



**Banco de leche
materna**

H.I.G.A. San Martín
ciudad de La Plata

Buenas Prácticas de Manufactura en la Red de Bancos de Leche Humana

**PUNTOS CRITICOS DE CONTROL
SEGURIDAD ALIMENTARIA
EVITACIÓN DE EVENTOS
ADVERSOS**

Dr. Gustavo H. Sager

La presentación está basada en
M.Kolbe (2009) Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y
Elaboración del Plan de Análisis de Puntos Críticos de Control –
HACCP- en el Banco de Leche Materna del Hospital Nacional Pedro
de Bethancourt, San Felipe de Jesús Antigua Guatemala.

Los gráficos de bloques han sido elaborados por Ricardo Brandan para
El Proyecto final para acceder al título de Ingeniero Biomédico 2011.
Universidad Nacional de Tucumán Facultad de Ciencias Exactas y Tecnología

Introducción:

Las inadecuadas condiciones de producción, almacenamiento, preparación y manipulación de leche son un riesgo para la salud de los lactantes que puede condicionar enfermedades generadas por alimentos.

La FAO, la OMS y la Comisión Europea proponen la aplicación de análisis de peligro y puntos críticos de control en hospitales, el cual permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura (-BPM-)

- Son las: **Políticas, métodos y procedimientos:**

Establecidos para los procesos de producción y control de alimentos, cuyo objetivo es garantizar la **inocuidad** según las normas aceptadas internacionalmente.

ALIMENTO INOCUO: es toda sustancia que ingresa al organismo con el fin de **aportar nutrientes necesarios** para un normal desarrollo sin comprometer el estado de salud del individuo.

PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

Es todo espacio físico, práctica, procedimiento o proceso que vigilado de manera mono o multifactorial, puede ayudar a minimizar o prevenir un riesgo.

RIESGO

R = P x M es el resultante de la multiplicación de la

P: Probabilidad por la

M: Magnitud del daño que causaría

- **Es una estimación de probabilidad de que ocurra o se materialice un peligro o varios peligros en secuencia y que puedan afectar a la salud del consumidor.**
- **Es un agente químico, biológico o físico que potencialmente podría causar un efecto adverso si se encuentra presente.**

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

El **Código Alimentario Argentino** (C. A. A.) incluye en el Capítulo N° 2 la obligación de aplicar las BPM, y la Resolución 80/96 del **Reglamento del MERCOSUR** indica la aplicación de las BPM para establecimientos elaboradores de alimentos que comercialicen sus productos en ese mercado.

Aunque nosotros no comercializamos nada, es más, está prohibido que lo hagamos, por normativa del mismo Mercosur, debemos regirnos bajo este mismo reglamento.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Las BPM son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano.

Sus ejes principales son: la higiene y la forma de manipulación.

BPM

- A. Son fundamentales para la aplicación de:**
 - Sistema APPCC o HACCP
 - Sistema de Gestión de Calidad Total (TQM)
 - Sistema de Calidad (ISO 22000)
- B. Son además útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos y ayudan a garantizar una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.**
- C. Se asocian con el Control a través de inspecciones.**

¿Cómo aplicarlos al Manejo de la Leche Humana?

Se debe tener implementadas:

- a) las Buenas Practicas de Manufactura (BPM) y**
- b) Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección (POES)**

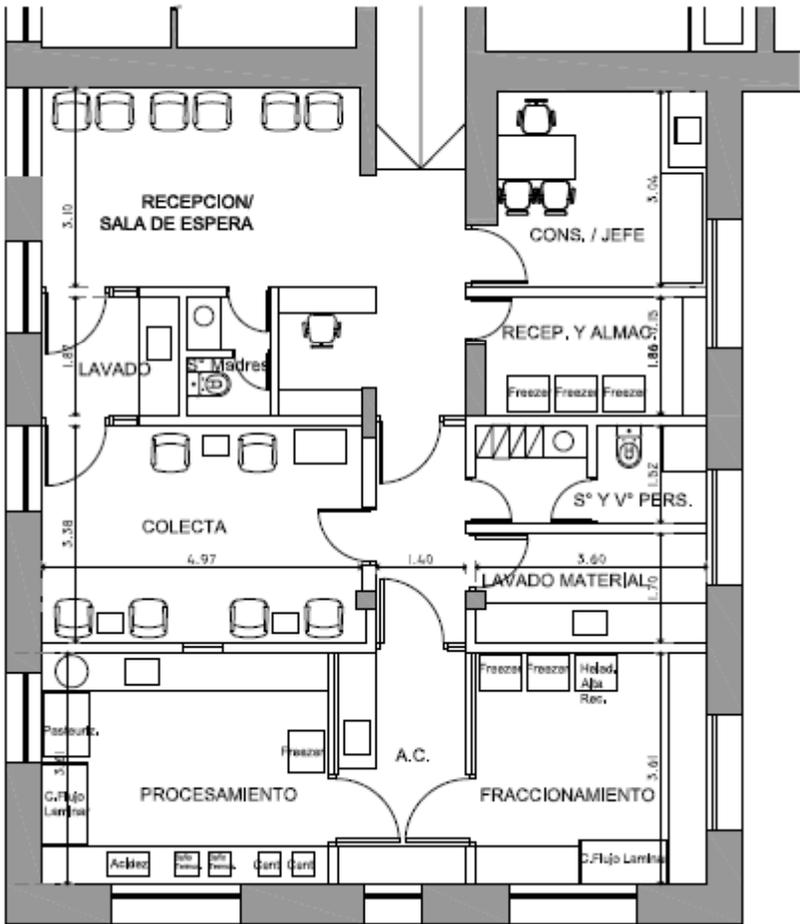
Metodología

- Diagnóstico Inicial
- Formación del equipo de inocuidad (Equipo multidisciplinario de profesionales involucrados en el tema: Médico, Nutricionista, Bioquímicos, Técnicos, etc)
- Elaboración del Manual de BPM
- Capacitación
- Implementación
- Elaboración del Plan HACCP
- Auditoría Final

Aspectos a evaluar

1. Condiciones del edificio
2. Instalaciones sanitarias
 - Abastecimiento de agua, tuberías, drenajes.
 - Instalaciones sanitarias y estaciones de lavado de manos
3. Programa limpieza y desinfección
4. Manejo de desechos
5. Control de Plagas
6. Mantenimiento preventivo de equipos
7. Personal (Salud e higiene, Capacitaciones, Visitantes)
8. Control en el proceso (Materia prima, Operaciones de manufactura, Envasado, Almacenamiento)
9. Documentación (Registros, Trazabilidad)

Plano de las Nuevas Instalaciones



Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Se refiere a un sistema que permite:

- **Identificar**
- **Evaluar y**
- **Controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.**

SU OBJETIVO EVITAR DAÑOS.

ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS

- Existen siete principios básicos en los que se fundamentan las bases del APPCC:
- **•Principio 1: "peligros"** Tras realizar un diagrama de flujo para cada producto elaborado, se identifican todos los peligros potenciales (físicos, químicos y biológicos) que pueden aparecer en cada etapa de nuestro proceso y las medidas preventivas. Solo se estudiarán aquellos peligros potencialmente peligrosos para el consumidor. En ningún caso se estudiarán peligros que comprometan la calidad del producto.
- **•Principio 2: Identificar los Puntos de Control Critico (PCC)**
- **•Principio 3: Establecer los limites críticos**
- **•Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia de los PCC.**
- **•Principio 5: Establecer las acciones correctoras**
- **•Principio 6: Establecer un sistema de verificación**
- **•Principio 7: Crear un sistema de documentación.**

Los Procedimientos establecidos deben estar documentados. **los diagramas de flujo** de deben realizar considerando todas las operaciones unitarias del proceso y el análisis de los **peligros microbiológicos, físicos y químicos** a los cuales está expuesta la leche materna durante su procesamiento. Se deben incluir los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación de la leche materna como el tiempo, la temperatura, el pH y la humedad.

Descripción del producto

Debe formularse una descripción completa del producto, que incluya la composición, estructura física/química, tratamientos microbicidas aplicados: térmicos, de congelación, envasado, duración, condiciones de almacenamiento y sistema de distribución.

Determinación del uso al que ha de destinarse

El uso previsto del producto final se debe considerar en base al uso que ha de darle el consumidor final, se debe tomar en cuenta si esta dirigido a un grupo vulnerable de la población.

Formación de un Equipo de HACCP:
Idealmente debe ser multidisciplinario y que dispongan de los conocimientos
Y competencia técnica adecuados para los productos específicos.

Confirmación in situ del diagrama de flujo

Se deben adoptar medidas para confirmar la correspondencia entre el diagrama de flujo y la operación de elaboración en todas sus etapas y momentos, si procede deben modificarse. La confirmación del diagrama de flujo debe estar a cargo de la persona o personas que dominen las actividades de elaboración.

Enumeración de todos los posibles riesgos relacionados con cada fase, ejecución de un análisis de peligros y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados.

El equipo de HACCP debe elaborar una lista de todos los peligros que pueden razonablemente preverse en cada fase de acuerdo con el ámbito de aplicación previsto, desde la recolección de la leche materna extraída, pasando por la pasteurización, el envasado, almacenamiento y el despacho, hasta el momento del consumo. Luego deben llevar a cabo un análisis de peligros para identificar, en relación con el plan HACCP, cuáles son los peligros que son indispensables eliminar o reducir a niveles aceptables para poder producir un alimento inocuo.

Se debe considerar al realizar el análisis de peligros la probabilidad de que estos surjan y la gravedad de sus efectos nocivos para la salud, la evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligros, la supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados, la producción o persistencia de toxinas, agentes químicos o físicos en la leche materna y las condiciones que pueden dar lugar a lo anterior. Para cada peligro se deben analizar las medidas de control, puede que sea necesario aplicar más de una medida para controlar un peligro o peligros específicos y que con una determinada medida se pueda controlar más de un peligro. (2)

Determinación de los puntos críticos de control PCC

Es posible que haya más de un PCC en el que se aplican medidas de control para hacer frente a un mismo peligro. La determinación de un PCC en el sistema HACCP se puede facilitar con la aplicación de un árbol de decisiones en el que se indica un enfoque de razonamiento lógico. **El árbol de decisiones** debe aplicarse de manera flexible, considerando si la operación se refiere a la recolección, la pasteurización, el almacenamiento, la distribución u otro fin y deberá utilizarse como orientación para determinar los PCC. **■**

Establecimiento de límites críticos para cada PCC

Para cada punto crítico de control, deben especificarse y validarse límites críticos. Existe la posibilidad de que para una determinada fase se fije más de un límite crítico. Los criterios aplicados suelen ser las mediciones de temperatura, tiempo, nivel de humedad, pH, Aw y cloro disponible, así como parámetros sensoriales como el aspecto y la textura.

Aw: actividad del agua.

Establecimiento de medidas correctivas

Para retomar el control del proceso, se formulan medidas correctivas específicas para cada PCC del sistema HACCP. Las medidas deben asegurar que el PCC vuelve a estar controlado. Deben incluir también un adecuado sistema de eliminación de la leche materna afectada. Los procedimientos relativos a las desviaciones y la eliminación de la misma deberán documentarse en los registros del sistema HACCP.

Establecimiento de procedimientos de comprobación

Se deben establecer procedimientos de comprobación, para determinar si el sistema de HACCP funciona correctamente. Se pueden utilizar métodos, procedimientos y ensayos de comprobación y verificación, en particular mediante muestreo aleatorio y análisis. La frecuencia de las comprobaciones deberá ser suficiente para confirmar que el sistema HACCP está funcionando eficazmente. La comprobación deberá efectuarla una persona distinta de la encargada de la vigilancia y las medidas correctivas.

Establecimiento de un sistema de documentación y registro

Para poder implementar un sistema HACCP es fundamental que se apliquen prácticas de registro eficaces y precisas. Se deben documentar los procedimientos del sistema HACCP,

Los aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene

Control del tiempo y de la temperatura

El control inadecuado de la temperatura en los procesos a los que es sometida la leche materna donada, puede ser causa de enfermedad por el consumo de ésta. En los bancos de leche, los controles comprenden la duración y la temperatura de almacenamiento de la leche materna extraída y donada, pasteurización, enfriamiento rápido, congelamiento y almacenamiento del producto final.

Los dispositivos de registro de la temperatura deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud.

Fases de procesos específicos

Las fases de los procesos que contribuyen a la higiene de la leche materna procesada en los bancos de leche son el envasado y almacenamiento previo a la pasteurización, pasteurización, enfriamiento rápido y congelamiento la leche materna pasteurizada.

Especificaciones microbiológicas y de otra índole

Cuando en un sistema de control de la leche materna se utilizan especificaciones microbiológicas, químicas o físicas, éstas se deben basar en principios científicos sólidos. Se deben indicar, cuando proceda, los procedimientos de vigilancia, los métodos analíticos y los límites de actuación

Contaminación microbiológica

Los microorganismos patógenos pueden pasar de una muestra de leche materna a otra por contacto directo o bien a través de quienes la manipulan, de las superficies de contacto o del aire. Las muestras de leche materna sin pasteurizar deberán estar claramente separadas, en el espacio o en el tiempo, de las muestras de leche materna pasteurizadas congeladas listas para el despacho. Se debe efectuar una limpieza intermedia eficaz y, cuando proceda, una desinfección. Con estas medidas, evitar contaminación cruzada

Contaminación física y química

Deberá haber sistemas que permitan reducir el riesgo de contaminación de la leche materna por cuerpos extraños, como fragmentos de vidrio o de metal, polvo y sustancias químicas indeseables.

Para llegar a implementar el sistema HACCP, se deben establecer los programas prerequisite, como Buenas Prácticas de Manufactura, los Códigos de Prácticas del Codex pertinentes y requisitos apropiados en materia de inocuidad de los alimentos. Estos programas previos necesarios para el sistema HACCP, incluida la capacitación, deben estar firmemente establecidos y en pleno funcionamiento y haberse verificado adecuadamente para facilitar la aplicación eficaz de dicho sistema.

La higiene y la salud del personal encargado de la manipulación de la leche se considera un punto crítico de control.

Realizar evaluación y seguimiento de higiene y salud del personal con las acciones que a continuación se mencionan, llevando así el control del punto crítico.

Realizar examen médico periódico a manejadores de alimentos, evitar que se presente enfermo en el área de recepción y almacenamiento de leches cuando exista: ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, lesiones infectadas de piel (furúnculos, cortes), alteraciones de oídos, ojos y nariz o algún estudio de laboratorio alterado que implique riesgos para la leche.

La selección de donantes aptas es un punto crítico de control

CANDIDATAS A DONANTES DE LECHE:

- •Cualquier madre sana, con hábitos de vida saludables, que esta lactando satisfactoriamente a un hijo propio, si no existen contraindicaciones.
- •Se debe garantizar que el hijo propio esta adecuadamente nutrido antes de proporcionar leche materna a otros niños.
- •Durante los primeros meses de la lactancia la leche tiene un elevado contenido en factores inmunológicos, por lo que idealmente se debería **reclutar a las madres lo antes posible después del parto**, una vez la lactancia este bien establecida.
- •Pueden darse **situaciones especiales**, en las que madres han acumulado grandes cantidades de leche o cuyo hijo finalmente fallece y deciden donar la leche al banco. En estos casos es posible aceptar la donación si se realiza la entrevista de forma retrospectiva, y se comprueba que el método de extracción y conservación de la leche ha sido correctos.

SERVICIO DE NEONATOLOGIA H.I.G.A. SAN MARTIN DE LA PLATA: Planilla de datos del Donante



Día:/...../.....

N° Donante:.....

Documento. D.N.I.:.....

Edad:.....

Apellido:..... Dirección:.....

Nombre:..... Localidad:.....

Dispositivo:...../..... F. de Nac.: .. / .. / .. Teléfono:.....

Edad Gestacional:..... Peso:.....gr.

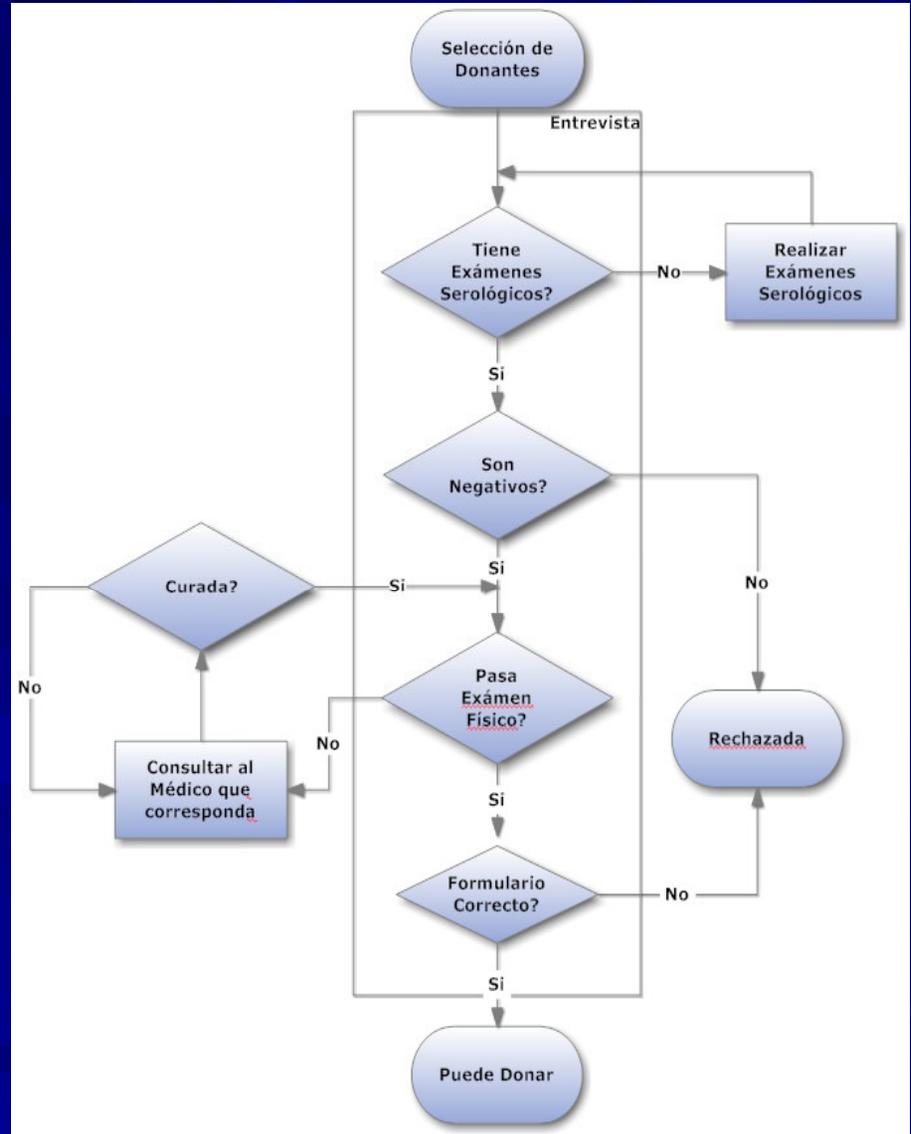
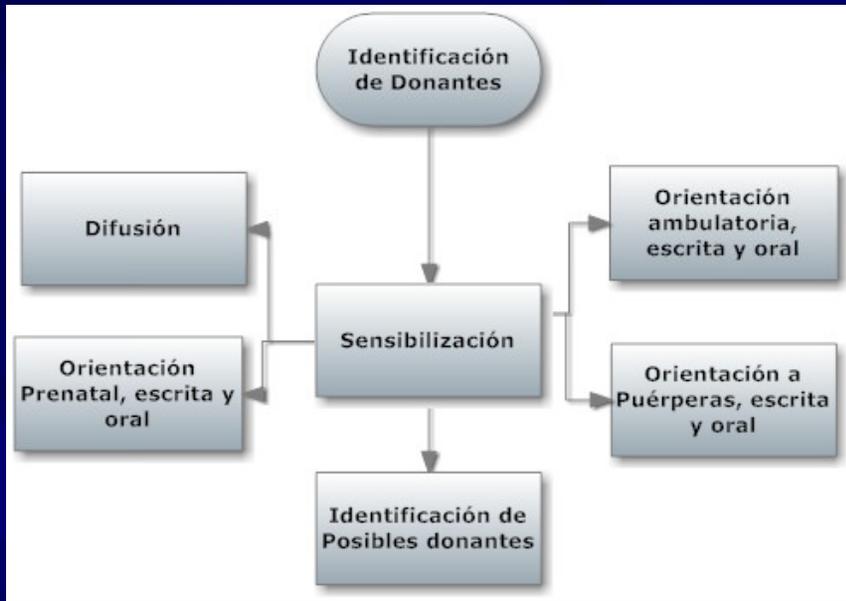
VDRL	NEGATIVA	POSITIVA	FUMA	NO	- de 5	+ de 5
HIV	NEGATIVA	POSITIVA	SANA	SI	NO	
HEPATITIS B	NEGATIVA	POSITIVA	ENFERMEDAD:			
HEPATITIS C	NEGATIVA	POSITIVA	USA MEDICACION	SI	NO	
TOXOPL.	NEGATIVA	POSITIVA	MEDICAMENTO			
CHAGAS	NEGATIVA	POSITIVA	DOSIS			
			ALCOHOL	SI	NO	
APTA	SI	NO	USA DROGAS	SI	NO	

COLOCAR UNA CRUZ EN EL CASILLERO QUE CORRESPONDA O COMPLETAR.

FIRMA

RESPONSABLE:.....ANOTACIONES:.....

IDENTIFICACION Y SELECCIÓN DE DONANTES



El flujograma de sus actividades específicas es:

FLUJOGRAMA

Extracción → Pré-almacenamiento → Transporte → Recepción



- Embalaje homologado
- Color

Pasteurización y Control físico-químico ← Selección y Clasificación



Control Microbiológico
Espera



almacénar

No conformó → Descarte

Conformidad → Distribución



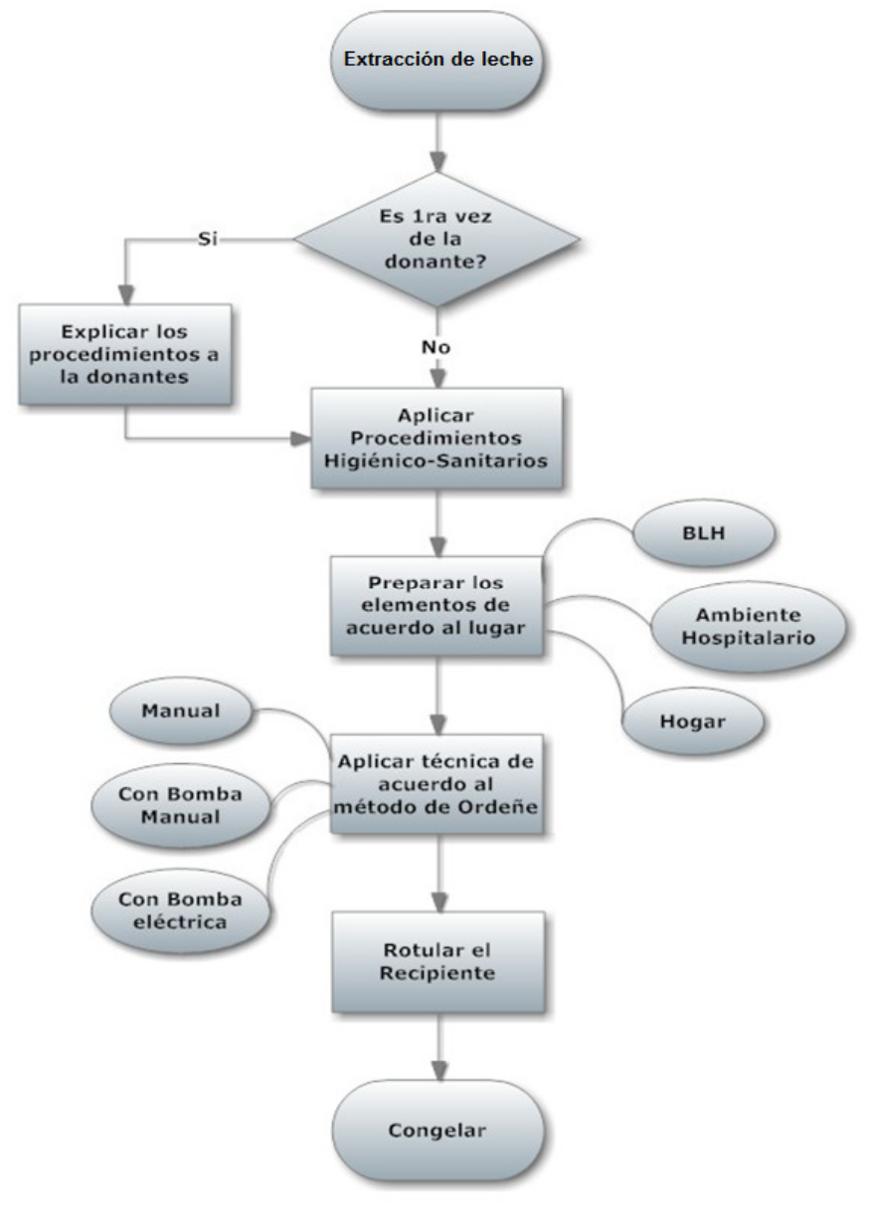
El adiestramiento en extracción, recolección, almacenamiento y transporte seguro de leche, considerándose como punto crítico de control.

Acciones:

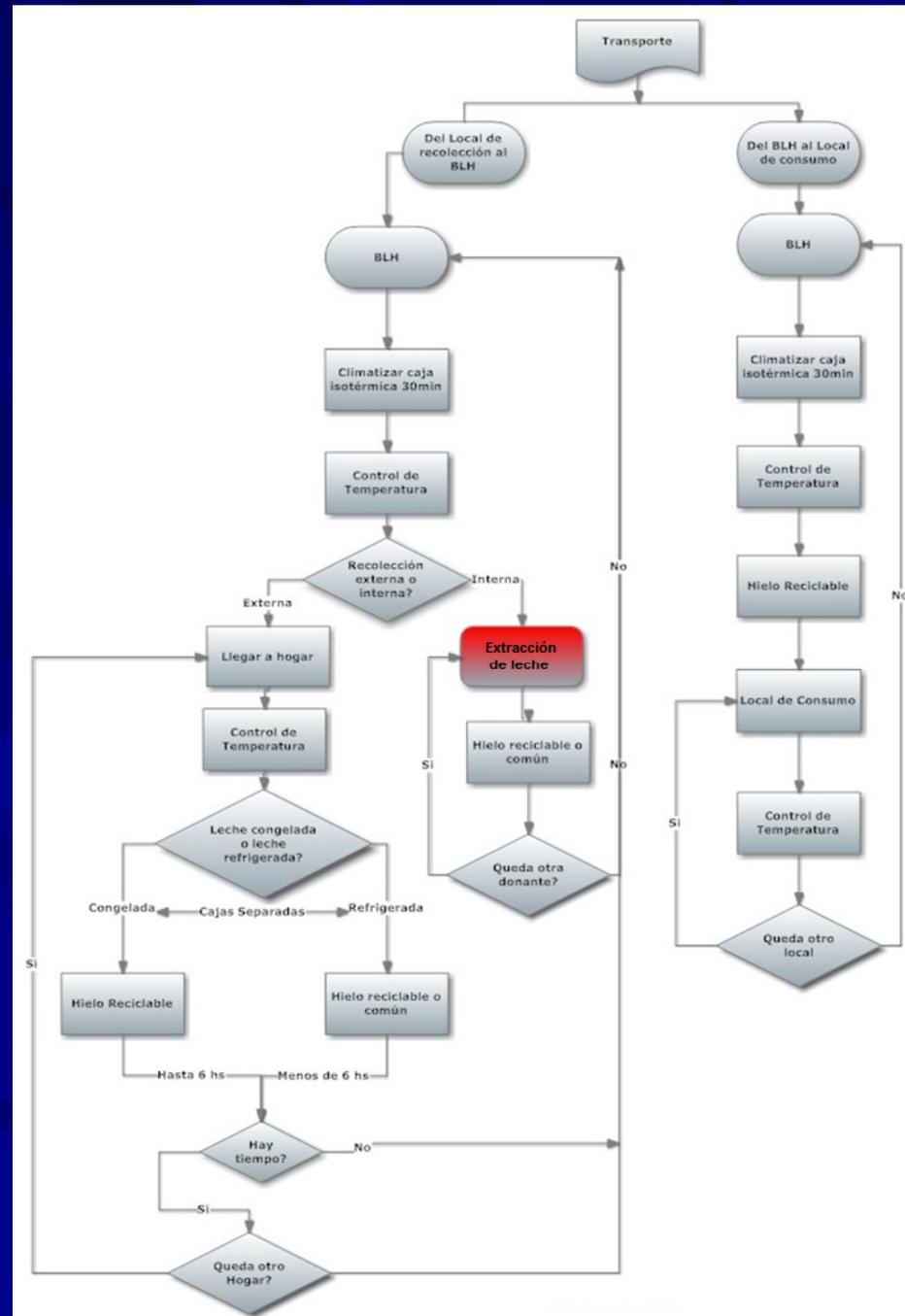
La leche se extrae y transporta a la brevedad posible al área de recepción aplicando las siguientes medidas:

- Lavado de manos y antebrazos (hasta el codo) antes de iniciar la extracción, manejo o manipulación de leche
- Cubrir las excoriaciones de manos o brazos con vendajes impermeables, en caso de existir
- Utilizar ropa limpia durante la extracción y cubrir el cabello con gorros o cofias.
- Utilizar recipientes exclusivos para la leche, fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión y que no tengan riesgo de transferir sustancias extrañas a la leche.
- Transportar la leche para almacenamiento a temperatura de 4º C
- Etiquetar los frascos adecuadamente.

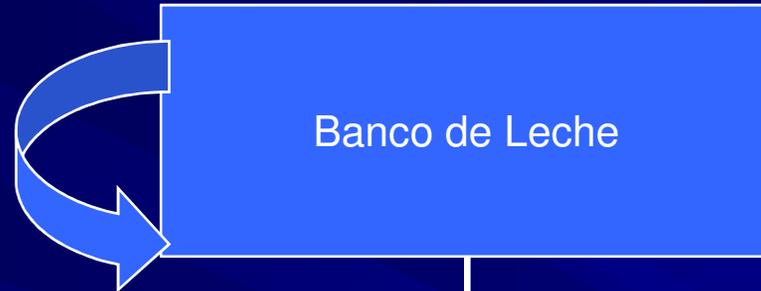
EXTRACCION DE LECHE



TRANSPORTE



Organigrama Red



Centro Acreditado de Recepción

Centro de Recolección Tipo 1

Centro de Recolección Tipo 2

Domicilio



Domicilio



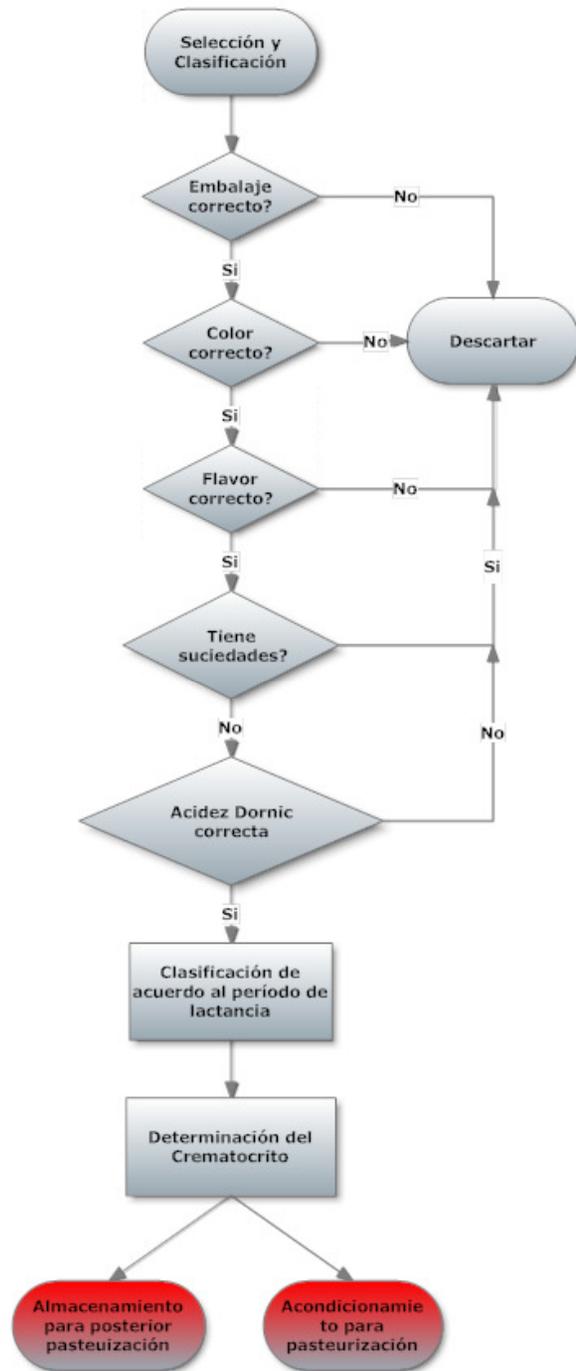
Domicilio



Leche Pasteurizada que vuelve

La limpieza, esterilización y mantenimiento de material y equipo dentro del área de trabajo donde se recibe leche materna es **un punto crítico de control.**

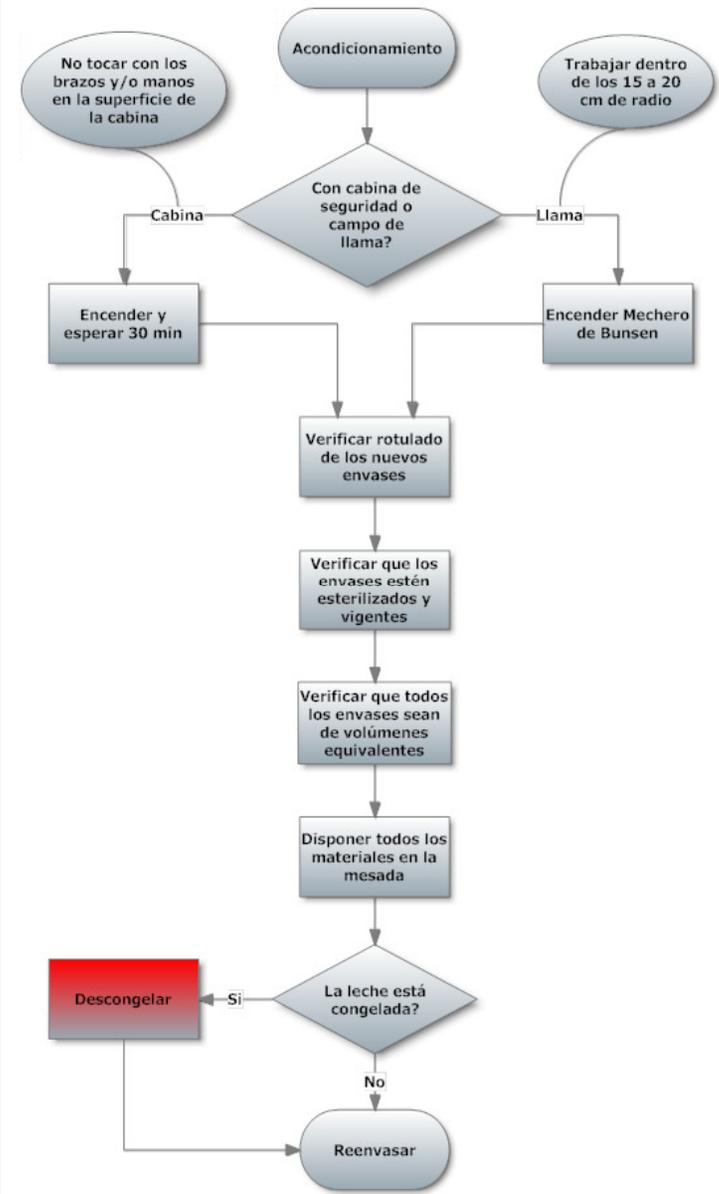
SELECCIÓN Y CLASIFICACION



Inmediatamente después del deshielo debe procederse a la selección y clasificación de la leche humana ordeñada.

Verificar las condiciones de la LH:
 Suciedades e insectos
 Color: no será aceptada leche con coloración que indique presencia de sangre (rosa, anaranjado, rojizo y cualquier tonalidad de marrón)
 "Off-flavor"
 Rancio: "jabón de coco"
 Fermentación:
 "cuajada"
 Proteólisis:
 "pescado"
 Proteólisis + lipólisis: "huevo podrido"

ACONDICIONAMIENTO



- Difundir los cuidados generales y señalar las áreas en donde se deben lavar manos, usar guantes o cofia.
- Lavar con agua y jabón previo a su esterilización el material que se utiliza para el almacenamiento y preparación de leche humana.
- Utilizar un cepillo especial para retirar los restos de leche para los frascos de almacenamiento.
- Mantener control microbiológico semanal del autoclave.
- Esterilizar los frascos en el autoclave.
- Mantener limpia el área y vías de acceso evitando ingreso de suciedad.
- Mantener la de mesas de trabajo separadas que permitan la limpieza.
- Realizar higiene exhaustiva de mesas de trabajo y pisos.
- Cumplir el programa en tiempo y forma de plagas, evitando acceso de insectos, roedores y polvo, para evitar contaminación.
- Iluminar adecuadamente el área que Iluminar adecuadamente el área que permita facilitar la inspección de la higiene del laboratorio de leches.
- Mantener ventilación adecuada
- Verificar de manera anual las condiciones adecuadas del equipo de almacenamiento.

Realizar acciones en relación al punto crítico de higiene y salud como:

- Lavar las manos, uñas y antebrazos hasta el codo con frecuencia y en todos los casos previo al inicio de operaciones de manipulación de leche.
- Usar ropa adecuada y limpia, portar cofia, botas, barbijo y bata estéril cuando se manipulen las leches.
- La cofia debe cubrir cabello y orejas. Mantener cabello corto en hombres y en mujeres recogido. No usar bijutería, maquillaje, uñas largas o pitadas. No introducir objetos ajenos al área, no escupir, estornudar y toser en el área de trabajo, no comer o introducir alimentos en las áreas de preparación.
- Guardar la ropa de calle en un lugar que no sea el área de manipulación o almacenamiento de leches.
- Usar guantes para el manejo de leches.
- No introducir medicamentos al área de leches.
- No introducir plumas lapiceros u otros objetos desprendibles de los bolsillos de la vestimenta.
- Evitar el acceso de personal que no relacionado al área.
- Quitarse la ropa de trabajo cada vez que salga del área de manipulación de leches y ponérsela a su ingreso.

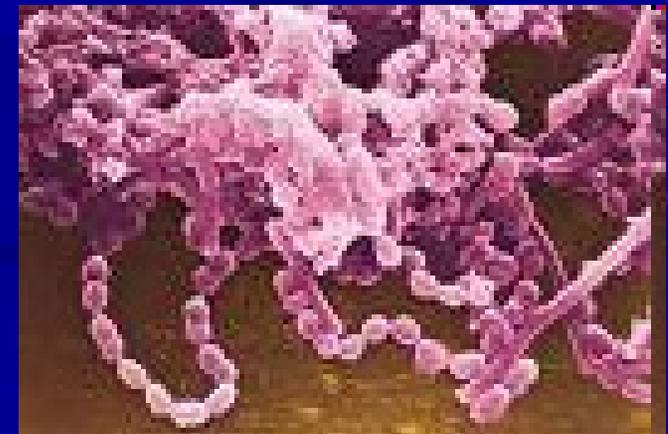
Cadena de Frío: Es la condición en que los productos son mantenidos refrigerados o congelados desde la extracción hasta el consumo con el objetivo de impedir alteraciones químicas, físico-químicas, microbiológicas e inmunológicas.



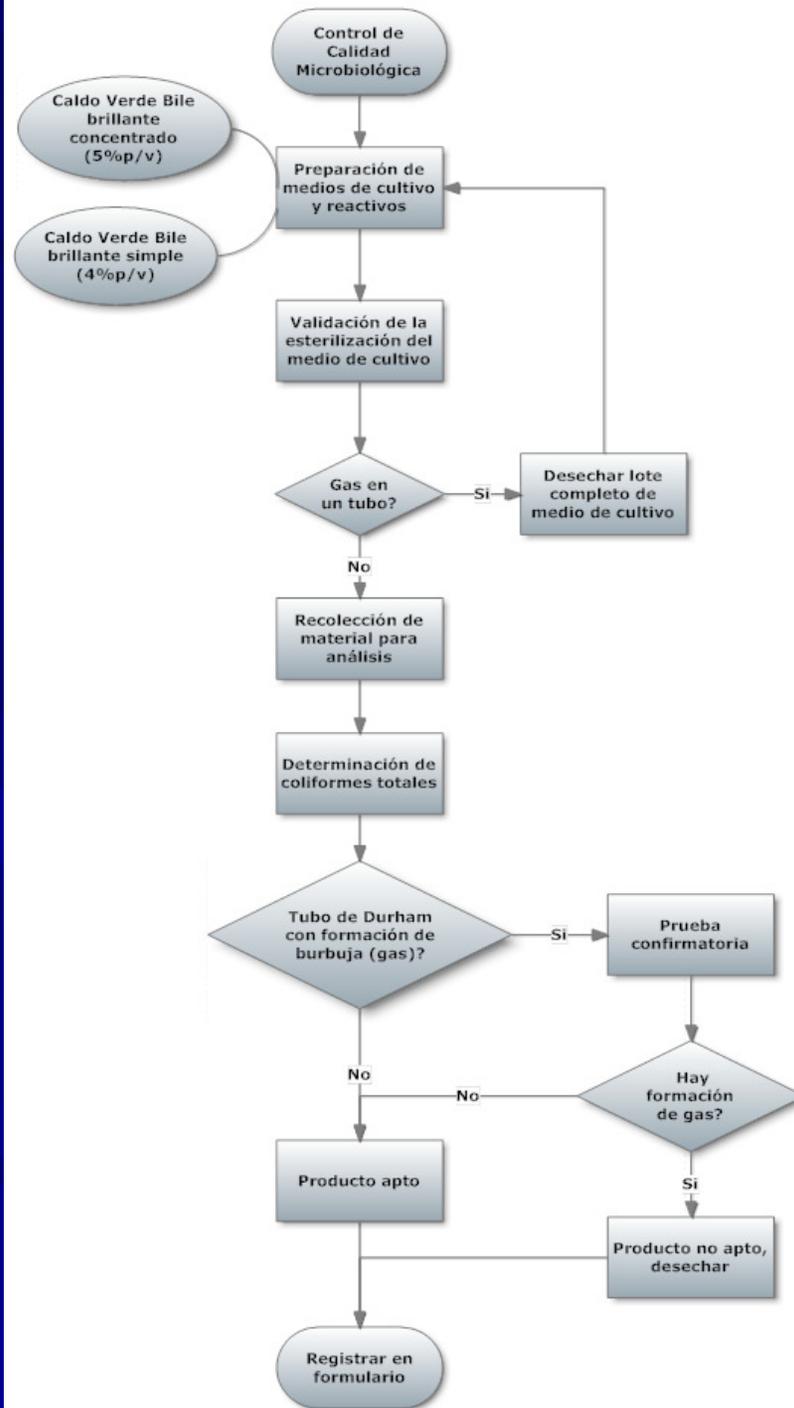
La proliferación bacteriana y seguimiento microbiológico se debe considerar **un punto crítico de control**. Las acciones a tomar en cuenta son las que a continuación se enlistan:

- Lavarse las manos.
- Limpiar y desinfectar superficies
- Controlar la temperatura del área de preparación, la cual debe ser menor o igual a 20° C.
- Controlar la temperatura ambiental con termómetros de pared.
- Desechar envases en mal estado.

La leche humana en todo el proceso Previo y posterior a la pasteurización tiene que permanecer a menos de 7° C



CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA



Identificar adecuadamente el destinatario de las leches es **un punto crítico de control**.

Las acciones a tomar en cuenta son:

- Etiquetar cada frasco con el nombre del paciente, nº de Historia Clínica o número local de registro, tipo de leche, fecha y hora de preparación.
- Etiquetar cada frasco al salir del área de preparación y almacenamiento de leche.
- Los frascos que no estén correctamente etiquetados deben desecharse.

DISTRIBUCION Y TRAZABILIDAD



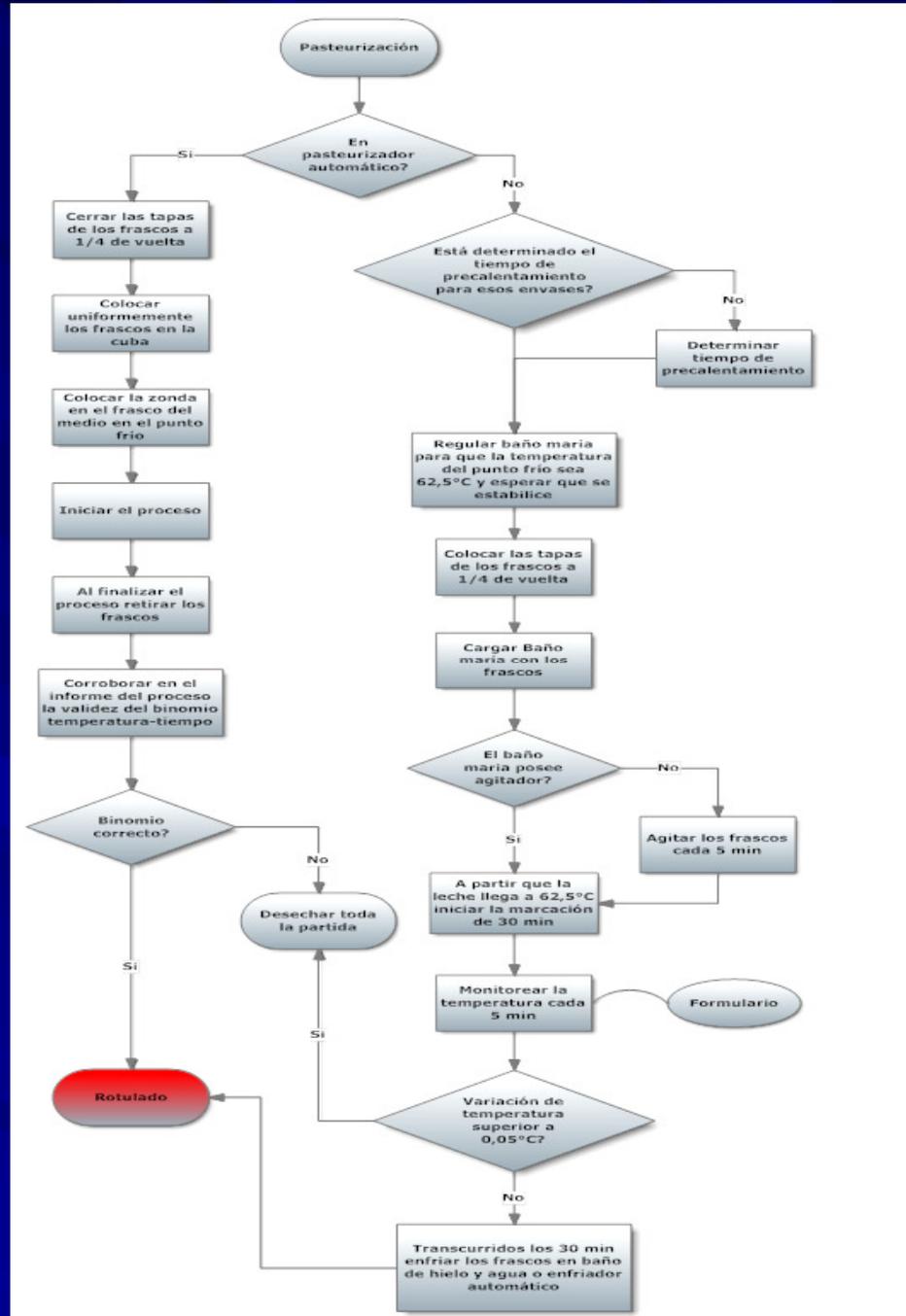
Acciones:

Es necesario mantener la **trazabilidad de los lotes hasta la distribución**. Los bancos que mezclen exclusivamente leche de una misma mujer donante mantendrán además la trazabilidad donante-receptor.

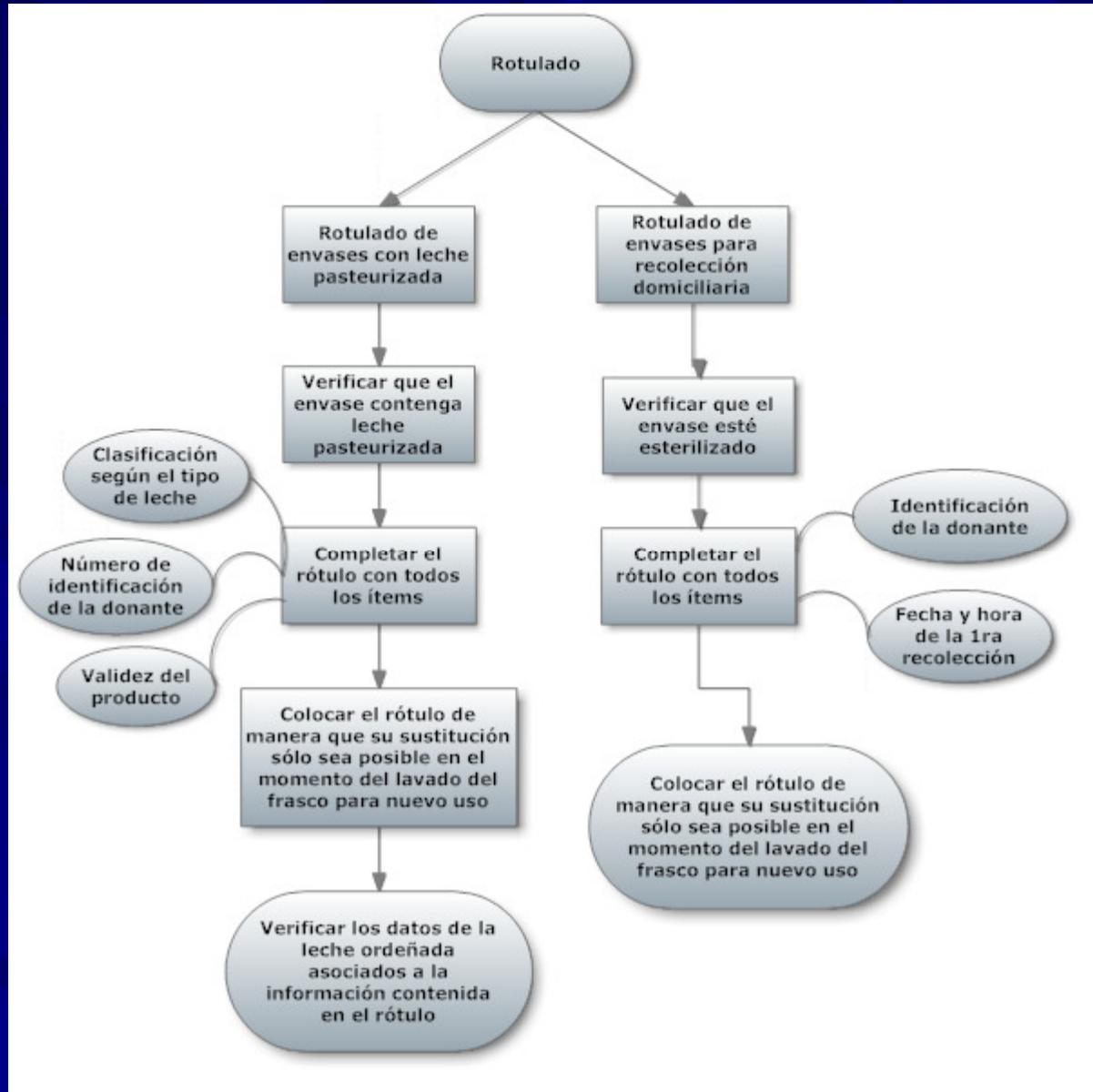
- **Cada envase de leche** cruda y pasteurizada debe tener una **identificación inequívoca y trazable**.
- El etiquetado de leche cruda o sin pasteurizar debe incluir la información “leche cruda”, el número único de envase, el nombre o identificación de la donante así como la fecha de extracción.
- El etiquetado de las alícuotas de leche pasteurizada incluirá la información “leche pasteurizada”, un número único de **alícuota** pasteurizada, el número de **lote**, los **datos nutricionales** del mismo, su **fecha de caducidad** y la información “mantener congelada” y “consumir 24 horas después de la descongelación” y un espacio para anotar la fecha de descongelación.
- El suministro de la leche humana pasteurizada se llevara a cabo únicamente bajo **prescripción facultativa o petición de unidad neonatal** en los bancos centralizados

- Deben conservarse los **registros** que a continuación se detallan en formato de papel y/o electrónico relativos a las **donantes, procesamiento, equipamiento y receptores**. Estos registros deben estar disponibles para la consulta de las autoridades sanitarias pertinentes o los auditores. El tiempo de conservación de dichos registros sera de 3 años (criterio ISO universalmente aceptado).
- Los **registros relativos a las donantes** incluyen los datos relativos a su identidad, la fecha de parto y edad gestacional del hijo actual, la encuesta rellena de salud y hábitos de vida, el consentimiento informado, el resultado del despistaje serológico y las donaciones de leche realizadas. Los datos personales de las donantes se trataran de forma confidencial conforme al decreto de protección de datos y citar. En caso de exclusión definitiva deberá registrarse el motivo. En caso de exclusión temporal, deberá registrarse el motivo y el periodo de inicio y fin de la misma.
- De cada envase de leche cruda donada al banco, deberá quedar un registro de su numero asignado, del numero de la donante de la que procede, de las fechas de extracción, recepción y caducidad así como si cumple criterios de aceptación (envase integro correctamente cerrado, adecuada temperatura, ausencia de elementos microscópicos diferentes de leche).

PASTEURIZACION



ROTULADO



Tipos y Siglas de la Leche Materna

Características

Leche de Madre Cruda Fresca (LMCF)

Leche de Madre Cruda Refrigerada (LMCR)

Leche de Madre Cruda Freezada (LMCFR)

Leche de Madre Pasteurizada (LMP)

Prematuro (P)

Calostro (C)

Leche de Transición (LT)

Leche Madura (LM)

Leche Madura de Madre cuyo hijo tenga más de seis meses de edad. LM+

Bajas calorías (BC) (350 a 500)

Calorías medias (CM) (501 a 699)

Altas calorías (AC) (+700)

Baja acidez (BA)

Alta acidez (AA)

Ejemplo para solicitar leche o para codificar la leche materna en un centro de lactancia o un banco de leche.

LMCFPC LECHE DE MADRE CRUDA FRESCA DE PREMATURO CALOSTRO

LMPPCBCBA LECHE DE MADRE PASTEURIZADA DE PREMATURO CALOSTRO DE BAJAS CALORIAS Y BAJA ACIDEZ.

ALMACENAMIENTO

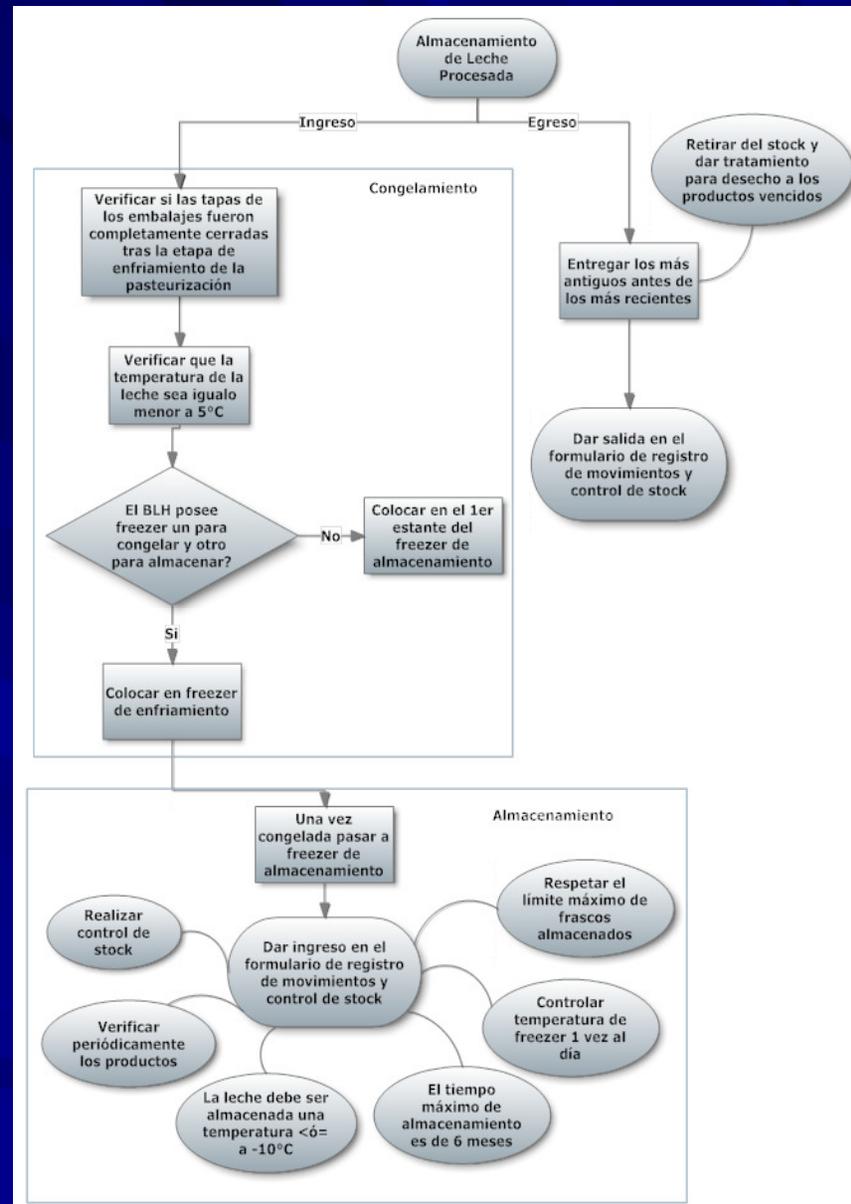


CONTROL DE TEMPERATURA DE FREEZER

MES: *Julio* FREZER Nº: *4*

FECHA	HORA	TEMP ACTUAL	TEMP MAX	TEMP MIN	
1					
2	6:00	-21.1	-20.4	-21.4	
3	10:15	-20.9	-17.9	-21.5	<i>Moñica</i>
4	11:00	-20.4	-17.2	-21.2	<i>Moñica</i>
5	1:50	-21.1	-20.4	-21.4	<i>Moñica</i>
6	1:00	-20.4	-20.2	-21.4	<i>Moñica</i>
7	2:00	-20.2	-16.8	-21.4	<i>Moñica</i>
8					
9					
10				-21.4	<i>Moñica</i>
11				-21.6	<i>Moñica</i>
12					
13				-21.4	<i>Moñica</i>
14				-21.4	<i>Moñica</i>
15				-21.4	<i>Moñica</i>
16				-21.4	<i>Moñica</i>
17	15:15	-20.8	-20.4	-21.1	<i>Moñica</i>
18	04:10	-20.8			
19	01:10	-20.8			
20	13:30	-20.7	-19.7	-21.7	<i>Moñica</i>

La temperatura debe ser menor a -10°C





**TODO LO QUE NO TENGA ESTE RESULTADO
TENDRÁ QUE CONSIDERARSE UN DAÑO.**



DE VUELTA A CASA: SANOS Y CON LACTANCIA EXCLUSIVA

ES LO
MEJOR
PARA MI...

