



## ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

DECRETO NÚMERO **206** DE 2022  
( 28 OCT 2022 )

**EL CUAL ESTABLECE EL REGLAMENTO PARA LA REALIZACIÓN DEL XVI  
FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA" PARA LA VIGENCIA 2022**

**EL ALCALDE MUNICIPAL DE CHÍA CUNDINAMARCA,**

En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, en especial los artículos 1, 2, numeral 1 del artículo 315 de la Constitución Política de Colombia, el artículo 93 de la Ley 136 de 1994 y la Ley 2144 de 2021 y,

### CONSIDERANDO

Que el artículo 1 de la Constitución Política de Colombia establece que: "Colombia es un Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general"

Que a su vez, el artículo 2 ibídem determina que: "Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo..."

Que el Artículo 315 de la Constitución Política establece cuales son funciones a cargo del Alcalde, entre otras, las establecidas en su numeral 1º: "*Cumplir y hacer cumplir la Constitución, la ley, los decretos del gobierno, las ordenanzas, y los acuerdos del concejo. (...)*"

Que el artículo 93 de la Ley 136 de 1994 determina que el alcalde para la debida ejecución de los acuerdos y para las funciones que le son propias, dictará decretos, resoluciones y las órdenes necesarias.

Que la Ley 2144 de 2021 "*Por medio de la cual se dictan normas encaminadas a salvaguardar, fomentar y reconocer la gastronomía colombiana y se dictan otras disposiciones*" en su artículo 1 tiene como objeto: "salvaguardar, fomentar, reconocer e impulsar la gastronomía tradicional colombiana como integrante del patrimonio cultural, por medio de un sello de calidad que identifique el origen y la tradición".

Que el Honorable Concejo Municipal expidió el Acuerdo N° 07 de 2007 "*Por el cual se institucionaliza el Festival gastronómico de Chía*"

Que el Artículo 2° del mencionado Acuerdo municipal estipula lo siguiente: *"Determinar que EL FESTIVAL GASTRONÓMICO DE CHÍA se realice anual e ininterrumpidamente por parte de la Administración Municipal la primera semana del mes de diciembre de cada año."*

Que este evento ha sido celebrado exitosamente durante (15) años siendo considerado como el evento culinario más importante de la Sabana Centro en el Departamento de Cundinamarca, el cual pertenece a la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia (REGCO) y con el cual se busca reconocer el esfuerzo de los establecimientos gastronómicos que existen en el Municipio y, a su vez, lograr posicionar la gastronomía como nuestro mayor atractivo turístico.

Que en virtud de lo anterior y teniendo en cuenta que el reglamento es un conjunto de normas de obligatorio conocimiento, cumplimiento y acatamiento para todos los beneficiarios, acompañantes y visitantes, se hace necesario establecer y adoptar el que regirá el XVI FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA" para la vigencia 2022.

Por lo anteriormente expuesto, el Alcalde del Municipio de Chía,

## DECRETA

### CAPÍTULO 1

#### DISPOSICIONES E INFORMACIÓN GENERAL DEL EVENTO

**ARTÍCULO PRIMERO. ESTABLECER Y ADOPTAR:** El presente reglamento para poner en conocimiento las bases y parámetros técnicos y organizativos que se tienen en cuenta para la realización del **XVI FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA**, el cual se realizará los días **03 y 04 de diciembre de 2022**.

El XVI festival "**CHÍA GASTRONÓMICA**" consiste en promover la industria gastronómica mediante un festival que incentive la creatividad de los chefs y las cocinas de los distintos establecimientos con el fin de potenciar la gastronomía en beneficio del desarrollo Municipal.

**ARTÍCULO SEGUNDO. ORGANIZACIÓN:** La organización, dirección, coordinación y promoción general del evento está a cargo de la Secretaría para el Desarrollo Económico y la Dirección de Turismo, en cabeza de la Administración Municipal del Municipio de Chía.

**ARTÍCULO TERCERO. LUGAR Y FECHA DE REALIZACIÓN:** El XVI festival **CHÍA GASTRONÓMICA**, se realizará en dos escenarios: Parque Santander (Parque Principal) y Casona Santa Rita ubicada en la carrera 5 N° 15 - 98 del Municipio de Chía - Departamento de Cundinamarca, los días **sábado 03 y domingo 04 de diciembre de 2022**.

### CAPÍTULO 2

#### REQUISITOS E INSCRIPCIÓN DE LOS PARTICIPANTES

**ARTÍCULO CUARTO. REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:** Quienes deseen participar como expositores en el Festival deberán:

1. Tener un establecimiento gastronómico abierto al público en el Municipio de Chía.
2. Estar al día en el pago del impuesto de industria y comercio del año inmediatamente anterior, realizado en la Secretaría de Hacienda de la Alcaldía de Chía. Para aquellos establecimientos nuevos deben estar inscritos.

3. Presentar concepto sanitario del establecimiento, vigente al año en curso.
4. La actividad económica principal debe estar directamente relacionada con servicios de alimentos y/o bebidas. (se verificará en la plataforma del Registro Único Empresarial y Social -RUES)

**PARÁGRAFO:** La Dirección de Turismo verificará internamente el cumplimiento de los requerimientos descritos anteriormente, lo único que debe radicar cada persona que tenga un establecimiento de comercio es el formulario de inscripción debidamente diligenciado.

**ARTÍCULO QUINTO. FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN:** El formato de inscripción oficial es el Formulario GDE-FT-33-V2, el cual se encuentra disponible en el Punto de Atención al Ciudadano y Orientación - PACO 1 ubicado en la Cra. 11 N° 11-69 1° piso, y el Punto de Atención al Ciudadano y Orientación - PACO2 ubicado en el Centro comercial Vivenza local 106 en el horario de 8:30 am a 4:30 pm, tel. 8844444 opción 0 ó puede solicitarlo en la Dirección de Turismo ubicada en la Cra. 10 N° 8-74 Piso 3 tel. 884 44 44 ext. 1400-1401.

**ARTÍCULO SEXTO. PROCESO DE INSCRIPCIÓN:** Los interesados pueden inscribirse de manera presencial a través del punto de atención al ciudadano y orientación – PACO 1 ubicado en la Cra. 11 N° 11-69 1° y el Punto de Atención al Ciudadano y Orientación - PACO2 ubicado en el Centro comercial Vivenza local 106 piso tel. 8844444 opción 0 ó a través del correo electrónico: [contactenos@chia.gov.co](mailto:contactenos@chia.gov.co).

**ARTÍCULO SÉPTIMO. PLAZO DE INSCRIPCIÓN:** El plazo de inscripción será a partir del lunes 31 de octubre del 2022 y hasta el martes 15 de noviembre de 2022.

**PARÁGRAFO.** Se presume la buena fe en la veracidad de la información suministrada por los establecimientos gastronómicos postulados, con base en el Artículo 83 de la Constitución Política de Colombia.

**ARTÍCULO OCTAVO. SEGUIMIENTO A LA INSCRIPCIÓN.** Al realizar la radicación de la inscripción se generará un número de radicado a través del cual los interesados pueden realizar el respectivo seguimiento en el teléfono 884 44 44 ext. 1400-1401.

### CAPÍTULO 3

#### SELECCIÓN Y CONFIRMACIÓN DE PARTICIPACIÓN

**ARTÍCULO NOVENO. SELECCIÓN DE PARTICIPANTES:** Luego de la inscripción, la Dirección de Turismo del Municipio de Chía realizará las verificaciones respectivas, una vez validado el cumplimiento de los requisitos mínimos se procederá a realizar la selección de los participantes de acuerdo al orden de inscripción y cupos disponibles.

**PARÁGRAFO.** En todos los casos, la Secretaría para el Desarrollo Económico y la Dirección de Turismo de Chía, se reservan el derecho de admisión y participación de los solicitantes.

**ARTÍCULO DÉCIMO. CONFIRMACIÓN:** En un plazo no mayor a diez (10) días hábiles la Dirección de Turismo dará respuesta de confirmación y/o emitirá las observaciones respecto a la inscripción.

**PARÁGRAFO.** La realización de la inscripción no garantiza la participación del establecimiento dentro del evento, ya que depende de las verificaciones del total de requisitos y del número de stands disponibles.

**ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO.** En caso de ser seleccionado deberá cumplir lo estipulado en los siguientes capítulos.

**CAPITULO 4****HORARIOS**

**ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO. HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO.** El XVI FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA tendrá atención al público los días sábado 03 y domingo 04 de diciembre de 2022 en los horarios desde 10:00 am hasta las 12:00 am.

**ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO. INGRESO DE MERCANCÍA Y MOBILIARIO.** El horario habilitado para ingreso de mercancía y mobiliario (alimentos, materias primas y elementos de cocina) será de 07:00 am a 09:00 am, en el evento en que algún participante requiera volver a surtir de insumos su restaurante, el horario será de 3:00 pm a 4:00 pm durante los días en que se desarrollará el festival.

**ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO. INICIO DE OPERACIÓN.** Los stands deberán estar habilitados y atendidos 15 minutos antes y 15 minutos después del horario de apertura y cierre al público.

**PARÁGRAFO.** Se considera abandono cuando el participante no se encuentre ubicado en su stand a la hora del inicio de atención al público del festival. En caso de abandono del stand por parte de un establecimiento participante, éste será sancionado de acuerdo al artículo 29 de la presente resolución y la Dirección de turismo de Chía podrá hacer uso de dicho espacio.

**CAPÍTULO 5****UBICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN LOS STAND**

**ARTÍCULO DÉCIMO QUINTO. UBICACIÓN DE LOS STAND EN LOS ESCENARIOS:** La ubicación de los stands es responsabilidad de la Dirección de Turismo de Chía, buscando una óptima distribución entre todos los establecimientos participantes ya sea en la Casona Santa Rita o en el Parque principal del Municipio.

**ARTÍCULO DÉCIMO SEXTO. DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARRILLA:** Los establecimientos que manejan parrillas, hornos, trompos y/o equipos de cocción de gran tamaño, pueden ocupar espacios anexos a sus carpas únicamente para preparar alimentos; dichos espacios deberán ser solicitados con anterioridad.

**CAPÍTULO 6****ELEMENTOS ENTREGADOS PARA LA PARTICIPACIÓN**

**ARTÍCULO DÉCIMO SÉPTIMO. DE LOS ELEMENTOS A ENTREGAR:** Se asignará a cada establecimiento gastronómico participante:

1. Una carpa de 4mts X 4 mts
2. Una mesa plegable de 1 Metro con 80 Centímetros X 90 Centímetros.
3. Una silla blanca plástica sin brazos
4. Un banner con el nombre y logotipo de cada establecimiento para identificación de cada stand.
5. Servicio de energía eléctrica y puntos de corriente, de acuerdo a la ficha de requerimientos diligenciada por cada establecimiento en el formulario de inscripción y a las condiciones disponibles en la instalación de la acometida de suministro eléctrico.
6. Se suministrará agua potable en los puntos de agua ubicados dentro del lugar donde se desarrollará el Festival.

**PARÁGRAFO.** El servicio para el suministro de gas deberá ser adquirido y cancelado por cada establecimiento a la empresa de gas responsable de ofrecer el servicio, la cual deberá ser asignada por la Administración Municipal.

**PARÁGRAFO.** El mobiliario debe entregarse en iguales condiciones a como se recibió por parte de la Administración Municipal; cualquier daño realizado por el establecimiento es responsabilidad del participante. Por lo tanto, deberá acarrear los costos que implique el perjuicio.

## CAPÍTULO 7

### MEDIDAS SANITARIAS Y DE BIOSEGURIDAD

**ARTÍCULO DÉCIMO OCTAVO. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** *“Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”.*

Los establecimientos del Municipio seleccionados para participar en el **XVI FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA**, deben cumplir con los siguientes requisitos estipulados en la **Resolución 2674 de 2013** expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social:

1. Los alimentos deben estar aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
2. Se deben asegurar buenas prácticas de manipulación de alimentos que aseguren estándares altos de higiene para la inocuidad en los alimentos.
3. Capacitar al personal manipulador de alimentos para que implementen las buenas prácticas de manufactura en todos sus procesos, garantizando la higiene de los alimentos.
4. Los implementos de cocina deben estar en buen estado; así mismo, se debe contar con un protocolo de aseo y desinfección al interior de cada uno de los stands.
5. Deben tener una buena adecuación de las instalaciones suministradas y superficies utilizadas, estas deben estar en perfecto estado de conservación y limpias.
6. El agua que se utilice para preparación de alimentos, lavado de manos y lavado de implementos de cocina, debe ser de calidad potable.
7. Los ingredientes utilizados para la preparación de los alimentos deben ser de calidad, deben estar en buen estado de conservación y deben cumplir con las normas de buen almacenamiento.
8. Los residuos líquidos y sólidos deben ser tratados adecuadamente y de forma que impida la contaminación de los alimentos o las zonas de potencial contacto con este. Adecuación en canecas identificadas y con tapas según código de colores Resolución 2184 de 2019.
9. Las áreas de elaboración de los alimentos deben poseer sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deberán crear condiciones que construyan a la contaminación de estos o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor o polvo y facilitar la remoción del calor.
10. El personal que manipule alimentos deberá demostrar con evidencias de la capacitación en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos durante el evento. (Plan de capacitación, cronogramas, listas de asistencia).
11. El personal encargado de la atención del Stand debe estar debidamente identificado, contar con dotación adecuada para la manipulación de alimentos y los elementos de protección personal (uniforme o blusa color claro, cofia, tapabocas).

**PARÁGRAFO:** Es necesario que cada establecimiento tenga durante los días de realización del evento en su stand, la documentación pertinente de manipulación de alimentos (soportes del plan de saneamiento, formatos de limpieza del stand, formatos de toma de temperaturas de almacenamiento de los alimentos, soportes del plan de capacitación en manipulación de alimentos) y planilla de pago de salud, pensión y la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL), de cada una de las personas que están trabajando en el evento, se realizará una verificación por parte de la Dirección de Turismo y la Secretaría de Salud de Chía, al momento de la entrega del stand.

**ARTÍCULO DÉCIMO NOVENO. MEDIDAS DE AUTOCUIDADO:** Teniendo en cuenta la situación actual a causa de la pandemia COVID-19, los participantes deberán acatar las medidas, según la resolución 1238 de 2022 *"Por medio de la cual se dictan medidas para prevención, promoción y conservación de la salud con ocasión de infecciones respiratorias, incluidas las originadas por la COVID-19"* expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

1. Mantener un botellón de mínimo 10 litros de agua potable dentro del stand asignado disponible durante los dos días del festival.
2. El personal de trabajo en cada uno de los stand deberá portar adecuadamente y en todo momento mascarilla y/o tapabocas.
3. El lavado de manos se debe realizar de manera constante, teniendo en cuenta la manipulación de alimentos.
4. Se debe garantizar que los alimentos no sean contaminados en el trayecto desde el stand hasta donde serán consumidos.
5. Garantizar los procesos de limpieza y desinfección de utensilios, ambientes, equipos y superficies.

**ARTÍCULO VIGÉSIMO. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA.** Dentro del formulario de inscripción cada establecimiento gastronómico, que se postule para participar, firma el compromiso de cumplimiento de la normatividad sanitaria que se consignan en esta resolución, en el protocolo de bioseguridad presentado para la realización del evento y las indicaciones impartidas por la Secretaría de Salud del Municipio de Chía.

## CAPÍTULO 8

### SEGURIDAD Y VIGILANCIA

**ARTÍCULO VIGÉSIMO PRIMERO. VIGILANCIA:** El Festival establecerá personal de vigilancia general para procurar orden y atender imprevistos, desde el Viernes 02 de diciembre de 2022 (montaje del festival "Chía gastronómica") a partir de las 3:00 pm., hasta las 9:00 am del 05 de Diciembre, día de desmontaje.

Durante el desarrollo del Festival, el servicio de vigilancia estará disponible doce (12) horas nocturnas. El Expositor podrá disponer en su stand la vigilancia que estime conveniente; por lo que tendrá la posibilidad de contratar este servicio solicitando autorización a la Dirección de Turismo del Municipio de Chía.

**PARÁGRAFO.** La Administración municipal no se hará responsable frente a daños, pérdidas, robos u afectación de cualquier índole a las mercancías, mobiliario, materias primas, productos, elementos o electrodomésticos de los participantes.

**PARÁGRAFO.** La Administración municipal no se hará responsable por lesiones generadas por accidentes o incidentes de los integrantes de cada equipo de trabajo o colaboradores de los establecimientos gastronómicos participantes.

**ARTÍCULO VIGÉSIMO SEGUNDO. EMERGENCIAS.** Los participantes deberán dar cumplimiento al Plan de Emergencias del evento socializado por parte de la Dirección de turismo del Municipio de Chía, así como las demás indicaciones que definan los organismos de emergencia del municipio. Así mismo, los

establecimientos deberán ubicar dentro de su stand en un lugar visible, de fácil acceso y sin obstrucciones, un extintor de polvo químico de 10 Lbs en óptimas condiciones, y con fecha de vencimiento vigente.

## CAPÍTULO 9

### PUBLICIDAD E IMAGEN

**ARTÍCULO VIGÉSIMO TERCERO. PUBLICIDAD.** El establecimiento participante podrá realizar publicidad del evento en sus canales oficiales de promoción, respetando la línea gráfica definida por la Dirección de Turismo del Municipio de Chía.

No podrá realizar la entrega de ningún tipo de publicidad en las áreas comunes del evento, y está obligado a respetar las leyes y normas vigentes en materia de publicidad y a satisfacer por su cuenta el pago de todos los derechos, tasas de carácter Nacional, Municipal o de cualquier otra índole que le correspondiere por la emisión de la publicidad.

**ARTÍCULO VIGÉSIMO CUARTO. USO DE IMAGEN.** El establecimiento participante deberá suministrar a la Dirección de Turismo del Municipio de Chía, su logotipo en alta resolución para la elaboración de las piezas promocionales, así mismo acepta con su inscripción el uso de imagen y material audiovisual.

**ARTÍCULO VIGÉSIMO QUINTO. RESPONSABILIDAD DE LOS PARTICIPANTES:** Los establecimientos participantes son los únicos responsables por las características de la mercadería existente en los stands, sea ella para exhibición y/o comercialización.

Los establecimientos participantes responderán de manera exclusiva ante el público en general por cualquier violación a las Leyes de defensa del consumidor, publicidad engañosa, defectos de la misma y cualquier otra alteración de la oferta, exonerando a la Alcaldía Municipal de Chía de toda responsabilidad al efecto.

## CAPÍTULO 10

### LIMPIEZA Y MANEJO DE RESIDUOS

**ARTÍCULO VIGÉSIMO SEXTO. LIMPIEZA DEL STAND ASIGNADOS:** El establecimiento participante debe mantener y entregar en impecables condiciones de aseo su stand.

**ARTÍCULO VIGÉSIMO SÉPTIMO. RESIDUOS POR COCCIÓN:** Los establecimientos que manejan parrillas o cualquier otro elemento que genere desperdicios y fuego en el piso del Parque Principal o de la Casona Santa Rita ubicados en el Municipio de Chía, deberán instalar elementos que eviten posibles daños o perjuicios. De lo contrario serán sancionados según el Artículo 29 de la presente resolución.

**ARTÍCULO VIGÉSIMO OCTAVO. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS.** Los establecimientos deberán garantizar la óptima disposición de los desechos orgánicos, inorgánicos y peligrosos que generen en la operación del festival.

**PARAGRAFO.** El aceite de cocina usado debe ser rotulado y guardado para su disposición final, dando cumplimiento al plan de saneamiento de cada establecimiento gastronómico participante.

## CAPÍTULO 11

## DISPOSICIONES FINALES

**ARTÍCULO VIGÉSIMO NOVENO. SANCIONES:** La organización y desarrollo del “XVI FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA” se regirá por el presente reglamento y no se permitirán Actos Extraoficiales que no estén contemplados en éste documento.

De igual manera, la persona y/o establecimiento participante que incumpla con algún Artículo del presente reglamento será sancionada del **FESTIVAL CHIA GASTRONÓMICA** durante dos (2) participaciones, sin perjuicios de las demás sanciones a que haya lugar - según el **Acuerdo Municipal 04 de 2010** “Por medio del cual se establece e implementa en el municipio de Chía el comparendo ambiental y se dictan otras disposiciones” y lo dispuesto en el Código Nacional de Policía.

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO. EMPAQUE Y MENAJE.** Los elementos de servicio a la mesa deberán ser de material reciclable por seguridad y practicidad en lo posible productos ecológicos (se deberá evitar el uso de lcopor).

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO PRIMERO. COMPORTAMIENTO.** Los participantes deben garantizar buen comportamiento y orden antes, durante y después del Festival.

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO SEGUNDO. VENTA DE BEBIDAS:** Los establecimientos participantes **NO** podrán comercializar ningún tipo de bebidas, debido a que el expendio de dichos productos estará a cargo de empresas patrocinadoras. Con excepción de los gastrobares participantes.

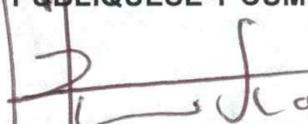
**ARTÍCULO TRIGÉSIMO TERCERO. REPORTE DE INFORMACIÓN:** Los establecimientos participantes deberán suministrar a la Dirección de Turismo de Chía la relación de ventas obtenidas en el evento, y demás información a que haya lugar para la medición del impacto del Festival, la información será usada con fines estadísticos.

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO CUARTO. IMPROCEDENCIA DE RECURSOS:** Contra el presente decreto no procede recurso alguno de conformidad con el artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo C.P.A.C.A.

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO QUINTO. PUBLICAR.** El presente decreto, conforme lo ordena el artículo 65 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo C.P.A.C.A., en la página web de la alcaldía <http://www.chia-cundinamarca.gov.co>

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO SEXTO. VIGENCIA:** El presente decreto rige a partir de la fecha de su expedición y hasta la terminación de la XVI versión del Festival Chía Gastronómica.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

  
**LUIS CARLOS SEGURA RUBIANO**  
Alcalde Municipal de Chía

Aprobó: Oscar Javier Rodríguez Maldonado – Secretario para el Desarrollo Económico 

Elaboró: José Daniel Posada López – Auxiliar Administrativo 

Revisó: John Edgar Rozo Gamboa – Director de Turismo 

Juan Ricardo Alfonso Rojas – Jefe Oficina Asesora Jurídica

Katerine Silva Manchola – P.E O.A.J. 