

### 1. ANTECEDENTES GENERALES

En este documento se señalan los requisitos que deben cumplir los predios, establecimientos y frigoríficos para la exportación de limones (*Citrus limon*) desde Chile a Indonesia, de acuerdo a lo establecido en el “PROTOCOLO SOBRE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE LIMÓN FRESCO DE CHILE A INDONESIA ENTRE LA AUTORIDAD DE CUARENTENA DE INDONESIA Y EL SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO”.

Se recuerda que es responsabilidad de los Productores y empresas exportadoras cumplir con las leyes, reglamentos fitosanitarios, normas sanitarias y de inocuidad alimentaria, y los requisitos fitosanitarios establecidos en el citado protocolo.

### 2. INSCRIPCIÓN DE PARTICIPANTES

- 2.1. Todo predio y establecimiento (empacadora, packing satélite, frigorífico) que desee exportar limones frescos a Indonesia, debe inscribirse en el Sistema de Registro Agrícola del SAG (SRA), disponible en el siguiente enlace <http://sra.sag.gob.cl/>.
- 2.2. La información obtenida del SRA será utilizada para la publicación del listado de participantes inscritos para exportar limones a Indonesia, y para información que sea requerida por dicho país en caso de ser necesario.
- 2.3. Los códigos otorgados por el sistema para predios (CSG) y empacadoras (CSP) deben utilizarse en el etiquetado del producto.
- 2.4. Es responsabilidad de cada productor y establecimiento mantener vigente en el Sistema de registro agrícola (SRA) la información referente a los certificados de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)/ Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), según corresponda

### **3. MEDIDAS A NIVEL DE HUERTO**

3.1. Es responsabilidad de cada participante dar cumplimiento de las condiciones establecidas en el Protocolo vigente. Las siguientes condiciones serán verificadas por el SAG para cada huerto (CSG) que desee exportar limones a Indonesia:

- Cada huerto (CSG) inscrito para exportar a Indonesia debe implementar Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), incluyendo el monitoreo de plagas de interés para Indonesia y la aplicación de medidas adecuadas de control de plagas.
- Los limones deben producirse en huertos libres de plagas de interés para Indonesia, indicadas en el ANEXO 1, de acuerdo con las actividades de monitoreo y control realizadas por cada huerto, los cuales deberán quedar a disposición del SAG, en caso de supervisión. Para esto se debe realizar un monitoreo al menos cada 15 días desde floración a cosecha, considerando la biología de la plaga. Este monitoreo debe ser realizado por personal técnico capacitado en reconocimiento de plagas y debe existir un registro de su realización. El registro del monitoreo de plagas debe incluir las plagas de preocupación señaladas en el anexo 1.
- Cualquier signo o síntoma de cualquier plaga en los huertos registrados deberá ser controlado mediante la implementación de un manejo integrado de plagas y, en caso de ser necesario, se podrán utilizar los productos fitosanitarios adecuados, aplicando el periodo de carencia recomendado y respetando los límites máximos de residuos para evitar las transgresiones a las normas de límite máximo de residuos, establecidas por la Autoridad competente de Indonesia.
- El registro de control de plagas deberá incluir al menos la siguiente información específica: cuartel o lugar de aplicación, variedad, nombre del ingrediente activo, el volumen de gasto del producto, la dosis, mojamiento, fecha de aplicación, nombre de persona que decide la aplicación y de la persona que realiza la

aplicación. del producto químico. Todos los registros deberán almacenarse por al menos dos años.

- Los limones deberán cosecharse, recolectarse y transportarse a la planta empacadora registrada de forma que se minimice la contaminación del suelo y la presencia de restos vegetales, así como la infestación de plagas.
- Para cada predio, la información correspondiente a la certificación BPA, registros de monitoreo de plagas, registros de los controles fitosanitarios realizados, debe ser presentada al/la Supervisor/a del SAG correspondiente a la ubicación del predio (CSG) para su verificación en forma previa a la exportación del producto.
- Como resultado de lo anterior, el SAG elaborará un listado de los predios (CSG) que cumplen con lo requerido para exportación de limones a Indonesia.

#### 4. MEDIDAS A NIVEL DE ESTABLECIMIENTO

Cada Establecimiento (CSP), que procese limones para exportación a Indonesia es responsable de cumplir las medidas establecidas en el protocolo vigente, lo que será verificado por el SAG. Para cumplir lo anterior, cada Establecimiento (CSP) inscrito para exportación de limones a Indonesia deberá cumplir lo siguiente:

- 4.1. Implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), según corresponda, u otros protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que tengan implementados, información que deberá mantenerse actualizada en la página del SAG, Sistema de Registro Agrícola (SRA).

- 4.2. Dar cumplimiento a lo indicado en las “DIRETRICES EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EXPORTAR

**PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CHILENOS A INDONESIA,  
BAJO EL ESQUEMA DE ESPECIES SIN RECONOCIMIENTO  
OFICIAL Y QUE REQUIEREN CERTIFICADO COA.”.**

- 4.3. Aplicar procesos de clasificación, calibrado y limpieza a cada fruta para eliminar plagas superficiales, hojas, tierra, malezas, podredumbre, daños físicos, restos vegetales y materia inerte.
- 4.4. Efectuar un proceso de limpieza de limones, el que deberá incluir un tratamiento con agua caliente a una temperatura de 40-50°C durante 3-8 minutos, fungicida, jabón de grado alimenticio, bicarbonato de sodio/hipoclorito de sodio para mitigar ciertas plagas, o cualquier otro método que cumpla el mismo objetivo y se utilice en las dosis y temperaturas recomendadas para garantizar el proceso de limpieza. Cualquier otro método propuesto para la mitigación de plagas deberá notificarse a la autoridad de Indonesia (IQA) antes de su aplicación.
- 4.5. Si se requiere encerado, las frutas se sumergirán o cubrirán con cera comestible de grado alimenticio para preservar su calidad.
- 4.6. Registrar todos los procesos que se realicen en el establecimiento. Esta información deberá almacenarse para supervisiones del SAG o la autoridad de Indonesia.
- 4.7. Cumplir los procedimientos de pre-enfriado y tratamiento de frío en tránsito, de acuerdo a lo establecido en el ANEXO 3.
- 4.8. Embalar los limones en envases nuevos y seguros, a fin de evitar la contaminación y la infestación de plagas.
- 4.9. Etiquetar cada envase en inglés, con información que incluya el nombre de la fruta, el país exportador, el lugar de producción (provincia), el nombre o código de identificación del huerto (CSG) y la planta empacadora (CSP), el mes de cosecha y la fecha de

envasado. La etiqueta también debe incluir el siguiente texto: "Batch to Indonesia".

4.10. El cumplimiento de las condiciones señaladas será verificada por el SAG para cada Establecimiento (CSP), mediante la aplicación de la Pauta de verificación para establecimiento de productos frescos y deshidratados a Indonesia (anexo 2). Como resultado de dicha verificación, el listado de instalaciones autorizadas para exportar a Indonesia se encuentra disponible en la página web del servicio.

### 5. MUESTRAS ANALÍTICAS

La información relacionada con procedimientos e instructivos relacionados con laboratorio, se detallarán en el documento "DIRECTRICES EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EXPORTAR PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CHILENOS A INDONESIA, BAJO EL ESQUEMA DE ESPECIES SIN RECONOCIMIENTO OFICIAL Y QUE REQUIEREN CERTIFICADO COA".

## 6. INSPECCIÓN, DESPACHO Y CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA

### 6.1. Inspección:

- La inspección fitosanitaria será realizada por el SAG, aplicando un nivel de muestreo del 2% para cada lote a ser exportado a Indonesia. Si no se detectan problemas fitosanitarios, el tamaño de la muestra podrá ser evaluado por la IQA y reducido al 1% según los resultados de la evaluación de cumplimiento. Lo cual, se encontrará indicado en la consulta Requisitos por País, disponible en [https://www2.sag.gob.cl/reqmercado/consulta\\_agricola.asp](https://www2.sag.gob.cl/reqmercado/consulta_agricola.asp)

- La inspección fitosanitaria para detectar plagas cuarentenarias de insectos y ácaros de interés para Indonesia debe considerar la extracción de la roseta de cada fruto.
- El envío deberá estar libre de plagas cuarentenarias (véase el ANEXO 1), además de hojas, tierra, malezas, pudriciones, daños mecánicos, restos vegetales y materia inerte.
- Los limones a ser exportados a Indonesia, y que hayan aprobado la inspección oficial realizada por el SAG, deberán someterse a un tratamiento de frío en tránsito, que se inicia con el proceso de pre-enfriado.
- Los procedimientos de pre-enfriado y tratamiento de frío en tránsito se definen en el ANEXO 3.

### 6.2. Despacho:

- Para el despacho de limones autorizados para su exportación a Indonesia, la empresa será responsable de:
- Emitir una planilla de despacho previo a su envío al punto de salida.
- Consignar la leyenda “In transit cold treatment” en el campo correspondiente al tratamiento de la planilla de despacho. Adicionalmente se deberá incluir la duración y temperatura del tratamiento en este campo.
- Incluir el correspondiente certificado de análisis de laboratorio (CoA), emitido por un laboratorio autorizado por SAG, que ampare a cada despacho

- Acompañar a la planilla de despacho con el correspondiente certificado de pre-enfriado, carga y calibración de sensores, como se indica en el ANEXO 4.
- Verificar en forma previa a la carga de los limones autorizados, que el contenedor se encuentre limpio, sin fugas y mantenga una temperatura controlada. Se debe mantener un registro y documentación exhaustivos.

### 6.3. Certificación Fitosanitaria:

- El envío deberá cumplir con los procedimientos de pre-enfriado y tratamiento de frío en tránsito, incluyendo los requisitos de temperatura especificados. La información detallada sobre el tratamiento de frío en tránsito, incluyendo la temperatura y la duración del tratamiento, junto con la frase "in-transit cold treatment", debe incluirse en la sección de tratamiento del Certificado Fitosanitario (CF).
- Una vez completada la inspección fitosanitaria, incluida la verificación de los procedimientos de pre-enfriado y de tratamiento de frío en tránsito, se emitirá un CF de conformidad con la NIMF N°12, ya sea en papel o en forma electrónica utilizando e-Phyto, únicamente para los envíos que cumplan todos los requisitos de este Protocolo.
- El campo correspondiente a la Declaración Adicional del CF debe consignar la siguiente declaración :

**“This consignment was produced and prepared for export in accordance with the Protocol on Phytosanitary Requirements for Export of Fresh Lemon Fruits from Chile to Indonesia between the Indonesian Quarantine Authority and the Agricultural and Livestock Service”.**

- Antes del envío a Indonesia, cada empresa exportadora es responsable de notificar a la autoridad de dicho país la exportación de limón a través del sistema electrónico de solicitud de notificación previa (prior notice) de la IQA.

## 7. OTROS

Será responsabilidad de cada empresa almacenar los limones en una instalación adecuada, donde se controle la temperatura y se implementen medidas para garantizar la limpieza y prevenir la reinfestación de plagas.

## 8. INCUMPLIMIENTOS A LA LLEGADA A INDONESIA

- 8.1. En caso de detección de plagas cuarentenarias descritas en el ANEXO 1, IQA realizará pruebas de laboratorio para determinar la plaga.
- 8.2. El envío será retendido o rechazado por la autoridad de Indonesia ante la ocurrencia de los siguientes incumplimientos:
  - El envío proveniente de huertos y/o plantas de empaque no registrados, será retenido hasta su confirmación por parte del SAG,
  - Se rechazará cualquier plaga cuarentenaria del ANEXO 1 o cualquier plaga viva de insectos y ácaros,
  - Se rechazará la información del tratamiento de frío en tránsito en la columna de tratamiento del CF y/o la declaración adicional que falte, sea incorrecta y/o incompleta,
  - Si el registro de temperatura de tratamiento no cumple con los requisitos del tratamiento, se rechazará,
  - Si el certificado de pre-enfriado, carga y calibración del sensor no está disponible, se rechazará,
  - Si el sello del contenedor está roto, se rechazará, o

- Si se detecta alguna falta de conformidad con los requisitos nacionales de seguridad alimentaria de Indonesia, se detendrá y/o rechazará según la falta de conformidad pertinente.

8.3. El SAG suspenderá la exportación a Indonesia de huertos y establecimientos, en caso de detectarse plagas cuarentenarias vivas en destino. Los productos despachados o en tránsito no se verán afectados por la suspensión.

8.4. En el caso de rechazos documentales que no afecten el estatus fitosanitario del envío, se rechazará el lote, sin suspensión de los huertos y/o plantas de empaque involucradas.

**ANEXO 1: LISTA DE PLAGAS CUARENTENARIAS DE INTERÉS  
PARA INDONESIA**

**INSECTOS**

1. *Aspidirotus nerii*
2. *Ceratitis capitata*
3. *Chrysomphalus aonidum*
4. *Chrysomphalus dictyospermi*
5. *Frankliniella occidentalis*
6. *Icerya purchasi*
7. *Lepidosaphes ulmi*
8. *Phenacoccus solenopsis*

**ÁCAROS**

9. *Brevipalpus chilensis*
10. *Phyllocoptura oleivora*

**HONGOS**

11. *Alternaria citri*
12. *Penicillium expansum*
13. *Phytophthora citrophthora*
14. *Phytophthora cryptogea*
15. *Sclerotinia sclerotiorum*

**BACTERIAS**

16. *Pseudomonas syringae* pv. *syringae*

**ANEXO 2: PAUTA DE VERIFICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS  
FRESCOS Y DESHIDRATADOS A INDONESIA.**

<b>1. DATOS GENERALES</b>	
Código del Establecimiento	
Nombre del Establecimiento	
Región	
Comuna	
Fecha	

<b>2. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO</b>		<b>Cumple</b>	<b>No Cumple</b>	<b>N/A</b>
2.1	El establecimiento cuenta con la implementación de las Buenas Prácticas manufatura (BPM), HACCP u otros.			
2.2	Los certificados de BPM se encuentran vigentes en el Sistema de Registro Agrícola (SRA).			
2.3	Se ha dado cumplimiento a lo indicado en los lineamientos de exportación de limones			
2.4	La planta dispone de un sistema de trazabilidad de la fruta de exportación.			
2.5	La planta cuenta con los resguardos necesarios para mantener la integridad del producto.			
2.6	La planta cuenta con las medidas establecidas en la resolución N°7550, relacionado con la inocuidad del sistema.			
2.7	La planta da cumplimiento a los requisitos indicados en DIRETRICES EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EXPORTAR PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CHILENOS SIN RECONOCIMIENTO, QUE REQUIEREN CERTIFICADO COA, CON DESTINO A INDONESIA.			



## LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE LIMONES FRESCOS A INDONESIA

Versión 1  
Fecha: 17-11-2025

3. RESULTADO DE LA VISITA		Cumple	No Cumple	N/A
3.1 El establecimiento cumple lo requerido.				

### 4. MOTIVO POR EL CUAL NO CUMPLE (SI CORRESPONDE)

Fecha próxima visita:

### 5. RESULTADO VISITA VERIFICACIÓN PUNTOS PENDIENTES

---

Nombre y Firma

Responsable Establecimiento

---

Nombre y Firma

Supervisor/a de Certificación  
Fitosanitaria

## **ANEXO 3: PROCEDIMIENTOS PARA EXPORTAR LIMÓN FRESCO DE CHILE A INDONESIA CON TRATAMIENTO DE FRÍO EN TRÁNSITO PARA MOSCAS DE LA FRUTA**

El objetivo de estos procedimientos es cumplir con los requisitos fitosanitarios de importación de la IQA para la exportación de limón fresco de Chile a Indonesia. Esto incluye un tratamiento de frío en tránsito como medida fitosanitaria para mitigar la presencia de la mosca de la fruta, es decir, *Ceratitis capitata*.

Los requisitos del programa de tratamiento para el tratamiento de frío en tránsito son los siguientes:

Temperatura de la pulpa de la fruta	Días	Referencia
2º C	16	ISPM 28; USDA
3º C	18	ISPM 28; USDA

### **Procedimientos operativos para el tratamiento de frío en tránsito**

Antes de la exportación, el envío de limón será sometido a una inspección oficial del SAG. Esta inspección se realizará en una planta empacadora registrada. Un funcionario del SAG inspeccionará una muestra del 2% del envío para comprobar que cumple con los requisitos fitosanitarios de la IQA. Tras la inspección, el envío deberá someterse a un tratamiento de frío en tránsito.

#### **1. Pre-enfriamiento**

La fruta tratada debe haber alcanzado la temperatura de tratamiento en frío o estar por debajo de la temperatura de tratamiento durante el proceso de pre-enfriamiento.

#### **2. Tipo de contenedor**

Los contenedores deben ser contenedores de envío auto refrigerados (integrales) y contar con equipo de refrigeración capaz de alcanzar y mantener las temperaturas requeridas según el programa de tratamiento.

### 3. Tipos de registros

SAG debe garantizar que la combinación de sensores de temperatura y registradores de temperatura, cumpla con lo siguiente:

- a) Los sensores deben tener una precisión de 0,1 °C en un rango de 0 a +/- 4 °C.
- b) Deben ser capaces de acomodar el número necesario de sensores.
- c) Deben ser capaces de registrar y almacenar datos durante el tratamiento.
- d) Capaces de registrar todos los sensores de temperatura al menos cada hora.
- e) Capaces de producir impresiones que identifiquen cada sensor, la hora (cada hora) y la temperatura, así como el número de identificación del registrador y del contenedor.

### 4. Calibración de sensores de temperatura

- 4.1 La calibración debe realizarse con una mezcla de agua destilada limpia y hielo picado en un recipiente de plástico limpio. El hielo debe llenar casi por completo el recipiente y luego se debe añadir agua, asegurándose de que esté aproximadamente 10 cm por debajo del nivel del hielo. Los sensores se deben sumergir en el agua sin tocar el fondo, las paredes, ni entre sí. Junto con los sensores, se debe utilizar un termómetro digital para controlar la temperatura. La prueba se realiza cuando la temperatura de los sensores alcanza el punto más bajo, 0 °C. La calibración se realiza tomando tres lecturas consecutivas de temperatura con un intervalo de un minuto; estas lecturas no deben diferir en +/- 0,1 °C y, de ser así, se deben cambiar los sensores.

- 4.2 Cualquier sensor que registre una lectura superior a +/- 0,3 °C desde 0 °C debe reemplazarse por uno que cumpla con estos criterios.
- 4.3 Se requiere que, los registros de calibración de los sensores de fruta para cada contenedor, deben estar firmados y timbrados por el inspector SAG.

### 5. Colocación de sensores de temperatura

- 5.1 La fruta empacada debe cargarse en contenedores bajo la supervisión del inspector SAG.
- 5.2 La fruta empacada debe cargarse y apilarse correctamente en los contenedores para garantizar una ventilación óptima debajo y alrededor de los pallets, así como entre las cajas.
- 5.3 Se requieren al menos tres sensores de fruta y dos sensores de aire por contenedor. Los sensores deben ser ubicados en las ubicaciones específicas, como se indica a continuación:
  - a) Sensor 1 (en pulpa de fruta): primera fila, pallet derecho, caja superior.
  - b) Sensores 2 (en pulpa de fruta): sexta fila, pallet derecho, caja central
  - c) Sensor 3: octava fila, pallet izquierdo, caja central
  - d) Los otros dos sensores de temperatura del aire deben colocarse en la entrada de aire a la carga y en el retorno de aire, respectivamente.
- 5.4 La calibración y la colocación de los sensores deben realizarse bajo la dirección y supervisión de un inspector SAG.
- 5.5 La fruta que se vaya a enviar debe conservarse en cámara frigorífica durante el pre-enfriado hasta que la temperatura de la pulpa alcance un máximo no superior a la temperatura requerida para el tratamiento.
- 5.6 El sistema de enfriamiento de los contenedores deberá iniciarse 30 minutos antes de cargar el envío en el contenedor.
- 5.7 El envío de exportación debe pre-enfriarse uniformemente. Este pre-enfriamiento puede realizarse en una cámara o mediante un túnel de frío,

y el envío debe mantenerse dentro de una cámara fría. El inspector del SAG solo autorizará la carga y el inicio del tratamiento de los lotes autorizados que alcancen la temperatura requerida.

- 5.8 El tratamiento de frío en tránsito debe aplicarse únicamente a contenedores que contengan una sola especie de cítricos con cajas de tamaño uniforme y con un programa de tratamiento específico.

## **6. Sellado de contenedores**

- 6.1 Antes de cerrar y sellar las puertas del contenedor, se debe volver a verificar la temperatura registrada por los sensores, ya que podrían dañarse durante la estiba de la carga.
- 6.2 Un inspector SAG debe colocar un sello SAG con un número de código en la puerta del contenedor cargado. Este sello no debe retirarse hasta que el tratamiento y la carga hayan sido aprobados en el puerto de destino.
- 6.3 El sello solo debe ser retirado por el oficial de IQA en el puerto de llegada a Indonesia.

## **7. Registros de temperatura y confirmación del tratamiento**

- 7.1 El tratamiento de frío en tránsito se completará durante el viaje entre el puerto del país exportador y la primera escala en Indonesia.
- 7.2 Los registros pueden comenzar en cualquier momento, sin embargo, el tiempo de tratamiento se considerará iniciado solo después de que todos los sensores de fruta hayan alcanzado la temperatura de tratamiento designada.
- 7.3 Si la temperatura excede la temperatura de tratamiento prescrita o el registro es incompleto, la duración del tratamiento de frío se iniciará a la temperatura prescrita después del punto del registro faltante o de la temperatura excedida, hasta que finalice la duración prescrita.

- 7.4 Los registros de tratamiento deberán ser descargados por el transportista marítimo o el destinatario y presentados a la IQA, previa solicitud, para verificar el cumplimiento del tratamiento.

### 8. Documentos

- 8.1 El Certificado Fitosanitario debe incluir la información sobre el programa de tratamiento, la fecha de inicio del tratamiento de frío en tránsito, el número de contenedor y el número de sello del contenedor.
- 8.2 El SAG emitirá un certificado de pre-enfriado, carga y calibración de sensores, que se entregará a la IQA para cada envío.
- 8.3 El SAG ordenará al transportista marítimo o al destinatario que genere un informe de tratamiento de frío en tránsito y lo entregue a la IQA en el punto de entrada a Indonesia para su verificación.



## LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE LIMONES FRESCOS A INDONESIA

Versión 1  
Fecha: 17-11-2025

### ANEXO 4: CERTIFICADO DE PRE-ENFRIADO, CARGA Y CALIBRACIÓN DE SENsoRES



#### CERTIFICADO DE PRE-ENFRIADO, CARGA Y CALIBRACIÓN PARA TRATAMIENTO DE FRÍO EN CONTENEDORES REFRIGERADOS, DESTINO INDONESIA

PAÍS DE ORIGEN: \_\_\_\_\_

PAÍS DE DESTINO: \_\_\_\_\_

UBICACIÓN DE CARGA: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL TRANSPORTISTA: \_\_\_\_\_

NÚMERO DE CONTENEDOR: \_\_\_\_\_

PRODUCTO: \_\_\_\_\_ N° DE CAJAS: \_\_\_\_\_

#### CALIBRACIÓN DEL SENSOR (EN 32 °F (0°C))

SENSOR Nº:	PRUEBA			FACTOR DE CORRECCIÓN	UBICACIÓN	HORA DE INICIO/FIN
	1	2	3			
1	0,00	0,00	0,00			
2	0,00	0,00	0,00			
3	0,00	0,00	0,00			

HORA DE INICIO DE CARGA:

HORA DE TERMINO DE CARGA:

TEMPERATURA DE LA FRUTA ANTES DE LA CARGA:

MIN: \_\_\_\_\_ MAX: \_\_\_\_\_

TEMPERATURA DE PULPA (3 SENsoRES) EN CARGA

S1: \_\_\_\_\_ S2: \_\_\_\_\_ S3: \_\_\_\_\_

NÚMERO DE SELLO DEL CONTENEDOR: \_\_\_\_\_

FECHA: \_\_\_\_\_

SELLO INSTITUCIONAL

FIRMA