basarse en un sistema **APPCC,** en los principios APPCC del ***Codex Alimentarius.***

Jornada 6

CODEX ALIMENTARIUS 1:
DESARROLLO PLAN APPCC

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

- Plan APPCC desarrollado por un **equipo multidisciplinario** de seguridad alimentaria.
- Los miembros del equipo deben estar **correctamente formados**: conocimientos específicos sobre APPCC, conocimientos relevantes del producto, el proceso y los peligros asociados.
- Necesario nombrar un representante que será el **líder del equipo**, que tiene que estar cualificado y debe poder demostrar que tiene una **formación y una experiencia** adecuadas con respecto al APPCC.

Jornada 6

PREREQUISITOS

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

Es imprescindible que los programas de prerrequisitos que se encuentren implementados para realizar el análisis de peligros.

- Limpieza y desinfección.
- Control plagas.
- Programas de mantenimiento de edificios y equipos.
- Requisitos de higiene personal.
- Formación de personal.
- Compras.
- Transporte.
- Procesos para prevenir la contaminación cruzada.
- Control de alérgenos.

Jornada 6

CODEX ALIMENTARIUS 2:
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

- El equipo de seguridad alimentaria del APPCC es quien se ocupa de **definir los productos y procesos específicos** que son objeto del plan APPCC, definiendo claramente el alcance del plan para focalizar su aplicación.
- Antes de comenzar el análisis de peligros es necesario **recopilar toda la información** necesaria.
- Esta información tiene que estar **recopilada, conservada, documentada y actualizada**.

Jornada 6

CODEX ALIMENTARIUS 3:
USO PREVISTO DEL PRODUCTO

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

- Es muy importante hacer una **descripción del uso** que el cliente pretende dar el producto.
- Se deben tomar en cuenta los **grupos de consumidores** objetivo de consumo del producto, incluyendo la idoneidad del producto para grupos vulnerables de la población.
- Puede que haya algunos **grupos de consumidores sensibles** que pudieran ser afectados por el producto, como por ejemplo ancianos, niños o personas que sufran alergias.

Jornada 6

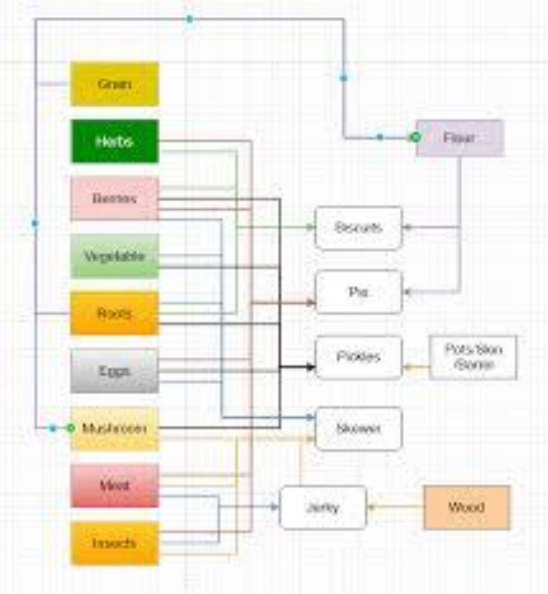
CODEX ALIMENTARIUS 4:
DIAGRAMA DE FLUJO

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

Antes del comienzo del análisis de peligros es necesario disponer de un **diagrama de flujo** para cada producto, categoría de productos o proceso.

Estos diagramas de flujo tienen que incluir **todos los aspectos de las operaciones** del proceso alimentario que comprende el APPCC, desde la selección de materias primas hasta el procesado, almacenamiento y distribución; y otros aspectos.



Jornada 6

CODEX ALIMENTARIUS 5:
VERIFICACIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

Es el **equipo APPCC** quien tiene que hacer una verificación de la precisión de estos, al menos anualmente.

Jornada 6

CODEX ALIMENTARIUS 6, PRINCIPIO 1:
ANÁLISIS DE RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

El equipo debe confirmar el alcance del plan APPCC, y, dentro de ese alcance, identifican y registran todos los **riesgos potenciales** que razonablemente cabe esperar que se produzcan en cada etapa con respecto al producto, el proceso y las instalaciones

Ya identificados los riesgos, el equipo de seguridad alimentaria del APPCC tiene que proponer las **medidas de control** necesarias para prevenir, eliminar o reducir el peligro hasta unos niveles aceptables. Se puede considerar la posibilidad de emplear más de una medida de control.

Jornada 6

CODEX ALIMENTARIUS 7, PRINCIPIO 2:
PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (PCC)

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

Una vez que el equipo de seguridad alimentaria del APPCC conoce los peligros que deben ser considerados, se deben revisar los puntos de control para **identificar aquellos que resulten críticos**.

Los puntos críticos (PCC) son aquellos que son necesarios para prevenir, eliminar o reducir un peligro para la seguridad alimentaria hasta unos niveles aceptables.

Jornada 6

CODEX ALIMENTARIUS 8, PRINCIPIO 3:
LÍMITES PARA LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

En este punto de la elaboración del plan APPCC ya tenemos **determinados los PCC para cada fase del proceso o de elaboración** del producto.

A cada uno de ellos hay que asignarle **límites críticos** apropiados que son los que van a determinar claramente si el proceso está o no bajo control, y si es probable que el producto terminado presente un nivel de peligro para la seguridad alimentaria superior al que se ha definido como aceptable.

El equipo de seguridad alimentaria debe validar cada PCC.

Jornada 6

CODEX ALIMENTARIUS 9, PRINCIPIO 4:
VIGILANCIA DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

Una vez establecidos los límites críticos, el equipo de seguridad alimentaria del APPCC establece un **sistema de vigilancia** para cada PCC que garantice el cumplimiento de los límites críticos.

La cuestión es que cada PCC debe estar bajo control. Un sistema de vigilancia tiene que permitir detectar cuándo un PCC está fuera de control y, siempre que sea posible, tiene que proporcionar información a tiempo para que se puedan adoptar acciones correctivas.

Jornada 6

CODEX ALIMENTARIUS 10:
PRINCIPIO 5: ACCIONES CORRECTIVAS

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

Continuando con la elaboración del plan APPCC, el equipo de seguridad alimentaria tiene que **especificar y documentar las acciones correctivas** que se van a adoptar en caso de que los resultados indiquen que no se cumple un límite de control o que existe una tendencia clara hacia la pérdida de control.

Jornada 6

CODEX ALIMENTARIUS 11:
PRINCIPIO 6: LA VERIFICACIÓN

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

Para realizar la **verificación** se puede realizar:

- Auditorías internas.
- Revisión de los registros en los casos en los que se hayan excedido los límites aceptables.
- Revisión de las reclamaciones presentadas por las autoridades pertinentes o los clientes.
- Revisión de los incidentes relacionados con la retirada o recuperación de un producto.

Los resultados se deben verificar y se comunican al equipo de seguridad alimentaria del APPCC.

Jornada 6

CODEX ALIMENTARIUS 12:
PRINCIPIO 7: DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

Todo lo anterior tiene que estar controlado a través de un **sistema de documentación y conservación de registros** que tiene que ser adecuado para permitir a la empresa asegurar la implantación y mantenimiento de los controles del APPCC, incluido el programa de prerrequisitos.

Jornada 6

REVISIÓN DEL PLAN APPCC

REQUISITOS DE LA NORMA

Plan de seguridad alimentaria: **APPCC**

La última parte de los requisitos de la **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC** en este apartado se refiere a que el equipo de seguridad alimentaria del APPCC debe revisar el plan APPCC y el programa de prerrequisitos al menos anualmente y antes de que se produzca ningún cambio que pueda afectar a la seguridad de los productos.

Tras la realización de la **revisión del APPCC**, se incorporan los cambios oportunos resultantes al plan APPCC y/o al programa de prerrequisitos, estando estos cambios totalmente documentados y validados

Jornada 6

Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

- Manual de calidad y seguridad alimentaria.
- Control de la documentación.
- Cumplimiento y mantenimiento de registros.
- Auditoría interna.
- Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas
- Especificaciones
- Acciones correctivas y preventivas.
- Control de producto no conforme
- Trazabilidad
- Gestión de reclamaciones.
- Gestión de incidentes, retiro de productos y recuperación de productos.
- Comunicación y orientación al cliente.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

Manual de calidad y seguridad alimentaria.
Control de la documentación.
Cumplimiento y mantenimiento de registros.

La Norma BRC, se apoya en un sistema documental.
Los documentos de un sistema de gestión de la calidad, legalidad y seguridad alimentaria son los siguientes:

- Manual de calidad.
- Declaraciones documentadas de la Política de calidad y seguridad alimentaria.
- Procedimientos y manuales documentados.
- Instrucciones.
- Especificaciones.
- Registros.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

Auditoría interna.

La organización debe **planificar y llevar a cabo auditorías internas** de su sistema de gestión de la calidad, seguridad y legalidad de los productos alimenticios.

EL OBJETIVO DE LAS AUDITORÍAS ES COMPROBAR QUE:

- El sistema se ha implementado de forma eficaz.
- Es conforme con los requisitos de la norma y del propio sistema.

Las auditorías deben programarse; su frecuencia y alcance deben establecerse teniendo en cuenta los riesgos asociados a la actividad.

ALCANCE DE LAS AUDITORIAS:

- El plan de inocuidad alimentaria o APPCC
- Programas prerrequisitos
- Planes de defensa alimentaria y prevención del fraude alimentario
- Procedimientos para cumplir la norma.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

APROBACIÓN Y SEGUIMIENTO de proveedores y materias primas.

La planta debe de disponer de un **sistema eficaz de aprobación y seguimiento de proveedores** para garantizar que cualquier riesgo potencial procedente de materias primas (incluyendo el envase) que pueda afectar la seguridad, la autenticidad, la legalidad y la calidad del producto final se comprenda y gestione.

ESTE DEBE TOMAR EN CONSIDERACIÓN LA POSIBILIDAD DE:

- Contaminación por alérgenos.
- Riesgos de cuerpos extraños.
- Contaminación microbiológica.
- Contaminación química.
- Contaminación cruzada de variedades o especies
- Sustitución o fraude.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

PROCEDIMIENTOS DE ACEPTACIÓN, SEGUIMIENTO Y GESTIÓN de Materias Primas y Material de Envasado

PROCEDIMIENTO PARA LA ACEPTACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ENVASES:

- Muestreo y análisis de productos
- Inspección visual a la recepción
- Certificados de análisis
- Certificado de conformidad

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

GESTIÓN DE PROVEEDORES DE SERVICIOS

Procedimiento para aprobación y el seguimiento de proveedores de servicios.

- Control de plagas
- Servicio de lavandería
- Control de limpieza
- Contrata de reparación y mantenimiento de equipos
- Transporte y distribución
- Almacenamiento de ingredientes, envases o productos
- Envase de productos fuera de establecimiento
- Pruebas en laboratorios
- Servicios de catering
- Gestión de residuos

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

GESTIÓN DE PROCESADO EXTERNALIZADO

Procesos subcontratados aprobados y supervisados:

- Trazabilidad
- Certificación conforme a la Norma Mundial BRC aplicable
- Norma GFSI equiparable
- Auditorias de proveedores
- Inspección y pruebas

La frecuencia y los métodos de inspección y prueba dependerán de la evaluación de riesgos.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

ESPECIFICACIONES.

Dentro de los requisitos de la **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC**, se establecen las especificaciones para las materias primas, envases y cualquier otro producto o servicio que pueda afectar la integridad del producto terminado.

Las especificaciones deben revisarse siempre que hay un cambio en los productos (ingredientes, método de procesamiento) o cada tres años, debe registrarse la fecha de revisión y aprobación de cualquier cambio.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.

En este apartado, la **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC** recoge los requisitos para la documentación de las acciones correctivas.

Se deben establecer procedimientos para realizar el **análisis de causa – raíz**, así como establecer **responsables** para la implementación y validación de las acciones.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

CONTROL DE PRODUCTO NO CONFORME.

Se debe establecer un procedimiento que contenga los lineamientos para este tratamiento, mediante la **identificación de estos productos que no cumplen con las especificaciones.**

- **Comunicar**
- **Identificar**
- **Almacenar**
- **Análizar y toma de decisión**
- **Registrar**
- **Destruir**

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

TRAZABILIDAD.

Debe existir un método adecuado para **garantizar la trazabilidad**, la identificación de las materias primas, incluyendo los materiales de envasado primario y cualquier otro material de envasado relevante, auxiliares de procesamiento, productos intermedios/semiprocesados, materiales parcialmente utilizados, productos terminados.

Así como la importancia de que los proveedores cuenten con un sistema de trazabilidad efectivo que pueda ser comprobado, a través de auditorías o cuestionarios.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

GESTIÓN DE RECLAMACIONES.

Todas las reclamaciones deben ser registradas e investigadas.

Si se produce un aumento significativo de las reclamaciones o quejas graves, se utiliza el **procedimiento de acciones correctivas**, con la finalidad de encontrar la causa raíz y efectuar mejoras en la seguridad, legalidad y calidad de los productos y para evitar que se vuelvan a producirse.

Jornada 6

REQUISITOS DE LA NORMA

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

GESTIÓN DE INCIDENTES, RETIRO DE PRODUCTOS Y RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS.

En este apartado, la **Norma BRC** recoge los lineamientos para el manejo de la gestión de incidentes, retiro de productos y recuperació de productos.

La planta tiene conocimiento del incidente, se procede a formar el equipo de crisis que será el encargado de coordinar todas las actuaciones y el equipo de seguridad alimentaria.

Los pasos a seguir en los casos de emergencia alimentaria son:

- Determinar el producto que ha generado el incidente, lote y localización donde se ha detectado e identificar el problema que lo ha ocasionado.
- Emplear el sistema de trazabilidad en el sentido que proceda para tratar de identificar productos afectados, clientes, puntos de venta, etc.

Jornada 6

FIN DE JORNADA 6
Otecinnovachile Spa.