

## Reportes de verificación

### F03-Verificación documental del sistema HACCP

Rev. 1.0

<b>Establecimiento:</b>	PESCAPECES S.A	<b>Registro:</b>	INP-032-11
<b>Oficiales de Verificación:</b>	LILIANA CHAVEZ	<b>Representante del Establecimiento:</b>	Alvaro Buitriago
<b>Fecha de comienzo:</b>	09/08/2022	<b>Fecha de finalización:</b>	09/08/2022
<b>Referencias usadas:</b>			

**NC= No Conformidad CP= Conformidad Parcial C=Conformidad A=Aprueba NA= No aprueba**

<b>Observaciones</b>	NC	CP	C	A/ NA	<b>Comentarios</b>
	0	1-2	3		
<b>1. Descripción del sistema</b>					
1.1 Existe descripción general de las operaciones y de su manejo.			3		
1.2 Se identifican potenciales variaciones en personal y procesos		2			variación de personal
1.3 Compromiso. Escrito de la gerencia en la implementación y apoyo del plan.			3		
1.4 Grupo de Gestión Responsabilidades documentadas y actualizadas.		2			Actualizar
1.5 Grupo de Gestión. Calificaciones y experiencia demostradas		2			Mejorar Capacitación al personal
1.6 Grupo de Gestión. Referencias y recursos utilizados en el desarrollo			3		
1.7 Personal. Informado acerca de los objetivos y requerimientos de HACCP		2			Mejorar
<b>2. Descripción del (los) Producto (s)</b>					
2.1 Descripción clara y objetiva			3		
2.2 Incluye origen y especificaciones de la materia prima			3		
2.3 Incluye empaquetado, distribución, condiciones de almacenado.					No aplica
2.4 Incluye aditivos y/o ingredientes en el producto final.			3		
<b>3. Usuarios y consumidores</b>					



## Reportes de verificación

3.1 Identificados e incluye consumidores sensibles de ser necesario			3		
3.2 Incluye información de , almacenamiento y utilización			3		
<b>4. Especificaciones de Proceso</b>					
4.1 Flujogramas incluyen cada etapa del proceso y/o categorías de productos			3		
4.2 Confirmación positiva del flujograma por seguimiento de producción			3		
<b>5. Análisis de Peligros</b>					
5.1 Incluye peligros F, Q y M (Peligros físicos, químicos y microbiológicos) asociados a las especies procesadas			3		
5.2 Incluye peligros F, Q y M asociados a cada etapa del proceso.			3		
5.3 Los peligros fueron evaluados en base a su severidad y su probabilidad			3		
5.4 Incluye referencias bibliográficas y recursos utilizados en el análisis			3		
5.5 Identifica medidas preventivas de control para cada riesgo relevante			3		
<b>6. Determinación de los PCC</b>					
6.1 La Identificación es consistente con los peligros identificados			3		
6.2 Identifica medidas preventivas relevantes para PCC			3		
<b>7. Adopción de Límites Críticos</b>					
7.1 Determinados para cada PCC			3		
7.2 Asociados a un parámetro medible de manera simple y rutinaria.			3		
7.3 LC realistas y basados en evidencia formal y referencias bibliográficas			3		
<b>8. Monitoreo de PCC</b>					
8.1 Las responsabilidades están documentadas para cada PCC.			3		
8.2 Incluyen: qué, quién, cuándo, y cómo se monitorearán los PCC			3		
8.3 Incluye registros de la operación y capacitación de los operadores		1			Falta Capacitación del personal



## Reportes de verificación

9. Medidas Correctivas				
9.1 Las responsabilidades y medidas están documentadas para cada PCC.			3	
9.2 Relacionadas con desviación de los LC			3	
9.3 Incluyen: qué, quién, cuándo y cómo se tomarán las medidas			3	
9.4 Son realistas, efectivas e incluyen el destino del producto afectado.			3	
9.5 Incluyen medidas o acciones para evitar la re-ocurrencia.			3	
10. Procedimientos de Verificación				
10.1 Los procedimientos están documentados para cada PCC			3	
10.2 Incluyen: que, quien, cuando y como se verificara			3	
10.3 Incluyen análisis de producto final y calibraciones de equipos e instrumentos		2		Actualizar calibración
11. Registros y Documentación				
11.1 Los registros están documentados para cada componente del plan.		1		Falta Registro de elaboración de Salmuera
11.2 Incluyen: quien, cuando y donde se completaran y almacenaran.			3	
11.3 Se incluyen tiempo de permanencia de los registros			3	
11.4 Incluye compromiso, ejecución y registros de una revisión anual del plan			3	

<b>Comentarios generales:</b>	Verificación Oficial Regulatoria 2022
<b>Calificación:</b>	
* Total de puntos posibles	117
=	
$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(108)}{117} \times 100 = 92$	
<b>Equivalencias:</b>	
90 - 100 CONFORMIDAD	80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL ≤ 79 NO CONFORMIDAD
<b>Nota: Los resultados se expresaran con dos cifras significativas</b>	
<b>Evaluación de Conformidad del Establecimiento:</b>	<b>CONFORMIDAD</b>



## Reportes de verificación

LILIANA CHAVEZ

---

Verificador

---

Representante



## Reportes de verificación

### F04-Verificación de la aplicación del plan HACCP y su performance

Rev. 1.0

<b>Establecimiento:</b>	PESCAPECES S.A	<b>Registro:</b>	INP-032-11
<b>Oficiales de Verificación:</b>	LILIANA CHAVEZ	<b>Representante del Establecimiento:</b>	Alvaro Buitriago
<b>Fecha de comienzo:</b>	09/08/2022	<b>Fecha de finalización:</b>	09/08/2022
<b>Referencias usadas:</b>			

**NC= No Conformidad CP= Conformidad Parcial C=Conformidad A=Aprueba NA= No aprueba**

<b>Observaciones</b>	NC	CP	C	A/ NA	<b>Comentarios</b>
	0	1-2	3		
<b>1. Modificaciones y cambios</b>					
1.1 Existen nuevos procesos, productos y/o modificaciones al plan ya evaluado					No aplica
1.2 Han sido estas modificaciones comunicadas.			3		
1.3 La lista del equipo del plan HACCP se encuentra actualizada			3		
1.4 Existen nuevos planes HACCP					No aplica
<b>2. Registros y Documentación</b>					
2.1 Registros están presentes en sus zonas de uso y actualizados.		2			Falta Registro de Salmuera
2.2 Registros son llenados con la frecuencia indicada en el plan.		2			Mejorar control de registros de maquinas
2.3 Existe control de los errores y omisiones en los registros.			3		
2.4 Registros pueden ser trazados hasta la fecha de la última verificación de la Autoridad Competente.		2			Falta registro de elaboración de salmuera
<b>3. Gestión del Plan</b>					
3.1 Medidas preventivas seguidas y verificables			3		
3.2 Procedimientos de monitoreo para cada PCC, seguidos y verificables			3		
3.3 Frecuencia de monitoreo adecuada para asegurar control de PCC in situ.			3		



## Reportes de verificación

3.4 Medidas correctivas seguidas y verificables			3	
3.5 Medidas de verificación interna seguidas y verificables			3	mejorar
<b>4. Equipos e instrumentos</b>				
4.1 Registros de calibración actualizados			3	

**Comentarios generales:** Verificación Oficial Regulatoria 2022

**Calificación:**

\* Total de puntos posibles = 36

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(33)}{36} \times 100 = 92$$

**Equivalencias:**

90 - 100 CONFORMIDAD      80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL      ≤ 79 NO CONFORMIDAD

**Nota: Los resultados se expresaran con dos cifras significativas**

**Evaluación de Conformidad del Establecimiento: CONFORMIDAD**

LILIANA CHAVEZ

Verificador

Representante



## Reportes de verificación

### F08-Verificación de condiciones y sistemas en embarcaciones de alta mar

Rev. 1.0

<b>Nombre del barco:</b>	B/P PACIFIC TUNA	<b>Registro/Código:</b>	INP-032-11
<b>Permiso de pesca:</b>	P-04-00942	<b>Arte de pesca</b>	Red de Cerco
<b>No. de Matrícula:</b>	P-04-00942	<b>Representantes del Armador:</b>	Wilfrido Almeida
<b>Oficial(es) de Verificación:</b>	LILIANA CHAVEZ	<b>Representante de Empresa:</b>	Alvaro Buitriago
<b>Fecha de Verificación:</b>	09/08/2022	<b>Puerto de Verificación:</b>	Puerto Marginal

**NC= No Conformidad CP= Conformidad Parcial C=Conformidad A=Aprueba NA= No aprueba**

<b>Construcción y materiales</b>	NC	CP	C	A/ NA	<b>Comentarios</b>
	0	1-2	3		
<b>1. Superficies de contacto</b>					
1.1 Diseñadas, construidas y mantenidas permitiendo fácil limpieza y higiene (Incluye herramientas de trabajo, eviscerado, palas para hielo, tamaño y condición de los pozos, zonas de estiba de hielo,			3		
1.1 Diseñadas, construidas y mantenidas permitiendo fácil limpieza y higiene (Incluye herramientas de trabajo, eviscerado, palas para hielo, tamaño y condición de los pozos, zonas de estiba de hielo,			3		
1.2 Minimizan la potencial contaminación de los productos.			3		
1.2 Minimizan la potencial contaminación de los productos.			3		
1.3 Sentina no permite contaminación cruzada con productos 2(Drenaje de agua de deshielo a sentina no permite entrada de hidrocarburos ni contaminación de las letrinas)			3		
1.3 Sentina no permite contaminación cruzada con productos 2(Drenaje de agua de deshielo a sentina no permite entrada de hidrocarburos ni contaminación de las letrinas)			3		
1.4 Condición general del area de mantenimiento de la materia prima. Mantenimiento de bodegas y cubas.		2			Mejorar Condiciones
1.4 Condición general del area de mantenimiento de la materia prima. Mantenimiento de bodegas y cubas.		2			Dar mantenimiento a bocas de cubas
<b>2. Limpieza e Higiene</b>					
2.1 Condiciones generales de limpieza e higiene.		2			Mejorar orden y limpieza en parque de pesca
2.1 Condiciones generales de limpieza e higiene.			3		mejorar orden
2.2 Existencia de un Protocolo de limpieza y desinfección (registros)			3		
2.2 Existencia de un Protocolo de limpieza y desinfección (registros)			3		
<b>3. Manejo de plagas y pestes</b>					
3.1 Ausencia de insectos, roedores y animales domésticos			3		
3.1 Ausencia de insectos, roedores y animales domésticos			3		
3.2 Existe un instructivo y registros de desratizaciones y control de plagas y pestes		2			Actualizar

## Reportes de verificación

3.2 Existe un instructivo y registros de desratizaciones y control de plagas y pestes		2		Actualizar fumigación
<b>4. Uso de agua y hielo</b>				
4.1 Agua usada originada de una fuente verificable en términos de seguridad de uso (registros).			3	
4.1 Agua usada originada de una fuente verificable en términos de seguridad de uso (registros).			3	
4.2 Agua de mar usada proviene de zonas limpias 3(Toma de agua en otra banda de exclusiva de sentina y/o letrinas) (registro)			3	
4.2 Agua de mar usada proviene de zonas limpias 3(Toma de agua en otra banda de exclusiva de sentina y/o letrinas) (registro)			3	
4.3 Hielo originado de un proveedor controlado o de agua de mar limpia.				No aplica
4.3 Hielo originado de un proveedor controlado o de agua de mar limpia.				No aplica
<b>5. Procesamiento de productos</b>				
5.1 Área de procesamiento cumple con mínimas condiciones de higiene.			3	
5.1 Área de procesamiento cumple con mínimas condiciones de higiene.			3	
5.2 Manejo higiénico de desperdicios de procesamiento				No aplica
5.2 Manejo higiénico de desperdicios de procesamiento				No aplica
<b>6 Bodegas de frío o congelado</b>				
6.1 Hielo. Condición y mantenimiento				No aplica
6.1 Hielo. Condición y mantenimiento				No aplica
6.2 RSW. Registros de monitoreo de temperatura (registros)			3	
6.2 RSW. Registros de monitoreo de temperatura (registros)			3	
6.3 Congeladores. Frecuencia de monitoreo de temperatura (registros).			3	
6.3 Congeladores. Frecuencia de monitoreo de temperatura (registros).			3	
6.4 Capacidad. Mantienen al producto en los rangos mínimos de temperatura 4 (Fresco: < 4 C°. Congelado: -18C°. Salmuera -9C°)			3	
6.4 Capacidad. Mantienen al producto en los rangos mínimos de temperatura 4 (Fresco: < 4 C°. Congelado: -18C°. Salmuera -9C°)			3	
6.5 Termómetros y equipos de medición de temperatura calibrados (registros).			3	
6.5 Termómetros y equipos de medición de temperatura calibrados (registros).		2		Actualizar
6.6 Instrumentos de registro de temperatura se encuentran funcionales.			3	
6.6 Instrumentos de registro de temperatura se encuentran funcionales.			3	
6.7 La frecuencia de control de temperatura es adecuada.			3	
6.7 La frecuencia de control de temperatura es adecuada.			3	
<b>7. Entrenamiento e higiene del personal</b>				
7.1 Existe un sistema documentado que cubre salud e higiene, control de enfermedades. (registro)		2		Actualizar certificados medicos
7.1 Existe un sistema documentado que cubre salud e higiene, control de enfermedades. (registro)			3	



## Reportes de verificación

7.2 Sistema cubre el control de comportamientos no higiénicos 5(Lavado de manos. Prohibición de comer, fumar, beber y escupir en áreas de producción y almacenamiento.))		2		Falta Certificado de Capacitación
7.2 Sistema cubre el control de comportamientos no higiénicos 5(Lavado de manos. Prohibición de comer, fumar, beber y escupir en áreas de producción y almacenamiento.))			3	
7.3 Condiciones mínimas de ropa de faena			3	
7.3 Condiciones mínimas de ropa de faena			3	
<b>8. Químicos y aditivos</b>				
8.1 Productos de limpieza e higiene son de permitidos para su uso con alimentos			3	
8.1 Productos de limpieza e higiene son de permitidos para su uso con alimentos		2		Actualizar
8.2 Productos químicos esta etiquetados y son estibados separadamente			3	Etiquetar y estibar correctamente
8.2 Productos químicos esta etiquetados y son estibados separadamente			3	
8.3 Sal usada en atuneros es de grado alimenticio.			3	
8.3 Sal usada en atuneros es de grado alimenticio.			3	
<b>9. Áreas comunes de la tripulación</b>				
9.1 Diseñadas, construidas permitiendo fácil limpieza y higiene			3	
9.1 Diseñadas, construidas permitiendo fácil limpieza y higiene			3	
9.2 Cumplen con mínimas condiciones de higiene, limpieza y mantenimiento.		2		Mejorar
9.2 Cumplen con mínimas condiciones de higiene, limpieza y mantenimiento.		2		Mejorar orden y limpieza
9.3 Lavabos en zonas de acceso.			3	
9.3 Lavabos en zonas de acceso.			3	
9.4 Puntos de agua con mangueras en la cubierta y área de pesca			3	
9.4 Puntos de agua con mangueras en la cubierta y área de pesca			3	
<b>10. Higiene de áreas y equipamiento</b>				
10.1 Existe un sistema documentado para			3	
10.1 Existe un sistema documentado para			3	
<b>11. Mantenimiento</b>				
11.1 Existe un sistema documentado de mantenimiento de la embarcación			3	
11.1 Existe un sistema documentado de mantenimiento de la embarcación			3	
11.2 Incluye registros, asignación de tareas y plazos de ejecución.			3	
11.2 Incluye registros, asignación de tareas y plazos de ejecución.			3	
11.3 La verificación confirma el mantenimiento efectivo. (Registro)			3	El barco entra a Veda
11.3 La verificación confirma el mantenimiento efectivo. (Registro)			3	Mejorar
<b>12. Recepción de Insumos</b>				



## Reportes de verificación

12.1 Existe un sistema documentado para recepción de insumos.			3		
12.1 Existe un sistema documentado para recepción de insumos.			3		
12.2 Incluye garantías de los proveedores y correcta identificación			3		
12.2 Incluye garantías de los proveedores y correcta identificación			3		
<b>13. Manejo de parásitos</b>					
13.1 Sistema incluye inspección visual y remoción o congelado a <-20C° por 24hs (Registro)					No aplica
13.1 Sistema incluye inspección visual y remoción o congelado a <-20C° por 24hs (Registro)					No aplica
<b>14. Trazabilidad</b>					
14.1 Existe un sistema documentado para su control y gestión			3		
14.1 Existe un sistema documentado para su control y gestión			3		

**Comentarios generales:** Verificación Oficial Regulatoria 2022

**Calificación:**

\* Total de puntos posibles = 204

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación Máxima}} = \frac{(95) \times 100}{204} = 189$$

**Equivalencias:**

90 - 100 CONFORMIDAD      80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL      ≤ 79 NO CONFORMIDAD

**Nota: Los resultados se expresaran con dos cifras significativas**

**Evaluación de Conformidad del Establecimiento: CONFORMIDAD**

LILIANA CHAVEZ

Verificador

Representante



## Reportes de verificación

F15-Verificación de condiciones de desembarque

Rev. 1.0

**Nombre Establecimiento Responsable Descarga Destino**

<b>Nombre del barco:</b> B/P PACIFIC TUNA	<b>Registro:</b> INP-032-11
<b>Nombre del establecimiento responsable de la descarga, destino:</b>	<input type="checkbox"/> Operador portuario
NIRSA	<input type="checkbox"/> Cuadrilla del establecimiento
<b>Descarga realizada por:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Cuadrilla particular
	<b>Otros:</b>
<b>Nombre del representante responsable de la descarga:</b>	<b>Puerto de descarga: Puerto Marginal Manta</b>
	<b>Nombre del jefe de la cuadrilla: Alvaro Buitriago</b>
<b>Oficiales de Verificación: LILIANA CHAVEZ</b>	<b>Fecha de verificación:</b> 09/08/2022
<b>Tipo Producto:</b>	<b>Identificación / código / especie</b>

**NC= No Conformidad CP= Conformidad Parcial C=Conformidad A=Aprueba NA= No aprueba**

<b>Criterios a verificar</b>	NC	CP	C	A/ NA	<b>Comentarios</b>
	0	1-2	3		
<b>1. Condiciones de Desembarque</b>					
1.1 Equipo de descarga y desembarque que se encuentra en contacto con producto es de fácil limpieza y desinfección.			3		
1.2 Se evidencia por parte del personal de cuadrilla el uso de herramientas y equipos libres de óxido y madera expuesta			3		
1.3 Se evita todo tipo de contaminación del producto de la pesca durante la descarga				A	
1.4 Es efectivo el proceso de descarga en relación de tiempo y temperatura			3		
1.5 Se evita la exposición del producto en cubierta y/o parque de pesca expuesto al ambiente, inclusive pescado a un costado de los vehículos que reciben la descarga			3		
1.6 Existe aislamiento debajo de la cubierta superior (red de tuberías) para evitar la contaminación cruzada			3		
1.7 Tinajas, baldes, bolso de red o chinguillo se encuentran en buen estado de mantenimiento			3		
1.8 Iluminación de suficiente intensidad y protegida			3		
<b>2. Personal de cuadrilla</b>					



## Reportes de verificación

2.1 Personal de cuadrilla cumpla con el uso de equipo basico de trabajo (botas, guantes, mandil, gorra)	2			mejorar
2.2 El personal de cuadrilla entiende las reglas minimas de higiene y salud necesaria - BPM	1			Mejorar capacitación al personal
2.3 Personal de cuadrilla que desembarca la pesca evidencia certificado de salud y capacitacion		3		
<b>3. Limpieza e Higiene</b>				
3.1 Se mantiene condiciones de limpieza e higiene durante la descarga		3		Mejorar orden y limpieza durante la descarga
3.2 Existencia un sistema de limpieza y desinfeccion (registro)		3		
<b>5. Uso de agua y hielo</b>				
5.1 Origen del hielo de establecimiento aprobado AC				No aplica
5.2 Producto almacenado en hielo evita que el agua de fusión esté en contacto con el mismo				No aplica
<b>4. Manejo de Pestes animales</b>				
4.1 Ausencia de animales domesticos y pestes en la descarga del producto		3		
<b>6. Responsabilidad del desembarque</b>				
6.1 El responsable de la descarga o representante se encuentra presente con la documentacion respectiva de la cuadrilla a su cargo		3		



## Reportes de verificación

<b>Comentarios generales:</b>	Verificación Oficial Regulatoria 2022		
<b>Calificación:</b>			
* Total de ítems obligatorios =	1		
* Total de puntos posibles =	42		
* Los ítems considerados obligatorios y resaltados. <b><u>Se califican como Aprueba (A) o No Aprueba (NA)</u></b>			
% Cumplimiento Puntos Críticos =	$\frac{\text{Puntos Críticos Aprobados} \times 100}{\text{Total de Puntos Críticos}} = \frac{(1) \times 100}{1} = 100$		
Calificación =	$\frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación Máxima}} = \frac{(39) \times 100}{42} = 93$		
* <b><u>En caso de no conformidad en el presente formulario el establecimiento que recibe la pesca recibirá la notificación de NO CONFORMIDAD</u></b>			
<b>Equivalencias:</b>			
90 - 100 CONFORMIDAD	80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL	≤ 79 NO CONFORMIDAD	
<b>Nota: Los resultados se expresaran con dos cifras significativas</b>			
<b>Evaluación de Conformidad del Establecimiento:</b>	<b>CONFORMIDAD</b>		

LILIANA CHAVEZ

Verificador

Representante

## Reportes de verificación

Fecha: 30/12/2022

### F00-Portada\_Reportes\_de\_Verificacion

<b>Establecimiento:</b> PESCAPECES S.A	<b>Registro:</b> INP-032-11
<b>Dirección:</b> CDLA. LAS ACACIAS AVE. 37 Y CALLE 17 # 3613	<b>Teléfono/fax/e-mail:</b> 052629857

### Tipos de verificación

Documental [ ]	Total [ X ]	Parcial [ ]	Periódica [ ]	Aleatoria [ ]
<b>Oficial(es) de Verificación:</b> LILIANA CHAVEZ		<b>Representante (s) del Establecimiento:</b> Alvaro Buitriago		
<b>Fecha:</b>	09/08/2022	<b>Hora:</b>	10:00 am	
<b>Número de empleados:</b>	26 Tripulantes	<b>Exportan a:</b>	-	

### Estatus del Establecimiento

### Verificaciones Previas

Tipo y objetivo	Fecha	Calificación / Comentarios / Verificador
Total / Verificación Oficial Regulatoria Anual 2019	10/06/2019	C / Barco pesquero con Red de Cerco /LILIANA CHAVEZ
Total / Verificación oficial y toma de muestra PB: PACIFIC TUNA	04/08/2020	C / Verificación de cumplimiento del plan nacional de control /Denisse Zambramo
Total / Verificación Regulatoria Oficial 2018	09/04/2018	C / Barco pesquero con Red de Cerco /LILIANA CHAVEZ

### Verificación Presente

#### Objetivo:

Verificación Oficial Regulatoria 2022

#### Comentarios:

Verificación de Cumplimiento del Plan Nacional de Control

#### Línea (s) de proceso verificada (s)

Atún Congelado en Salmuera

<b>N° Informe de muestreo:</b> PMC-D-61143;	<b>N° funda muestra oficial:</b> <b>N° funda contra muestra y dirimente:</b>	<b>Fecha tentativa para toma de muestra:</b> 08/08/2022
<b>Capacidad Instalada:</b> 980 Toneladas	<b>Producción Anual:</b> 7 a 8 mareas	<b>Coordenadas Satelitales:</b> Coordenadas no disponibles

### Formularios anexos a esta portada

## Reportes de verificación

Fecha: 30/12/2022

F00-Portada Reportes de Verificación		
F08-Verificación de condiciones y sistemas en embarcaciones de alta mar		
F14-Análisis Organoléptico		
F15-Verificación de condiciones de desembarque		
F03-Verificación documental del sistema HACCP		
F04-Verificación de la aplicación del plan HACCP y su performance		
<b>LIQUIDACIÓN SCI N°:</b> 225043	<b>VALOR:</b> 500	<b>PROVINCIA/SITIO/SECTOR:</b> Manabí \ Cdla. Las Acacias Av 37 y calle 17 \ Manta