



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Facultad De Ciencias Administrativas y Económicas

PROYECTO DE GRADO PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
MAGÍSTER EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

DESARROLLO DE LA PEQUEÑA INDUSTRIA AGRÍCOLA DE
PLÁTANO PARA EXPORTACIÓN AL MERCADO DE EUROPA
OCCIDENTAL, ESPECÍFICAMENTE INGLATERRA, EN
PRESENTACIÓN DE *SNACK* DE CHIFLES

AUTORAS:

Esthefany Alejandra Guerrero Garzón

Alexandra María Mathias Navarrete

DIRECTOR: José Gabriel Tobar Varela

2017
Quito - Ecuador

CERTIFICACIÓN

Nosotras, Esthefany Alejandra Guerrero Garzón; y, Alexandra María Mathias Navarrete, declaramos que somos las autoras exclusivas de la presente investigación y que ésta es original, auténtica y personal mía. Todos los efectos académicos y legales que se desprendan de la presente investigación serán de mi sola y exclusiva responsabilidad.

Cedemos nuestros derechos de propiedad intelectual a la UIDE, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, reglamento y leyes.

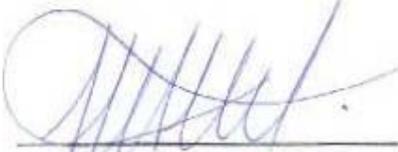


Esthefany Alejandra Guerrero Garzón



Alexandra María Mathias Navarrete

Yo, José Gabriel Tobar Varela, declaro que, en lo que yo personalmente conozco a las autoras: Esthefany Alejandra Guerrero Garzón y Alexandra María Mathias Navarrete; son las autoras exclusivas de la presente investigación y que ésta es original, auténtica y personal de ellas.



José Gabriel Tobar Varela
Director de Trabajo de Grado

DEDICATORIA

Con mucho cariño dedico este trabajo a mis padres Fernando y Aura porque con su amor y apoyo incondicional han sabido guiarme y darme fuerzas para culminar una meta más, son mi ejemplo de vida.

A mi esposo Edison por su apoyo constante, me ha enseñado que las cosas se hacen con pasión y que los sueños se vuelven realidad. Eres mi motivación y mi felicidad para seguir avanzando día a día.

A nuestros futuros hijos, porque son la más grande ilusión y con su amor nos darán mucha felicidad para ser los mejores padres, serán nuestro orgullo.

A mis hermanos Fernando y Priscila porque han sido mi soporte y he querido darles el mejor ejemplo, sin dejar de lado la complicidad, risas, juegos y peleas que han sido parte de nuestra vida.

Esthefany Guerrero

Este trabajo lo dedico con mucho orgullo a mi Familia.

A mi mamá Leonor y hermana Elisabeth por ser siempre mi gran apoyo incondicional. Por guiarme con sabiduría y apoyarme en todo momento para cumplir este gran reto.

A mis tíos Enrique y Marlene, mis segundos padres, por brindarme su amor y soporte incondicional. Por ser un ejemplo de vida y saberme guiar con sabiduría.

Alexandra Mathias

AGRADECIMIENTOS

Un especial agradecimiento a la persona que nos supo ayudar y apoyar con su dirección y consejos para realizar este importante trabajo de tesis, al Lcdo. José Gabriel Tobar Varela – MBA, nuestro director de tesis.

A nuestras respectivas familias por su paciencia, apoyo y comprensión incondicional durante el periodo de elaboración de este trabajo.

ÍNDICE

Tabla de contenido

PORTADA.....	i
DEDICATORIA.....	iii
AGRADECIMIENTOS.....	iv
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	v
ÍNDICE DE TABLAS.....	vii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	viii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT.....	x
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	3
1.- EL PROBLEMA.....	3
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	4
1.3. OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN.....	5
1.3.1. Objetivo General.....	5
1.3.2. Objetivos Específicos.....	5
1.4. JUSTIFICACIÓN.....	6
1.4.1. Justificación Teórica.....	6
1.4.2. Justificación Metodológica.....	6
1.4.3. Justificación Práctica.....	6
1.4.4. Conceptualización de las Variables.....	7
2.- MARCO METODOLÓGICO.....	7
2.1. Antecedentes de la Investigación.....	8
2.1.1. Antecedente 1.....	8
2.1.2. Antecedente 2.....	10
2.1.3. Antecedente 3.....	12
2.2. BASES TEÓRICAS.....	13
2.2.1. Buenas Prácticas de Producción de <i>Snacks</i> Internacionalmente.....	19
2.2.2. Buenas Prácticas de Producción de <i>Snacks</i> en Ecuador.....	21
2.2.3. Plan de Negocio.....	23
2.3. BASES LEGALES.....	25
2.3.1. Plan Nacional del Buen Vivir.....	26
2.3.2. Requisitos para Exportar.....	29
2.3.3. Etiqueteo para alimentos.....	29
2.3.4. Certificaciones Internacionales.....	31
2.3.5. Normativa Sanitaria.....	34
2.3.6. Normativa Técnica.....	36
2.3.7. Requisitos de importación para Unión Europea.....	37
2.4. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BÁSICOS.....	40
2.5. OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES.....	43
3.- MARCO METODOLÓGICO.....	45
3.1. TIPO, DISEÑO, NIVEL Y MODALIDAD DE TRABAJO DE TITULACIÓN.....	45
3.1.1. Tipo de Investigación.....	45
3.1.2. Diseño de la investigación.....	45
3.1.3. Nivel de Investigación.....	45
3.1.4. Modalidad de la Investigación.....	46
3.2. MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN CONSIDERADO EN EL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	47
3.3. TÉCNICAS PARA LA RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN.....	49
3.3.1. Población y Muestra.....	49

3.3.2.	Tipos de Muestreo.....	53
3.4.	VALIDEZ Y CONFIABILIDAD.....	54
3.4.1.	Validez	54
3.4.2.	Confiabilidad.....	54
3.5.	HALLAZGOS VALIDOS Y CONFIABLES	60
4.-	INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	63
4.1.	INTERPRETACIÓN DE DATOS	62
4.2.	INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	85
4.3.	CONCLUSIONES.....	89
4.4.	RECOMENDACIONES.....	90
5.-	LA PROPUESTA	92
5.1.	ANTECEDENTES	91
5.2.	GENERALIDADES	92
5.3.	ANÁLISIS FODA	93
5.4.	OBJETIVOS DE LA PROPUESTA	93
5.5.	JUSTIFICACIÓN.....	94
5.6.	TRAZABILIDAD.....	94
5.6.1.	Proceso Agrícola	95
5.6.2.	Proceso Productivo	95
5.6.3.	Control de calidad	95
5.6.4.	Proceso de producción y documentación.....	97
5.6.5.	Proceso de transporte doméstico	97
5.6.6.	Proceso de exportación	97
5.6.7.	Proceso de transporte internacional	98
5.6.8.	Proceso de entrega	98
5.7.	PLAN DE EXPORTACIÓN	98
5.7.1.	Etapas del plan de exportación.....	99
5.7.2.	Selección de Mercados.....	99
5.7.3.	Formas de Entrada	100
5.7.4.	Oferta internacional.....	103
5.7.5.	Política de Comunicación	107
5.7.6.	Plan Económico	108
	BIBLIOGRAFÍA	119
	ANEXOS	123

TABLAS

Tabla	Pág.
TABLA 1: CUADRO DE CONCEPTUALIZACIÓN DE VARIABLES.....	7
TABLA 2: CUADRO DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	44
TABLA 3: RELACIÓN DEL MÉTODO CON EL NIVEL DE INVESTIGACIÓN	46
TABLA 4: DESTINOS DE EXPORTACIÓN A EUROPA DE <i>SNACKS</i> DE PLÁTANO	51
TABLA 5: EMPRESAS EXPORTADORAS POR PROVINCIAS	52
TABLA 6: CUADRO RESUMEN DE EXPORTADORES POR PROVINCIA	52
TABLA 7: RESUMEN DE UTILIZACIÓN DE PUERTOS MARÍTIMOS.....	53
TABLA 8: CONFIABILIDAD. ALFA DE CRONBACH	57
TABLA 9: ANÁLISIS FODA	93
TABLA 10: CUADRO DE ACTIVOS FIJOS.....	108
TABLA 11: CUADRO DE ACTIVOS INTANGIBLES.....	109
TABLA 12: CUADRO RESUMEN DE INVERSIÓN INICIAL.....	110
TABLA 13: PRESUPUESTO DE INGRESOS	111
TABLA 14: CUADRO DE COSTOS VARIABLES.....	111
TABLA 15: CUADRO DE COSTOS VARIABLES TOTALES.....	112
TABLA 16: GASTOS ADMINISTRATIVOS	113
TABLA 17: CUADRO DE DEPRECIACIÓN	114
TABLA 18: AMORTIZACIÓN DE ACTIVOS INTANGIBLES.....	115
TABLA 19: ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS	117
TABLA 20: FLUJO DE CAJA PROYECTADO	117
TABLA 21: INDICADORES FINANCIEROS (TASA DE DESCUENTO, VAN, TIR).....	118

FIGURAS

Figuras	Pág.
FIGURA 1: ÁRBOL DE PROBLEMA	4
FIGURA 2: FLUJOGRAMA DEL PROCESO PRODUCTIVO.....	19
FIGURA 3: LA TRIANGULACIÓN DEL CONOCIMIENTO	59
FIGURA 4: PREGUNTA N°1	62
FIGURA 5: PREGUNTA N° 2	63
FIGURA 6: PREGUNTA N° 3	64
FIGURA 7: PREGUNTA N° 4.....	65
FIGURA 8: PREGUNTA N° 5	66
FIGURA 9: PREGUNTA N° 6.....	67
FIGURA 10: PREGUNTA N° 7.....	68
FIGURA 11: PREGUNTA N° 8.....	69
FIGURA 12: PREGUNTA N° 9.....	70
FIGURA 13: PREGUNTA N° 10.....	71
FIGURA 14: PREGUNTA N° 11	73
FIGURA 15: PREGUNTA N° 12.....	74
FIGURA 16: PREGUNTA N° 13	75
FIGURA 17: PREGUNTA N° 14.....	76
FIGURA 18: PREGUNTA N° 15	77
FIGURA 19: PREGUNTA N° 16.....	78
FIGURA 20: PREGUNTA N° 17.....	79
FIGURA 21: PREGUNTA N° 18.....	81
FIGURA 22: PREGUNTA N° 19.....	82
FIGURA 23: PREGUNTA N° 20.....	83
FIGURA 24: TIPO DE EMPAQUE	84
FIGURA 25: UBICACIÓN GEOESTRATÉGICA DEL CANTÓN EL CÁRMEN	90
FIGURA 2: FLUJOGRAMA DEL PROCESO PRODUCTIVO.....	106

ANEXOS

Anexo	Pág.
ANEXO 1: HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS HACCP	123
ANEXO 2: DIRECTIVA 2000/13/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO.....	131
ANEXO 3: ENCUESTA.....	146
ANEXO 4: REGLAMENTO (CE) NO. 175/2002 DEL PARLAMENTO.....	150
ANEXO 5: REGLAMENTO (CE) NO. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO	152

RESUMEN

Desarrollo de la pequeña industria agrícola de plátano para exportación al mercado de Europa occidental, específicamente Inglaterra, en presentación de *snack* de chifles

El Ecuador se ha caracterizado por tener un modelo extractivista primario cuyo principal objetivo ha sido el suplir de materia prima a nivel mundial. Con la implementación de la Matriz Productiva se busca desarrollar pequeñas industrias de productos elaborados con el fin de generar productos de calidad que puedan competir en mercados internacionales.

El desarrollo de la industria local de plátano permitirá dejar atrás el modelo extractivista y convertir al Ecuador en un país que elabora productos competitivos.

El Plátano Barraganete tiene propiedades alimenticias, beneficiosas para el consumo humano. Es por ello que se busca desarrollar un producto en base a esta materia prima de agradable sabor que se pueda consumir en cualquier momento y en cualquier lugar.

Las reglas de Comercio Internacional son colocadas por los compradores y vendedores al momento de hacer negocio y hemos desarrollado esta investigación usando un método descriptivo que permite complementar la investigación biográfica con la de campo, sustentando el plan de exportación que estamos proponiendo.

La visión de ProEcuador es el desarrollo de ofertas exportables, mediante la utilización de las oficinas comerciales ubicadas en todo el mundo, podremos ofrecer nuestro producto.

ABSTRACT

Development of the small banana industry for export to the west European market, especially England, in presentation of *snacks*.

Ecuador has been characterized of having an extractives model, which supplies raw material worldwide. By developing small industries, Ecuador can produce quality products that can be competitive in International Markets.

The development of the local banana industry will make it possible to leave behind the extractives model and convert Ecuador into a country that produces competitive products.

Barraganete banana has nutritional properties, beneficial for human consumption. We seek to develop a product based on this raw material of pleasant taste that can be consumed anytime and anywhere.

The rules of International Trade are placed by buyers and sellers at the time of doing business and we have developed this research using a descriptive method that allows complementing the biographical research with the field, supporting the export plan that we are proposing.

The vision of ProEcuador is the development of exportable offers, using commercial offices located around the world, we can offer our product.

INTRODUCCIÓN

El Ecuador está ubicado en América de Sur, estratégicamente situado en la mitad del mundo, cuenta con un clima privilegiado para la producción agrícola, permitiendo que la oferta de productos sea permanente todo el año. Su población alcanza los 13.600 mil de habitantes distribuidos en 24 provincias.

En el año 2014 el Ecuador alcanzó 25.732 millones de dólares en total de exportaciones; de ello los 12.430 millones corresponden a las exportaciones no petroleras, es decir 48%. Lo que nos indica que el Ecuador gracias al cambio de la Matriz Productiva ha podido consolidar la economía orientada al conocimiento y la innovación, sostenible y diversificada. Los niveles de pobreza y desigualdad se redujeron, para el año 2014 al 22,5%, al igual que la pobreza extrema se redujo hasta el 7,7% para el mismo año¹.

Un factor muy importante que se debe considerar es la caída significativa del precio del petróleo en los últimos años y la apreciación del dólar han afectado seriamente a la balanza comercial, la financiación de la inversión pública, y a la competitividad de las exportaciones ecuatorianas, en términos más sencillos, volviendo a los productos ecuatorianos más caros frente a sus principales competidores.

Por ello, basados en los desafíos que presenta el cambio de la matriz productiva, queremos dar a conocer en nuestro trabajo de titulación, cuyo principal objetivo es elaborar un análisis de factibilidad de exportación de plátano en presentación de *snacks* en chifles. Para ello, es necesario conocer las necesidades y comportamientos del mercado, así como los hábitos de consumo, gustos y preferencias de los consumidores de *snacks* de chifles de plátano en Europa Occidental, específicamente en Inglaterra.

Es muy importante identificar la capacidad de la agroindustria en el Cantón El Carmen Provincia de Manabí y el desarrollo que pueda tener ésta para generar un producto con valor agregado que permita desarrollar empleo y mejorar la calidad de vida de la población; esto se podrá generar con una mano de obra calificada que pueda aportar

¹ Ministerio de Comercio Exterior. Informe de Gestión 2015

en la elaboración del producto. Esta alternativa de emprendimiento debe estar enfocada en la selección de materia prima, calidad de elaboración y una impecable presentación del *snack* de chifles, en consecuencia, desarrollar un producto de calidad enfocado en el cambio de la Matriz Productiva, permitirá incrementar las exportaciones, aportando directamente a la balanza comercial del país, contribuyendo al Plan del Buen Vivir planteado por el Gobierno del presidente Rafael Correa Delgado.

Otro factor importante que nos permitirá medir el consumo del producto es el análisis y conocimiento de la competencia de exportadores ecuatorianos e internacionales de plátano en presentación de *snacks* de chifles que venden sus productos en Europa Occidental, determinando así, la posición que tendría nuestra empresa dentro del mercado europeo y el nivel de penetración del producto, para ello es necesario planificar y definir las estrategias de mercadeo, modelo de exportación y comercialización basados en el análisis del mercado en el que se desenvuelve él y donde se va a lanzar el producto.

De la misma manera es imprescindible que se recopile información económica del país para determinar si es posible acceder a un endeudamiento en instituciones públicas o privadas que beneficien a la implementación de la empresa agroindustrial de elaboración de chifles en presentación de *snacks*.

CAPÍTULO I

1. EL PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Podemos decir que el Ecuador es un país cuya producción agrícola se basa en la extracción de materias primas, por ello decimos que tiene un modelo extractivista primario, sumado a la falta de tecnología y aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la industrialización de la pequeña industria ha provocado retroceso en el sector.

Este sector adolece de un bajo desarrollo industrial para elaborar un producto en presentación de *snack* de chifles; generalmente la producción es rudimentaria y carente de tecnología. Por ello la realidad que viven los productores de plátano barraganete en el Cantón El Carmen, Provincia de Manabí es muy preocupante ya que no cuentan con mano de obra calificada para iniciar el proceso de industrialización. Los trabajadores son personas que no han terminado muchas veces ni sus estudios superiores y que por diferentes motivos les ha tocado iniciar a trabajar desde muy pequeños; generalmente sus conocimientos son empíricos y muchas veces se resisten a los cambios.

En consecuencia, que, de acuerdo a lo nombrado en los párrafos anteriores, el principal problema identificado es la falta de industrialización en el proceso productivo de *snacks* de plátano para la exportación a Europa Occidental.

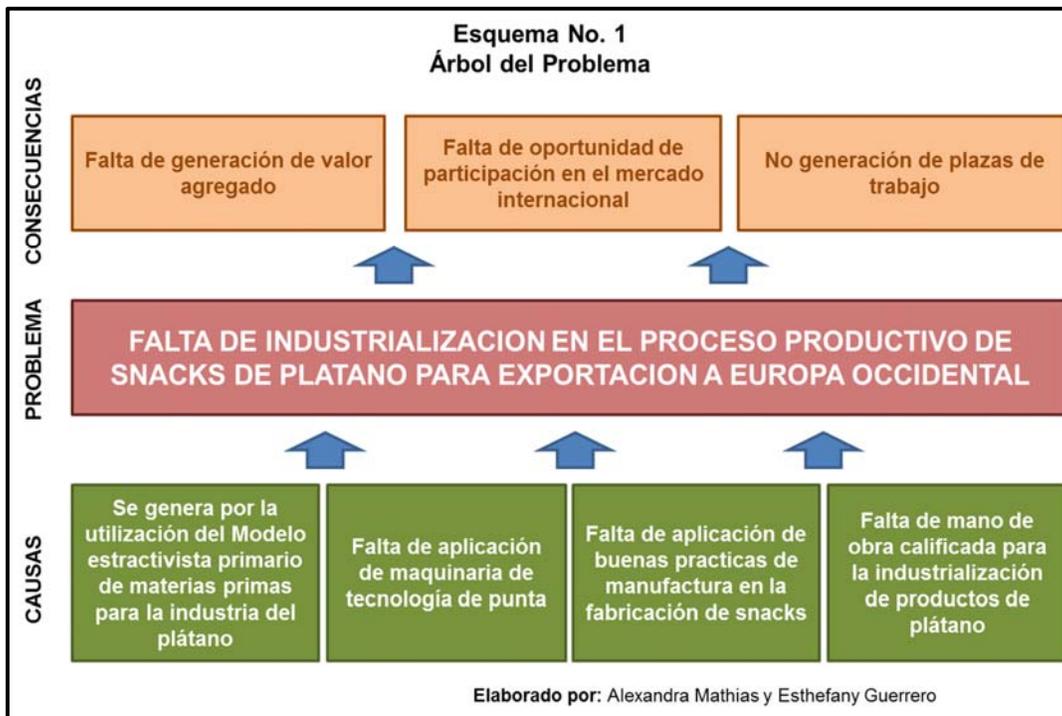


Figura 1. Árbol de Problema.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Como requisito previo para obtener el grado académico Maestría en Negocios Internacionales, las investigadoras tuvieron la necesidad de identificar una forma de aporte al desarrollo industrial del país, puesto que en él se maneja un modelo de explotación extractivista primario, es decir que los productos exportados no poseen ningún tipo de modificación o cambio. Con la elaboración de este trabajo, se estaría contribuyendo el Cambio de la Matriz Productiva, que permite generar productos exportables, aportando a la competitividad sistémica del Ecuador que permite generar productos exportables ecuatorianos de calidad.

De esta manera y de acuerdo a lo referenciado anteriormente, las investigadoras se hacen las siguientes interrogantes de investigación:

¿Cómo es el proceso actual de la producción de *snacks* de chifles de plátano en el Ecuador?

¿Cuáles son los pasos que se deben seguir para la elaboración de *snacks* de plátano de calidad mundial?

¿Cuáles son las normativas, leyes locales e internacionales para la producción y colocación en el mercado mundial de *snacks* de plátano?

¿Qué debemos hacer para desarrollar una industria agrícola de plátano para exportación al mercado de Europa occidental, específicamente Inglaterra, en presentación de *snack* de chifles?

1.3. OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

1.3.1. Objetivo General

Proponer el desarrollo de una pequeña industria agrícola de plátano para exportación al mercado de Europa occidental, específicamente Inglaterra, en presentación de *snack* de chifles.

1.3.2. Objetivos Específicos

- Caracterizar el proceso actual de la producción de *snacks* de chifles de plátano en el Ecuador.
- Definir los pasos que se deben seguir para elaboración de *snacks* de plátano de clase mundial.
- Estudiar el marco legal para la producción y colocación en el mercado mundial de *snacks* de plátano.
- Elaborar el plan de negocio que permita el desarrollo de una pequeña industria agrícola de plátano para exportación al mercado de Europa occidental, específicamente Inglaterra, en presentación de *snack* de chifles.

1.4. JUSTIFICACIÓN

1.4.1. Justificación Teórica

Ecuador, en los últimos años, específicamente en el actual gobierno, ha sufrido un cambio exponencial. Tal como dice el plan del Gobierno, basado en el Plan del Buen Vivir, plan desarrollado por el Gobierno donde:

Se basa firmemente en reconocer la importancia del aumento de la capacidad productiva en el proceso de desarrollo económico, que se refleja en los indicadores que se propone supervisar... Al mismo tiempo tiene una visión mucho más amplia en la que la naturaleza, la cultura y la evolución social desempeña un papel clave.”² (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013-2017).

Con el propósito de contribuir con el cambio de la matriz productividad, generar empleo de calidad y sustituir importaciones.

1.4.2. Justificación Metodológica

Al ser un proyecto de exportación, el principal objetivo es aportar al desarrollo local de la industria teniendo como meta la exportación de un producto elaborado al 100% en territorio ecuatoriano y por manos ecuatorianas. Con el incremento de exportaciones, se pretende aportar de manera directa a la balanza comercial del país. Con una regulación favorable de la balanza comercial del país, se cumpliría con los lineamientos del Plan Nacional del Buen Vivir.

1.4.3. Justificación Práctica

Durante los siguientes 2 años, el Ecuador trabajará en el cambio de la Matriz Productiva para generar valor en lo que producimos. En la presente investigación se pretende desarrollar una industria para la elaboración con fines de exportación de plátano en presentación de *snacks*, de esta manera se reduce la exportación bienes primarios; y, se realizará mediante la fabricación de un producto que contenga valor agregado de esta

² Página Web: https://issuu.com/buenvivir/docs/plan_nacional_para_el_buen_vivir_20/9

manera los consumidores de nuestros productos se diversifican. El desarrollo de la industria local provocará la generación de empleo en el Cantón El Carmen; así como el desarrollo del capital humano, investigación y desarrollo y expansión de la industria agro industrial de la provincia de Manabí.

1.4.4. Conceptualización de las Variables

Tabla 1

Cuadro de Conceptualización de Variables

Conceptualización de Variables		
Objetivo específico	Variable	Definición conceptual
<i>Caracterizar el proceso actual de la producción de snacks de chifles de plátano en el Ecuador.</i>	El proceso de producción de snacks	Pasos sistemáticos y lógicos a seguir para producir snacks.
<i>Definir los pasos que se deben seguir para elaboración de snacks de plátano de clase mundial.</i>	Los pasos a seguir para la elaboración de snacks	Una guía para la elaboración de snacks
<i>Estudiar el marco legal para la producción y colocación en el mercado mundial de snacks de plátano.</i>	El marco legal	Normas, reglas y leyes que permiten la elaboración y comercialización de snacks en el país y en el exterior.
<i>Elaborar el plan de negocio que permita el desarrollo de una pequeña industria agrícola de plátano para exportación al mercado de Europa occidental, específicamente Inglaterra, en presentación de snack de chifles.</i>	El plan de negocio	Establecimiento de estrategias y tácticas, con el objetivo de conseguir fines comunes para la producción y comercialización de snacks en el país y en el exterior.

Fuente: Objetivos específicos
Elaborado por: Alexandra Mathías y Esthefany Guerrero

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la Investigación

2.1.1. Antecedente 1

INSTITUCIÓN:	Universidad Internacional del Ecuador. Dirección de Posgrados de Negocios.
NIVEL ACADÉMICO / AÑO:	Maestría
TEMA:	Análisis del impacto social y comercial ante la no renovación del ATPDEA en las exportaciones de atún en conserva, brócoli y flores, al mercado de Estados Unidos y alternativas comerciales para Ecuador.
AUTOR:	Jéssica Lanchimba Albuja
SITUACIÓN PROBLEMA:	La no renovación del ATPDEA y sus consecuencias en el ámbito económico y comercial en el Ecuador.
OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN:	Describir los efectos sociales y comerciales de la no renovación del ATPDEA con Estados Unidos y sus consecuencias en los sectores exportadores de atún en conserva, brócoli y flores, para generar alternativas comerciales nacionales.
POSICIÓN DEL INVESTIGADOR:	La investigación está enmarcada en un modelo no experimental, orientado hacia el tipo de investigación documental-bibliográfico y la modalidad será Investigación de Campo.
CONCLUSIONES:	<ul style="list-style-type: none">• Al no existir las preferencias arancelarias de la ATPDEA afectaría proporcionalmente a una determinada parte del sector exportador como son los sectores del atún en conserva, brócoli y flores en casi 2.600 MUSD.• Los productos ecuatorianos tienen un posicionamiento marcado en el mercado estadounidense, lo que se podría aprovechar para que la demanda de los productos

	<p>analizados en el presente estudio mantenga su oferta en este país, esta decisión implicaría inversión.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se va a dar un incremento significativo de los productos ecuatorianos que serían reemplazados por las importaciones que se realicen con otros países que sí poseen preferencias arancelarias o Tratados de Libre Comercio con los EE. UU, entre ellos Colombia y Perú. • El gobierno ecuatoriano tiene incentivos destinados al cambio de la matriz productiva y generación de empleo, mismos que se encuentran dentro del Plan Nacional del Buen Vivir y están directamente relacionados con las exportaciones ecuatorianas, sin embargo, se pudo verificar que las compañías que pudiesen ser beneficiarias de estos incentivos no conocen la normativa para aplicarlos. • Al estudiar las posibles alternativas comerciales para el sector exportador ecuatoriano (atún en conserva, brócoli y flores), se podría concluir que los productos ecuatorianos analizados tienen como potenciales mercados a países europeos. • Desde un contexto general y debido a los incentivos que otorga el gobierno ecuatoriano, los efectos de la no renovación del ATPDEA, serán minimizados al corto y mediano plazo, en cuanto a la recuperación del dinero pagado por concepto de aranceles: Sin embargo, el efecto económico directo, sería que los precios de los productos ecuatorianos en mercado estadounidense, debieron ser ajustados a los costos adicionales, lo que implicaría mayor esfuerzo en la venta de los mismos; por otro lado en el aspecto social los empleados y recursos destinados a cubrir la demanda del mercado estadounidense ha sido redistribuida a la producción de bienes destinados a mercados potenciales.
<p>RELACIÓN CON LA INVESTIGACIÓN:</p>	<p>El trabajo de investigación presentado como antecedente, permite establecer que al colaborar con el cambio del modelo</p>

	<p>extractivita primario, al agregarle valor a los productos, mediante la industrialización, utilizando buenas prácticas de manufactura y procesos ajustados de calidad, se puede conseguir la competitividad sistémica que impulsaría a la industria ecuatoriana a conseguir posicionamiento en el contexto mundial y como consecuencia, sustituir importaciones, especialmente de <i>snacks</i>, generar excedentes exportables, empleos y salarios de calidad, así contribuir con el cambio de la matriz productiva.</p>
--	---

2.1.2. Antecedente 2

INSTITUCIÓN:	Universidad de Guayaquil. Facultad de Ciencias Agrarias
NIVEL ACADÉMICO / AÑO:	Maestría 2015
TEMA:	Plan de negocios para la exportación de galletas de banano hacia el mercado fair trade de Europa
AUTOR:	Wilmer Leonardo Moreno Lascano
SITUACIÓN PROBLEMA:	Debilidad del sector económico de la provincia de El Oro, en donde predomina el alto consumo de productos importados y una incipiente industria que procesa productos para exportación de mercados europeos.
OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN:	<p>Analizar la demanda y oferta en el mercado Fair Trade de la galleta de banano.</p> <p>Establecer el estudio técnico para la elaboración de la galleta de banano.</p> <p>Realizar el estudio económico del proyecto.</p> <p>Elaborar el estudio financiero del proyecto.</p>
POSICIÓN DEL INVESTIGADOR:	La investigación contribuirá a la propuesta de gobierno sobre el cambio de la matriz productiva que permitirá a la localidad y a nivel nacional mejorar los niveles de valor agregado a los productos primarios que actualmente el país exporta a los mercados internacionales, que luego son importados por el país en producto terminado.
CONCLUSIONES:	<ul style="list-style-type: none"> • La oferta y demanda dentro del mercado del Fairtrade es dinámica y existe la oportunidad de ingresar con nuevas

	<p>propuestas, la variedad de productos que se ofertan sobrepasa las 200 gamas entre los que cuentan las galletas en menor proporción. De acuerdo a los datos presentados en la página web del Fair trade Internacional en Europa durante el 2010 los consumos de productos del comercio justo sobrepasaron los 4,36 millones de euros, es decir se presencié un crecimiento del 27% con respecto al 2009. Los países que existe una mayor conciencia del comercio justo son Alemania, Italia, Reino Unido y Suecia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se estableció los procesos para la elaboración de la galleta de banano en el cantón Pasaje, el cual comprende dos etapas, la elaboración en sí de la harina y posteriormente de las galletas. De tal manera, se definió el personal que operará como mano de obra directa y personal de apoyo para las gestiones administrativas, contables y de ventas o exportación. La mano de obra directa operará durante los seis días de la semana, de los cuales dos estarán destinados a la elaboración de la harina y el resto de días para fabricar las galletas. • Se debe contar con todos los recursos económicos para emprender el proyecto, el capital de trabajo que se estableció fue de 238.370,58 dólares para los dos primeros meses de iniciado el proyecto, periodo en el que el proyecto debe disponer de los recursos para gestionar las actividades hasta que la empresa esté en capacidad de generar los ingresos por concepto de ventas. • La Tasa Interna de Retorno (TIR) es del 46%, una tasa de descuento que trae a valor cero el valor actual neto de la inversión inicial del proyecto. En este caso la TIR es superior a la tasa de rendimiento estimada inicialmente, por lo tanto, se aconseja realizar la inversión del proyecto.
<p>RELACIÓN CON LA INVESTIGACIÓN:</p>	<p>El trabajo de investigación presentado como antecedente, permite visualizar una relación entre el cambio de la matriz productiva vs el modelo extractivista primario para galletas de</p>

	plátano. Este modelo permitirá conocer las oportunidades que tiene la industria de banano para industrializar sus procesos productivos a fin de ayudar a equiparar la balanza comercial. La generación de empleo y el desarrollo sustentable es una consecuencia positiva del cambio de la matriz productiva.
--	---

2.1.3. Antecedente 3

INSTITUCIÓN:	Universidad de Guayaquil. Facultad de Ciencias Económicas
NIVEL ACADÉMICO / AÑO:	Maestría 2014
TEMA:	Efectos de la transformación de la Matriz productiva en la economía ecuatoriana
AUTOR:	Washington Jesús Quintero Montaña
SITUACIÓN PROBLEMA:	Los cambios y consecuencias económicas que la implementación de la Matriz Productiva traerá al país
OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN:	Sistematizar los aspectos teóricos referentes a la transformación de la matriz productiva, identificar las características esenciales de la transformación de la matriz productiva, determinar y cuantificarlos efectos de la transformación de la matriz productiva.
POSICIÓN DEL INVESTIGADOR:	La investigación está enmarcada en un modelo no experimental.
CONCLUSIONES:	<ul style="list-style-type: none"> • La transformación de la matriz productiva se explica en la existencia de una fuerte contribución de la educación y la acumulación de capital humano en el desarrollo de sectores productivos que incorporan el cambio técnico propiciando el crecimiento económico del Ecuador, esto debido a la interrelación de sectores productivos como el exportador los cuales generalmente agregan el cambio técnico que, a su vez provoca una complementación creciente entre los trabajadores calificados. • La sustitución de las importaciones mediante medidas prohibitivas, aunque mejoran los resultados a de la balanza comercial en el corto plazo en el mediano y en el

	<p>largo plazo afecta negativamente la competitividad de la industria ecuatoriana.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El cambio de la matriz productiva dependerá de la capacidad que tiene un país para atraer inversión extranjera que pueda ser focalizada a sectores específicos que sean capaces de efectuar el efecto derrame en la economía, en este sentido las medidas arancelarias prohibitivas pueden tener un efecto adverso para atraer inversores extranjeros en la economía ecuatoriana.
RELACIÓN CON LA INVESTIGACIÓN:	<p>El trabajo de investigación presentado como antecedente, permite establecer qué implicaciones conlleva cambiar el patrón de especialización primario exportador y extractivista a uno que base su producción en el desarrollo de los productos con valor agregado.</p>

2.2. BASES TEÓRICAS

Tomamos como punto de partida la conceptualización de las variables, pues ellas nos marcan el orden y el contenido del marco teórico y nos dan la pauta para el desarrollo del trabajo de investigación.

- El proceso

El soporte teórico debe iniciar con el concepto de Proceso, este es de origen latín *processus*, el cual se define como conjunto de actividades relacionadas que al interactuar juntas simultáneamente o sucesivamente los convierten en productos o resultados. Según la Real Academia Española, este concepto describe la acción de avanzar o ir para adelante, al paso del tiempo y al conjunto de etapas sucesivas advertidas en un fenómeno natural o necesario para concretar una operación artificial.

“Los procesos es un conjunto de actividades enlazadas entre sí que partiendo de uno o más entradas las transforma, generando un resultado.”³ Se puede interpretar como un

³ Página web: <https://www.aiteco.com/que-es-un-proceso/>

conjunto de mecanismos creados por los hombres para mejorar la productividad de algo, para establecer un orden o sucesión o eliminar algún problema detectado en algún paso.

A partir de este concepto general, podemos definir a un “proceso productivo como aquella serie de operaciones que se lleva a cabo para concretar la producción de un bien o servicio.”⁴ De acuerdo a lo que indica Ivan Castillo en su publicación “Concepto y Factores de Producción” las operaciones o acciones mencionadas se suceden de una manera consecutiva y ordenada en donde las materias primas son utilizadas y transformadas sustancialmente. El producto obtenido a partir de tales operaciones es luego colocado en el mercado para su comercialización y consumo. En todo proceso productivo participan recursos físicos, económicos, tecnológicos y humanos.

Ahora bien, en el mercado podremos encontrarnos con dos tipos de productos: por un lado, los productos finales, que son aquellos que se comercializan en los mercados para que los adquiera el consumidor final y disfrute de ellos, y por otra parte los productos intermedios que son aquellos que se emplean como factores, materias primas, para completar otras acciones que forman parte del proceso productivo.

Sin lugar a dudas, la revolución industrial fue un hecho que marcaría un antes y un después en materia de producción de bienes y servicios allá en el siglo XIX cuando se desarrolló. La inclusión de las máquinas hizo que pasemos de una producción agrícola a una mecanizada que por supuesto cambiaría para siempre las reglas de trabajo. Un ejemplo de esta industrialización y pionero es el empresario automovilístico y fundador de la empresa Oldsmobile, Ransom Eli Olds; que fue el primero en ponerla en práctica, en tanto, años después, su colega Henry Ford, desarrollaría una cadena de montaje que disponía de una capacidad de producir superior.

⁴ Página web: <http://procesosproductivosfsa.blogspot.com/2015/11/concepto-y-factores-de-produccion.html>

Proceso de producción de *snacks*

“Los *snacks* son un tipo de alimento que en la cultura occidental no es considerado como uno de los alimentos principales del día como desayuno, almuerzo y/o merienda.”⁵

Generalmente se utilizan para satisfacer temporalmente el hambre, proporcionar una mínima cantidad de energía para el cuerpo o simplemente por placer. Comúnmente se sirven en reuniones o eventos.

Estos alimentos contienen a menudo cantidades importantes de edulcorantes, conservantes, saborizantes, condimentos, sal, y otros ingredientes sabrosos, como el chocolate y cacahuets (maníes). Muchas veces son clasificados como “comida basura” al tener poco o ningún valor nutricional, exceso de aditivos, y no contribuir a la salud general.⁶

El mercado de *snack* se encuentra en crecimiento, puesto que existe en el mercado gran variedad de productos que van desde los tradicionales como papas fritas o frituras de maíz hasta aperitivos de vegetales tales como zanahoria, remolacha, yuca entre otros.

“Los consumidores globales gastaron \$347 mil millones de dólares en *snacks* al año entre 2013 y 2014, un incremento de 2% año contra año. Los latinoamericanos principalmente consumen *snacks* por placer (56%), para satisfacer un antojo (37%), para compartir en reuniones familiares o con amigos (33%), como premio (32 %), por nutrición (29%) y para satisfacer el hambre entre comidas (28%).”⁷

La industria de los *snacks* es muy variable, debido en parte a los cambios en los estilos de vida de los consumidores. Es por ello que constantemente se tiene que estar innovando en la producción de nuevos *snacks*, jugando un papel muy importante los ingredientes utilizados para su elaboración, proporcionando características nutricionales y sensoriales adecuadas para el mercado actual.⁸

5

http://www.catedu.es/ctamagazine/images/stories/articulo_del_mes/octubre2009/chips_vegetales.pdf

⁶ Urquieta, Lira (1969). Vocablos Académicos Y Chilenismos. Santiago de Chile: Editorial Andrés Bello

⁷ Página web: <http://www.nielsen.com/pe/es/insights/reports/2014/Snacks.html>

⁸ Handbook of Food Science, Technology, and Engineering - 4 Volume Set -Pszczola 2002

Sin embargo, un problema interesante que ha venido surgiendo desde hace mucho tiempo, se encuentra en la definición o categorización de lo que es un “snacks” o “alimento tipo *snack*”, ya que no se puede asignar a un solo estilo de producto o alimento.

A pesar de que los *snacks* son altamente populares, debido a su alto contenido de sal y grasa, los fabricantes han tenido que luchar durante un largo tiempo con la imagen de “alimentos chatarra”, aunque el término sea algo injusto, ya que es utilizado para identificar a aquellos productos con alto contenido de carbohidratos simples o azúcares refinados, ricos en grasas y con cantidades elevadas de sodio. Esta imagen ha cambiado con la introducción de nuevos sustitutos de grasas y algunas tecnologías como la extrusión. Además, los alimentos tipo *snack* pueden ser rediseñados para ser nutritivos, conteniendo micronutrientes, fitoquímicos y vitaminas antioxidantes, ingredientes que los hacen atractivos al consumidor, reuniendo los requerimientos de regulación.

De acuerdo al artículo de El Diario de Hoy de El Salvador, en Estados Unidos, desde 1990 a 1997 creció 4 mil millones de dólares aproximadamente, lo que representa, que el consumo per cápita es de 10 kg. De este total los *snacks* que principalmente se consumen son las papas fritas con un 31,7% del total y los totopos con 20,9%, en quinto lugar, se encuentran los *snacks* extrudidas con un 5,5%.

Las materias primas utilizadas principalmente en la elaboración de *snacks* son algunos cereales y tubérculos, que en ocasiones son enriquecidas con algunas fuentes ricas en proteína. El maíz, la papa y la soya son los principales representantes de cada uno de los grupos mencionados.

El plátano también conocido como “plátano macho, plátano verde o plátano para cocer” es un fruto de la familia de las Musáceas, una especie *Musa paradisiaca*, más grande y menos dulce que otras variedades de su misma familia. A pesar que su origen es del Suroeste Asiático, a lo largo de los años su cultivo se ha extendido a Centroamérica, Sudamérica y África Subtropical.

El plátano tiene una forma alargada, ligeramente curvada y cada unidad puede llegar a pesar aproximadamente unos 200 gramos, tiene piel gruesa y de color verdoso y su pulpa es color blanco. La pulpa tiene una consistencia harinosa y su sabor, a diferencia

de otros plátanos, no es dulce ya que apenas contiene hidratos de carbono sencillos o azúcares.

Esta fruta cuenta con un alto contenido de hidratos de carbono complejos (almidón), por lo que no es apto para su consumo en crudo. Es muy rica en minerales como el potasio, magnesio, apenas contiene sodio y también aporta cantidades interesantes de vitaminas del grupo B, aunque la mayor parte se pierden durante su cocinado.

Su uso es exclusivamente culinario. La cocción no altera su contenido de hidratos de carbono (almidón). Su preparación es similar al modo que se cocinan las patatas y las hortalizas, es decir, cocido, frito, asado o al horno, y también puede ser empleado como ingrediente de ciertas sopas.

Parámetros del plátano barraganete para la exportación:

Diámetro en verano: 52-60

Diámetro en invierno: 50-58

Longitud mínima: 9 pulgadas

Se requiere un color verde fuerte sin presencia de insectos o signos de maduración, sin estropeo ni rasguños.

Según Santiago Ulloa, autor del “Manual del cultivo de plátano para la exportación”, el plátano es uno de los alimentos básicos más importantes del Ecuador, pero a diferencia del pan, arroz y papas, el plátano verde está constituido por fuentes de energía complejas que se liberan lentamente en el organismo, la liberación lenta de azúcares es muy beneficiosa para el organismo, cuya situación ayuda a contar con una buena salud; controla los niveles de insulina.⁹

⁹ Urquieta, Lira (1969). Vocablos Académicos Y Chilenismos. Santiago de Chile: Editorial Andrés Bello

En el cantón El Carmen se lleva adelante la “Estrategia de Desarrollo del Plátano”¹⁰, que apoya el fortalecimiento de las organizaciones plataneras, la comercialización asociativa y el mejoramiento de la productividad de las plantaciones de plátano. Para la comercialización se está construyendo cinco centros de acopio en donde también se ofrece asistencia técnica. Se trata de un nuevo plan que permite ayudar y desarrollar las zonas productivas en el sector para que el producto exportable sea apetecible para el mercado internacional.

La estrategia de desarrollo de plátano busca fomentar la investigación para crear productos innovadores en base a la industrialización de los procesos productivos. Debido a la importancia que tiene este producto en la actualidad en la alimentación mundial y sobretodo local, esta estrategia busca la oportunidad de crear espacios de desarrollo en base a las buenas prácticas de manufactura (BPM); es decir que muestran a los agricultores cómo hacer las cosas siendo eficientes en sus actividades cotidianas.

Permite además que los agricultores formen parte de un gremio para beneficio común desarrollando capacidad productiva, calidad productiva y mejorando cadena de suministro con el fin de mejorar la comercialización del producto manufacturado y a su vez de la materia prima. Es necesario recalcar que los agricultores están buscando no solo el beneficio propio, sino que están compartiendo buenas prácticas y conocimientos con el fin de desarrollar el sector.

El 38%¹¹ de la producción nacional se concentra en el cantón El Carmen, provincia de Manabí, este sector se caracteriza por tener las mejores condiciones geográficas y climáticas para la producción de Plátano, el cual es reconocido a nivel mundial.

De acuerdo con las características antes descritas, el *snack* se enfocaría en mantener un estilo de vida saludable sin grasas saturadas con el objetivo de que el producto final sea de calidad.

¹⁰ http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/06/PROEC_AS2015_PLATANO1.pdf

¹¹ http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/06/PROEC_AS2015_PLATANO1.pdf

Los insumos que deben usarse para la elaboración de *snacks* de plátano deben estar acorde al objetivo antes nombrado, se recomienda usar aceites mono insaturados ya que muestran ventajas con respecto a las grasas saturadas o parcialmente hidrogenadas.

Para el proceso de elaboración de alimentos procesados se recomienda que los utensilios sean preferiblemente de color blanco, para el caso del plátano se recomienda usar utensilios de color verde, debido a la mancha característica que genera al manipularlo.

A continuación, se describen los requerimientos de equipos, mano de obra y herramientas a utilizarse para el proceso productivo de *snacks* en base de plátano barraganete:

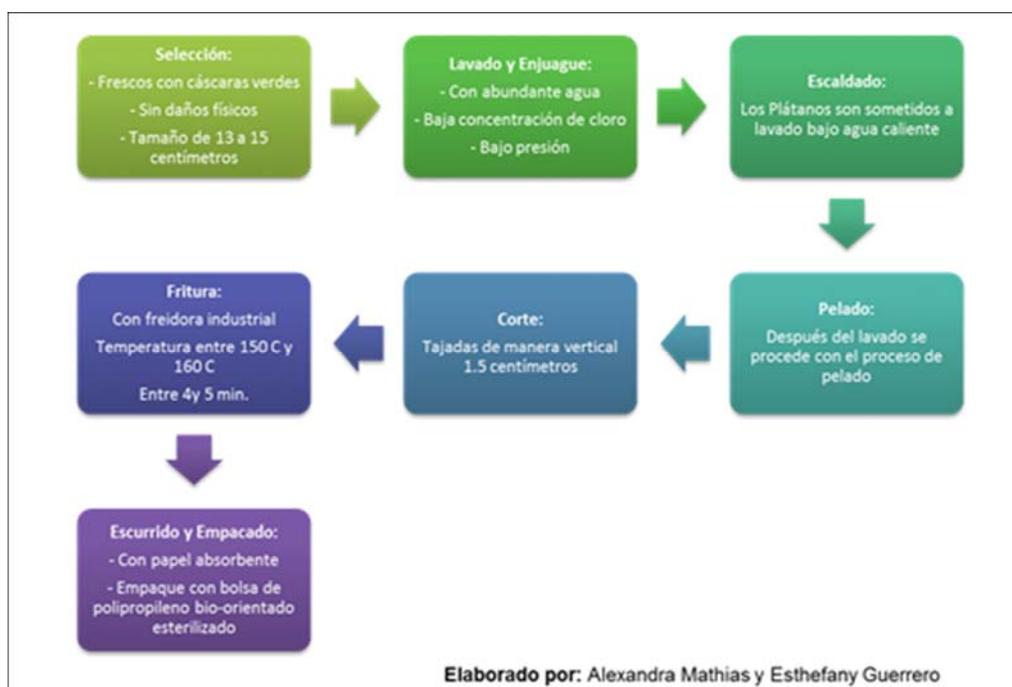


Figura 2. Flujograma del Proceso Productivo.

2.2.1. Buenas Prácticas de Producción de *Snacks* Internacionalmente

En base al Manual Tecnológico para el proceso de tajadas fritas de plátanos para exportación emitido por el Ministerio de Fomento Industria y Comercio de Nicaragua

señala que el proceso para elaborar *snacks* de plátano cuyo rendimiento es superior al de la industria es el siguiente:

Selección: Se selecciona los plátanos verdes que posean las siguientes características:

- Frescos con cáscaras verdes
- Sin daños físicos
- Tamaño de 13 a 15 centímetros

Lavado: Para procesar el plátano y convertirlo en alimento, es indispensable lavarlos con abundante agua y una baja concentración de cloro para que no se contamine la pulpa. Por lo indicado anteriormente es lo que el plátano pasa a un proceso de lavado apropiado.

Enjuague: Después del proceso del lavado, el plátano pasa a un proceso de enjuague realizado con una manguera y bajo presión.

Escaldado: El plátano es un vegetal que posee una cascara muy dura y adherida a la pulpa. Para evitar la complejidad en el pelado manual, los plátanos son sometidos a un lavado bajo agua caliente durante un tiempo predeterminado. Para que de esta manera la cascara de desprenda con facilidad de la pulpa.

Pelado: Finalizado el Enjuague, los plátanos son trasladados al área de pelado. Donde personas determinadas son encargadas de realizar el proceso de pelado del plátano.

Corte: Al determinar cómo *snack*, las tajadas deben ser de manera vertical de 1.5 milímetros de grosor.

Fritura: Con las tajadas se procede al proceso de fritura a realizarse con una freidora industrial. La temperatura del aceite debe de oscilar entre los 150 C a 160 C y el tiempo de permanencia varía entre 4 a 5 minutos.

Ecurrido: Finalizado el proceso de fritura de las tajadas, se trasladan a una mesa específica para realizar el escurrido donde se usa papel absorbente para escurrir el aceite adherido en las tajadas. Así mismo se procede a retirar las tajadas las que no son aptas a ser empacadas.

Empacado: Para el empaque se recomienda utilizar bolsa de polipropileno biorientado esterilizado (preferiblemente con films transparentes), o bien, un tipo de empaque plástico que sea impermeable al vapor de agua y al oxígeno con el fin de aumentar la vida en anaquel del producto terminado. No es recomendable utilizar bolsas de polietileno transparente.

2.2.2. Buenas Prácticas de Producción de *Snacks* en Ecuador

En la actualidad, la exportación de productos considerados “*snacks gourmet*” ha venido tomando fuerza, principalmente las de chifles y se han ido posicionando en mercados internacionales como Estados Unidos, España, Holanda y Canadá; debido a la alta calidad en la materia prima con los que son elaborados.

La ubicación geográfica del Ecuador y sobretodo las condiciones climáticas de El Carmen hacen que se posea las condiciones adecuadas durante todo el año para la producción de la materia prima. Las empresas ecuatorianas manejan altos estándares de calidad, manteniendo estrictas normas de aseo y seguridad. Estos procesos son sustentados de manera directa por certificaciones internacionales como por ejemplo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) ver [Anexo 1](#), GLOBAL G.A.P, EU ECOLABEL entre otras, con las que muchas de las empresas respaldan su producto.

Las empresas del sector mantienen estrategias de innovación, adaptando sus productos a las exigencias de los mercados internacionales. Empaques llamativos y de material más duradero, amplia gama de sabores; son algunas de las características con las que cuentan estos productos y han hecho que se diferencien ganando mayor participación de mercado en mercados internacionales.

Los *snacks* ecuatorianos son elaborados con insumos de gran variedad entre ellos plátano, papas andinas, yucas, camote, malanga hasta mezclas de varias hortalizas (zanahoria, remolacha) que cada vez van ganando mayor reconocimiento y posicionamiento a nivel internacional. La materia prima utilizada en esta industria son productos de alta calidad debido a la ubicación estratégica y condiciones climatológicas del país.”¹²

¹² Página web: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/12/PROEC_AS2014_SNACKS-1.pdf

Los chifles de plátano sin duda alguna son los más producidos para consumo local e internacional debido a que es un producto emblemático en la cultura ecuatoriana sobretodo en la región costa. Las exportaciones de chifles de plátano representan aproximadamente el 96%¹³ del total de exportaciones de *snacks* en el periodo 2008 hasta julio 2014.

La elaboración de *snacks* genera un impacto inclusivo puesto se logra beneficiar a pequeños productores que proveen materia prima, creando fuentes de trabajo y desarrollando pequeños cantones en los que se asientan.

La materia prima de estos *snacks* se localiza en diferentes provincias del país, siendo la provincia de Manabí (en el cantón de El Carmen) y de Santo Domingo de donde se obtiene el plátano barraganete. Es difícil calcular el volumen de producción de *snacks* debido a que existen pequeñas empresas que producen solo para mercado local, así como empresas de gran volumen que se dedican específicamente a exportaciones. En base a las principales empresas productoras del sector, se ha podido calcular un volumen estimado de 4,500 toneladas al año.

El proceso productivo de *snacks* de plátano barraganete está sustentado en base a las Buenas Prácticas de Manufactura o BPM que son principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano. El objeto es garantizar que los alimentos sean fabricados en condiciones sanitarias adecuadas y que disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Estas Buenas Prácticas de Manufactura se basan en las siguientes disposiciones legales:

- Ley Orgánica de Salud, publicada en el R.O. Suplemento No 423 del 22 de diciembre 2006.
- Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados – Decreto Ejecutivo No 3253, Registro Oficial No 696 del 4 de noviembre del 2002.

¹³ Página web: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/12/PROEC_AS2014_SNACKS-1.pdf

- Certificación de la Operación sobre la base de la utilización de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, Acuerdo Ministerial No 91, publicado en el R.O. No 393 del 25 de febrero del 2011.
- Política de plazos de cumplimiento de Buenas Practicas de Manufacturas para Plantas procesadoras de Alimentos, Resolución No 12, 247 publicado en el R.O. No 839 el 27 de noviembre del 2012.
- Reglamento de Alimentos, Decreto Ejecutivo No 4114, publicado el R.O. No 984 del 22 de Julio de 1988.

Para que estas Buenas Prácticas de Manufactura se cumplan, los siguientes elementos deben cumplir ciertos aspectos.

Las instalaciones deben minimizar riesgos de plagas. Deben ser de fácil limpieza y desinfección y un control efectivo de plagas. Su localización debe evitar focos de insalubridad que representen riesgos de contaminación. El diseño y construcción deben brindar protección, poseer una edificación sólida y con espacio suficiente, dividido por zonas marcadas.

En la distribución de áreas debe ser clara y señalizados, siendo el flujo siempre para adelante. Debe permitir un apropiado mantenimiento, limpieza, y desinfección, evitando contaminación cruzada. Los elementos inflamables deben ser adecuados con suficiente ventilación para evitar cualquier percance. Los pisos, paredes, techos y drenajes deben contar con un diseño con condiciones específicas como permitir un adecuado mantenimiento, evitar acumulación de polvo, garantiza las condiciones sanitarias. Las uniones entre paredes y pisos deben ser cóncavas y evitar terminaciones en ángulo de 90°. ¹⁴

2.2.3. Plan de Negocio

González (2008) ha indicado en su proyecto de investigación llamado ‘Estructura del Plan de Negocios’, un plan de negocio o proyecto de inversión está constituido por una serie de procedimientos que buscan poner en marcha una actividad productiva, para

¹⁴ Buenas Prácticas de Manufactura – Ministerio de Industria y Productividad

obtener bienes o servicios en forma eficaz y eficiente, para alcanzar los objetivos del plan, con la mínima utilización de recursos posibles.

Es necesario considerar que un plan de negocios es una idea que surge de la necesidad de colocar en el mercado nuevos productos, como es el caso de este proyecto de investigación. Se quiere elaborar un plan de negocios de exportación para *snack* de chifles elaborados de manera particular, ya que los mismo cuenta con un proceso de producción diferenciador, bajo en grasa y alto en nutrientes.

Basados en su clasificación, el plan de negocios puede ser industrial, debido a que el producto, es decir la materia prima, el Plátano Barraganete sufre una transformación convirtiéndolo en *snack*.

Por su finalidad, es un plan de negocios de carácter económico y de acuerdo al producto desarrollado es de bienes, porque es un bien tangible. En consecuencia, es un plan de negocios independiente porque es analizado de manera individual para conocer la factibilidad del mismo.

Las investigadoras han determinado que en la elaboración del plan de negocios se deben conocer las diferentes variables que pueden o no ser controladas:

- Precios
- Disponibilidad de insumos
- Evolución de la demanda
- Cambios en las políticas económicas

Cuando se planifica un proyecto, como es el caso, se debe definir la forma que tendrá el mismo como, por ejemplo:

- Los insumos se elaboran o se compran
- Los espacios físicos son propios o arrendados
- La flota de transporte es propia o tercerizada

Estos factores se los debe considerar y son muy importantes ya que afectaran directamente en los resultados financieros.

Este plan de negocio tiene una evaluación económica, el cual determina el beneficio en base a indicadores numéricos que demuestra la factibilidad del proyecto. También se deben analizar aspectos como disponibilidad de materia prima, infraestructura y tecnología.

Es un requisito mandatorio que se elabore un estudio de la oferta de exportadores, en este caso de *snacks*, para determinar el beneficio del proyecto, identificar los riesgos, para asegurar el éxito del proyecto planteado. En este análisis también se debe identificar los competidores con similares características para diferencia nuestro producto y así establecer una estrategia competitiva.

Definir la organización, las funciones y roles que va a desempeñar el capital humano es parte de este proceso. En cuanto a la parte financiera se debe elaborar un presupuesto y flujos proyectados para determinar la eficiencia y eficacia de la utilización de los recursos.

Para desarrollar un plan de negocios se deben integrar los siguientes componentes:

- Objetivos
- Metas
- Estudio de mercado
- Evaluación económica y social
- Organización
- Estudios Técnicos y ambientales
- Evaluación financiera

2.3. BASES LEGALES

En toda actividad comercial se requiere normas que regulen el comportamiento de los participantes en ella, es decir que establezcan lo que legalmente está aceptado. Es importante determinar un ordenamiento jurídico en el cual se detallen los parámetros legales en los cuales los participantes puedan desarrollar e interactuar entre sí evitando conflictos.

En este capítulo se detallan los fundamentos legales y normativas que soporten el trabajo de investigación. Al ser un proyecto de exportación debemos conocer todos los términos que contiene la relación entre instituciones públicas que regulan las operaciones internacionales de comercio y los exportadores.

El Régimen Aduanero “es parte del conjunto de operaciones que están relacionadas con un destino aduanero específico de una mercancía de acuerdo con la declaración presentada por el interesado en la aduana”¹⁵, el cual permite la comercialización de bienes fuera del Ecuador, de acuerdo a la normativa vigente. Puede ser efectuar por ciudadanos ecuatorianos o extranjeros residentes en el país como personas naturales o jurídicas.

Para el caso de Ecuador la institución pública que regula y facilita el comercio internacional es El Servicio Nacional de Aduanas del Ecuador (SENAE). Esta institución es la encargada del perfeccionamiento y control de los procesos de comercio exterior.

El Gobierno del Ecuador representado por la Secretaría de Planificación (SENPLADES) desarrolló el Plan Nacional del Buen Vivir, el cual será descrito en el siguiente capítulo.

2.3.1. Plan Nacional del Buen Vivir

El Plan Nacional del Buen Vivir fue desarrollado por la Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo SENPLADES, el cual representa una postura política definida y constituye la guía de gobierno durante 4 años. El Plan Nacional del Buen Vivir fue presentado en febrero del 2013, con la finalidad de convertirse en un mapa con directrices claras, es decir será la hoja de ruta que el gobierno de la revolución ciudadana usará para planificar su accionar.

El Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017 es el tercer plan, entre sus principales objetivos está:

Consolidar el Estado democrático y la construcción del poder popular.

Auspiciar la igualdad, la cohesión, la inclusión y la equidad social y

¹⁵ Página web: www.comercioaduanas.com.mx/aduanas/aduanasmexico/446-regimenes-aduaneros

territorial, en la diversidad. Mejorar la calidad de vida de la población. Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía. Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad. Consolidar la transformación de la justicia y fortalecer la seguridad integral, en estricto respeto a los derechos humanos. Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad territorial y global. Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible. Garantizar el trabajo digno en todas sus formas. Impulsar la transformación de la matriz productiva. Asegurar la soberanía y eficiencia de los sectores estratégicos para la transformación industrial y tecnológica. Garantizar la soberanía y la paz, profundizar la inserción estratégica en el mundo y la integración latinoamericana.¹⁶ (PNBV 2013-2017).

Los objetivos del plan del buen vivir en los cuales se basa este estudio de factibilidad de exportación de plátano en presentación de *snacks* en chifles son:

Objetivo 8: Consolidar el sistema económico social y solidario de forma sostenible.

El sistema económico mundial requiere renovar su concepción, priorizando la igualdad en las relaciones de poder, tanto entre países como al interior de ellos. De igual manera, dando prioridad a la (re)distribución y al ser humano, sobre el crecimiento económico y el capital. Esta nueva concepción permitirá concretar aspectos como la inclusión económica y social de millones de personas, la transformación del modo de producción de los países del Sur, el fortalecimiento de las finanzas públicas, la regulación del sistema económico, y la justicia e igualdad en las condiciones laborales¹⁷ (PNBV, 2013-2017).

A través de este objetivo podemos determinar que la relación del cambio de la matriz productiva con nuestro proyecto de tesis se hace mediante la industrialización o colocación de tecnología en la pequeña industria de plátano que nos permitirá elaborar un

¹⁶ Página web: <http://www.buenvivir.gob.ec/69>

¹⁷ Plan del Buen Vivir 2017

snack con estándares mundiales de calidad basados en la utilización de la mejor materia prima. Por ello se hace indispensable capacitar a los agricultores de la zona en labrar la tierra, utilización de perseverantes y manejo de desechos cumpliendo con el desarrollo sostenible, en consecuencia, asegurando para las personas una fuente de ingreso a largo plazo como lo determina el objetivo 9.

Objetivo 9: Garantizar el trabajo digno en todas sus formas.

Los principios y orientaciones para el Socialismo del Buen Vivir reconocen que la supremacía del trabajo humano sobre el capital es incuestionable. De esta manera, se establece que el trabajo no puede ser concebido como un factor más de producción, sino como un elemento mismo del Buen Vivir y como base para el despliegue de los talentos de las personas.¹⁸ (PNBV 2013-2017).

La provincia de Manabí tiene una tasa de empleo del 6,3%, mucho mayor que el promedio nacional que es del 5,6%¹⁹, es por ello que se hace imprescindible desarrollar la industria local con mano de obra capacitada.

En el caso del Cantón El Carmen, la principal actividad económica es la agricultura y ganadería, los jornaleros o personas que trabajan en las plataneras tienen sólidos conocimientos de plátano barraganete, materia prima que se usará en la elaboración del *snack*. Así como el capital humano que se ha educado en las mejores instituciones educativas, que por falta de empleo les ha tocado migrar a las grandes ciudades. Con ello queremos decir que el presente trabajo de tesis nos permitirá cambiar la forma tradicional de producción de plátano barraganete, fomentando el empleo y generando crecimiento sostenible. Con ello cumplimos con el objetivo 10.

Objetivo 10: Impulsar la transformación de la matriz productiva.

Los desafíos actuales deben orientar la conformación de nuevas industrias y la promoción de nuevos sectores con alta productividad, competitivos, sostenibles, sustentables y diversos, con visión territorial y de inclusión

¹⁸ Plan del Buen Vivir 2017

¹⁹ Encuesta nacional de empleo, desempleo y subempleo ENEMDU 2014.

económica en los encadenamientos que generen. Se debe impulsar la gestión de recursos financieros y no financieros, profundizar la inversión pública como generadora de condiciones para la competitividad sistémica, impulsar la contratación pública y promover la inversión privada.²⁰ (PNBV, 2013-2017).

2.3.2. Requisitos para Exportar

Los requisitos para exportar constituyen una guía que ha sido desarrollada por la institución pública Pro Ecuador, en la cual se detalla los requisitos que se deben cumplir para completar una transacción comercial. Los mismos se describen a continuación:

- Contar con un Registro Único de Contribuyente (RUC) que es otorgado por el Servicio de Rentas Internas (SRI)
- Contar con un certificado de firma digital o TOKEN que es proporcionado por el Banco Central del Ecuador o Security Data.
- Registro en Ecuapass como importador. Este portal web permitirá actualizar los datos en la base de datos, crear usuario y contraseña, aceptar políticas de uso y registrar a firma electrónica o TOKEN que debe ser obtenido previamente.

Es necesario conocer procedimientos y reglas internacionales, las cuales permiten incursionar en nuevos mercados extranjeros. Para regular la información visible del producto hay norma de etiqueto, en nuestro caso aplica las normas de etiqueto para productos alimenticios, la cual tiene como objetivo detallar información valiosa para los consumidores.

2.3.3. Etiqueteo para alimentos

Los alimentos deben contar con información para garantizar a los consumidores su contenido y composición a fin de proteger su salud. En consecuencia, los diferentes países tienen normativa de etiqueteo. Generalmente la etiqueta de un producto contiene

²⁰ Plan del Buen Vivir 2017

información relativa a características específicas de los productos, el origen o método de producción.

El objetivo de la Legislación Alimentaria para la Unión Europea tiene como “objetivo general de la ley alimentaria es el de alcanzar altos niveles de protección a la vida humana, la salubridad y la protección de los intereses del consumidor, inclusive de prácticas justas en el comercio de alimentos, considerando también la protección de la salud y el bienestar animal, vegetal y del medioambiente.”²¹

Para la Unión Europea son muy importante los procesos de control que se hacen en toda la cadena productiva. “La ley general de alimentos de la UE es, fundamentalmente, un sistema de manejo de la calidad y apoya el flujo de información, exigiendo a sus operadores la capacidad de identificar a cualquiera de sus proveedores, a través de todas las etapas de producción.”²²

Los requisitos de etiquetado para la Unión Europea se encuentran regulados en la Directiva 200/13/CE ver [Anexo 2](#).

A continuación, se detallan los requisitos de etiqueteo los mismos que deberán ser escritos en la lengua o lenguas oficiales del país en donde se van a comercializar:

- “Nombre bajo el cual se vende el producto alimenticio.
- Lista de ingredientes, por orden descendente de peso (existen algunas derogaciones).
- Cantidad de ciertos ingredientes o categorías de ingredientes.
- Cantidad neta de pre-envase de los productos alimenticios, expresada en unidades métricas (litro, centilitro, mililitro, kilogramo o gramo).
- Fecha máxima de duración bajo un formato específico, consiste en el día, el mes y el año, a excepción de la sostenibilidad alimentaria que es inferior a 3 meses (día y mes es suficiente). Los alimentos de mayor duración a tres meses, pero inferior o igual a 18 meses (mes y año serán suficiente) o durabilidad a 18 meses (año solamente). El anuncio “consumir preferentemente antes del” las palabras

²¹ Pro Ecuador Guía-de-Etiquetado-para-Alimentos-y-Productos-textiles

²² Pro Ecuador Gguía-de-Etiquetado-para-Alimentos-y-Productos-textiles

cuando la fecha incluya la indicación, también pueden expresarse “Días” o “antes de finales de”.

- Condiciones de almacenaje o de uso.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o vendedor establecido dentro de la UE.
- Datos particulares referentes al lugar de origen o procedencia, ya que la ausencia de tal información podría engañar al consumidor.
- Instrucciones de uso.
- Contenido de alcohol para las bebidas que contengan más de 1,2% de alcohol.
- Un código para identificar el lote al que pertenece el producto alimenticio.
- Tratamientos a los que ha sido sometido el producto, con indicaciones específicas sobre irradiación y comidas congeladas.”²³

Estos requisitos no deben ser cumplidos por productos que no lleguen al consumidor final, es decir que sean comercializados, sino preparados.

2.3.4. Certificaciones Internacionales

Las certificaciones son el sistema establecido para identificar un producto con ciertas características específicas. Existen un sin número de agencias gubernamentales, internacionales y empresariales (algunas claramente transnacionales) dedicadas a certificar que las prácticas y procesos de producción se ajusten a los estándares particulares propios de cada una de ellas: de calidad, origen, comercio justo, sustentabilidad, orgánico, amigable con las aves, biodinámica, de relación, etc.²⁴ (ProEcuador, 2016)

Es necesario que se obtenga una certificación internacional para mejorar la productividad, controlar los procesos productivos e identificar las buenas prácticas de manufactura.

²³ Pro Ecuador Guía-de-Etiquetado-para-Alimentos-y-Productos-textiles

²⁴ Pro Ecuador Guía Certificaciones

Para el caso del plan de negocio para exportación de *snacks* de plátano de calidad, es necesario contar con las siguientes certificaciones internacionales, la cuales están avaladas por el Organismo de Acreditación Ecuatoriana (OAE):

- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

De acuerdo a la FAO el Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control por sus siglas en inglés HACCP, “es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final.”²⁵

Los beneficios de la aplicación del sistema HACCP son:

1. Mejorar la inocuidad de los alimentos
2. Facilita la inspección de organismos de control
3. Promueve el comercio internacional

- GLOBAL G.A.P

GlobalGAP es un conjunto de normas internacionalmente reconocidas sobre las buenas prácticas agrícolas, ganaderas y de acuicultura (GAP). La norma GlobalGAP ha sido diseñada para aportar confianza a los consumidores sobre las buenas prácticas de producción de alimentos en su origen, reduciendo al mínimo los impactos ambientales adversos de las actividades agrícolas habituales, reduciendo el uso de insumos químicos y asegurando una actuación responsable en materia de salud y seguridad de los trabajadores, así como del bienestar animal.²⁶

- EU ECOLABEL

‘EU ECOLABEL ayuda a identificar productos y servicios que han reducido el impacto ambiental a través de su ciclo de vida desde la materia prima hasta la producción, uso y desecho.’²⁷

- ISO 22000

²⁵ Página web: www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm

²⁶ Página web: <http://www.lrqa.es/certificaciones/globalgap-norma-seguridad-alimentaria/>

²⁷ Página web: http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index_en.htm

“ISO 22000 es una norma internacional que define los requisitos de un sistema de gestión de Seguridad Alimentaria para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria desde la granja hasta el tenedor.”²⁸

- IFS (International Food Standard)

“IFS Food es una norma de seguridad alimentaria reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI) para auditar empresas que fabrican alimentos o a empresas que empaquetan productos alimentarios a granel. Se centra en la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados.”²⁹

- INCOTERM

(International Commercial terms, “Términos Internacionales de Comercio”) son términos, de las 3 letras cada uno, que reflejan las normas de aceptación voluntaria por las dos partes, compradora y vendedora, acerca de las condiciones de entrega de las mercancías y/o productos.

- KOSHER

KOSHER en hebreo significa apto, correcto o adecuado. Es el conjunto de leyes dietéticas para judíos, en ellas se establecen los tipos de alimentos que pueden ser consumidos, así como su forma de preparación y cuáles de ellos se pueden combinar. Estas leyes se encuentran escritas en la *Toráh*. Para alimentos preparados la cocción de los mismos siempre debe estar supervisada por un Rabino.

²⁸ Página web: <https://www.bsigroup.com/es-ES/ISO-22000-Seguridad-Alimentaria/>

²⁹ Página web: <https://www.ifs-certification.com/index.php/es/standards/2816-ifs-food-es>

2.3.5. Normativa Sanitaria

“Las normas sanitarias se refieren a las exigencias establecidas por las instituciones de salud (locales o nacionales), usualmente se relacionan a las especificaciones técnico – productivas, de manejo, presentación y calidad del producto.”³⁰

La normativa sanitaria tiene como finalidad garantizar la inocuidad de los alimentos para la protección del consumidor es emitida por órgano rector, en el Ecuador le corresponde este trabajo al Ministerio de Salud Pública;

Que ha emitido la legislación sanitaria de alimentos constituida por las disposiciones de la Constitución Política de la República, Código de la Salud, Reglamento de Alimentos, Reglamento de leches y productos lácteos, reglamento de buenas prácticas de manufactura de alimentos procesados y el reglamento de tasas por control sanitarios y permisos de funcionamiento.
(MSP, 20)

De acuerdo al Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos Procesados (Acuerdo No. 00004871), prescribe que las personas y colectividades tienen derecho seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos (Artículo 13); que el artículo 32 de la citada Constitución de la República del Ecuador vincula el ejercicio del Derecho a la alimentación con el derecho a la salud que sustenta el buen vivir.

Art.10: Los alimentos procesados se ampararán bajo un mismo Registro Sanitario, en los siguientes casos:

- a) Cuando se trate del mismo producto con diferentes marcas, ¿siempre y cuando el titular y el fabricante correspondan a una misma persona natural o jurídica;
- b) Cuando se trate del mismo producto elaborando por el mismo fabricante en diferentes ciudades del país y en caso de productos extranjeros elaborados en diferentes países, siempre y cuando se presente documentación de respaldo de acuerdo al instructiva que la ARCSA dicte para el efecto.

³⁰ NACIONAL FINANCIERA; “Guía para la Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión”; PÁG. 20

Cuando el mismo producto tenga diferentes formas de presentación al consumidor;

c) Cuando el mismo producto tenga envases de diferente naturaleza química con igual o diferente tiempo de vida útil, ¿respaldado por los respectivos documentos técnicos;

d) Cuando los productos tengan la misma fórmula de composición y solo difieran en aditivos alimentarios; y

e) Cuando una planta nacional procesadora de alimentos cuente con Certificados de Operación sobre la base de buenas prácticas de manufactura, según la línea de producción determinada, el tipo de alimento y la categoría. Registro Sanitario por producto – Alimentos Procesados Nacionales

Art 12: Para el registro de los alimentos procesados se declarará la fórmula cualitativa y cuantitativa del producto, expresada en porcentaje y en forma decreciente. Se aceptarán rangos porcentuales de desviación e aquellos ingredientes que por su naturaleza lo requieran, de acuerdo al proceso de manufactura.

Art.13: Para obtener el Registro Sanitario por producto, para alimentos procesados nacional, el interesado ingresará el formulario de solicitud a través de la Ventanilla Única Ecuatoriana (VUE). Al formulario de solicitud señalado se anexarán en formato digital los siguientes documentos:

1. Declaración de que el producto cumple con la Norma Técnica Nacional respectiva, nombre y firma del responsable técnico. En caso de no existir la norma técnica nacional se deberá presentar la declaración basada en normativa internacional, o en su defecto especificaciones del fabricante;

2. Descripción general del proceso de elaboración del producto, ¿con nombre y firma del responsable técnico;

3. Diseño de la etiqueta o rótulo del producto, ajustado a los requisitos que exige el “Reglamento de Alimentos” y el “Reglamento Técnico Ecuatoriano (RTE INEN 022) sobre Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano” y normativa relacionada. Los valores de la tabla nutricional deberán sustentarse con el reporte del laboratorio acreditado por el Organismo de Acreditación Ecuatoriano, OAE, o con el

emitido por el laboratorio de la planta procesadora de alimentos, si cuenta con Certificado BPM;

4. Declaración del tiempo de vida útil del producto, indicando las condiciones de conservación y almacenamiento del mismo, con nombre y firma del responsable técnico, ¿sustentado en la ficha de estabilidad;

5. Especificaciones físicas y químicas del material de envase, bajo cualquier formato emitido por el fabricante o distribuidor;

6. Descripción del código de lote, ¿suscrito por el técnico responsable; y

7. Contrato de elaboración del producto y/o convenio de uso de marca.

Art.14. Para productos orgánicos, además de los documentos previstos en el artículo 13 de este Reglamento, se presentará la Certificación otorgada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca.

Art.15.- En el caso de productos pesqueros y de origen acuícola que posean el Certificado de Exportación conferido por el Instituto Nacional de Pesca, se obviará la presentación de los siguientes requisitos:

a) Descripción del proceso de elaboración del producto, con nombre y firma del responsable técnico y

b) Descripción del código de lote, suscrito por el técnico responsable.”³¹

2.3.6. Normativa Técnica

“Constituye el conjunto de normas y procedimientos que estructuran un marco jurídico para la operación de un proyecto, en base a características técnicas de producción de un bien o prestación de un servicio adecuado en calidad y funcionamiento.”³² La normativa

³¹ Página web: www.fielweb.com Ediciones Legales, 2013 Página 4 de 14

³² Página

http://www.msp.gov.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=68&Itemid=104

Web:

técnica la emite un organismo de normalización reconocido, el cual certifica la calidad de los procesos productivos, en consecuencia, el desarrollo tecnológico de los productos.

Para la empresa productora de *snack* de plátano barraganete se necesitará cumplir con la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2570:2011 emitida en el año 2011 por el Servicio Nacional de Normalización (INEN). La Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2570:2011 detalla los requisitos que debe cumplir el productor de bocaditos para su elaboración.

Adicionalmente a ello, la norma técnica se refiere a la certificación de funcionamiento que es otorgado por el Benemérito Cuerpo de Bomberos, previa inspección siguiendo el Manual de Prevención de Incendios. De esta manera se certifica que las instalaciones son seguras para todos los empleados que laboran en la empresa.

2.3.7. Requisitos de importación para Unión Europea

Antes de que el producto de *snack* de chifles llegue al mercado europeo debe cumplir los siguientes requisitos.

2.3.7.1. Sistema de clasificación de productos de la UE

El sistema de clasificación de productos de la Unión Europea está conformado por 3 componentes que se encuentran integrados: sistema armonizado que es una nomenclatura establecida por la Organización Mundial de Aduanas. Incluyendo la nomenclatura combinada, que posee la codificación de ocho dígitos de la Unión Europea y el arancel integrado; este está conformado por 10 dígitos 8 de la nomenclatura codificada más 2 dígitos adicionales

2.3.7.2. Procedimientos de importación de la UE

Los procedimientos de la importación aduanera inician con el Código Aduanero de la Unión Europea que fue adoptado el 9 de octubre 2013, como regulación EU No 952/2013 del Consejo y Parlamento de la UE.³³

³³

“El código aduanero es el conjunto de todas las normas que contemplan asuntos aduaneros de comercio con países no pertenecientes a la UE. Estas normas aseguran que las prácticas aduaneras en todos los países de la UE son uniformes y transparentes.”³⁴

El segundo paso, es el número de registro e identificación de operadores económicos (EORI),³⁵ es único. La autoridad aduanera de un país de la Unión Europea lo asigna para que las actividades de los importadores y exportadores estén cubiertas por la legislación aduanera de la Unión Europea.

Para sacar el EORI para los importadores fuera de la Unión Europea deben presentar los siguientes documentos:

- **Declaración aduanera:** Es la aquella en donde se detallan los bienes a ser importados, representados por el DAU, Documento Único Administrativo
- **Europea Declaración sumaria de entrada:** Es aquella que contiene información del envío de mercadería y se la presenta en la primera oficina de aduanas de la Unión Europea por el transportista de la carga, los documentos que se usan son: el conocimiento de embarque, facturas comerciales, lista de empaque y certificados de origen.

El plazo para presentar la declaración aduanera de entrada depende del transporte que se usa:

Para cargamento marítimo de contenedores: al menos 24 horas antes del inicio de la carga en el puerto extranjero. Cargamento marítimo a granel: al menos 4 horas antes de la llegada. Transporte marítimo de corta distancia: al menos 2 horas antes de la llegada

Para Vuelos de corta distancia (menos de 4 horas): al menos en el momento efectivo del despegue de la aeronave. Vuelos de larga distancia (4 horas o más):

³⁴ Página web:
http://exporthelp.europa.eu/thdapp/display.htm?page=rt/rt_ProcedimientosDeImportacionDeLaUE.html&docType=main&languageId=ES

³⁵ Página web:
http://exporthelp.europa.eu/thdapp/display.htm?page=rt/rt_ProcedimientosDeImportacionDeLaUE.html&docType=main&languageId=ES

al menos 4 horas antes de la llegada al primer aeropuerto del territorio aduanero de la UE y tráfico rodado: al menos 1 hora antes de la llegada.³⁶

- **Declaración sumaria de salida:** Se usa en exportaciones desde la UE hacia cualquier destino del mundo, en ella se detallan los bienes a ser transferidos y su valor.

Una vez que la mercadería llega a la UE ingresa a un depósito temporal en donde se realiza el proceso de refrendo. Los tipos de régimen aduaneros en la UE son los siguientes:

- **Despacho a libre práctica:** “El régimen a libre práctica confiere a las mercancías no pertenecientes a la Unión el estatuto aduanero de mercancías de la Unión, una vez que se han pagado derechos, impuesto sobre el valor añadido (IVA) y los impuestos especiales, las mercancías cumplen las condiciones para su consumo en el Estado miembro de destino y, por tanto, se despachan para el consumo.”³⁷
Para el caso de los *snacks* de chifles al ser de origen ecuatoriano, ingresan al mercado europeo con impuestos y el valor añadido (IVA) del 0%.
- **Procedimientos especiales:** Comprenden los siguientes regímenes en los cuales se pueden movilizar mercancías: Transito interno y externo, zonas francas y depósitos aduaneros, admisiones temporales y perfeccionamiento activo y pasivo.

2.3.7.3. Documentos para el despacho de aduana

Los documentos que se necesitan para realizar el despacho aduanero son los siguientes:

- Factura comercial
- Lista de empaque
- Certificados de origen
- Certificados de inspección
- Conocimiento de embarque BL

³⁶ Página web:
http://exporthelp.europa.eu/thdapp/display.htm?page=rt/rt_ProcedimientosDeImportacionDeLaUE.html&docType=main&languageId=ES

³⁷ Página web:
http://exporthelp.europa.eu/thdapp/display.htm?page=rt/rt_ProcedimientosDeImportacionDeLaUE.html&docType=main&languageId=ES

2.3.7.4. Requisitos fitosanitarios

Para el caso de alimentos procesados que van a ingresar a la UE se debe considerar la siguiente normativa que se han adoptado para proteger la salud humana y los intereses de los consumidores:

- **Reglamento (CE) n° 178/2002:** Vigente desde el 28 de enero de 2012, establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria³⁸ y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

La norma hace referencia a los requisitos de etiquetado del empaque, la trazabilidad del producto, protección de los intereses de los consumidores, ver Anexo 2.

2.4. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BÁSICOS

Para el desarrollo del presente proyecto de titulación es necesario definir las siguientes palabras claves:

- **Acuerdo:** es un convenio entre dos o más partes. Se trata del fruto de una negociación, al que se llega cuando los involucrados adoptan una posición común sobre un determinado asunto.
- **Cámara de Comercio Quito – Guayaquil:** La Cámara de Comercio de Quito / Guayaquil es una organización sin fines de lucro, con más de 106 años de experiencia, que busca promover el comercio dentro de una economía libre, brindando apoyo a sus socios.
- **CIIU:** La Clasificación Internacional Industrial Uniforme (siglas: CIIU) o, en inglés, International Standard Industrial Clasificación of All Economic Activities (abreviada como ISIC), es la clasificación sistemática de todas las actividades económicas cuya finalidad es la de establecer su codificación armonizada a nivel mundial. Es utilizada para conocer niveles de desarrollo, requerimientos, normalización, políticas económicas e industriales, entre otras utilidades. Cada

³⁸

país tiene, por lo general, una clasificación industrial propia, en la forma más adecuada para responder a sus circunstancias individuales y al grado de desarrollo de su economía. Puesto que las necesidades de clasificación industrial varían, ya sea para los análisis nacionales o para fines de comparación internacional. La Clasificación Internacional Industrial Uniforme de todas las Actividades Económicas (CIIU) permite que los países produzcan datos de acuerdo con categorías comparables a escala internacional. La CIIU desempeña un papel importante al proporcionar el tipo de desglose por actividad necesario para la compilación de las cuentas nacionales desde el punto de vista de la producción.

- **Comercial:** por su parte, es aquello perteneciente o relativo al comercio o a los comerciantes. Se conoce como comercio a la actividad socioeconómica que implica la compra y venta de bienes, tanto para su uso como para su reventa o para su transformación.
- **Estrategia comercial:** es el plan para llevar los productos al mercado y sobrevivir en el tiempo. Sin un plan, fácilmente podemos perder el rumbo y perder el negocio.
- **Exportaciones:** es cualquier bien para la economía o el servicio enviado fuera del territorio nacional. La exportación es el tráfico legítimo de bienes y/o servicios desde un territorio aduanero hacia otro territorio aduanero. Las exportaciones pueden ser cualquier producto enviado fuera de la frontera aduanera de un Estado o bloque económico. Las exportaciones son generalmente llevadas a cabo bajo condiciones específicas. La complejidad de las diversas legislaciones y las condiciones especiales de estas operaciones pueden presentarse, además, se pueden dar toda una serie de fenómenos fiscales
- **Indicadores Financieros:** o índice financiero es una relación entre cifras extractadas de los estados financieros y otros informes contables de una empresa con el propósito de reflejar en forma objetiva el comportamiento de la misma. Refleja, en forma numérica, el comportamiento o el desempeño de toda una organización o una de sus partes
- **INEC:** El Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) es el órgano rector de la estadística nacional y el encargado de generar las estadísticas oficiales del Ecuador para la toma de decisiones en la política pública

- **Mercado Objetivo:** designa la totalidad de un espacio preferente donde confluyen la oferta y la demanda para el intercambio de bienes y servicios. Comprende entre sus elementos más importantes el alcance geográfico, los canales de distribución, las categorías de productos comerciados, el repertorio de competidores directos e indirectos, los términos de intercambio, y a los representantes de la demanda entre los que se encuentran influenciados, prospectos compradores y también el grupo meta. De modo que la acepción de mercadotecnia para el término es sustancialmente más amplia y no debe confundirse con la utilizada para fines publicitarios
- **Ministerio de Agricultura:** Institución pública encargada de velar por el cumplimiento de la norma agrícola del Ecuador.
- **Oferta Exportable:** La oferta exportable de una empresa es más que asegurar los volúmenes solicitados por un determinado cliente o contar con productos que satisfacen los requerimientos de los mercados de destino. La oferta exportable también tiene que ver con la capacidad económica, financiera y de gestión de la empresa esto es: disponibilidad de producto, capacidad económica y financiera; y capacidad de gestión.
- **Oficinas Comerciales:** Agencias de Pro Ecuador en donde se promocionan productos elaborados e Ecuador. Estas agencias se encuentran distribuidas en todo el mundo.
- **Plan del Buen Vivir:** es un instrumento creado para articular las políticas públicas con la gestión y la inversión pública. El Plan cuenta con 12 Estrategias Nacionales; 12 Objetivos Nacionales, cuyo cumplimiento permitirá consolidar el cambio que los ciudadanos y ciudadanas ecuatorianos con el país que anhelamos para el Buen Vivir. Está nutrido de la experiencia de los dos planes anteriores. Contiene un conjunto de 12 objetivos que expresan la voluntad de continuar con la transformación histórica del Ecuador. Está destinado a ser un referente en Latinoamérica, pues la región está viendo resultados concretos en el caso ecuatoriano. El éxito del gobierno depende de que sigamos esa hoja de ruta sin desviarnos, aunque nos topemos con obstáculos. Las revoluciones que plantea esta hoja de ruta son: la equidad, el desarrollo integral, la Revolución Cultural, la Revolución Urbana, la Revolución Agraria y la Revolución del Conocimiento

- **Plátano Barraganete:** El plátano es una planta herbácea, que pertenece a la familia musácea, y que ostenta normalmente entre 3 o 4 metros de alto. Su tallo está rodeado por las vainas de las hojas y el fruto que resulta de él, que es una baya que tiene la particularidad de crecer en racimos, es ampliamente apreciado y consumido en el mundo como alimento. Popularmente se lo conoce como banano o banana.
- **Pro Ecuador:** es el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, parte del Ministerio de Comercio Exterior, encargado de ejecutar las políticas y normas de promoción de exportaciones e inversiones del país, con el fin de promover la oferta de productos tradicionales y no tradicionales, los mercados y los actores del Ecuador, propiciando la inserción estratégica en el comercio internacional.
- **SENAE:** El Servicio Nacional de Aduana del Ecuador es una empresa estatal, autónoma y moderna, orientada al servicio. Son parte activa del quehacer nacional e internacional, facilitadores del Comercio Exterior, con un alto nivel profesional, técnico y tecnológico. El Servicio Nacional de Aduana del Ecuador está en constante innovación, y perfeccionamiento de los procesos, con el objetivo de brindar la mejor calidad en el servicio al usuario. Estamos conscientes que en las instituciones, el principal recurso es el humano, por eso creemos en la gente.
- **Traedme:** proporciona - en forma de tablas, gráficos y mapas - indicadores de desempeño exportador, de demanda internacional, de mercados alternativos y de mercados competitivos, así como un directorio de empresas importadoras y exportadoras. Traedme cubre 220 países y territorios y 5300 productos del Sistema Armonizado. Los flujos comerciales mensuales, trimestrales y anuales están disponibles desde el nivel más agregado hasta el nivel de línea arancelaria.

2.5. OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Con base a la conceptualización de variables en el capítulo uno, podemos determinar la Operacionalización de cada variable. A continuación, detallamos el siguiente cuadro:

Tabla 2

Cuadro de Operacionalización de Variables

Operacionalización de Variables				
Objetivo específico	Variable	Dimensiones	Indicadores	Item
<i>Caracterizar el proceso actual de la producción de snacks de chifles de plátano en el Ecuador.</i>	El proceso de producción de snacks	Procesos y calidad	Demanda y Oferta de snacks Hábitos de consumo de snacks Presentación de snacks Participación de mercado	1 y 2
<i>Definir los pasos que se deben seguir para elaboración de snacks de plátano de clase mundial.</i>	Los pasos a seguir para la elaboración de snacks	Procesos logísticos	Lead time Proveedores Cadena de suministro	3 4
<i>Estudiar el marco legal para la producción y colocación en el mercado mundial de snacks de plátano.</i>	El marco legal	Normas de comercio internacional y aduanas	Proceso de aduana en origen y destino Partida arancelaria Icoterms	5 6
<i>Elaborar el plan de negocio que permita el desarrollo de una pequeña industria agrícola de plátano para exportación al mercado de Europa occidental, específicamente Inglaterra, en presentación de snack de chifles.</i>	El plan de negocio	Procesos logísticos	Empaque individual y empaque de exportación Volúmenes de exportación Mercado objetivo	7 8 9 10

Fuente: Objetivos específicos
Elaborado por: Alexandra Mathías y Esthefany Guerrero

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1. TIPO, DISEÑO, NIVEL Y MODALIDAD DE TRABAJO DE TITULACIÓN

3.1.1. Tipo de Investigación

Es de interés de las investigadoras analizar los proyectos de exportación de *snacks* exitosos que han llevado a que el Ecuador sea un referente en este ámbito. Se ha determinado que se va a recopilar información de diversas fuentes e indagar sobre el tema del presente trabajo en documentos escritos y/u orales, lo que nos determina que el tipo de investigación a usar es Documental; Arias (1997) ha señalado que "es aquella que se basa en la obtención y análisis de datos provenientes de materiales impresos u otros tipos de documentos" (p.47).

3.1.2. Diseño de la investigación

Se realizará trabajo de campo en donde la información será recolectada de acuerdo a como ocurren los hechos, con la finalidad de estudiar los fenómenos sociales en su ambiente natural. Por ellos la investigación por su diseño será **No Experimental** ya que no se manipulará deliberadamente ninguna variable.

3.1.3. Nivel de Investigación

El nivel de investigación se refiere "al grado de profundidad con que se aborda un objeto o fenómeno"³⁹, por tanto, el presente trabajo de titulación tendrá un nivel Descriptivo y/o Explicativo.

El nivel descriptivo hace énfasis sobre conclusiones dominantes o sobre cómo una persona, grupo o cosa se conduce o funciona en el presente. Arias (1997) señala que este

³⁹ Arias, F. 2006. El Proyecto de Investigación. Introducción a la metodología científica. 5ª Ed. Editorial Episteme. Caracas.

nivel de investigación consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno o grupo con el fin de establecer su estructura o comportamiento de forma independiente de las variables (pA8). El propósito de este nivel es el de interpretar realidades de hecho. Incluye descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, composición o procesos de los fenómenos.

Puede ser también Explicativo, ya que en este este nivel de investigación se centra en determinar los orígenes o las causas de un determinado conjunto de fenómenos complejos y delicados, en los que el riesgo de cometer errores es alto. Su objetivo es el de encontrar las relaciones causa-efecto de ciertos hechos con el objeto de conocerlos con mayor profundidad.

Tabla 3

Relación del Método con el Nivel de Investigación

Método	Descriptivo	Explicativo
Propósito	Describir un fenómeno: especificar propiedades, características y rasgos importantes	Explicar las causas de relación entre variables (eventos, sucesos o fenómenos)
Utilidad	Mostrar con precisión las dimensiones de un fenómeno.	Explicar por qué ocurre un fenómeno y en qué condiciones se manifiesta.
Método	Identificar el fenómeno y los objetos/sujetos involucrados; definir las variables a medir; recolectar datos para medir las variables; concluir	Describir y relacionar múltiples variables; explicar por qué se relacionan dichas variables
Relación con otros estudios	Son la base para investigaciones correlacionales	Genera un sentido de entendimiento sobre un fenómeno
Amplitud de investigación	Focalizada a las variables	Diversas variables (más estructurado)
Meta del investigador	Describir fenómenos, situaciones, contextos y/o eventos	Determinar la causa de los fenómenos
Riesgo implicado	Bajo	
Rasgos del investigador	Precisión, ser observador	Análisis, ser crítico

3.1.4. Modalidad de la Investigación

La investigación se realizará bajo el **Método de estudio de casos**, el cual ha sido una forma esencial de investigación en las ciencias sociales y en la dirección de empresas, así como en las áreas de educación, políticas de la juventud y desarrollo de la niñez, estudios de familias, negocios internacionales, desarrollo tecnológico e investigaciones sobre

problemas sociales. Martínez, P (2006)⁴⁰ define que “en el método de estudio de casos, los datos pueden ser obtenidos desde una variedad de fuentes, tanto cualitativas como cuantitativas; principalmente documentales de tipo bibliográfico”.

3.2. MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN CONSIDERADO EN EL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los métodos cuantitativos centran su investigación en información verbal de encuestas mientras que el método de casos a discreción de las investigadoras es una herramienta valiosa, considerando que su mayor fortaleza es que mide y registra la conducta de las personas involucradas a través de sí mismo. Como ha indicado (Martínez, 2006) “en el método de estudio de casos, los datos pueden ser obtenidos desde una variedad de fuentes, tanto cualitativas como cuantitativas; principalmente documentales de tipo bibliográfico”⁴¹.

Tradicionalmente fue apropiado para el estudio de casos en investigaciones de nivel explicativo (si se busca descubrir los vínculos entre las variables y el fenómeno a la vez que dotar a las relaciones observadas de suficiente racionalidad teórica), sin embargo, los estudios más exitosos son descriptivos (si se pretende identificar los elementos clave o variables que inciden en un fenómeno).

De acuerdo a lo anterior, se debe indicar que las metodologías mejor dispuestas y de mayor utilidad para lo heurístico son las cualitativas, mientras que para justificar-confirmar son las cuantitativas, por tanto, la utilización de la metodología cualitativa en el ámbito empresarial es cada vez mayor, debido a la constante necesidad de tratar la información que la gestión empresarial genera, tanto en las áreas de dirección, organización y operación, como en la gestión comercial y de negocios.

⁴⁰ Martínez, P. El método de estudio de caso: estrategia metodológica de la investigación científica. Pensamiento & Gestión, núm. 20, julio, 2006, pp. 165-193 Universidad del Norte Barranquilla, Colombia

⁴¹ Martínez, P. *El método de estudio de caso: estrategia metodológica de la investigación científica*. Pensamiento & Gestión, núm. 20, julio, 2006, pp. 165-193 Universidad del Norte Barranquilla, Colombia

Shaw (1999), comparte esta posición, al confirmar que, desde la investigación cualitativa, el investigador ve la realidad social como algo construida por la gente, por tanto, no puede permanecer distante del fenómeno social en el cual está interesado. No obstante, el investigador debe adoptar el papel de instrumento de recolección de datos, lo cual le permite acercarse a dicho fenómeno y ser capaz de descubrir, interpretar y comprender la perspectiva de los participantes de la realidad social, inclusive desde dentro del contexto de la investigación.

De esta manera, para Yin (1989, 1998), la intención de generalizar a partir del estudio de casos no consiste en una “*generalización estadística*” (desde una muestra o grupo de sujetos hasta un universo), como en las encuestas y en los experimentos, sino que se trata de una “*generalización analítica*” (utilizar el estudio de caso único o múltiple para ilustrar, representar o generalizar a una teoría). Así, incluso los resultados del estudio de un caso pueden generalizarse a otros que representen condiciones teóricas similares. Los estudios de casos múltiples refuerzan estas generalizaciones analíticas al diseñar evidencia corroborada a partir de dos o más casos (“*replicación literal*”) o, alternativamente, para cubrir diferentes condiciones teóricas que dieran lugar, aunque por razones predecibles, a resultados opuestos (“*replicación teórica*”).

Por tanto, la cuestión de la generalización de los estudios cualitativos (incluido el estudio de caso) no radica en una muestra probabilística extraída de una población a la que se pueda extender los resultados, sino en el desarrollo de una teoría que puede ser transferida a otros casos. De aquí que algunos autores prefieran hablar de transferibilidad, en vez de generalización, en la investigación de naturaleza cualitativa (Maxwell, 1998).

En este sentido, la credibilidad de las conclusiones obtenidas se basa, en última instancia, en la calidad misma de la investigación desarrollada. De aquí la importancia de diseñar el estudio de caso de una forma apropiada e introducir una serie de tácticas a lo largo del proceso en que éste se desarrolla. Éstas estarían directamente relacionadas con los principales contrastes que determinan la calidad de la investigación empírica en las ciencias sociales.

3.3. TÉCNICAS PARA LA RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN

3.3.1. Población y Muestra

3.3.1.1. Población

La población es definida como “el conjunto de todos los individuos (objetos, personas, eventos, etc.) en los que se desea estudiar el fenómeno. Éstos deben reunir las características de lo que es objeto de estudio” (Latorre, Rincón y Arnal, 2003). El individuo, en esta acepción, hace referencia a cada uno de los elementos de los que se obtiene la información. Los individuos pueden ser personas, objetos o acontecimientos.

- **Población Objetivo:** es aquella sobre la cual el investigador desea establecer una conclusión, por ejemplo, si deseamos determinar las empresas ecuatorianas que exportan plátano Barraganete en presentación de *snacks* a la comunidad europea, la población objetivo está representada por todas las empresas ecuatorianas que exportan a la comunidad europea.
- **Población Muestreada:** es aquella a partir de la cual se extrajo la muestra y sobre la que puede establecerse la conclusión. Para el ejemplo anterior, supóngase que se decidió extraer la muestra de empresas que en el último año han exportado plátano Barraganete en presentación de *Snacks* a la comunidad europea; en este caso la población muestreada está constituida por todas las empresas que han exportado cacao de aroma en este último año.

3.3.1.2. Muestra

Generalmente el investigador no trabaja con todos los elementos de la población que estudia sino sólo con una parte o fracción de ella; a veces, porque es muy grande y no es fácil abarcarla en su totalidad. Por ello, se elige una muestra representativa y los datos obtenidos en ella se utilizan para realizar pronósticos en poblaciones futuras de las mismas características.

(Sierra Bravo, 1988) ha hecho hincapié en la generalización de resultados:

“... una parte representativa de un conjunto o población debidamente elegida, que se somete a observación científica en representación del conjunto, con el

propósito de obtener resultados válidos, también para el universo total investigado”. (Sierra Bravo, 1988: 174)

Las muestras tienen un fundamento matemático estadístico. Éste consiste en que obtenidos unos determinados resultados, de una muestra elegida correctamente y en proporción adecuada, se puede hacer la inferencia o generalización fundada matemáticamente de que dichos resultados son válidos para la población de la que se ha extraído la muestra, dentro de unos límites de error y probabilidad, que se pueden determinar estadísticamente en cada caso.

Para determinar la población objetivo hemos obtenido el registro de las exportaciones realizadas en el período desde enero 2015 a octubre 2016 de la sub-partida 2008.99.90.00. Con esta información se ha podido determinar el tamaño de la población muestreada y por ende la información crucial para analizar el proyecto en mención y tomar decisiones más precisas. La partida arancelaria indicada clasifica todo tipo de *snacks* en rodajas en base a plátano principalmente. Sin embargo, se puede encontrar todo tipo de *snacks*, unos pueden ser considerados orgánicos, vegetales, y/o gourmet.

Debido a que este proyecto tiene como finalidad llegar al mercado europeo, es fundamental segregar los países destino que tiene las principales empresas exportadoras de *snacks* en base a plátano barraganete; dejando así a todos los países registrados como países importadores de la Unión Europea. El resultado de esta segregación es que contamos con dieciséis países destino en Europa, siendo España el destino número uno de *snacks* con más 615 mil kilos netos como se muestra a continuación:

Tabla 4

Destinos de exportación a Europa de snacks de plátano

Kilos exportados a Europa	
País Destino	Total Kilos Neto
España	615,114.86
Países Bajos	329,020.10
Reino Unido	273,076.24
Francia	184,594.54
Bélgica	57,620.39
Suecia	26,731.67
Irlanda	16,100.00
Alemania	14,630.46
Italia	13,256.44
Turquía	7,959.30
Portugal	6,534.00
Hungría	5,616.00
Estonia	2,525.00
Grenada	1,508.40
Total general	1,554,287.40

Fuente: Registro de Exportaciones - ECUAPASS
 Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

Adicionalmente, un factor muy importante de análisis es la ubicación que tiene las principales empresas exportadoras de *snacks*. La provincia de Manabí es la provincia privilegiada en producción de plátano barraganete y corresponde también al domicilio de la empresa objeto de este trabajo. Dentro de este sector se registran 12 empresas, la de mayor volumen de exportación es INALECSA, con más de cuatrocientos mil kilos netos exportados.

La provincia del Guayas lidera las exportaciones netas con 989.833 Kg. que corresponden al 63.7% en 7 empresas, Pichincha exporta 407.350 Kg. (26.2%) en 4 empresas, y por último Manabí con 157.105 Kg, y el 10.1% en 1 empresa. (ECUAPASS 2015)

Tabla 5

Empresas exportadoras por Provincias

Enero 2015 - Octubre 2016			
Empresa Exportadora	Provincia	Kgs Import.	Part. %
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ECUATORIANAS S.A. INALECSA	Guayas	465,083	30%
THE EXOTIC BLENDS CO. BLEXOTIC S.A.	Pichincha	388,978	25%
ECOFRUT S.A.	Guayas	339,443	22%
PLANTAIN REPUBLIC / REPUBLICA DEL PLATANO EXPORTPLANTAIN S.A.	Manabí	157,105	10%
LIFE FOOD PRODUCT ECUADOR LIFPRODEC S.A.	Guayas	138,887	9%
PLATAYUC COMPANIA LIMITADA	Guayas	22,941	1%
INDUSTRIA DE ALIMENTOS PROCESADOS INALPROCES S.A.	Pichincha	18,158	1%
IMPORTADORA EXPORTADORA CORONEL ZURITA S.A. IMCOREXUR	Guayas	16,100	1%
SOITGAR S.A.	Guayas	7,379	0%
APOYO GLOBAL A LA AGROINDUSTRIA DEL FUTURO AGROAPOYO CIA. LTDA.	Pichincha	214	0%
GRAN TOTAL		1,554,287	100%

Fuente: Registro de Exportaciones - ECUAPASS
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

Tabla 6

Cuadro resumen de exportadores por provincia

Resumen	Kgs Import.	Part. %
Empresas Exportadoras de Guayas	989,833	64%
Empresas Exportadoras de Pichincha	407,350	26%
Empresas Exportadoras de Manabí	157,105	10%
GRAN TOTAL	1,554,287	100%

Fuente: Registro de Exportaciones - ECUAPASS
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

Se puede observar que la población de las empresas exportadoras de *snacks* de plátano, están concentradas en Guayas, Pichincha y Manabí y están representadas por 12 empresas, por tanto, se pretende recabar información de los representantes de esas 12 empresas.

Al realizar el análisis de las empresas exportadoras más importantes del país podemos determinar que el puerto de Guayaquil es el puerto más recurrente para realizar comercio exterior con la Unión Europea; teniendo así alrededor de mil transacciones, como se muestra a continuación:

Tabla 7

Resumen de utilización de Puertos Marítimos

Aduana	Numero de Transacciones
Guayaquil Marítimo	1066
Guayaquil Aéreo	34
Quito	21
Total	1121

Fuente: Registro de Exportaciones - ECUAPASS
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

3.3.2. Tipos de Muestreo

Se conoce como muestreo el proceso de obtención de la muestra. Puede ser probabilístico y no probabilístico.

- **Muestreo probabilístico:** cuando los integrantes de la muestra se escogen al azar y por lo tanto, puede calcularse con antelación la probabilidad de obtener cada una de las muestras que pueden formarse de esa población o la probabilidad que tiene cada elemento de la población de ser incluido en la muestra.
- **Muestreo no probabilísticas:** llamadas también muestras por conveniencia, los elementos son escogidos con base en la opinión del investigador y se desconoce la probabilidad que tiene cada elemento de ser elegido para la muestra. En este tipo de muestreo existen:
 - el *intencional* (o deliberado): el investigador escoge aquellos elementos que considera típicos de la población.
 - los *accidentales* (o por comodidad): se toman los casos que estén disponibles en el momento.

La muestra poblacional será la totalidad de la población de las empresas exportadoras de *snacks* de plátano, es decir será de 12, por tanto, se realizará una indagación por encuesta a los representantes de las empresas que conforman la muestra.

3.4. VALIDEZ Y CONFIABILIDAD

3.4.1. Validez

En la investigación cualitativa, el entendimiento de la realidad es el propósito fundamental. En este sentido, lo que hace que un estudio de casos, por ejemplo, pueda ser considerado “científico” no es la generalización de sus resultados, sino la capacidad de explicar el fenómeno en profundidad y esto se logra básicamente, mediante la presencia crítica del investigador en el contexto de ocurrencia del fenómeno en estudio, así como a través de la triangulación de las fuentes de información.

El investigador que trabaja en un estudio cualitativo intenta captar la realidad, tal como la perciben los sujetos que participan en el estudio. No interesa captar la realidad “que existe” sino la realidad que se percibe y que a fin de cuentas es la que existe para los participantes. De acuerdo con Lincoln y Guba (1985)⁴² “realidad es un conjunto de construcciones mentales de los seres humanos”.

En este sentido, la validez de un estudio cualitativo está basada en la adecuada representación de esas construcciones mentales que los participantes en la investigación ofrecen al investigador.

3.4.2. Confiabilidad

La Confiabilidad es el grado en que un instrumento produce resultados consistentes y coherentes. Es decir, en que su aplicación repetida al mismo sujeto u objeto produce resultados iguales. Kerlinger (2002)

En un sentido tradicional, la confiabilidad se refiere a la posibilidad de encontrar resultados similares si el estudio se replicara. Para procurar esto, los investigadores que realizan estudios de corte positivista aíslan y controlan variables. Sin embargo, la realidad social es irrepetible y la complejidad en las interacciones de variables nos conduce a cuestionar una visión simplista de un fenómeno aislado artificialmente. En ciencias

⁴² Guba, E., & Lincoln, Y. (1987). Naturalistic inquiry. In M. Dunkin (Ed.). The international encyclopedia of teaching and teacher education (pp. 147-151). Oxford, UK. Pergamon Press.

sociales no es posible la replicación absoluta; la visión de una realidad holística y compleja no alienta el aislamiento de variables, ni la medición de ellas.

La validez es el grado en el que un instrumento en verdad mide la variable que se busca medir. Entonces, para medir la validez y confiabilidad de los instrumentos se aplicaron dos métodos simultáneamente, con el fin de comprobar que el instrumento es válido y confiable, de la siguiente manera:

Por medio del Cálculo del Coeficiente *Alfa de Cronbach*. Requiere de una sola aplicación del instrumento y se basa en la medición de la respuesta del sujeto con respecto a los ítems del instrumento.

- Coeficiente Alfa de Cronbach

Para evaluar la confiabilidad o la homogeneidad de las preguntas o ítems es común emplear el Coeficiente *alfa de Cronbach* cuando se trata de alternativas de respuestas policotómicas, como las escalas tipo Likert; la cual puede tomar valores entre 0 y 1, donde: 0 significa confiabilidad nula y 1 representa confiabilidad total.

El Coeficiente α de Cronbach puede ser calculado por medio de dos formas:

$$r_{tt} = \frac{k}{(k-1) \left[\frac{1 - \sum s_i^2}{s_t^2} \right]}$$

Mediante la varianza de los ítems y la varianza del puntaje total (Hernández Sampieri et al., 2003) donde:

r_{tt} : coeficiente de confiabilidad de la prueba o cuestionario

k : número de ítems del instrumento

s_t^2 : Varianza total del instrumento

S_i^2 : Sumatoria de las varianzas de los ítems

Cuanto menor sea la variabilidad de respuesta, es decir, que haya homogeneidad en las respuestas dentro de cada ítem, mayor será el *Alfa de Cronbach*.

b) mediante la matriz de correlación de los ítems

$$\alpha = \frac{np}{1 + p(n - 1)}$$

Donde:

n: número de ítems

p: promedio de las correlaciones lineales entre cada uno de los ítems.

Cuanto mayor sea la correlación lineal entre ítems, mayor será el Alfa de Cronbach.

En este caso, en la muestra compuesta por 12 encuestados, de una población de 40 empresas exportadoras obtiene un coeficiente de 0.99, que según la escala es muy válido y confiable.

Tabla 8. *Confiabilidad. Alfa de Cronbach.*

Cuadro 7
Coefficiente Alfa de Cronbach

Items	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	XIII	XIV	XV	XVI	XVII	XVIII	XIX	XX	Suma de Items
Sujetos																					
1	1	4	3	1	3	3	2	2	3	2	2	3	3	2	3	4	2	4	1	1	49
2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	3	3	3	1	1	1	3	1	1	33
3	1	1	1	1	1	1	2	2	2	4	3	1	3	1	1	3	1	2	1	1	33
4	2	4	1	1	1	2	2	1	3	3	3	2	1	2	2	2	2	1	1	1	37
5	3	1	4	2	3	2	1	2	3	3	3	1	1	3	3	1	4	2	1	1	42
6	2	4	4	1	3	1	3	2	3	4	3	1	1	1	3	4	2	1	1	1	45
7	1	1	1	2	2	2	1	1	2	3	1	3	2	1	3	1	3	1	1	1	33
8	3	1	1	2	1	3	1	1	1	1	2	2	3	3	1	2	1	1	1	1	32
9	2	1	1	1	1	3	1	2	1	4	2	1	2	3	2	3	2	4	1	1	36
10	2	1	1	1	3	2	1	1	3	2	2	1	1	2	1	1	1	2	1	1	30
11	2	2	2	1	2	3	2	2	2	2	3	3	1	2	2	3	2	4	1	1	42
12	1	1	1	1	1	3	1	1	2	4	2	3	3	3	2	2	1	2	1	1	36
VARP	0,52	1,64	1,35	0,19	0,81	0,64	0,42	0,25	0,52	1,00	0,39	0,81	0,85	0,52	0,56	1,06	0,25	1,47	0,00	0,00	Σ r² : 32

(Varianza de la Población) Σ Si² : 3,05

K: El número de ítems	12
Σ Si ² : Sumatoria de las Varianzas de los Ítems	3,05
St ² : La Varianza de la suma de los Ítems	31,58
α: Coeficiente de Alfa de Cronbach	0,99

$$\alpha = \frac{3}{3-1} \left[1 - \frac{419}{914} \right]$$

12, [1 - 0,10]
11, [0,90]
1,09091, [0,99]

Entre más cerca de 1 está α, más alto es el grado de confiabilidad

CONFIABILIDAD:

- Se puede definir como la estabilidad o consistencia de los resultados obtenidos
- Es decir, se refiere al grado en que la aplicación repetida del instrumento, al mismo sujeto u objeto, produce iguales resultados
- Ejemplo, si un Test de Inteligencia Emocional se aplica hoy a un grupo de profesores y proporciona ciertos datos; si se aplica un mes después y proporciona valores diferentes y de manera similar en mediciones subsiguientes, tal prueba no es confiable

CONFIABILIDAD

Muy Baja	Baja	Regular	Aceptable	Elevada
0	0.25	0.50	0.75	1.00
0% de confiabilidad en la medición (la medición está contaminada de error)			100% de confiabilidad en la medición (no hay error)	

Fuente: Hernández Sampieri et al, 2003
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

Otra de las técnicas para establecer la confiabilidad es la triangulación, la connotación del concepto triangulación aplicado a las ciencias sociales implica, según (Denzin, 1970)⁴³, que cuanto mayor sea la variedad de las metodologías, datos e investigadores empleados en el análisis de un problema específico, mayor será la fiabilidad de los resultados finales.

Por tanto, en esta investigación, el proceso de análisis se caracterizó por la utilización preferente de la triangulación, para ello se utilizaron los siguientes métodos de triangulación:

- **La Triangulación de datos:** supone el empleo de estrategias para la recolección de datos en diversas muestras poblacionales, por tanto se requirió la contratación de los datos obtenidos en los colegios con los de los Institutos tecnológicos y de estos con los de las universidades y de esta manera conocer las necesidades y preferencias de la demanda académica en el sector educativo, con el fin de establecer las diferencias o similitudes con las necesidades de la demanda académica del sector empresarial, así obtener un análisis de tipo colectivo de la demanda. Al verificar una determinada aplicación de diferentes métodos, se reduce el sesgo de los investigadores y se facilita el descubrimiento de hipótesis alternativas.
- **La triangulación de investigadores:** consiste en el empleo de una pluralidad de observadores frente a la técnica convencional de un observador singular. Este tipo de triangulación tiende a incrementar la calidad y la validez de los datos al eliminar el sesgo de un único investigador. Este tipo de verificación permite incrementar el repertorio de metodologías disponibles en la medida en que se unen observadores con conocimientos distintos procedentes de diversas disciplinas.
- **La Triangulación del conocimiento**⁴⁴: En ese proceso complejo cada sujeto asume la realidad de manera diferente, sin embargo, esta adquiere un carácter

⁴³ DENZIN, N. K. (1970): Sociological Methods: a Source Book. Aldine Publishing Company. Chicago.

⁴⁴ Meza, E. 2016. Desarrollo teórico para la propuesta curricular para la formación de competencias laborales en las carreras profesionales de la industria de la refinación y petroquímica, dirigida a los estudiantes de la provincia de Manabí Ecuador. ILLU. Trabajo Doctoral publicado.

científico, como consecuencia de la confrontación grupal en que se inserta el investigador. La verdad científica con su carácter relativo es consecuencia de la participación personal del sujeto, con el contenido de estudio, pero también lo es como resultado de la discusión colectiva y de la experimentación, en que la duda fundamentada o no (confrontación con su realidad), es recurso metodológico permanente para interpretar esa realidad.

El sujeto, al enfrentarse con su realidad y encontrar en ella una situación problema (el Ser), que tiene que conocer y/o resolver, acude a sus marcos referenciales (Deber Ser), con el fin de caracterizarlo, definirlo, compararlo, catalogarlo, y luego de reconocer ese “Deber Ser”, analiza la manera cómo debe aproximar ese “Ser” hacia el “Deber Ser”, mediante la solución, el aporte o el análisis. Este proceso es el denominado “proceso de triangulación del conocimiento” (Figura 3).

Este tipo de actividad cognitiva, implica entre otras cosas, la legitimación de una racionalidad distinta, la racionalidad hermenéutica, es decir, cómo el investigador vincula lo general con lo individual, donde el tránsito de lo general a lo individual se produce por aplicación, es decir el desarrollo del “Saber Hacer”.



Figura 3. La triangulación del conocimiento. Adaptado de (Meza, 2016).

3.5. HALLAZGOS VALIDOS Y CONFIABLES

Existen diversas formas como la investigación cualitativa asegura la validez y la confiabilidad de los hallazgos; algunas de ellas se relacionan con el investigador, otras con la recolección de los datos y otras más con el análisis de la información (Patton, 1990)⁴⁵.

Es por ello, en base a los hallazgos obtenidos en la encuesta podemos determinar:

- Mediante los datos obtenidos de las declaraciones aduaneras hechas en el sistema ECUPASS se pudo determinar que si existen empresas exportadoras de *snacks* de chifles con destino europeo.
- El concepto de *snack* está cambiando convirtiéndose en un producto cada vez más saludable.
- El sabor sigue siendo el principal factor de compra, como es el caso de los productos salados.
- La plantación de materia prima y la planta de producción de *snacks* de chifles cuenta con una ubicación estratégica debido a que tiene acceso directo a todos los puertos principales del Ecuador.
- El método FIFO es el más utilizado y eficaz, para el sector alimenticio; sin embargo para este proyecto no es necesario mantener inventario ni de materia prima ni de producto terminado

Otra forma de procurar la confiabilidad de los resultados es mediante la triangulación de fuentes metodológicas o de investigadores. La información obtenida de diferentes fuentes o por diferentes investigadores y analizada en diferente forma permite mayores niveles de credibilidad.

La Auditoría, ya sea interna o externa, es otra forma de procurar la confiabilidad. La auditoría interna es llamada también “revisión de los participantes” y consiste en el seguimiento que los propios participantes hacen del proceso de recolección y análisis de la información con el propósito de asegurar la “lealtad” a la percepción de la realidad que

⁴⁵ Patton, M. (1990). *Qualitative evaluation and research methods*. (2nd. Ed.). Newbury Park, CA.

los participantes tienen; lo que se constituye también en una fuente muy importante de validez del estudio (Merriam, 1988).

La auditoría externa puede ser ofrecida por parte de colegas. Ya sea durante el proceso o bien al momento de presentar los resultados vía ponencias o publicaciones, el investigador recibiría el juicio crítico de los colegas en relación a la metodología y los hallazgos. Para que la auditoría pueda realizarse, es necesario que el investigador explique en detalle los métodos de recolección de la información, la forma como se analizó la información y cómo se obtuvieron las conclusiones.

La auditoría se pueden evidenciar con la retroalimentación que se recibe de las empresas encuestadas luego de enviar por correo electrónico el resultado de las encuestas. Ellas afirmarán que los resultados obtenidos son aceptables.

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. INTERPRETACIÓN DE DATOS

Para el presente plan de negocio se aplicó una encuesta a funcionarios de 12 Empresas Exportadoras de *Snacks* de Chifles. De estos encuestados pudimos obtener los siguientes resultados:

a. Con respecto Procesos y Calidad

1. ¿Cuál es la frecuencia de pedidos que mantiene con sus detallistas?



Figura 4. Pregunta N°1.

Las empresas encuestadas consideran que la frecuencia óptima de pedidos es 2 veces por semana, dado que la encuesta arrojó un 42%. Un porcentaje similar indica que los pedidos se realizan una vez por semana y el 17% restante considera que puede realizar pedidos más de 2 veces por semana, esto se debe a la estacionalidad de la demanda que registra cada detallista.

De acuerdo al criterio de las investigadoras para el presente trabajo de Exportación se considerará realizar pedidos de *snacks* de acuerdo a la demanda del producto en los

detallistas. Sin embargo, el detallista deberá realizar al menos 2 pedidos por semana de acuerdo a la figura contractual que manejen con el fin de mantener siempre el producto en percha.

2. ¿Qué tipo de *snacks* distribuiría?

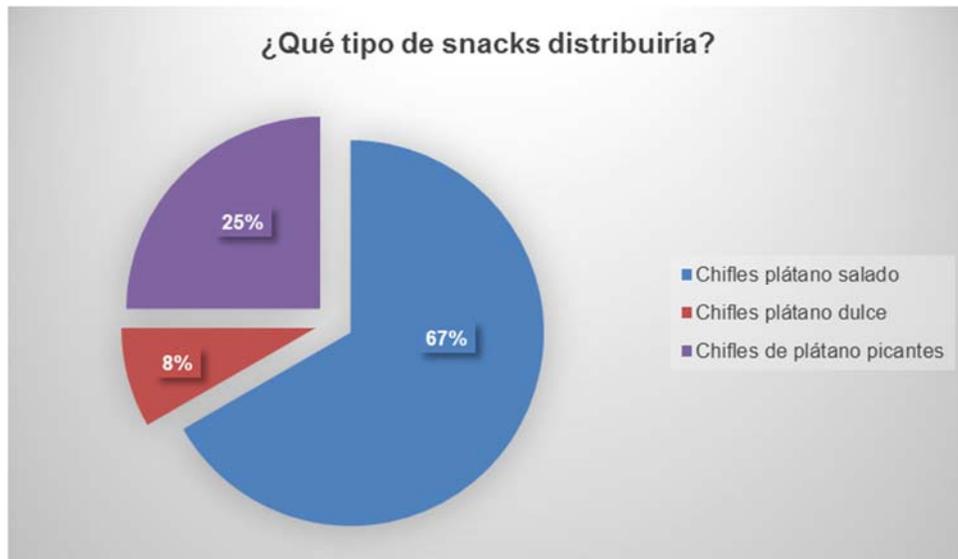


Figura 5. Pregunta N° 2.

De las empresas encuestadas se puede determinar que el *snack* con mayor preferencia es el *snack* salado con un 67%, dado que se puede consumir en cualquier momento del día y de manera rápida, el 25% distribuye un *snack* picante y el 8% *snack* dulce. El plátano dulce orgánico no registra en esta encuesta como una opción para la distribución.

3. ¿Qué tipo de *snacks* tiene mayor rotación?

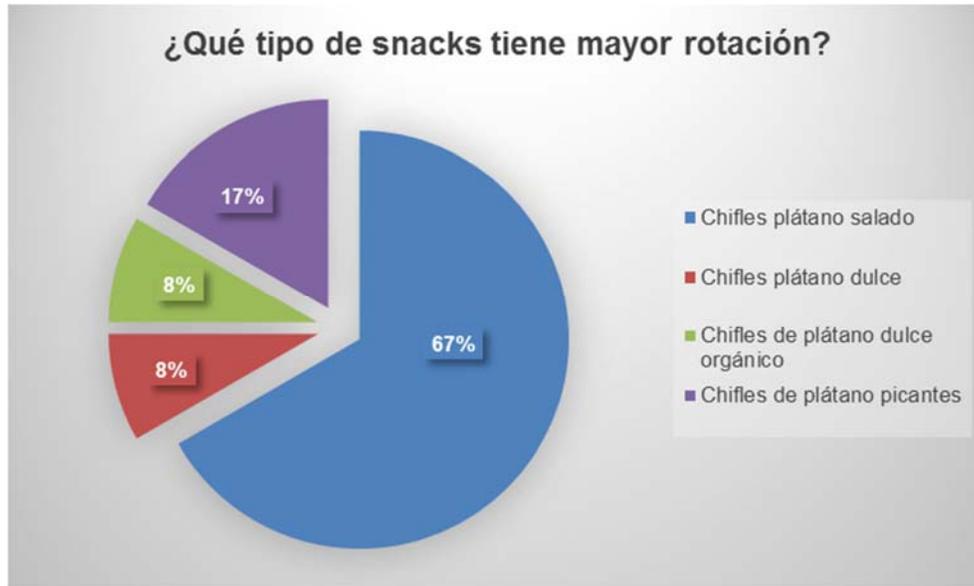


Figura 6. Pregunta N° 3.

Los detallistas expresan que el *snack* de chifle salado es el de mayor rotación con un 67%, en segundo lugar el chifle picante con un 17% y los chifles dulces tradicional y orgánico cuentan con un 8% respectivamente.

4. Del 1 al 3; siendo el 1 más importante y 3 el menos importante, mostrar su preferencia de *snacks*

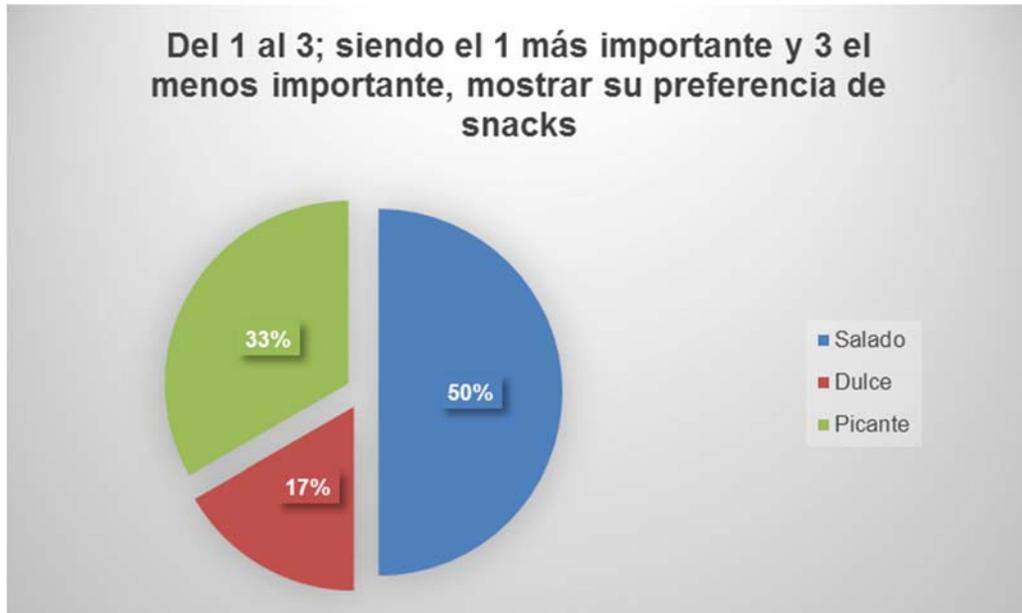


Figura 7. Pregunta N° 4.

Los detallistas de *snacks* consideran que el *snack* salado tiene mayor preferencia de consumo del 50%, el 33% lo prefieren picante y el 17% dulce.

En base a los resultados obtenidos en las preguntas 2, 3 y 4, podemos indicar que el producto estrella es el *snack* de chifle salado; debido a que este cuenta con características saludables, agradables al gusto y de fácil accesibilidad.

5. ¿Consumiría un tipo de *snack* bajo en grasa?



Figura 8. Pregunta N° 5.

La tendencia del consumo de *snack* está orientado a los productos que sean saludables y bajos en grasa. Es por ello que el 75% de los encuestados afirman que sí consumirían *snacks* bajos en grasa y el 25% indica que sus preferencias de consumo son tradicionales.

Los consumidores gustan de comer *snacks* en cualquier momento y en cualquier lugar.

6. ¿Cuál considera que es su participación en el mercado de *snacks*?



Figura 9. Pregunta N° 6.

El *snack* de chifles es un producto nuevo dentro del mercado alimenticio y cada vez cuenta con mayor participación por los beneficios que tiene el producto para la salud, por eso el 42% de los detallistas cuentan con una participación de mercado del 5%, el 33% cuenta con un 2% de participación y el 25% de los detallistas al menos con el 1%.

- **Resumen**

El concepto de *snack* está cambiando convirtiéndose en un producto cada vez más saludable y que se puede disfrutar en cualquier lugar y en cualquier momento. La percepción de que el “*snacking*” previene comer en exceso en las comidas centrales del día, redundando en un beneficio para la salud y por ende la adopción de buenos hábitos alimenticios.

En algunas categorías de *snacks*, como es el caso de los productos salados, el sabor sigue siendo el principal factor de compra, si este producto tiene un enfoque a la salud no tendría objeción de consumo alguna.

“El 69% de los alemanes, 55% de los italianos y 58% de los españoles dicen considerar el sabor por encima de todo cuando consumen un tipo de *snacks*. Existen también los

consumidores que toman riesgos, es el caso del 32% de los alemanes que indican estar dispuestos a probar sabores más fuertes y arriesgados. Así los sabores salados, a queso, paprika, barbacoa o chili continúan siendo los más populares en la categoría de los *snacks* salados.⁴⁶

b. Con respecto a la Logística

7. ¿Conoce usted cuál es el tiempo que se demora en llegar un pedido al distribuidor?



Figura 10. Pregunta N° 7.

Los encuestados confirman que el tiempo en el que llega un pedido es de 30 días con un 58%, el 33% considera en 60 días y el 8% en más de 60 días.

Es importante definir e identificar los tiempos que toma cada proceso en la cadena de valor desde el momento de producción del *snack* así como el proceso de exportación y tiempo de transporte de cada pedido. De esta manera podremos identificar nuestro diferenciador versus a la competencia.

⁴⁶ Página web: <http://eleconomista.com.mx/internacional/2016/03/29/dudas-sobre-las-ventajas-pertenencia-ue>

En nuestro caso, el proyecto cuenta con una ventaja competitiva ya que el tiempo de demora en preparar un pedido es nulo y por lo tanto entregamos inmediatamente cada uno. Contamos con un solo proveedor de materia prima el cual está ubicado a pocos metros de distancia del lugar de fabricación de *snacks* y por lo tanto no incurrimos en tiempos extras ni costos adicionales de transporte de la misma. Cada pedido de *snacks* que se recibe es preparado inmediatamente.

8. ¿Cuántos proveedores de Plátano Barraganete poseen para producir *snacks*?



Figura 11. Pregunta N° 8.

Las empresas encuestadas consideran que poseer 3 o más proveedores de materia prima es óptimo con un 42% respectivamente y el 17% posee un solo proveedor.

A pesar que la efectividad del aprovisionamiento de materia prima es un factor fundamental y por ello la mayoría de las industrias atomizan el riesgo contratando a varios proveedores. En nuestro caso, solamente tenemos un proveedor exclusivo que forma parte del proyecto, esto constituye en un factor diferenciador pues la plantación se localiza a pocos metros de la planta de producción de *snacks*.

9. ¿Cuánto tiempo se demoran los proveedores en entregar un pedido de materia prima?



Figura 12. Pregunta N° 9.

Para el 42% de los encuestados sus proveedores de materia prima se demoran más de 72 horas en entregar un pedido, el 25% lo reciben en 48 horas y el 25% lo reciben en 72 horas. Pero existe un 8% de exportadores que reciben sus pedidos en 24 horas.

El presente proyecto cuenta con una plantación de 6 hectáreas de terreno sembrado con Plátano Barraganete, lo cual se convierte en una ventaja competitiva versus los demás productores y exportadores de *snacks* de chifles. Considerando lo anteriormente dicho, el tiempo de entrega de materia prima es mínimo.

10. ¿De qué provincia del Ecuador obtiene la materia prima para la producción de *snacks*?

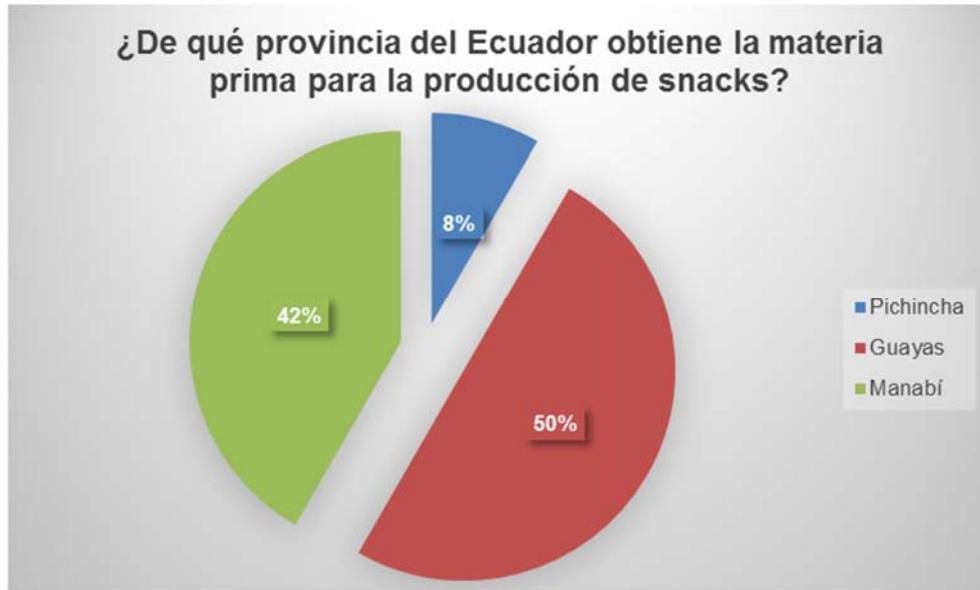


Figura 13. Pregunta N° 10.

Para el 50% de los encuestados, la materia prima es obtenida de la provincia del Guayas; el 42% lo obtiene de Manabí y el 8% de Pichincha.

El cantón El Carmen, ubicado en la provincia de Manabí, colinda con la provincia de Sto Domingo de los Tsáchilas, tiene una ubicación estratégica puesto que todas las carreteras del Ecuador confluyen en esta provincia. La distancia hacia los puertos marítimos del Ecuador es menor en consecuencia los costos logísticos de transporte serán más económicos para la operación.

- **Resumen**

El proyecto cuenta con las siguientes ventajas competitivas:

- Este proyecto cuenta con un solo proveedor de materia prima, el cual se encuentra ubicado a pocos metros de la planta de producción de *snacks* en el Cantón El Carmen. Es una plantación de 6 hectáreas de terreno que se encuentra en producción de Plátano Barraganete.

- El tiempo de entrega de pedidos de materia prima es mínimo. El Plátano Barraganete de exportación tiene un tiempo de maduración antes de ser cortado de 7 semanas, para efectos de elaboración de *snacks* de chifles, el producto es cortado a las 12 semanas ya que la materia prima debe estar madura.
- El tiempo de preparación de pedidos de *snacks* es inmediato, en consecuencia, se prepara y se despacha.
- La plantación de materia prima y la planta de producción de *snacks* de chifles cuenta con una ubicación estratégica debido a que tiene acceso directo a todos los puertos principales del Ecuador.

Siendo el puerto principal de Guayaquil, el de mayor frecuencia para exportaciones, se puede tomar la carretera E25A llevando los productos desde El Carmen hacia el puerto de Guayaquil. Y de ser el caso de usar el puerto de Manta, se usaría la carretera E38. Para el caso del puerto de Esmeraldas, la carretera que usaríamos es la E20.

c. Con respecto a los Procesos de preparación y entrega

11. ¿Cuál es el sistema de inventario que maneja?

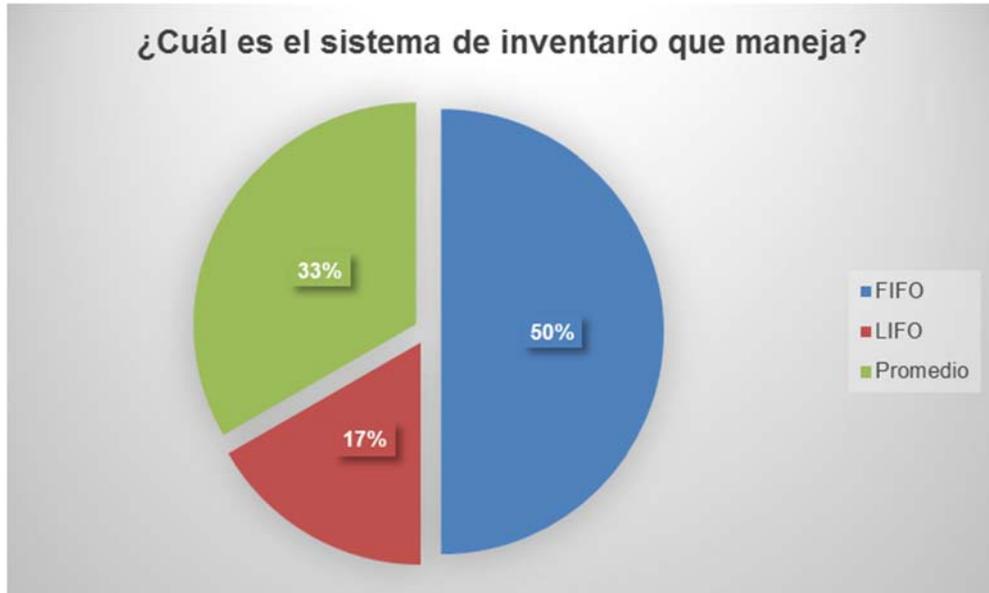


Figura 14. Pregunta N° 11.

Para el 50% de los encuestados, el método utilizado para manejo de inventario es FIFO, el 33% por el método de promedio y el 17% optan por LIFO. No se registra otro método de inventario utilizado.

En este proyecto, el manejo de materia prima se lo realizará bajo figura de “justo a tiempo”, es decir que no vamos a tener producto terminado en nuestras bodegas. Se producirá bajo pedido y se despachará de manera inmediata controlando la fecha de caducidad y reduciendo costos de inventario.

12. ¿Con qué frecuencia realizan inventarios?

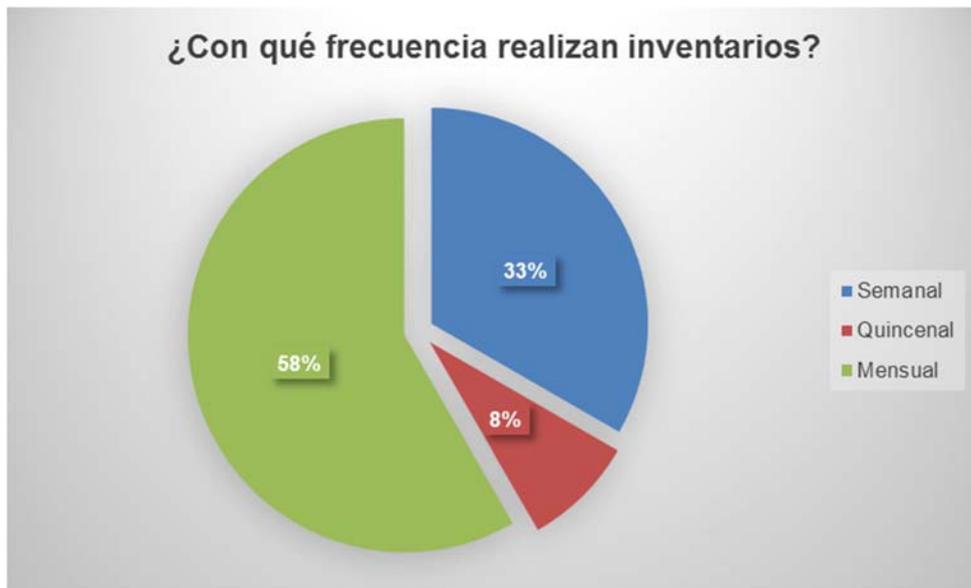


Figura 15. Pregunta N° 12.

El 58% indica que realizan inventarios de manera mensual, el 33% lo realiza semanalmente y el 8% quincenalmente.

13. ¿En cuánto tiempo prepara un pedido?



Figura 16. Pregunta N° 13.

Para el 42% de los encuestados, el tiempo de preparación de un pedido es de 4 horas o más horas respectivamente y el 17% lo preparan en 2 horas.

De acuerdo a la pregunta 11 no se realizará inventario, pues se producirá bajo pedido y se despachará de manera inmediata permitiendo ser eficiente frente a las compañías exportadoras.

- Resumen

El método FIFO es el más utilizado y eficaz, para el sector alimenticio; sin embargo para este proyecto no es necesario mantener inventario ni de materia prima ni de producto terminado. El manejo de materia prima se hará bajo los lineamientos del “justo a tiempo” por lo que la entrega de cualquier pedido será inmediata, sin retrasos ni registro de gastos adicionales. La preparación de *snacks* de pedidos se hará bajo pedido, serán preparados sin demoras.

d. En referencia a las Normas de Comercio internacional y Aduanas

14. ¿Cuál es el tiempo que se demora el proceso de exportación?



Figura 17. Pregunta N° 14.

Para el 33% de los encuestados, el tiempo de demora en el proceso de exportación es de 7 días, el 25% se demora entre 5 y más de 7 días; y el 17% indica que se demora 3 días.

Más del 58% de los encuestados ratifican que el tiempo de demora en realizar una exportación de *snacks* es de más de 7 días, lo cual es razonable considerando todos los procesos tanto locales como internacionales que conllevan.

15. ¿Considera que el tiempo que se demora la exportación es óptimo?



Figura 18. Pregunta N° 15.

Para el 50% de los encuestados el tiempo de demora de la exportación es óptimo y el otro 50% lo considera no óptimo.

16. ¿El proceso de exportación apoya al Exportador?



Figura 19. Pregunta N° 16.

De la encuesta realizada, el 50% indica que el proceso de exportación apoya al Exportador, puesto que lo realizan de manera organizada, conociendo los procesos y procedimientos de la aduana ecuatoriana, en este caso consideran que el proceso es eficiente y el 50% restante opina lo contrario, debido a que el proceso no es claro siendo engorroso y demorado.

Procesos engorroso y demorado para el Exportador

Para realizar cualquier exportación hacia la Unión Europea los requisitos sanitarios y fitosanitarios son rigurosos y obligatorios. La normativa de la UE en materia de seguridad alimentaria se ha creado con el fin de salvaguardar la salud humana y los intereses de consumidores por ello se deben cumplir los requisitos del Reglamento (CE) n° 178/2002: Vigente desde el 28 de enero de 2012, establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

La norma hace referencia a los requisitos de etiquetado del empaque, la trazabilidad del producto, protección de los intereses de los consumidores, ver Anexo 2.

Procesos eficientes para el Exportador

Los encuestados indican que existen procesos eficientes en la exportación de productos alimenticios para consumo humano y se detallan a continuación:

Tratado de libre comercio: con la firma del acuerdo con la Unión Europea se asegura el ingreso de productos ecuatorianos con 0% de arancel que pueden ser consumidos por cerca de 500 millones de habitantes en consecuencia el potencial de mercados se amplía. Adicionalmente se eliminan requisitos que otros países tienen.

17. ¿Cuál es el Incoterms utilizado?



Figura 20. Pregunta N° 17.

El Incoterms más usado es EXW con un 42%, 25% FOB y CIF respectivamente y un 8% elige CFR como Incoterms.

El Incoterm que usaremos para la exportación de *snacks* es EXW, con lo cual toda responsabilidad de proceso de exportación hacia su destino es del importador. Cabe recalcar que a pesar que la condición comercial entre importador y exportador está determinada por EXW, se definirá una cláusula específica en donde el importador asegurará el almacenamiento y ubicación en percha del producto en las mejores condiciones, y que esté al alcance del consumidor. El exportador podrá obtener evidencia de que aquello se cumpla.

- **Resumen**

El proceso de exportación en el Ecuador toma alrededor de 7 días, en él se puede evidenciar que el proceso en la actualidad es eficiente porque se cuenta con políticas y procedimientos claros que facilitan el desarrollo del mismo. Es imprescindible contar con un agente aduanal experto en exportación de productos alimenticios.

El Incoterm que usaremos para la exportación de *snacks* es EXW, con lo cual toda responsabilidad de proceso de exportación es del importador, con ello aseguramos que nuestro producto salga del país en las mejores condiciones y cumpliendo toda normativa requerida. En destino, el importador nos certifique bajo cláusula específica del contrato que se ubique en percha el producto adecuadamente, es decir que se encuentre al alcance del consumidor.

e. En referencia a los Procesos / Logística

18. ¿Cuál es el modo de transporte utilizado?

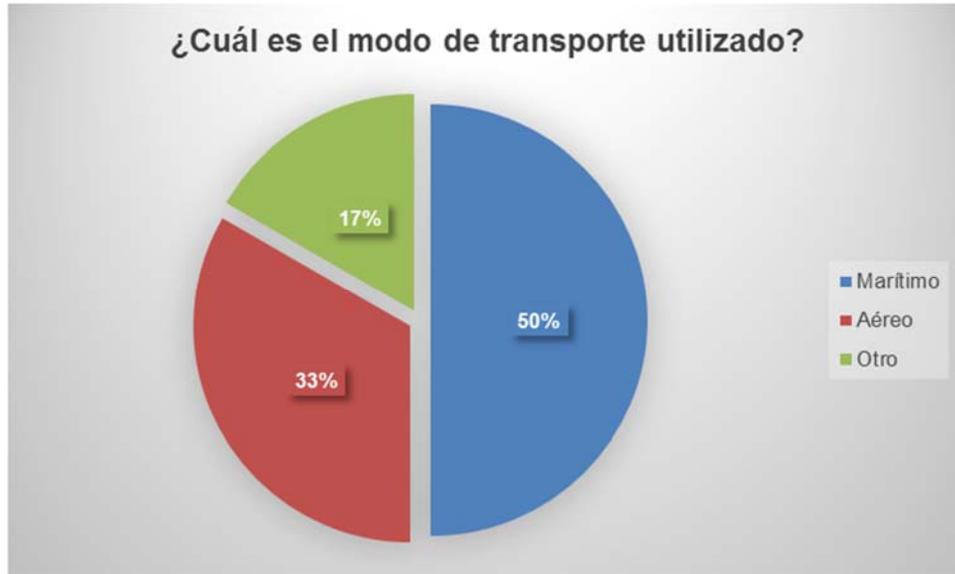


Figura 21. Pregunta N° 18.

Los encuestados indican que el modo de transporte utilizado es el marítimo con un 50%. Otro 33% que es aéreo. Y tan solo 17% modo terrestre.

Los puertos principales en el Ecuador que manejan carga seca de acuerdo a su tamaño Guayaquil, Esmeraldas y Manta.

El modo de transporte marítimo es el más usado debido a que optimiza los costos logísticos a los importadores.

19. ¿El empaque reúne las condiciones de exportación del producto hasta llegar al distribuidor?



Figura 22. Pregunta N° 19.

El 100% de los encuestados confirman que el empaque reúne las condiciones para exportación del producto. El empaque primario es aquel que contiene el producto y el secundario es empaque de embalaje del producto para exportación. Las condiciones del empaque primario como secundario cumplen con los estándares del papel film recomendado con una composición de multicapas establecidos para soportar el transporte doméstico, internacional y manejo/manipuleo de carga.

20. ¿Cuál es el material utilizado como empaque individual?



Figura 23. Pregunta N° 20.

El material utilizado como empaque individual o primario es el PLÁSTICO, con el 100% de los encuestados indican el material usado. El empaque individual para este tipo de producto debe ser flexible, estable y que soporte las condiciones de almacenamiento.

El envase flexible con fondo estable es de mayor uso debido al atractivo de su forma que le permite tener diferentes siluetas y diseños. Con este tipo de envase, el producto puede ser diferenciado en percha al momento que el cliente escoge el producto. Para la seguridad y conservación del producto en sus condiciones más óptimas es necesario el llenado del envase con un sistema de dosificación adecuado inyectando nitrógeno para la eliminación del oxígeno residual, proporcionando así la máxima calidad y conservación, sin alterar el sabor y textura por ablandamientos.

El tipo de film a utilizar para el envasado de *snacks* suele tener como recomendación una composición de multicapas, con grosor en micras adecuado para envases pequeños. Por ejemplo, para este caso, es recomendable la suma del film complejo de dos capas no debería ser inferior a 60 micras de grosor, PET12/PE50. No se

debería ir a mayor gramaje para no encarecer el costo del envase. Cuando hablamos de envases de mayor volumen o peso, para un consumo en varias ocasiones, es recomendable disponer de un sistema de auto cierre (Zipper) para conservar al máximo las condiciones del producto una vez abierta la bolsa. En estos casos el grosor del envase es recomendable incrementarlo, sobretodo el PE (polietileno) manteniendo la capa externa de PET (poliéster). Para el tamaño o volumen incrementado es recomendable la composición del film desde PET12/PE70 a PET12/PE100.

Ver ejemplo de empaque:



Figura 24. Tipo de empaque.

Para el envase secundario de exportación es recomendable el uso de cajas de tipo fefco, cuya característica especial es que son muy ligeras, se pueden apilar y son 100% de material reciclable. Las medidas de las cajas fefco para exportación son: 60 x 50 x 25 cm. En donde ingresan 80 fundas de *snack* de chifles de 75 gramos. En la planta de producción se paletiza las cajas apiladas hasta 8 filas, las medidas del pallet son 100 x 120 x 1.50 cm y el peso de carga es 192 kg por cada pallet, en total se transportan en un contenedor de 20 pies, 288 cajas que contienen 80 fundas cada una.

- Resumen

Tanto el embalaje como el empaque individual deben ser establecidos con el objetivo de mantener y preservar las condiciones originales del producto a ser transportado. Los embalajes identificados como cajas, bidones, tambores, jabs, cilindros, cestos, entre otros deben cumplir el objetivo de proteger la mercadería tanto en su transporte como distribución. Todos los gastos incurridos en los envases, embalajes o acondicionamientos se ven reflejados en los costos de producción y en su precio de venta.

La innovación en los empaques individuales es un factor clave de diferenciación y posicionamiento. Los empaques flexibles y reutilizables cobran cada vez más importancia con respecto a marcar diferenciación que permite que el consumidor pueda disponer de cada vez más facilidad en el consumo del producto y el cual cobra fuerza es ser capaz de hacer posible que las ideas de Mercadeo se plasmen en una realidad práctica, con el costo deseado y con la eficiencia adecuada. La variedad de *snacks* no solo se refiere al tipo de alimento que se considera un *snack* o botana, sino también a los tamaños y formatos que conforman la oferta del mercado. El estilo de vida más dinámico de las personas hace que los empaques resellables cobren importancia, ya que muchas veces el consumo no es de una vez.

Es por lo anterior expuesto que el modo de embalaje y empaque individual que se desarrolle para este producto cubran todos los requerimientos necesarios para el manejo, transporte y almacenamiento tanto en origen como en destino.

4.2. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

De acuerdo a los hallazgos obtenidos en la encuesta realizada a 12 exportadores de *snacks* de chifles a base de plátano barraganete, podemos interpretar los siguientes resultados:

a. Procesos y Calidad

El concepto de *snack* está cambiando convirtiéndose en un producto cada vez más saludable y que se puede disfrutar en cualquier lugar y en cualquier momento. La percepción de que el “*snacking*” previene comer en exceso en las comidas centrales del

día, redundando en un beneficio para la salud y por ende la adopción de buenos hábitos alimenticios.

En algunas categorías de *snacks*, como es el caso de los productos salados, el sabor sigue siendo el principal factor de compra, si este producto tiene un enfoque a la salud no tendría objeción de consumo alguna.

“El 69% de los alemanes, 55% de los italianos y 58% de los españoles dicen considerar el sabor por encima de todo cuando consumen un tipo de *snacks*. Existen también los consumidores que toman riesgos, es el caso del 32% de los alemanes que indican estar dispuestos a probar sabores más fuertes y arriesgados. Así los sabores salados, a queso, paprika, barbacoa o chili continúan siendo los más populares en la categoría de los *snacks* salados.”⁴⁷

b. Logística

El proyecto cuenta con las siguientes ventajas competitivas:

- Este proyecto cuenta con un solo proveedor de materia prima, el cual se encuentra ubicado a pocos metros de la planta de producción de *snacks* en el Cantón El Carmen. Es una plantación de 6 hectáreas de terreno que se encuentra en producción de Plátano Barraganete.
- El tiempo de entrega de pedidos de materia prima es mínimo. El Plátano Barraganete de exportación tiene un tiempo de maduración antes de ser cortado de 7 semanas, para efectos de elaboración de *snacks* de chifles, el producto es cortado a las 12 semanas ya que la materia prima debe estar madura.
- El tiempo de preparación de pedidos de *snacks* es inmediato, en consecuencia, se prepara y se despacha.

⁴⁷ Página web: <http://eleconomista.com.mx/internacional/2016/03/29/dudas-sobre-las-ventajas-pertenencia-ue>

- La plantación de materia prima y la planta de producción de *snacks* de chifles cuenta con una ubicación estratégica debido a que tiene acceso directo a todos los puertos principales del Ecuador.

Siendo el puerto principal de Guayaquil, el de mayor frecuencia para exportaciones, se puede tomar la carretera E25A llevando los productos desde El Carmen hacia el puerto de Guayaquil. Y de ser el caso de usar el puerto de Manta, se usaría la carretera E38. Para el caso del puerto de Esmeraldas, la carretera que usaríamos es la E20.

c. Procesos

El método FIFO es el más utilizado y eficaz, para el sector alimenticio; sin embargo para este proyecto no es necesario mantener inventario ni de materia prima ni de producto terminado. El manejo de materia prima se hará bajo los lineamientos del “justo a tiempo” por lo que la entrega de cualquier pedido será inmediata, sin retrasos ni registro de gastos adicionales. La preparación de *snacks* de pedidos se hará bajo pedido, serán preparados sin demoras..

d. Normas de Comercio internacional y Aduanas

El proceso de exportación en el Ecuador toma alrededor de 7 días, en él se puede evidenciar que el proceso en la actualidad es eficiente porque se cuenta con políticas y procedimientos claros que facilitan el desarrollo del mismo. Es imprescindible contar con un agente aduanal experto en exportación de productos alimenticios.

El Incoterm que usaremos para la exportación de *snacks* es EXW, con lo cual toda responsabilidad de proceso de exportación es del importador, con ello aseguramos que nuestro producto salga del país en las mejores condiciones y cumpliendo toda normativa requerida. En destino, el importador nos certifique bajo cláusula específica del contrato que se ubique en percha el producto adecuadamente, es decir que se encuentre al alcance del consumidor.

e. Procesos y Logística

Tanto el embalaje como el empaque individual deben ser establecidos con el objetivo de mantener y preservar las condiciones originales del producto a ser transportado. Los

embalajes identificados como cajas, bidones, tambores, jabs, cilindros, cestos, entre otros deben cumplir el objetivo de proteger la mercadería tanto en su transporte como distribución. Todos los gastos incurridos en los envases, embalajes o acondicionamientos se ven reflejados en los costos de producción y en su precio de venta.

La innovación en los empaques individuales es un factor clave de diferenciación y posicionamiento. Los empaques flexibles y reutilizables cobran cada vez más importancia con respecto a marcar diferenciación que permite que el consumidor pueda disponer de cada vez más facilidad en el consumo del producto y el cual cobra fuerza es ser capaz de hacer posible que las ideas de Mercadeo se plasmen en una realidad práctica, con el costo deseado y con la eficiencia adecuada. La variedad de *snacks* no solo se refiere al tipo de alimento que se considera un *snack* o botana, sino también a los tamaños y formatos que conforman la oferta del mercado. El estilo de vida más dinámico de las personas hace que los empaques resellables cobren importancia, ya que muchas veces el consumo no es de una vez.

Es por lo anterior expuesto que el modo de embalaje y empaque individual que se desarrolle para este producto cubran todos los requerimientos necesarios para el manejo, transporte y almacenamiento tanto en origen como en destino.

4.3. CONCLUSIONES

- De acuerdo a los hallazgos identificados en el punto anterior y con ellos analizando los objetivos específicos del presente estudio, tenemos que al pretender caracterizar el proceso actual de la producción de *snacks* de chifles de plátano en el Ecuador, de esta manera concluimos que este estudio ayudará a reducir tiempos innecesarios en el proceso de producción de *snacks*, utilización de procesos de mejora continua como el método “justo a tiempo”, en consecuencia eliminación de costos de manejo de inventarios, optimización en el manejo de entregas de pedidos de *snacks* a los distribuidores, reducción de costos logísticos.
- Tomando el segundo objetivo específico que pretende definir los pasos que se deben seguir para elaboración de *snacks* de plátano de clase mundial, podemos identificar mediante al trazabilidad el proceso productivo de elaboración de *snacks*, el cual sustenta el proceso productivo aplicación de las certificaciones internacionales:
 - o BPM
 - o HACCP
 - o ISO 22000
 - o GLOBAL G.A.P.
 - o KOSHE
- Para el tercer específico que pretende estudiar el marco legal para la producción y colocación en el mercado mundial de *snacks* de plátano, se concluye que se debe dar cumplimiento a las normativas que exige la UE en cuanto a importación y comercialización de alimentos para preservar la vida y la salud humana. Reglamento (CE) n°178/2002.
Para los demás objetivos específicos se concluye:
 - Elaborar el plan de negocio para exportación *snacks* de plátano de calidad con el fin de contribuir con la competitividad sistémica del país y basados en el cambio de la matriz productiva.
 - Ubicación estratégica del Cantón El Carmen, total accesibilidad para tomar las carreteras: E25A, E38 y E20 que conducen hacia los puertos principales del Ecuador.



Figura 25. Ubicación geoestratégica del Cantón El Carmen. Adaptado de Consejo Provincial de Manabí.

4.4. RECOMENDACIONES

- Aprovechar el acuerdo comercial con la Union Europea para comercializar productos elaborados en Ecuador, puesto que se llegaría a más de 500 millones de potenciales consumidores que gustan de *snack* saludables.
- Desarrollar la mediana y pequeña industria para impulsar las exportaciones de productos no tradicionales del Ecuador hacia diferentes destinos del mundo.
- Mejorar las relaciones entre la empresa privada y las distintas instituciones públicas que impulsan la exportación de productos desde el Ecuador hacia distintas partes del mundo mediante la utilización de ferias comerciales y ferias de nuevos productos.
- Fomentar el desarrollo de la pequeña y mediana industria basados en el cambio de la matriz productiva.
- Aprovechar la ubicación estratégica de la plantación de plátano barraganete en el Cantón El Carmen puesto que es el principal productor, con un 38% de la producción nacional para exportación. El producto que se cosecha en este sector es el más apto para desarrollar la industria de chifles en base a plátano barraganete.
- Las condiciones climatológicas permiten tener cosecha durante todo el año, no es un cultivo cíclico.

CAPITULO V

5. LA PROPUESTA

5.1. ANTECEDENTES

De acuerdo a lo planteado por el Gobierno actual, el cambio de la Matriz Productiva es una reforma económica que busca tecnificar e industrializar los procesos productivos en el Ecuador. Los beneficios de este proceso se verán reflejados en generación de microempresas y empleos para ciertos sectores de la economía, en donde se busca salir del modelo primario exportador cuya característica principal ha sido la poca tecnificación de los productos con altos nivel de concentración de ganancias en pocas manos.

Las investigadoras se basaron en 3 objetivos fundamentales de la Matriz Productiva para elaborar este trabajo de investigación, los cuales aseguran el correcto desarrollo de la zona de influencia en el ámbito laboral y tecnológico. A partir de la transformación de materias primas en productos elaborados con valor agregado que nos permitan competir a nivel mundial estamos asegurando la máxima incorporación de conocimiento y utilización de recursos.

La diversificación productiva a nivel empresarial tiene como objetivo desarrollar una industria ya existente, potencializarla y volverla competitiva. En consecuencia, el empresario tiene la posibilidad de aumentar sus ingresos y desarrollar productos de alta calidad para iniciar procesos de exportación que les permitirá presentar y vender sus productos a nivel internacional con ayuda de las oficinas comerciales.

Traducido a nivel estadístico, el incremento en las exportaciones no petroleras del Ecuador beneficia a la balanza comercial. Las medidas de sustitución de importaciones o colocación de salvaguardias a productos importados se tendrán que eliminar poco a poco dinamizando la economía.

5.2. GENERALIDADES

Con este proyecto se pretende promover el desarrollo de nuevos productos basados en el mejoramiento del proceso productivo de la elaboración de *snacks* de chifle horneado que permitan mantener bajos niveles de grasa. Favoreciendo a la comercialización y venta, puesto que el mercado en el cual vamos a comercializar el producto la información nutricional es un factor decisivo de compra.

Se busca también, el perfeccionamiento de la cadena de abastecimiento de materia prima por el método “Just in Time”. Una ventaja competitiva que tiene este proyecto es que tiene su propia plantación de plátano barraganete de 6 hectáreas de terreno cuya producción se encuentra activa en este momento.

Como externalidades positivas se logrará promover el desarrollo de proveedores locales de insumos para el proceso productivo, mediante la utilización de productores locales de fundas, cartón y etiquetas se integra la cadena de suministros de forma eficiente y se afianzan alianzas estratégicas.

Con ello también se busca impulsar el desarrollo de una nueva industria orientada a la exportación de productos industrializados con valor agregado que permite generar empleo, desarrollar tecnología y ayudar a la sostenibilidad de la balanza de pagos.

5.3. ANÁLISIS F.O.D.A.

Tabla 9

Análisis FODA

FORTALEZAS <ul style="list-style-type: none">- Ubicación estratégica- Promoción mediante ProEcuador y sus oficinas comerciales- Plantación de materia prima propia y situada a pocos metros- Utilización de procesos de Justo a tiempo para producción de <i>snacks</i>	OPORTUNIDADES <ul style="list-style-type: none">- Promoción mediante ProEcuador y sus oficinas comerciales- Apalancamiento con FEDEXPORT- Firma del Acuerdo Comercial con la Union Europea en Noviembre 2016
DEBILIDADES <ul style="list-style-type: none">- Plagas que afecten a la plantación de materia prima- Empresa producción de <i>snacks</i> de chifles nueva en el mercado de exportación	AMENAZAS <ul style="list-style-type: none">- Desarrollo de la competencia en países con similares condiciones climatológicas que el Ecuador- Inclusión de nuevos requisitos para importar productos alimenticios en el mercado Europeo

5.4. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

- Aportar al desarrollo local de la industria de *snacks* de chifles en el Catón el Carmen, Provincia de Manabí.
- Perfeccionar la cadena de abastecimiento
- Llegar al mercado europeo mediante el plan de exportación de *snacks* de chifles horneados
- Desarrollar una nueva marca
- Establecer el diseño de procesos logísticos y productivos que aseguren productos finales de calidad y de alta competitividad, con el fin de mantener la

competitividad sistémica de los productos, contribuyendo al cambio de la matriz productiva del país.

5.5. JUSTIFICACIÓN

El Ecuador, en los últimos años, específicamente en el actual gobierno, ha sufrido un cambio exponencial. Tal como dice el plan del Gobierno, basado en el Plan del Buen Vivir, plan desarrollado por el Gobierno donde “se basa firmemente en reconocer la importancia del aumento de la capacidad productiva en el proceso de desarrollo económico, que se refleja en los indicadores que se propone supervisar... Al mismo tiempo tiene una visión mucho más amplia en la que la naturaleza, la cultura y la evolución social desempeña un papel clave.”⁴⁸ Con el propósito de contribuir con el cambio de la matriz productividad, generar empleo de calidad y sustituir importaciones.

De acuerdo a las estadísticas proporcionas por TRADEMAP, el total de toneladas importadas de la partida arancelaria 2008.99 por Europa en el año 2015 es de 1.699.475⁴⁹ lo que representa un valor de 3.167.834⁵⁰. En consecuencia conocemos que el mercado de la Unión Europea es completamente atractivo para Ecuador.

5.6. TRAZABILIDAD

La plantación dispuesta para este proyecto de exportación son 6 hectáreas de terreno, ubicadas en el Cantón El Carmen, Provincia de Manabí. La finca tiene una ubicación privilegiada, cuenta con carreteras de primer orden como la vía Troncal de la Costa E25, apta para vehículos pequeños, medianos y grandes. Sobre ella circulan camiones cargados con contenedores de carga así como vehículos familiares.

⁴⁸ Página Web: https://issuu.com/buenvivir/docs/plan_nacional_para_el_buen_vivir_20/9

⁴⁹ Página web: http://www.trademap.org/Country_SelProduct.aspx?nvpm=3||14719||200899||6|1|1|1|1|2||

⁵⁰ Página web: http://www.trademap.org/Country_SelProduct.aspx?nvpm=3||14719||200899||6|1|1|1|1|2||

5.6.1. Proceso Agrícola

Se llama colín a la semilla del plátano que es sembrada a una distancia de 2.90 m de tramo x 2.60 m de calle, es decir que se forma un triángulo isósceles entre las matas, en 10,000 metros cuadrados de superficie se siembran 1,352 plantas aproximadamente. La producción se mide en kilogramos, cada racimo tiene 8 kilogramos y están contenidos entre 7 y 12 manos.

El colín florece entre los 8 y 10 meses desde que fue plantado, en este tiempo la flor del plátano que se la conoce como Bellota va creciendo y sus paredes se convierten en las manos del producto. El plátano barraganete de exportación tiene un tiempo de maduración antes de ser cortado de 7 semanas. Pero para efectos de elaboración de *snacks* de chifles el producto es cortado a las 12 semanas, con el objetivo de que el plátano este maduro, es decir con el color y la textura óptima. También el rendimiento del producto aumenta al 50%.

Luego de este tiempo el racimo de plátano es cortado y llevado hacia el proceso de producción del *snack*. Cabe indicar que para la producción de chifles no se va a tener rechazo puesto que el tiempo de maduración es suficiente para tener un producto totalmente maduro.

Adicionalmente, no se enfunda el racimo, sino que se realiza un proceso de desmane, es decir que se cortan las 2 primeras manos superiores.

5.6.2. Proceso Productivo

Una vez hecha la recolección de la materia prima, se lleva el producto a la planta de producción en racimo, los mismos que son desmanados y colocados en bandejas para ser transportados hacia el siguiente proceso de control de calidad del producto.

5.6.3. Control de calidad

En este proceso las unidades de plátano son pesadas, deben tener un peso promedio de al menos 400 gramos cada una. Posterior a ello, se pasan los productos mediante una banda transportadora que los lleva al siguiente proceso de la cadena.

- Pelado

La banda transportadora lleva al producto hasta una cámara de vapor, la misma que calienta la cascara del producto y permite a los empleados designados a esta actividad pelar el plátano con mayor facilidad.

- Control de calidad

El producto se coloca en la banda transportadora nuevamente y pasa una segunda revisión de calidad, en donde se revisa que esté completamente pelado y limpio. Si el producto tiene defectos es regresado al paso anterior

- Rebanado

El producto se moviliza por la banda transportadora hasta la rebanadora, en donde es cortado para posteriormente ser horneado.

- Horneado

Luego de ser rebanado, el producto cae al horno en donde es cocido y sacado para continuar con el saborizado del producto.

- Saborizado

Continúa en la banda transportadora e ingresa a la cámara de saborizado que de acuerdo al lote se le coloca sal, picante o cualquier sabor.

- Empaque y pesado

Una vez saborizado, sale de la cámara y continúa por la banda para ser colocado en el empaque de 75 gramos. Una vez empacado se pesa y pasa a ser colocado en las cajas de cartón para subirlas al camión que las transportará al puerto para su proceso de exportación. Las cajas de exportación son de tipo feeco, cuya característica especial es que son muy ligeras, se pueden apilar y son 100% de material reciclable.

Las medidas de las cajas feeco para exportación son: 60 x 50 x 25 cm. En donde ingresan 80 fundas de *snack* de chifles de 75 gramos.

En la planta de producción se paletiza las cajas apiladas hasta 8 filas, las medidas del pallet son 100 x 120 x 1.50 cm y el peso de carga es 192 kg por cada pallet, en total se transportan en un contenedor de 20 pies, 288 cajas que contienen 80 fundas cada una.

5.6.4. Proceso de producción y documentación

Una vez los *snacks* de chifles han concluido el proceso de producción y empaçado se procede a facturar a cada cliente de acuerdo a los pedidos realizados.

El departamento de exportaciones prepara los documentos de exportación requeridos por la Aduana del Ecuador, como son la lista de empaque y el Booking. El departamento de finanzas emite la factura de exportación.

5.6.5. Proceso de transporte doméstico

El transporte doméstico es contratado de una empresa local que realiza el traslado entre las ciudades de El Carmen y Guayaquil. El tiempo de tránsito estimado es de 5 horas.

5.6.6. Proceso de exportación

Antes de que el pedido salga de la planta de producción, se realiza la Declaración Aduanera de Exportación DAE, que consiste en ingresar al sistema Ecuapass la factura, Certificados de Origen, packing list y booking para que la Aduana del Ecuador apruebe el trámite de exportación con la salida autorizada y el sorteo de inspección de antinarcóticos. Posterior a este proceso se emite el Bill of Lading (BL) de la carga.

Una vez que la carga arriba al puerto, ingresa y se procede a pesar el contenedor en las balanzas del módulo portuario. Con ello se verifica que los pesos, número de sellos e información de consignatario este correcta. Generalmente se debe entregar la carga el día del Cut Off, que significa la fecha de entrega de carga fijada por la naviera.

Se envía a destino los siguientes documentos:

- Pre alerta
- Bill of Lading

- Factura
- Packing list
- Certificados de Origen

El incoterm que se va a usar el EXW.

5.6.7. Proceso de transporte internacional

Una vez que el buque zarpa del puerto, inicia su viaje hacia el destino colocado en la información del BL. Para el caso de estudio zarpa desde el Puerto de Guayaquil y arriba al Puerto de Le Havre. Para posterior ser transportado hacia el destino final.

El tiempo de tránsito desde Ecuador a Francia es de 30 días aproximadamente.

5.6.8. Proceso de entrega

Una vez que el pedido arriba a Francia, se realiza proceso de nacionalización en donde se presentan los documentos de exportación de Ecuador.

El tiempo de tránsito desde el Puerto de Le Havre hasta el centro de distribución del cliente son 3 días.

5.7. PLAN DE EXPORTACIÓN

El plan de exportación es una herramienta que nos ayudará a identificar y determinar los mercados, precios demanda, logística y otros aspectos en la exportación de chifles horneados para el mercado europeo.

Se puede entender además como una hoja de ruta que nos indica la manera de como ingresar en mercados internacionales de manera eficiente y competitiva.

A continuación se detalla el desarrollo de las etapas de plan de exportación

5.7.1. Etapas del plan de exportación

5.7.1.1. Diagnóstico de Exportación

El producto que hemos elegido para realizar el plan de exportación es el chifle elaborado del plátano barraganete.

5.7.1.2. Disponibilidad de materia prima

La disponibilidad de materia prima es un factor muy importante, para el caso de este proyecto, contamos con una plantación de 6 hectáreas de plátano barraganete en producción, cuyas plantas se van renovando cada 10 meses.

5.7.1.3. Disponibilidad de recursos

El presente proyecto estará financiado en un 60% con recursos propios y el restante 40% con crédito bancario, dispuestos para la adquisición de maquinaria, construcción de la fábrica y demás rubros destinados a la implementación del mismo.

5.7.2. Selección de Mercados

5.7.2.1. Países destino de comercialización de producto

El chifle de *snack* de plátano barraganete será comercializado en Europa Occidental.

5.7.2.2. Justificativo

El acuerdo firmado con la Unión Europea, en Diciembre de 2016, asegura la ampliación del mercado de productos para los exportadores del Ecuador. La Unión Europea tiene alrededor de 500 millones de consumidores a los cuales se les puede ofrecer una gran variedad de productos ecuatorianos que van desde plástico sintético hasta *snack* de chifles.

5.7.3. Formas de Entrada

5.7.3.1. Normativas Europeas

La normativa de la Unión Europea en materia de seguridad alimentaria ha sido creada con el fin de salvaguardar la salud humana y los intereses de los consumidores. Por lo que todo exportador debe cumplir los siguientes pasos:

- Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria
- Trazabilidad: los importadores de productos de alimentos deberán identificar y registrar al proveedor en el país de origen.
- Normas generales relativas a la Higiene de productos alimenticios.
- Normas sobre residuos, plaguicidas, medicamentos veterinarios y contaminantes de y en los alimentos
- Normas especiales sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, bio-proteínas y nuevos alimentos
- Normas especiales sobre determinadas categorías de productos alimenticios (por ejemplo, aguas minerales, cacao o ultra congelados) y alimentos destinados a poblaciones específicas (por ejemplo, lactantes y niños de corta edad)
- Requisitos concretos de comercialización y etiquetado de materias primas para la alimentación animal, piensos compuestos y piensos destinados a objetivos de nutrición específicos
- Normas generales de los materiales destinados a estar en contacto con alimentos
- Controles oficiales e inspecciones destinados a asegurar el cumplimiento de la normativa de la UE relativa a alimentos y piensos.

Tanto del lado ecuatoriano como europeo se busca proteger la vida y salud de los consumidores y al mismo tiempo asegurar que estas no constituyan obstáculo injustificados al comercio. Por lo tanto, el Ecuador y la UE se comprometieron a colaborar para una eficaz aplicación del *Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC*.⁵¹

⁵¹ Página Web: <http://www.comercioexterior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/04/CARTILLA-UNION-EUROPEA-1.pdf>

La OMC no es quien elabora ni elaborará las normas internacionales, sin embargo la mayoría de los miembros de la OMC (121 miembros) participan en la elaboración en otros organismos internacionales.⁵²

El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias establece las reglas básicas para la normativa sobre inocuidad de los alimentos de los alimentos. Dicho acuerdo también permite establecer sus propias normativas a los países, pero también indica que es preciso que los reglamentos estén fundados en principios científicos y además que solo se apliquen en la medida necesaria para proteger la salud y la vida de las personas y que prevalezcan condiciones idénticas y equitativas.

Estas medidas sanitarias y fitosanitarias pueden adoptar muchas formas como por ejemplo pueden certificar que los productos que estén ingresando al territorio europeo procedan de zonas libres de enfermedades, a la inspección de los productos, a su tratamiento o elaboración por medios específicos, al establecimiento de niveles máximos de residuos de plaguicidas o a la exclusión de ciertas sustancias como aditivos alimentarios.

5.7.3.2. Tratado Comercial Multipartes con la Unión Europea

A partir del mes de Enero 2017 entró en vigencia el acuerdo firmado entre Ecuador y la Unión Europea. Un tratado comercial multipartes en el cual beneficia a exportadores ecuatorianos costos en el pago de aranceles. Estimando un crecimiento en el PIB del 1.4% este acuerdo, este acuerdo llega en un momento preciso para dinamizar la economía local ya que abre las puertas a un mercado de más de 500 millones de habitantes en 28 países.

Con la caída del precio del petróleo (principal producto de exportación para Ecuador) y con la apreciación del dólar, Ecuador firmo este acuerdo comercial con el bloque europeo que incluye también a países vecinos como Perú y Colombia desde el 2013.

Este acuerdo permitirá a los exportadores ecuatorianos ahorrarse más de 200 millones de euros anuales en aranceles y unos 100 millones de euros para los europeos. Los

⁵² Página Web: https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/spsund_s.htm

intercambios comerciales entre Ecuador y la UE alcanzaron poco más de 4.500 millones de euros en 2015, convirtiendo al país en el 60° socio comercial del bloque europeo.

El acuerdo con la Unión Europea permitirá el ingreso al mercado sin aranceles de rosas, palmito, café, aceite de palma, margarinas, cacao, chocolate, jugos y confites de frutas tropicales, mermeladas, vegetales, cereales, entre otros productos, en conclusión se podrá ingresar al mercado europeo productos no petroleros.

Este acuerdo multipartes beneficia directamente a pequeños productores a nivel nacional, como por ejemplo la industria del plátano el 71% de los productos son pequeños, para el cacao es el 68%, café el 79% y quinua el 94%. Al firmar este acuerdo, Ecuador precautela la producción de los principales bienes agrícolas nacionales, mediante plazos adecuados para la reducción arancelaria y otros mecanismos en función de la sensibilidad del producto.

A fin de cuidar la producción agrícola del Ecuador, se excluyeron productos como: carnes y procesados bovinos, carnes y procesados de aves, maíz y derivados, arroz y derivados, soya, papa congelada, azúcar, mantequilla, queso fresco, leche en polvo, yogurt, maíz dulce, embutidos cocidos, alimentos para animales. Tales exclusiones representan cerca del 60% del valor bruto de la producción agropecuaria del país, el 40% del empleo y son sectores donde el peso de la participación de los pequeños productores están en la orden del 80%.⁵³

El Acuerdo Comercial busca ratificar la coherencia entre las políticas de comercio y el desarrollo sostenible, lo que implica, a su vez profundizar elementos básicos como el desarrollo económico, desarrollo social y protección del medio ambiente a nivel nacional e internacional.

⁵³ Página Web: <http://www.comercioexterior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/04/CARTILLA-UNION-EUROPEA-1.pdf>

5.7.4. Oferta internacional

- Proceso Productivo

Una vez hecha la recolección de la materia prima, se lleva el producto a la planta de producción en racimo, los mismos que son desmanados y colocados en bandejas para ser transportados hacia el siguiente proceso de control de calidad del producto. El proceso consta de los siguientes pasos:

- Control de calidad
- Pelado
- Control de calidad
- Rebanado
- Horneado
- Saborizado
- Empaque y pesado

Después del proceso realizado, una vez saborizado, el producto es empacado de acuerdo al empaque adecuado para este tipo de *snack*; Con un empaque 100% resistente para el proceso de exportación. Adicionalmente, el empaque secundario utilizado, con las características fecco, son empaques muy ligeras pero apilables y con material reciclable. Tanto el empaque primario como el secundario tienen características específicas para resistir las condiciones del proceso de exportación en contenedores de modo marítimo.

Proceso producción *snack*

Generalmente los *snacks* se utilizan para satisfacer temporalmente el hambre, proporcionar una mínima cantidad de energía para el cuerpo o simplemente por placer. Comúnmente se sirven en reuniones o eventos.

Estos alimentos contienen a menudo cantidades importantes de edulcorantes, conservantes, saborizantes, condimentos, sal, y otros ingredientes sabrosos, como el chocolate y cacahuets (maníes). Muchas veces son clasificados como “comida basura”

al tener poco o ningún valor nutricional, exceso de aditivos, y no contribuir a la salud general.⁵⁴

Sin embargo, un problema interesante que ha venido surgiendo desde hace mucho tiempo, se encuentra en la definición o categorización de lo que es un “*snacks*” o “alimento tipo *snack*”, ya que no se puede asignar a un solo estilo de producto o alimento.

A pesar de que los *snacks* son altamente populares, debido a su alto contenido de sal y grasa, los fabricantes han tenido que luchar durante un largo tiempo con la imagen de “alimentos chatarra”, aunque el término sea algo injusto, ya que es utilizado para identificar a aquellos productos con alto contenido de carbohidratos simples o azúcares refinados, ricos en grasas y con cantidades elevadas de sodio. Esta imagen ha cambiado con la introducción de nuevos sustitutos de grasas y algunas tecnologías como la extrusión. Además, los alimentos tipo *snack* pueden ser rediseñados para ser nutritivos, conteniendo micronutrientes, fitoquímicos y vitaminas antioxidantes, ingredientes que los hacen atractivos al consumidor, reuniendo los requerimientos de regulación.

Las materias primas utilizadas principalmente en la elaboración de *snacks* son algunos cereales y tubérculos, que en ocasiones son enriquecidas con algunas fuentes ricas en proteína. El maíz, la papa y la soya son los principales representantes de cada uno de los grupos mencionados.

El plátano también conocido como “plátano macho, plátano verde o plátano para cocer” es un fruto de la familia de las Musáceas, una especie *Musa paradisiaca*, más grande y menos dulce que otras variedades de su misma familia. A pesar que su origen es del Suroeste Asiático, a lo largo de los años su cultivo se ha extendido a Centroamérica, Sudamérica y África Subtropical.

El plátano tiene una forma alargada, ligeramente curvada y cada unidad puede llegar a pesar aproximadamente unos 200 gramos, tiene piel gruesa y de color verdoso y su pulpa es color blanco. La pulpa tiene una consistencia harinosa y su sabor, a diferencia

⁵⁴ Urquieta, Lira (1969). Vocablos Académicos Y Chilenismos. Santiago de Chile: Editorial Andrés Bello

de otros plátanos, no es dulce ya que apenas contiene hidratos de carbono sencillos o azúcares.

Esta fruta cuenta con un alto contenido de hidratos de carbono complejos (almidón), por lo que no es apto para su consumo en crudo. Es muy rica en minerales como el potasio, magnesio, apenas contiene sodio y también aporta cantidades interesantes de vitaminas del grupo B, aunque la mayor parte se pierden durante su cocinado.

El plátano Barraganete debe contar con las siguientes características para la exportación:

- Diámetro en verano: 52-60
- Diámetro en invierno: 50-58
- Longitud mínima: 9 pulgadas

Se requiere un color verde fuerte sin presencia de insectos o signos de maduración, sin estropeo ni rasguños.

La estrategia de desarrollo de plátano busca fomentar la investigación para crear productos innovadores en base a la industrialización de los procesos productivos. Permite además que los agricultores formen parte de un gremio para beneficio común desarrollando capacidad productiva, calidad productiva y mejorando cadena de suministro con el fin de mejorar la comercialización del producto manufacturado y a su vez de la materia prima.

El 38%⁵⁵ de la producción nacional se concentra en el cantón El Carmen, provincia de Manabí, este sector se caracteriza por tener las mejores condiciones geográficas y climáticas para la producción de Plátano, el cual es reconocido a nivel mundial.

De acuerdo con las características antes descritas, el *snack* se enfocaría en mantener un estilo de vida saludable sin grasas saturadas con el objetivo de que el producto final sea de calidad.

55

Los insumos que deben usarse para la elaboración de *snacks* de plátano deben estar acorde al objetivo antes nombrado, se recomienda usar aceites mono insaturados ya que muestran ventajas con respecto a las grasas saturadas o parcialmente hidrogenadas.

Para el proceso de elaboración de alimentos procesados se recomienda que los utensilios sean preferiblemente de color blanco, para el caso del plátano se recomienda usar utensilios de color verde, debido a la mancha característica que genera al manipularlo.

A continuación, se describen los requerimientos de equipos, mano de obra y herramientas a utilizarse para el proceso productivo de *snacks* en base de plátano barraganete:

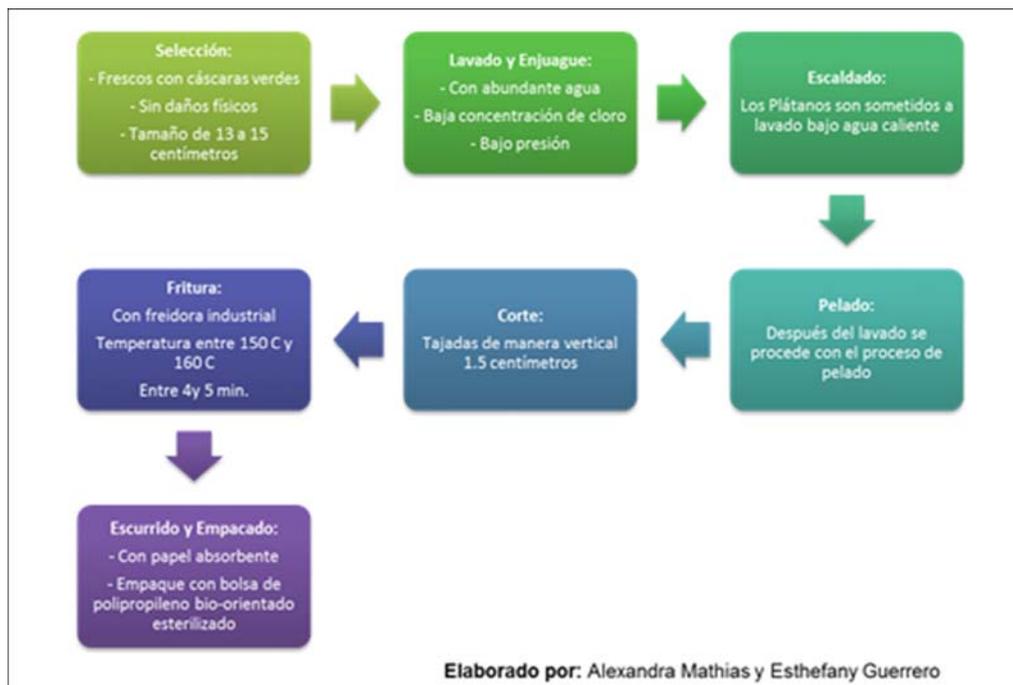


Figura 26. Flujograma del Proceso Productivo.

5.7.5. Política de Comunicación

5.7.5.1. Pro Ecuador

Pro Ecuador es el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, parte del Ministerio de Comercio Exterior, encargado de ejecutar las políticas y normas de promoción de exportaciones e inversiones del país, con el fin de promover la oferta de productos tradicionales y no tradicionales, los mercados y los actores del Ecuador, propiciando la inserción estratégica en el comercio internacional. Este instituto tiene como objetivos:

- Alcanzar una adecuada promoción de la oferta exportable de bienes y servicios del Ecuador consolidando las exportaciones actuales y fomentando la desconcentración y diversificación de exportadores, productos y mercados.
- Lograr la diversificación y empoderamiento de la oferta exportable a través de la inversión que genere encadenamiento productivo e innovación tecnológica.
- Alcanzar una adecuada cultura exportadora, con énfasis en los nuevos actores del comercio exterior.
- Lograr la inserción estratégica en el comercio internacional de todos los productos nacionales, con especial énfasis en los bienes y servicios ofertados por las pequeñas y medianas empresas, y los actores de la economía popular y solidaria.

5.7.5.2. FEDEXPORT

Desde 1976, la Federación Ecuatoriana de Exportadores -FEDEXPOR- ejerce una importante representación del sector exportador privado al ser un referente de la internacionalización de las empresas en el país y un portavoz del espíritu emprendedor, abarcando más de 215 instituciones entre gremios sectoriales, empresas exportadoras, importadoras de materias primas y bienes de capital así como empresas de servicios conexos; siendo además la única entidad gremial del país con alcance nacional, al contar con oficinas en Quito, Guayaquil, Cuenca, Manta y Ambato.

5.7.6. Plan Económico

5.7.6.1. Presupuesto

5.7.6.1.1. Presupuesto de Inversión

5.7.6.1.1.1. Activos Fijos

Se realizará la siguiente inversión en activos fijos:

Tabla 10

Cuadro de Activos Fijos

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Precio Unitario (USD)	Precio total (USD)
Edificio				
Edificación	Metros cuadrados	250	100	25,000
Terreno				
Terreno	Metros cuadrados	320	60	19,200
Vehículo				
Camion Chevrolet NLR	Unidad	1	24,490	24,490
Maquinaria y Equipo				
Rieles de transporte materia prima	Metros cuadrados	30	360	10,800
Tina Inox recepción	Unidad	2	506	1,012
Tina Inox pelado	Unidad	2	506	1,012
Rebanadora	Unidad	1	475	475
Horno y Saborizadora	Unidad	1	6,850	6,850
Empacadora	Unidad	1	350	350
Conjunto de elementos para contro de Calidad	Unidad	2	380	760
Mesa	Unidad	3	980	2,940
Balanza	Unidad	2	630	1,260
Muebles y Enseres				
Estacion de trabajo	Unidad	4	296	1,184
Modulo archivador	Unidad	4	148	592
Sillonera	Unidad	4	183	732
Silla clásica	Unidad	2	54	108
Silla bipersonal	Unidad	1	190	190
Teléfono AT&T	Unidad	3	61	183
Equipo de Computación				
Computadora Portatil	Unidad	1	980	980
Computadora de escritorio	Unidad	2	675	1,350
Impresora Laser	Unidad	1	222	222
Total Activos Fijos				99,690

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

5.7.6.1.1.2. Activos Intangibles

“Este grupo estará formado por aquellas cuentas que representan bienes o derechos jurídicos intangibles (inmateriales). Suelen tener un carácter de inversión permanente y son necesarios para la obtención de los objetivos principales de la empresa. Las cuentas principales que representan este grupo del activo suelen ser: patentes, marcas de fábrica, concesiones, franquicias o derechos de explotaciones, fondo de comercio, etc.”⁵⁶ En el siguiente cuadro se evidencia.

Tabla 11

Cuadro de Activos Intangibles

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Precio Unitario (USD)	Precio total (USD)
Software	Unidad	1	2,400	2,400
Sistema de Contabilidad	Unidad	1	3,000	3,000
Derecho de marca	Unidad	1	1,500	1,500
Mano de obra especializada para diseño e instalación de planta productora	Unidad	1	900	900
Gastos de Constitución	Unidad	1	2,500	2,500
Total Activos Intangibles				10,300

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

5.7.6.1.1.3. Capital de Trabajo

En el presente caso de estudio se realizó el cálculo de capital de trabajo mediante el Método del Período de Desfase, el cual “calcula la inversión en capital de trabajo como la cantidad de recursos necesarios para financiar los costos de operación desde que se inician los desembolsos y hasta que se recuperan.”⁵⁷

$$ICT_0 = \frac{Ca_1}{365} * n$$

⁵⁶ SAPAG CHAIN Nassir SAPAG CHAIN Reinaldo, “Preparación Y Evaluación De Proyectos”

⁵⁷ SAPAG CHAIN NASSIR, Evaluación de Proyectos de inversión en la Empresa, Prentice Hall 1ra. Edición-Buenos Aires 2001.

Donde:

ICT₀: Monto de la inversión en capital de trabajo inicial.

Ca₁: Costo anual proyectado para el primer año de operación.

ICT₀: Número de días de desfase entre la ocurrencia de los egresos y la generación de los ingresos.

Siendo así, el reemplazo de la fórmula:

$$ICT_0 = \frac{731,525.98}{365} * 30$$

$$ICT_0 = 60,125.42$$

$$ICT_0 = 60,125.42 * 3$$

$$ICT_0 = 180,376.27$$

El valor de los costos anuales fue tomado de la suma de los costos variables totales y los gastos de administración y de marketing, registrando un valor de 731,525.98 dólares. Se considera que el número de días de desfase es 30, ya que el proceso de elaboración de *snack* de chifle es de 1 día el periodo de cobro es de 29 días. El valor del capital de trabajo necesario es de 180,376.27 dólares.

Tabla 12

Cuadro resumen de Inversión Inicial

Concepto	Monto (USD)
Activos Fijos	99,690
Activos Intangibles	10,300
Capital de Trabajo	180,376
Total Inversiones	290,366

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

5.7.6.2. Presupuesto de Operaciones

5.7.6.2.1. Presupuesto de Ingresos

Tabla 13

Presupuesto de Ingresos

Miles de dólares					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Número de fundas de 75 gm	431,558	493,209	554,860	585,686	585,686
Precio de venta	2	2	2	2	2
Total Ingresos	863,116	986,418	1,109,720	1,171,372	1,171,372

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

5.7.6.3. Presupuesto de Egresos

5.7.6.3.1. Costo Variable Unitario

A continuación, se detalla el Costo Variable Unitario estimado:

Tabla 14.

Cuadro de Costos Variables

Costo Variable por un snack de 75 gr				
Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario (USD)	Costo total (USD)
Plátano Barraganete	Unidad	0.2	0.750	0.15
Salmuera	Unidad	0.06	0.470	0.028
Funda	Unidad	1	0.180	0.180
Mano de Obra Directa	Unidad	1	0.374	0.374
Otros Gastos de fabricación	Unidad	1	0.003	0.003
Total Costos Variables				0.74

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

5.7.6.3.2. Costos Variables Total

A continuación, se detalla los costos variables totales por año:

Tabla 15

Cuadro de Costos Variables Totales

Costo Variable Total por un snack de 75 gr			
Año	Snack	Ct. Var. Un	Costo Variable Total
Año 1	431,558	0.74	317,308.98
Año 2	493,209	0.74	362,638.73
Año 3	554,860	0.74	407,968.48
Año 4	585,686	0.74	430,633.73
Año 5	585,686	0.74	430,633.73

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

5.7.6.3.3. Gastos Administrativos y de Marketing

Tabla 16

Gastos Administrativos

	<u>Año 1 - 5</u>
MANO DE OBRA	
Gerente General	144,000
Jefe de Ventas	115,200
Secretaría - Contadora	57,600
Chofer	41,040
Guardia de Seguridad	41,040
MATERIALES E INSUMOS	
Resmas de Papel Bond	10
Tonner	127
Esferos	5
Carpetas	39
SERVICIOS DE LIMPIEZA	
Servicios Básicos de Limpieza	1,500
SERVICIOS BÁSICOS	
Agua	228
Luz	75
Teléfono	120
OTROS GASTOS	
Combustible	3,913
Internet	360
Mantenimiento Vehículo	3,600
Mantenimiento Llantas	3,200
PUBLICIDAD DIGITAL	
Redes sociales	2,160
Total Gastos Administrativos y de Marketing	414,217
Fuente: Investigación de Campo	
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero	

5.7.6.3.4. Depreciaciones y Amortizaciones

Depreciación:

“La depreciación es un reconocimiento racional y sistemático del costo de los bienes, distribuido durante su vida útil estimada, con el fin de obtener los recursos necesarios para la reposición de los bienes, de manera que se conserve la capacidad operativa o productiva del ente público.”⁵⁸

Tabla 17

Cuadro de Depreciación

ACTIVOS FIJOS	PRECIO TOTAL	TIEMPO (AÑOS)	AÑOS 1 - 5
Edificación	25,000	20	1,250
Camión	24,490	5	4,898
Rieles de transporte materia prima	10,800	10	1,080
Tina Inox recepción	1,012	10	101
Tina Inox pelado	1,012	10	101
Rebanadora	475	10	48
Horno y Saborizadora	6,850	10	685
Empacadora	350	10	35
Conjunto de elementos para contro de Calidad	760	10	76
Mesa	2,940	10	294
Balanza	1,260	10	126
Estacion de trabajo	1,184	10	118
Modulo archivador	592	10	59
Sillonera	732	10	73
Silla clásica	108	10	11
Silla bipersonal	190	10	19
Teléfono AT&T	183	10	18
Computadora Portatil	980	3	327
Computadora de escritorio	1,350	3	450
Impresora Laser	222	3	74
TOTAL DEPRECIACIONES	80,490		9,843

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

⁵⁸ Página Web: www.gestiopolis.com

Amortización:

Se usa el método de amortización directo, cuya fórmula es:

$$\text{Amortización} = \text{Valor del bien} \times \text{Porcentaje de amortización}$$

Tabla 18

Amortización de Activos Intangibles

Concepto	Costo Unitario	% Amortización	Años 1-5
Software	2,400	50%	1,200
Sistema de Contabilidad	3,000	50%	1,500
Derechos de Marca	1,500	20%	300
Mano de Obra especializada para la instalación de los equipos	900	20%	180
Gastos de Constitución	2,500	20%	500
TOTAL AMORTIZACIÓN			3,680

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

5.7.6.4. Punto de Equilibrio

“Se define al Punto de Equilibrio al nivel en el cual los ingresos son iguales a los costos y gastos, es decir igual al Costo Total y por ende no hay utilidad ni pérdida. Esto quiere decir que se debe buscar un mínimo de producción con la finalidad de cubrir tanto los costos fijos como variables. Este análisis permitirá proyectar a este proyecto con mayor seguridad y eficiencia.”⁵⁹

Para determinar el Punto de Equilibrio se requiere cuatro elementos básicos:

- Ingresos: operacionales generados por las ventas realizadas
- Margen Financiero: resultado de los ingresos menos los costos variables
- Costos Variables: son los que modifican en función del volumen de producción a mayor producción, mayores costos variables.

⁵⁹ Página Web: <http://lacontabilidaddecostosenlavirtualidad.blogspot.com/2012/10/el-punto-de-equilibrio.html>

- Costos Fijos: constituyen los gastos de operación y son inalterables sea que aumenten o disminuya la producción.

Fórmula:

Para encontrar el Punto de Equilibrio utilizamos la siguiente fórmula:

$$PE(\$) = \frac{CFT}{1 - \frac{CVT}{Ingresos}}$$

$$PE(\$) = \frac{220,841}{1 - \frac{317,308.98}{863,116}}$$

$$PE(\$) = 349,228.56$$

Podemos determinar que este proyecto tiene como Punto de Equilibrio es de 349,228.56 dólares.

5.7.6.5. Estados Financieros Proyectados

5.7.6.5.1. Estado de Resultados

Se presenta a continuación el Estado de Pérdidas y Ganancias de este proyecto:

Tabla 19

Estado de Pérdidas y Ganancias

CONCEPTO	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	863,116	986,418	1,109,720	1,171,372	1,171,372
Costos fabricación	-317,309	-362,638.73	-407,968	-430,634	-430,634
Utilidad Bruta	545,807	623,779	701,752	740,738	740,738
Gastos Administrativos y de Marketing	-414,217	-414,217	-414,217	-414,217	-414,217
Depreciación	-9,843	-9,843	-9,843	-9,843	-9,843
Amortización Intangible	-3,680	-3,680	-3,680	-3,680	-3,680
UTILIDAD OPERATIVA	118,067	196,039	274,011	312,998	312,998
15% Participación Trabajadores	-17,710	-29,406	-41,102	-46,950	-46,950
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	100,357	166,633	232,909	266,048	266,048
25% Impuesto a la Renta	-25,089	-41,658	-58,227	-66,512	-66,512
UTILIDAD NETA	75,267	124,975	174,682	199,536	199,536

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

5.7.6.5.2. Flujo Neto de Fondos

Tabla 20

Flujo de Caja proyectado

CONCEPTO	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos		863,116	986,418	1,109,720	1,171,372	1,171,372
Costos fabricación		-317,308.98	-362,638.73	-407,968.48	-430,633.73	-430,633.73
Gastos Administrativos y de Marketing		-414,217	-414,217	-414,217	-414,217	-414,217
Depreciación		-9,843	-9,843	-9,843	-9,843	-9,843
Amortización intangible		-3,680.00	-3,680.00	-3,680.00	-3,680.00	-3,680.00
15% Participación Trabajadores		-17,709.98	-29,406.82	-41,101.66	-46,949.67	-46,949.67
25% Impuesto a la Renta		-25,089.14	-41,658.25	-58,227.35	-66,512.03	-66,512.03
UTILIDAD NETA		75,267	124,975	174,682	199,536	199,536
Depreciación		9,843	9,843	9,843	9,843	9,843
Amortización intangible		3,680	3,680	3,680	3,680	3,680
Inversión Inicial / Capital de Trabajo	-290,366					
Flujo de Caja	-290,366.27	88,790.89	138,498.20	188,205.51	213,059.57	213,059.57

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

5.7.6.6. Evaluación Financiera del proyecto

5.7.6.6.1. Tasa de Descuento

“Se debe considerar como costo de oportunidad el rendimiento por inversión en bonos del estado, y que está en el orden del 9%, más una tasa de riesgo del 3%. En definitiva, la tasa que se utilizará para descontar el flujo de fondos del proyecto será del 12%.”⁶⁰ En base al criterio de las investigadoras, se ha determinado que la tasa de descuento que se va a usar es del 12%.

5.7.6.6.2. Indicadores Tasa de Descuento, VAN y TIR

Tabla 21

Indicadores Financieros (tasa de descuento, VAN, TIR)

Concepto	Todos los periodos 5 años
Tasa de Descuento	12.00%
VAN	\$258,554.58
TIR	41.27%
Resultado	Como 41,27% es mayor que 12% entonces se acepta la inversión. Como el VAN es positivo se acepta la inversión.

Fuente: Flujo de Caja Proyectado
Elaborado por: Alexandra Mathias y Esthefany Guerrero

⁶⁰ CARRASCO Francisco, Documento: “Aspectos relevantes para la estructuración del flujo de fondos del proyecto”

BIBLIOGRAFÍA

- Arias, F. (2006). *El Proyecto de Investigación. Introducción a la metodología científica*. 5ª Ed. Editorial Episteme. Caracas.
- Buenas Prácticas de Manufactura – Ministerio de Industria y Productividad
- Guba, E., & Lincoln, Y. (1987). Naturalistic inquiry. In M. Dunkin (Ed.). *The international encyclopedia of teaching and teacher education* (pp. 147-151). Oxford, UK. Pergamon Press.
- Handbook of Food Science, Technology, and Engineering - 4 Volume Set -Pszczola 2002
- Latorre, A., Rincón D. del y Arnal, J. (2003): *Bases Metodológicas de la Investigación Educativa*. Experiencia S.L., Barcelona.
- Maldonado Garzón, D. (2012). *Plan de marketing de la empresa Indufrit Snacks Cía. Ltda., para la introducción del producto Tostiqueso en la ciudad de Quito, en el sector centro*. Tesis de Ingeniería en Mercadotecnia. Universidad Tecnológica del Ecuador. Quito, Ecuador. Recuperado de: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9353/1/47409_1.pdf
- Manual Tecnológico Para El Proceso De “Tajadas Fritas De Plátanos Para Exportación” – Ministerio de Fomento, Industria y Comercio – Programa de apoyo a la mejora del clima de negocios e inversiones en Nicaragua
- Martínez, P. *El método de estudio de caso: estrategia metodológica de la investigación científica*. Pensamiento & Gestión, núm. 20, julio, 2006, pp. 165-193 Universidad del Norte Barranquilla, Colombia.
- Maxwell, J. A. (1998). “*Designing a Qualitative Study*”. En L. Bickman D. J. y Rog (Eds.), *Handbook of Applied Social Research Method* (p. 69-100), Thousand Oaks, CA, Sage.
- Meza Peñaherrera, E. (2016). *Desarrollo teórico para la propuesta curricular para la formación de competencias laborales en las carreras profesionales de la industria de la refinación y petroquímica, dirigida a los estudiantes de la provincia de Manabí Ecuador*. (Trabajo Doctoral publicado). International Lifelong Learning University. Curazao.
- Econ. Aulestia Valencia D (2015). *Informe de Gestión 2015*. Ministerio de Comercio Exterior. Quito Ecuador.
- Muñoz, G.(2000) Programa de Maestría en Relaciones Económicas Internacionales Mención en Comercio Exterior e Integración,

- Patton, M. (1990). *Qualitative evaluation and research methods*. (2nd. Ed.). Newbury Park, CA.
- Ramírez, T. (1998). *Cómo hacer un proyecto de investigación*. 2ª Ed. Editorial Carhel. Caracas.
- Shaw, E. (1999). *A guide to the Qualitative Research Process: Evidence from a Small Firm Study*. Qualitative Market Research: An International Journal.
- Sierra Bravo, R. (1988): *Técnicas de investigación Social. Teoría y Ejercicios*. Paraninfo, Madrid.
- Urquieta, Lira (1969). *Vocablos Académicos Y Chilenismos*. Santiago de Chile: Editorial Andrés Bello
- Yin, R.K. (1984/1989). *Case Study Research: Design and Methods, Applied social research Methods Series*, Newbury Park CA, Sage.

PÁGINAS WEB

Código internacional recomendado de prácticas - principios generales de higiene de los alimentos. Depósito de documentos de la FAO. Higiene de los alimentos textos básicos (en línea). 2017. URL disponible en: <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm>.

European Comission. Trade. Export Helpdesk. Specific requirements (en línea). 2017. URL disponible en:

<http://exporthelp.europa.eu/thdapp/form/output?action=output&prodLine=&languageId=ES&taricCode=2008990000&partnerId=ec&reporterId=fr&simulationDate=07%2f01%2f2017&simDate=20170107&nomenCmd=&resultPage=reqlist&mode=>

European Comission. Trade. Export Helpdesk. Specific requirements (en línea). 2017. URL disponible en:

http://exporthelp.europa.eu/thdapp/display.htm?page=rt/rt_SistemaDeClasificacionDeProductosDeLaUE.html&docType=main&languageId=ES

El Diario de Hoy. Negocios. Consumo de “snacks” genera \$200 Mlls. en Centroamérica. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://archivo.elsalvador.com/noticias/2006/12/04/negocios/neg11.asp>

Minnesota Department of Health MDH. Puntos de control críticos en el análisis de peligro. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://www.health.state.mn.us/divs/eh/food/fs/haccpsp.html>

Lloyd's Register LRQA. Global GAP. Procesos de certificación. Asistencia Técnica. Global GAP Protocolo de Buenas Prácticas. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://www.lrqa.es/certificaciones/globalgap-norma-seguridad-alimentaria/>

European Commission.Environment. Industry. EU Ecolabel for consumers. (en línea). 2017. URL disponible en: http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index_en.htm

International Featured Standards. Estandares. IFS Food. (en línea). 2017. URL disponible en: <https://www.ifs-certification.com/index.php/es/standards/2816-ifs-food-es>

Escuela Politécnica del Ejército. Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y del Comercio. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/1219/1/T-ESPE-024395-TEISIS.pdf>

European Commission. Trade. Export Helpdesk. Requisitos sanitarios y fitosanitarios. (en línea) 2017. URL disponible en: http://exporthelp.europa.eu/thdapp/display.htm?page=rt%2ftr_RequisitosSanitariosYFitosanitarios.html&docType=main&languageId=es

EUR-Lex. Acces to European Union Law. EU law and related documents. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=URISERV:f80501>

EUR-Lex. Acces to European Union Law. Summary of legislation. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex:32002R0178>

European Commission. Home. All Topics. General Food Law. (en línea) 2017. URL disponible en: http://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en

European Commission. Trade. Export Helpdesk. Requisitos sanitarios y fitosanitarios de Ecuador a Francia. (en línea) 2017. URL disponible en: <http://exporthelp.europa.eu/thdapp/form/output?action=output&prodLine=&languageId=ES&taricCode=2008990000&partnerId=ec&reporterId=fr&simulationDate=07%2f01%2f2017&simDate=20170107&nomenCmd=&resultPage=reqlist&mode=#>

Proecuador. Instituto de promoción de exportaciones e inversiones. Oficina Comercial de Ecuador en Alemania. Dirección de Inteligencia comercial e inversiones. Perfil de Café en Alemania. (en línea). 2017. URL disponible en: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/02/PROECU_PPM2011_CAF%C3%89_ALEMANIA.pdf

Proecuador. Instituto de promoción de exportaciones e inversiones. Servicio de asesoría al exportador (SAE) Ficha producto/mercado. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://www.proecuador.gob.ec/pubs/chifles-rusia/>

Proecuador. Instituto de promoción de exportaciones e inversiones. Menú. Estudios de mercado. Banano, plátano y demás musaceas. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://www.proecuador.gob.ec/exportadores/publicaciones/perfiles-producto-mercado/>

Agencia Tributaria de España. Estadísticas. Tipos de declaraciones aduaneras. (en línea). 2017. URL disponible en: http://www.agenciatributaria.es/static_files/AEAT/Aduanas/Contenidos_Privados/Procedimientos_aduaneros/Proyecto_ECS/NotainformativaEXS.pdf

Proecuador. Instituto de promoción de exportaciones e inversiones. Dirección de Inteligencia Comercial. Perfil sectorial de *Snacks* sal Gourmet. (en línea). 2017. URL disponible en: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/12/PROEC_AS2014_SNACKS-1.pdf

Proecuador. Instituto de promoción de exportaciones e inversiones. Análisis sectorial. Plátano 2015. (en línea). 2017. URL disponible en: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/06/PROEC_AS2015_PLATANO1.pdf

Nielsen. Sala de medios. A nivel global las ventas de *snacks* alcanzan \$347 mil millones de dólares anuales. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://www.nielsen.com/ve/es/press-room/2014/ventas-globales-snacks.html>

Industria Alimenticia. Tendencias. *Generalidades del Mercado Europeo de Snacks*. 8 de abril de 2009. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://www.industriaalimenticia.com/articulos/83525-generalidades-del-mercado-europeo-de-snacks>

Gestores Empresariales (Emprendimiento Eficaz). *Método PEPS, Método UEPS y Método promedio ponderado. Control sobre Inventarios*. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://empresarialefectivo.blogspot.com/2013/07/metodo-peps-metodo-ueps-y-metodo.html>

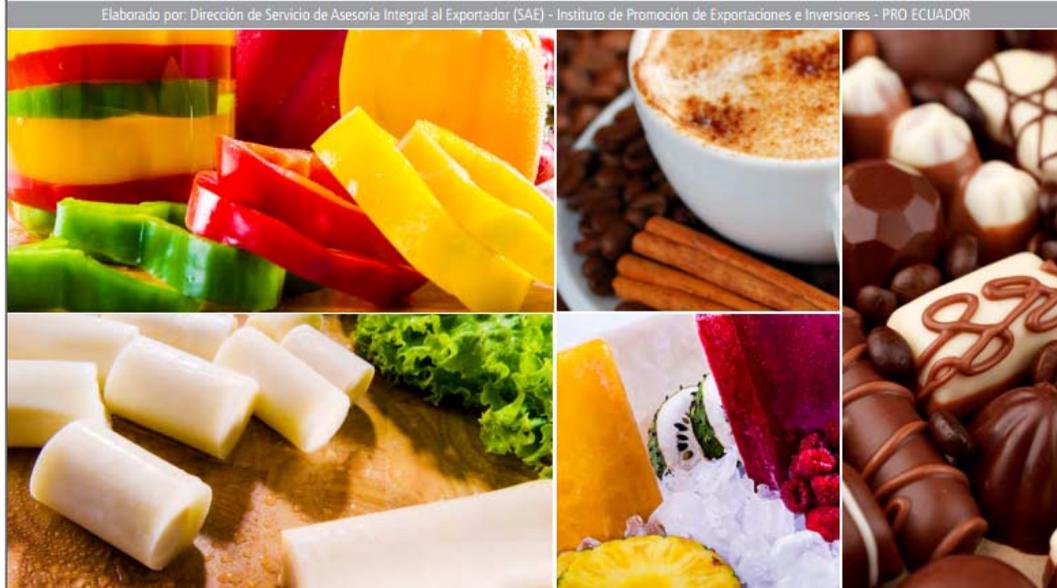
MINCETUR. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Dirección Nacional de Desarrollo de Comercio Exterior. Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a la Unión Europea. (2010). (en línea). 2017. URL disponible en: http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/calidad/req_ue.pdf

Gobierno provincial de Manabí. Página oficial del GAD de Manabí. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://www.manabi.gov.ec/cantones/>

Global Negotiator. Business Publications. Qué es un plan de exportación. (en línea). 2017. URL disponible en: <http://www.globalnegotiator.com/files/Que-es-un-plan-de-exportacion.pdf>

ANEXOS

Anexo 1: HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS HACCP



Guía de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP



PRO ECUADOR
INSTITUTO DE PROMOCIÓN DE
EXPORTACIONES E INVERSIONES

Guía de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

Tema 1 Introducción



Tema 2 Etapas Previas



Tema 3 Principios Básicos de HACCP



-  Principio 1: Identificar peligros
-  Principio 2: Identificar los Puntos de Control Crítico (PCC)
-  Principio 3: Establecer los límites 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

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

El APPCC - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, o HACCP por sus siglas en inglés, es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria¹, de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendientes a asegurar la inocuidad.

En 1959 comenzó el desarrollo del HACCP siendo los pioneros del mismo la compañía Pillsbury junto con la NASA y laboratorios de la Armada de los Estados Unidos. El proceso inicial consistía en un sistema denominado Análisis Modal de Fallos y Efectos (AMFE), cuya utilidad reside en el estudio de causas y los efectos que producen.

El HACCP nace con el objetivo de desarrollar sistemas que proporcionen un alto nivel de garantías sobre la seguridad de los alimentos y de sustituir los sistemas de control de calidad de la época basados en el estudio del producto final que no aportaban demasiada seguridad. Al principio su aplicación no tuvo demasiado éxito y el impulso dado por la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) no tuvo repercusión. En los años 80 instituciones a nivel mundial impulsaron su aplicación, entre otros la Organización Mundial de la Salud.

El HACCP no es un sistema de gestión de calidad, sino un sistema de gestión de seguridad alimentaria que debe estar definido como premisa para la implantación de un sistema de gestión de calidad, como requisito legal obligatorio aplicable a todo establecimiento alimentario necesario para la obtención de la certificación.

Un sistema de gestión de calidad se supone que debe valorar todas las actividades desarrolladas en una empresa para producir un producto además de cumplir la legislación que le aplique, es por ello que cuando una empresa de alimentación desea obtener un certificado tipo ISO 9001, debe demostrar que cumple la legislación y por ende que posee un HACCP.

Aunque algunas entidades certificadoras ofrecen la posibilidad de certificar el sistema de autocontrol (HACCP), su verdadera aptitud será determinada por los Servicios Oficiales de Inspección bien por el Ministerio de Sanidad y Consumo o por los organismos que tengan la competencia en cada Comunidad Autónoma.

Podemos diferenciar, distintos sistemas de calidad en función de su contenido y/o de las empresas a las que vaya dirigido. Por un lado tenemos la familia de las normas ISO a través de las cuales se analizan todos los procesos de la empresa con el fin de lograr una mejora continua en cada uno de ellos, la cual es de aplicación en todo tipo de empresas, ya que es un tipo de norma centrada en mejorar los procesos de gestión.

Dentro de la documentación del sistema de calidad se puede contemplar el HACCP como único documento que forme parte del sistema que integra los distintos aspectos que se deben de tener en cuenta dentro de los diferentes procedimientos que compondrán el sistema de gestión de la calidad



Etapas

Previas a la aplicación de los Principios Básicos



- Definir el ámbito de estudio
- Constituir un equipo de trabajo
- Recoger datos relativos a los productos
- Identificar la utilización esperada del producto
- Establecer diagramas de flujo
- Confirmar los diagramas de flujo
- Listar los peligros y las medidas preventivas
- Determinar los CCP
- Establecer los límites críticos de los CCP
- Establecer el sistema de vigilancia de los CCP
- Establecer un plan de acciones correctoras
- Establecer la documentación
- Verificar
- Revisar periódicamente

7 Principios básicos del HACCP

Los Principios Básicos del HACCP

Para obtener la certificación de HACCP la empresa deberá implementar 7 principios básicos los cuales se detallan técnicamente según la fuente oficial del International HACCP Alliance (<http://www.haccpalliance.org>)

- Principio 1: Peligros
- Principio 2: Identificar los Puntos de Control Crítico (PCC)
- Principio 3: Establecer los límites 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



1 Principio: Identificar peligros



Identificar los posibles peligros asociados con la producción de alimentos en todas las fases, desde el cultivo, elaboración, fabricación y distribución, hasta el punto de consumo. Evaluar la probabilidad de que se produzcan peligros e identificar medidas preventivas para su control.

En este principio se recomienda preparar una lista de pasos u operaciones del proceso en el que puedan ocurrir peligros significativos y describir las medidas preventivas. El equipo HACCP, debe enumerar todos los peligros biológicos, químicos o físicos que podrían producirse en cada fase, y describir las medidas preventivas que puedan aplicarse para controlar dichos peligros.

A continuación el equipo HACCP, analizará cada uno de los peligros. Estos peligros deberán ser de tal índole que su eliminación o reducción hasta niveles aceptables sea esencial para la producción de un alimento inocuo. Luego, el equipo determinará qué medidas preventivas, si las hay, pueden aplicarse para controlar cada peligro.

Estas medidas preventivas son las intervenciones y actividades necesarias para eliminar los peligros o reducir sus consecuencias a niveles aceptables. A veces, puede ocurrir, que sea necesaria más de una medida preventiva para controlar un peligro específico y que con una determinada medida preventiva se pueda controlar más de un peligro. En la aplicación de este principio, se hace necesario identificar las materias primas, ingredientes y/o alimentos que puedan contener algún tipo de contaminante (físico, químico y/o biológico), y por otro lado, identificar las condiciones que pudieran facilitar la supervivencia o multiplicación de gérmenes.

2 Principio: Identificar los Puntos de Control Crítico (PCC)

Identificación en cada etapa del proceso de elaboración del alimento de los posibles puntos de contaminación. Realizar el análisis del proceso en su conjunto, desde la recepción de las materias primas, hasta el proceso.

Con la información producida en la aplicación del Principio 1, es decir, una vez identificados los peligros de contaminación y/o condiciones favorables para la multiplicación de microorganismos durante el proceso, es factible determinar cuáles son los PCC.

Se deberán tener en cuenta todos los peligros que sean razonables prever que podrían presentarse o introducirse en cada fase. Puede, incluso, ser necesario brindar capacitación en la aplicación de la secuencia de decisiones.

Si se ha determinado la existencia de un riesgo en una fase en la que el control es necesario para mantener la inocuidad y no existe ninguna medida preventiva que se pueda adoptar en esa fase o en cualquier otra, deberá modificarse el producto o el proceso en esa fase, o en la anterior o posterior, que permita incluir una medida preventiva.



3 Principio: Establecer los límites críticos

Establecer los límites críticos en cada uno de los Puntos Críticos de Control identificados que aseguren que dichos PCC están bajo control.

Este principio impone la especificación de los límites críticos para cada medida preventiva. Estos límites críticos son los niveles o tolerancias prescritas que no deben superarse para asegurar que el PCC está efectivamente controlado.

Si cualquiera de los parámetros referentes a los puntos de control está fuera del límite crítico, el proceso estará fuera de control. Por otra parte, las medidas preventivas están asociadas a esos límites críticos que funcionan como frontera de seguridad.

En ciertos casos, puede establecerse más de un límite crítico para una determinada fase. Para definir el límite y estado para un producto o proceso, suelen utilizarse la medición de la temperatura y tiempo, nivel de humedad, pH, actividad acuosa, cloro disponible, especificaciones microbiológicas y otras, así como parámetros organolépticos como aspecto, aroma, color, sabor y textura.



4 Principio: Establecer un sistema de vigilancia de los PCC



Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los PCC mediante ensayos u observaciones programadas.

El monitoreo o vigilancia es la medición u observación programada de un PCC en relación con sus límites críticos. Los procedimientos de vigilancia deberán ser capaces de detectar una pérdida de control en el PCC. Sin embargo, lo ideal es que la vigilancia proporcione esta información a tiempo para que se adopten medidas correctivas con el objeto de recuperar el control del proceso antes de que sea necesario rechazar el producto.

La información obtenida a través de la vigilancia o monitoreo debe ser evaluada por un persona responsable, debidamente entrenada y con la facultad de decisión suficiente para aplicar medidas correctivas en caso necesario. El responsable de la vigilancia debe conocer la técnica de monitoreo de cada medida preventiva, entender la importancia del monitoreo, completar las planillas de registro y firmarlas.

En el caso que la vigilancia no sea continua, su frecuencia deberá ser programada de modo de garantizar que el PCC esté bajo control y disminuir al mínimo el factor riesgo.

En todos los casos, deben existir planes de monitoreo que contengan frecuencias y métodos de observación. La mayoría de los procedimientos de vigilancia de los PCC, deben efectuarse con rapidez, porque se refieren a procesos continuos y no hay tiempo para realizar análisis prolongados. Frecuentemente se prefieren mediciones físicas y químicas más que ensayos microbiológicos, ya que se realizan más rápido y por lo general, son indicadores del estado microbiológico del producto.

En este principio es recomendable, que la o las personas que realicen la vigilancia, junto con el encargado del examen, firmen todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC. Asimismo, estos registros y documentos se utilizan para el cumplimiento del Principio 6 y 7 que se refieren a la Verificación y Establecimiento de Registros y Documentos, respectivamente.

5 Principio: Establecer las acciones correctoras



Establecer las medidas correctivas que habrán de adoptarse cuando la vigilancia o el monitoreo indiquen que un determinado PCC no está bajo control o que existe una desviación de un límite crítico establecido.

Con el fin de corregir las desviaciones que pueden producirse deben formularse planes de medidas correctivas específicas para cada PCC del programa HACCP. Estas medidas deben asegurar que el PCC está bajo control e incluye tomar medidas en relación con el destino que habrá de darse al producto afectado. Los procedimientos relativos a las desviaciones y al destino de los productos deben ser documentados en los registros del HACCP.

Es importante, aplicar medidas correctivas cuando los resultados de la vigilancia estén indicando una tendencia hacia la pérdida de control en un PCC y deben ser encaminadas a restablecer el control del proceso antes que la desviación dé lugar a una pérdida de la inocuidad. Las medidas correctivas deben estar claramente definidas antes de ser llevadas a cabo y la responsabilidad de aplicarlas debe recaer en un responsable previamente determinado y éste debe conocer el proceso, las medidas correctivas que deberá tomar y comprender acabadamente el Sistema HACCP.

Cuando indefectiblemente se produce una desviación de los límites críticos establecidos, los planes de medidas correctivas deben responder objetivamente a:

- Tener definido con antelación cual será el destino del producto rechazado
- Corregir la causa del rechazo para tener nuevamente bajo control el PCC
- Llevar el registro de medidas correctivas que se han tomado ante una desviación del PCC.

El uso de planillas u hojas de control en las que se identifiquen los PCC y las medidas correctivas que deben tomarse al momento de una desviación es lo que permitirá tener la documentación adecuada cuando sea necesario volver a utilizarlas. Asimismo es recomendable archivar, por el plazo que se considere adecuado, la documentación como parte de los registros dispuestos en el Principio 7.

6 Principio: Establecer un sistema de verificación

Establecer procedimientos de verificación, incluidos ensayos y procedimientos complementarios, para comprobar que el sistema HACCP está trabajando adecuadamente.

Se deben establecer procedimientos que permitan verificar que el Programa HACCP funciona correctamente. Para lo cual se pueden utilizar métodos, procedimientos y ensayos de vigilancia y comprobación, incluidos el muestreo aleatorio y el análisis. La frecuencia de la verificación debe ser suficiente para validar el Programa HACCP.

Como actividades de verificación se pueden mencionar:

- Examen del HACCP (sistema y responsabilidades) y de sus registros
- Examen de desviaciones y del destino del producto.
- Operaciones para determinar si los PCC están bajo control.
- Validación de los límites críticos establecidos.



7 Principio: Crear un sistema de documentación



Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados a estos principios y a su aplicación. Esto significa establecer un sistema de registros que documentan el HACCP.

Para aplicar el Programa HACCP es fundamental contar con un sistema de registro eficiente y preciso. Esto incluye documentación sobre los procedimientos del HACCP en todas sus fases, que deben reunirse en un manual.

Así, pueden llevarse registros de:

- Responsabilidades del equipo HACCP
- Modificaciones introducidas al Programa HACCP
- Descripción del producto a lo largo del procesamiento
- Uso del producto
- Diagrama de flujo con PCC indicados
- Peligros y medidas preventivas para cada PCC
- Límites críticos y desviaciones
- Acciones correctivas



De lo descrito hasta este punto se deduce que la única clave para el buen funcionamiento de un sistema HACCP es el personal. La concienciación de cada uno de los empleados en la línea de producción, así como de las personas responsables del mantenimiento, la provisión de insumos y el despacho de productos es un elemento indispensable.

Cada involucrado debe tener pleno conocimiento de la importancia que tiene su rol en la producción y en la prevención. También, es importante que toda la cadena agroalimentaria esté tenga conciencia con el objeto de producir eficientemente un alimento inocuo, sin tener que reparar errores en cada una de las etapas.

En cuanto a los beneficios de la implementación de un sistema HACCP, en primer lugar se asegura la obtención de alimentos inocuos con la consecuente reducción de costos por menores reclamos por daño de parte de los consumidores. En segundo lugar y desde el punto de vista comercial, tener este sistema implementado puede representar una herramienta de marketing que mejore el posicionamiento de la empresa en el mercado. Por último, se logra optimizar el funcionamiento de condiciones de brindar respuestas oportunas a los cambios en las necesidades de los consumidores. De esta manera, se logra acceder a un ciclo de mejora continua que ubica a la empresa en una posición de privilegio respecto a sus competidoras.

Fuente: <http://www.haccpalliance.org>



Guayaquil: Av. Francisco de Orellana, Edificio World Trade Center, Torre A. Piso 13. PBX: 593 4 2597980.
Quito: Av. Amazonas y Roca, Edificio Amazonas. Piso 5. PBX: 593 2 2993200.

www.proecuador.gob.ec



Anexo 2: DIRECTIVA 2000/13/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de marzo de 2000

6.5.2000

ES

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

L 109/29

DIRECTIVA 2000/13/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de marzo de 2000

relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 95,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social (1),

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 251 del Tratado (2),

Considerando lo siguiente:

- (1) La Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (3), ha sido modificada en diversas ocasiones y de forma sustancial (4); conviene, en aras de una mayor claridad y racionalidad, proceder a la codificación de dicha Directiva.
- (2) Las diferencias entre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros relativas al etiquetado de los productos alimenticios son susceptibles de dificultar la libre circulación de dichos productos y pueden crear condiciones de competencia desiguales.
- (3) Se hace necesario, por consiguiente, aproximar dichas legislaciones con el fin de contribuir al funcionamiento del mercado interior.
- (4) El objeto de la presente Directiva debe ser el de adoptar las normas comunitarias, de carácter general y horizontal, aplicables al conjunto de los productos alimenticios que están en el mercado.
- (5) Por el contrario, las normas de carácter específico y vertical, referidas solamente a ciertos productos alimenticios determinados, deben adoptarse en el marco de las disposiciones que regulan dichos productos.
- (6) Cualquier regulación relativa al etiquetado de los productos alimenticios debe fundarse, ante todo, en el imperativo de la información y la protección de los consumidores.
- (7) Este imperativo supone que los Estados miembros, dentro del respeto de las normas del Tratado, podrán

- (8) Un etiquetado detallado relativo a la naturaleza exacta y las características del producto, que permite al consumidor realizar su elección con conocimiento de causa, es el más apropiado en la medida en que crea menos obstáculos a la libertad del intercambio.
- (9) Es necesario, por tanto, establecer la lista de las menciones que deberán figurar en principio en el etiquetado de todos los productos alimenticios.
- (10) No obstante lo anterior, el carácter horizontal de la presente Directiva, no ha permitido en una primera fase, incluir entre las menciones obligatorias a todas aquellas que deben añadirse a la lista aplicable en principio al conjunto de los productos alimenticios pero es conveniente, en una fase posterior, dictar disposiciones comunitarias encaminadas a completar las normas actualmente establecidas.
- (11) Además, si, en ausencia de normas comunitarias de carácter específico, los Estados miembros deben conservar la facultad de prever ciertas disposiciones nacionales que vengan a añadirse a las disposiciones generales de la presente Directiva, es importante no obstante someter dichas disposiciones a un procedimiento comunitario.
- (12) El mencionado procedimiento comunitario debe adoptar la forma de una decisión comunitaria cuando un Estado miembro desee adoptar nueva legislación.
- (13) Es conveniente, además, prever la posibilidad de que el legislador comunitario, en casos excepcionales, establezca excepciones a ciertas obligaciones fijadas con carácter general.
- (14) Las normas de etiquetado deben implicar igualmente prohibición de inducir a error al comprador o de atribuir virtudes medicinales a los productos alimenticios; para ser eficaz, esta prohibición debe extenderse a la presentación y la publicidad de los productos alimenticios.
- (15) A fin de facilitar los intercambios entre los Estados miembros, puede preverse que en la fase anterior a la venta al consumidor final, solamente las informaciones sobre los elementos esenciales figuren en el embalaje exterior y que algunas menciones obligatorias que deban acompañar a un producto alimenticio previamente embalado, figuren únicamente en los documentos
- (16) Los Estados miembros deben conservar la facultad, teniendo en cuenta las condiciones locales y las circunstancias prácticas, de fijar las modalidades de etiquetado de los productos alimenticios que se venden a granel; no obstante, debe quedar asegurada en tal caso la información del consumidor.

(1) DO C 258 de 10.9.1999, p. 12.

(2) Dictamen del Parlamento Europeo de 18 de enero de 2000 (aún no publicado en el Diario Oficial) y Decisión del Consejo de 13 de marzo de 2000.

(3) DO L 33 de 8.2.1979, p. 1; Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 97/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 43 de 14.2.1997, p. 21).

(4) Véase la parte B del anexo IV.

- (17) Con el fin de simplificar y acelerar el procedimiento, es conveniente confiar a la Comisión la adopción de medidas de aplicación de carácter técnico.
- (18) Procede aprobar las medidas necesarias para la ejecución de la presente Directiva de conformidad con la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión (7).
- (19) La presente Directiva no deberá afectar a las obligaciones de los Estados miembros respecto de los plazos de transposición de las Directivas mencionadas en la parte B del anexo IV.

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

1. La presente Directiva se refiere al etiquetado de los productos alimenticios destinados a ser entregados, sin ulterior transformación, al consumidor final así como a ciertos aspectos relativos a su presentación y a la publicidad que se hace de ellos.
2. La presente Directiva se aplicará también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominados en lo sucesivo «colectividades».
3. A los efectos de la presente Directiva, se entenderá por:
 - a) «etiquetado»: las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio;
 - b) «producto alimenticio envasado»: la unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un producto alimenticio y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

Artículo 2

1. El etiquetado y las modalidades según las cuales se realice no deberán:
 - a) ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente:
 - i) sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia, y modo de fabricación o de obtención,
 - ii) atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea,
 - iii) sugiriéndole que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos, similares posean estas mismas características;

- b) sin perjuicio de las disposiciones comunitarias aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial, atribuir a un producto alimenticio propiedades de prevención, tratamiento y curación de una enfermedad humana, ni mencionar dichas propiedades.

2. El Consejo, de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 95 del Tratado, establecerá una lista no exhaustiva de las declaraciones, en el sentido del apartado 1, cuyo uso deba prohibirse o limitarse en todo caso.

3. Las prohibiciones o limitaciones previstas en los apartados 1 y 2 se aplicarán igualmente:

- a) a la presentación de los productos alimenticios y, en especial, a la forma o el aspecto que se les dé a éstos o a su envase, al material usado para éste, a la forma en que estén dispuestos así como al entorno en el que estén expuestos;
- b) a la publicidad.

Artículo 3

1. El etiquetado de los productos alimenticios implicará solamente, en las condiciones, y salvo las excepciones previstas en los artículos 4 a 17, las indicaciones obligatorias siguientes:

- 1) la denominación de venta del producto,
- 2) la lista de ingredientes,
- 3) la cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes de conformidad con las disposiciones del artículo 7,
- 4) para los productos alimenticios preembalados, la cantidad neta,
- 5) la fecha de duración mínima o, en el caso de productos alimenticios muy perecederos por razones microbiológicas, la fecha de caducidad,
- 6) las condiciones especiales de conservación y de utilización,
- 7) el nombre o la razón social y la dirección del fabricante o del embalador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad.

No obstante, los Estados miembros quedan autorizados, en lo que respecta a la mantequilla producida en su territorio, a exigir solamente la indicación del fabricante, del embalador o del vendedor.

Sin perjuicio de la información prevista en el artículo 24, los Estados miembros comunicarán a la Comisión y a los demás Estados miembros cualquier media que adopten en virtud del párrafo segundo,

- 8) el lugar de origen o de procedencia en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o la procedencia real del producto alimenticio,
- 9) un modo de empleo en el caso de que, de no haberlo, no se pueda hacer un uso adecuado del producto alimenticio,
- 10) para las bebidas que tengan un grado alcohólico en volumen superior al 1,2 % se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido.

(7) DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

2. Como excepción al apartado 1, los Estados miembros podrán mantener, en lo que se refiere a su producción nacional, las disposiciones nacionales que obligan a indicar el establecimiento de fabricación o de envasado.

3. Las disposiciones del presente artículo no obstarán a las más precisas o más amplias en materia de metrología.

Artículo 4

1. Las disposiciones comunitarias aplicables a ciertos productos alimenticios determinados y no a los productos alimenticios en general podrán establecer excepciones, a título excepcional y sin menoscabo de la información al comprador, a las obligaciones previstas en los puntos 2) y 5) del apartado 1 del artículo 3.

2. Las disposiciones comunitarias aplicables a ciertos productos alimenticios determinados y no a los productos alimenticios en general podrán establecer otras indicaciones obligatorias además de las enumeradas en el artículo 3.

En su ausencia, los Estados miembros podrán establecer tales indicaciones conforme al procedimiento previsto en el artículo 19.

3. Las disposiciones comunitarias contempladas en los apartados 1 y 2 se adoptarán de conformidad con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20.

Artículo 5

1. La denominación de venta de un producto alimenticio será la denominación prevista para este producto en las disposiciones comunitarias que le sean aplicables.

a) A falta de disposiciones comunitarias, la denominación de venta será la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en el Estado miembro en el que tenga lugar la venta al consumidor final o a las colectividades.

En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en el Estado miembro en el que se efectúe la venta al consumidor final o a las colectividades, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

b) Se admitirá también la utilización en el Estado miembro de comercialización de la denominación de venta con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el Estado miembro de producción.

Sin embargo, cuando la aplicación de las disposiciones de la presente Directiva, en particular las previstas en el artículo 3, no sean suficientes para permitir a los consumidores del Estado miembro de comercialización conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirlo, la denominación de venta deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.

c) En casos excepcionales, la denominación de venta del Estado miembro de producción no se utilizará en el Estado miembro de comercialización cuando el producto que

designa se diferencie, desde el punto de vista de su composición o de su fabricación, del producto conocido bajo esta denominación hasta el punto de que las disposiciones de la letra b) no basten para garantizar una información correcta a los consumidores en el Estado miembro de comercialización.

2. No se podrá sustituir la denominación de venta por una marca de fábrica o comercial o una denominación de fantasía.

3. La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en el que se encuentre el producto alimenticio o del tratamiento específico que haya experimentado (por ejemplo: en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado), en el caso en que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.

Todos los productos alimenticios que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán llevar una de las menciones siguientes:

- en lengua española:
«irradiado» o «tratado con radiación ionizante»,
- en lengua danesa:
«bestrålet/...» o «strålekonserveret» o «behandlet med ioniserende stråling» o «konserveret med ioniserende stråling»,
- en lengua alemana:
«bestrahlt» o «mit ionisierenden Strahlen behandelt»,
- en lengua griega:
«επεξεργασμένο με ιονίζουσα ακτινοβολία» ο «ακτινοβολημένο»,
- en lengua inglesa:
«irradiated» o «treated with ionising radiation»,
- en lengua francesa:
«traité par rayonnements ionisants» o «traité par ionisation»,
- en lengua italiana:
«irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti»,
- en lengua neerlandesa:
«doorstraald» o «door bestraling behandeld» o «met ioniserende stralen behandeld»,
- en lengua portuguesa:
«irradiado» o «tratado por irradiação» o «tratado por radiação ionizante»,
- en lengua finesa:
«säteilytetty» o «käsitelty ionisoivalla säteilyllä»,
- en lengua sueca:
«bestrålad» o «behandlad med joniserande strålning».

Artículo 6

1. La lista de los ingredientes se mencionará conforme al presente artículo y a los anexos I, II y III.

2. No se requerirá indicar los ingredientes en el caso:

- a) — de las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sujetas a cualquier otro tratamiento similar,

- de las aguas gasificadas, en cuya denominación aparezca esta última característica,
 - de los vinagres de fermentación si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente;
- b) — de los quesos,
— de la mantequilla,
— de la leche y nata fermentadas,
- siempre que no se les hayan añadido más ingredientes que productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación o que la sal necesaria para la fabricación de los quesos que no son frescos o fundidos;
- c) los productos que contengan un solo ingrediente,
- siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente, o
 - siempre que la denominación de venta permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.
3. En lo que se refiere a las bebidas con una graduación de 1,2 % de alcohol, en volumen, el Consejo, a propuesta de la Comisión y antes del 22 de diciembre de 1982, determinará las normas de etiquetado de los ingredientes.
4. a) Se entiende por ingrediente cualquier sustancia, incluidos los aditivos, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto acabado eventualmente en una forma modificada.
- b) Cuando un ingrediente de un producto alimenticio haya sido elaborado a partir de varios ingredientes, se considerará a estos últimos como ingredientes de dicho producto.
- c) No obstante, no se considerarán ingredientes:
- i) los componentes de un ingrediente que, durante el proceso de fabricación, hubieran sido separados provisionalmente para ser reincorporados a continuación en una cantidad que no sobrepase el contenido inicial;
 - ii) los aditivos:
 - cuya presencia en un producto alimenticio se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes de dicho producto y siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado,
 - que se utilicen como auxiliares tecnológicos;
 - iii) las sustancias utilizadas en las dosis estrictamente necesarias como disolventes o soportes para los aditivos y aromas.
- d) Según el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20, podrá decidirse en ciertos casos si se cumplen las condiciones previstas en los incisos ii) y iii) de la letra c).
5. La lista de ingredientes estará constituida por la enumeración de todos los ingredientes del producto alimenticio en orden decreciente de peso en el momento de su preparación. Irá precedida de una mención apropiada que incluya la palabra «ingredientes».
- No obstante:
- el agua añadida y los ingredientes volátiles se indicarán en la lista en función de su peso en el producto acabado; la cantidad de agua añadida como ingrediente en un producto alimenticio se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados. Esta cantidad podrá no tomarse en consideración si, en peso, no excede del 5 % del producto acabado,
 - los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada que se reconstituyan durante la fabricación podrán indicarse en la lista en función de su peso antes de la concentración o deshidratación,
 - cuando se trate de alimentos concentrados o deshidratados a los cuales debe añadirse agua, la enumeración podrá hacerse según el orden de las proporciones en el producto reconstituido con tal que la lista de los ingredientes vaya acompañada de una mención tal como «ingredientes del producto reconstituido» o «ingredientes del producto listo para el consumo»,
 - en el caso de mezclas de frutas o de hortalizas en que ninguna predomine, en peso, de una manera significativa, podrán enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de una mención tal como «en proporción variables»,
 - en el caso de mezclas de especias y plantas aromáticas en que ninguna predomine, en peso, de una manera significativa, podrán enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de una mención tal como «en proporción variable».
6. Los ingredientes se designarán por su nombre específico, conforme; en su caso, a las normas previstas en el artículo 5.
- No obstante:
- los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el anexo I y que sean componentes de otro producto alimenticio podrán designarse sólo con el nombre de dicha categoría;
- podrán disponerse modificaciones de la lista de categorías que figura en el anexo I de conformidad con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20;
- sin embargo, la designación «almidón» que figura en el anexo I deberá completarse siempre con la indicación de su origen vegetal específico, cuando dicho ingrediente pueda contener gluten,
- los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el anexo II se designarán obligatoriamente con el nombre de dicha categoría, seguido de su nombre específico o de su número CE; cuando se trate de un ingrediente perteneciente a varias categorías, se indicará la que corresponda a su función principal en el producto alimenticio de que se trate;
- las modificaciones que hayan de introducirse en el citado anexo en función de la evolución de los conocimientos científicos y técnicos se adoptarán según el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20;
- sin embargo, la designación «almidón modificado» que figura en el anexo II deberá completarse siempre con la indicación de su origen vegetal específico, cuando dicho ingrediente pueda contener gluten,

— los aromas se designarán de conformidad con el anexo III,
— las disposiciones comunitarias específicas por las que se rija la mención del tratamiento de un ingrediente por radiación ionizante se adoptarán posteriormente con arreglo al artículo 95 del Tratado.

7. Las normas comunitarias y, en su ausencia, las disposiciones nacionales podrán establecer para ciertos productos alimenticios que la mención de uno o más ingredientes determinados debe acompañar a la denominación de venta.

El procedimiento previsto en el artículo 19 se aplicará a las eventuales disposiciones nacionales.

Las disposiciones comunitarias contempladas en el presente apartado se adoptarán de conformidad con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20.

8. En el caso a que se refiere la letra b) del apartado 4, un ingrediente compuesto podrá figurar en la lista de los ingredientes bajo su denominación en la medida en que ésta esté prevista por la regulación o consagrada por el uso, en función de su peso global, a condición de que vaya seguida inmediatamente por la enumeración de sus propios ingredientes.

No obstante, dicha enumeración no será obligatoria:

a) cuando el ingrediente compuesto intervenga en menos de un 25 % en el producto acabado; no obstante, esta disposición no se aplicará a los aditivos sin perjuicio de la letra c) del apartado 4;

b) cuando el ingrediente compuesto sea un producto para el que la regulación comunitaria no exija la lista de ingredientes.

9. Como excepción al apartado 5, no se requerirá mencionar el agua:

a) cuando el agua se utilice, en el proceso de fabricación, solamente para reconstituir a su estado de origen un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada;

b) en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume.

Artículo 7

1. La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizada en la fabricación o preparación de un producto alimenticio se mencionará de conformidad con el presente artículo.

2. Será obligatoria la mención a la que se refiere el apartado 1:

a) cuando el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figure en la denominación de venta o el consumidor la asocie en general con la denominación de venta; o

b) cuando en el etiquetado se destaque el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate por medio de palabras, imágenes o representación gráfica; o

c) cuando el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate sea esencial para definir un producto alimenticio y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto; o

d) en los casos determinados según el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20.

3. No se aplicará el apartado 2:

a) a un ingrediente o a una categoría de ingredientes:

— cuyo peso neto escurrido se indique de conformidad con el apartado 4 del artículo 8,

— cuya cantidad deba figurar en el etiquetado en virtud de las disposiciones comunitarias,

— que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización,

— que, aún cuando figure en la denominación de venta, no pueda determinar la elección del consumidor del Estado miembro de comercialización siempre que la variación de la cantidad no sea esencial para caracterizar al producto alimenticio o no sea suficiente para distinguir el producto de otros productos similares. En caso de duda sobre el cumplimiento de las condiciones previstas en el presente guión, se decidirá según el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20;

b) cuando haya disposiciones comunitarias específicas que determinen de manera precisa la cantidad del ingrediente o de la categoría de ingredientes, sin prever la indicación de los mismos en el etiquetado;

c) en los casos contemplados en los guiones cuarto y quinto del apartado 5 del artículo 6;

d) en los casos determinados según el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20.

4. La cantidad mencionada, expresada en porcentaje, corresponderá a la cantidad del o de los ingredientes en el momento de su utilización. Sin embargo, podrán arbitrarse disposiciones comunitarias que prevean excepciones a este principio para determinados productos alimenticios. Estas disposiciones se adoptarán de conformidad con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20.

5. La mención contemplada en el apartado 1 figurará en la denominación de venta del producto alimenticio, o indicada junto a dicha denominación, o en la lista de ingredientes en relación con el ingrediente o la categoría de ingredientes en cuestión.

6. El presente artículo se aplicará sin perjuicio de la reglamentación comunitaria del etiquetado referente al valor nutritivo de los productos alimenticios.

Artículo 8

1. La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

— en unidades de volumen en el caso de los productos líquidos,

— en unidades de peso en el caso de los demás productos, utilizando, según proceda, el litro, el centilitro, el mililitro, o bien el kilogramo o el gramo.

Las disposiciones comunitarias y, en su defecto, las disposiciones nacionales aplicables a ciertos productos alimenticios determinados podrán establecer excepciones a esta norma.

El procedimiento previsto en el artículo 19 se aplicará a las eventuales disposiciones nacionales.

2. a) Cuando esté prevista por las disposiciones comunitarias y, en su ausencia, por las nacionales, la indicación de un cierto tipo de cantidad (por ejemplo: cantidad nominal, cantidad mínima o cantidad media), esta cantidad será, a efectos de la presente Directiva, la cantidad neta.

Sin perjuicio de la información prevista en el artículo 24, los Estados miembros comunicarán a la Comisión y a los demás Estados miembros cualquier medida que adopten en virtud del presente punto.

- b) Las disposiciones comunitarias y, en su defecto, las disposiciones nacionales podrán establecer otras indicaciones de cantidad para ciertos productos alimenticios determinados que estén clasificados en categorías por cantidad.

El procedimiento previsto en el artículo 19 se aplicará a las disposiciones nacionales, cuando éstas existan.

- c) Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases. No obstante, estas indicaciones no serán obligatorias cuando el número total de envases individuales pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior y cuando pueda verse claramente desde el exterior por lo menos una indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual.

- d) Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que no se consideren unidades de venta, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales. Las disposiciones comunitarias y, en su defecto, las disposiciones nacionales podrán, no prever, para ciertos productos alimenticios, que se indique el número total de envases individuales.

Sin perjuicio de la información prevista en el artículo 24, los Estados miembros comunicarán a la Comisión y a los demás Estados miembros cualquier medida que adopten en virtud de lo dispuesto en el presente punto.

3. En el caso de los productos alimenticios que se vendan normalmente por unidades, los Estados miembros podrán no exigir con carácter obligatorio la indicación de la cantidad neta, siempre que el número de unidades pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior o, de no ser así, que venga indicado en la etiqueta.

Sin perjuicio de la información prevista en el artículo 24, los Estados miembros comunicarán a la Comisión y a los demás Estados miembros cualquier medida que adopten en virtud del presente apartado.

4. Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, en el etiquetado se indicará también el peso neto escurrido de dicho producto alimenticio.

A efectos del presente apartado, «por líquido de cobertura» se entenderán los productos mencionados a continuación, en su caso mezclados entre ellos y también cuando se presenten en estado congelado o ultracongelado, siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulte determinante para la compra: agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones

acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias o materias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el caso de frutas y hortalizas.

Esta enumeración podrá completarse de acuerdo con el pimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20.

Los métodos de control del peso neto escurrido se determinarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20.

5. No será obligatorio indicar la cantidad neta para los productos alimenticios:

- a) que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y que se vendan por unidades o se pesen ante el comprador;
- b) cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos o 5 mililitros; no obstante, esta disposición no se aplicará en el caso de las especias y plantas aromáticas.

Las disposiciones comunitarias y, en su defecto, las disposiciones nacionales aplicables a ciertos productos alimenticios determinados podrán establecer, a título excepcional y sin menoscabo de la información del comprador umbrales superiores a los 5 gramos o 5 mililitros.

Sin perjuicio de la información prevista en el artículo 24, los Estados miembros comunicarán a la Comisión y a los demás Estados miembros cualquier medida que adopten en virtud del presente apartado.

6. Las disposiciones comunitarias contempladas en el párrafo segundo del apartado 1, en las letras b) y d) del apartado 2 y en el párrafo segundo del apartado 5 se adoptarán de conformidad con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20.

Artículo 9

1. La fecha de duración mínima de un producto alimenticio es la fecha hasta la cual dicho producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas siempre que el producto se guarde en condiciones de conservación adecuadas.

Será indicada conforme a los apartados 2 a 5.

2. Se comunicará precedida de las palabras:

- «consumir preferentemente antes del ...» cuando la fecha incluya la indicación del día,
- «consumir preferentemente antes de finales de ...» en los demás casos.

3. Las indicaciones previstas en el apartado 2 irán acompañadas:

- bien de la fecha misma,
- bien de la indicación del lugar que figura en la etiqueta.

Si fuere preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

4. La fecha estará compuesta por la indicación, clara y en orden, del día, el mes y el año.

No obstante, en el caso de los productos alimenticios:

- cuya duración sea inferior a tres meses bastará indicar el día y el mes,

- cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará indicar el mes y el año,
- cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará indicar el año.

El modo de indicación de la fecha se precisará según el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20.

5. Sin perjuicio de las disposiciones comunitarias que impongan otras indicaciones de fecha, no se requerirá indicar la fecha de duración en el caso:

- de las frutas y hortalizas frescas incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar. Esta excepción no se aplicará a las semillas germinantes y a productos similares como los brotes de leguminosas,
- de los vinos, vinos generosos, vinos espumosos, vinos aromatizados y de productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como de las bebidas de los códigos NC 2206 00 91, 2206 00 93 y 2206 00 99 y elaboradas a base de uva o de mosto de uva,
- de las bebidas con una graduación de un 10 % o más en volumen de alcohol,
- de las bebidas refrescantes sin alcohol, zumos de frutas, néctares de frutas y bebidas alcohólicas en recipientes individuales de más de 5 litros, destinados a distribuirse a las colectividades,
- de los productos de panadería o repostería que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación,
- de los vinagres,
- de la sal de cocina,
- de los azúcares en estado sólido,
- los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados,
- de las gomas de mascar y de productos similares de mascar,
- de las porciones individuales de helados alimenticios.

Artículo 10

1. En el caso de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana, después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad.

2. La fecha deberá ir precedida por las palabras:

- en lengua española: «fecha de caducidad»,
- en lengua danesa: «sidste anvendelsesdato»,
- en lengua alemana: «verbrauchen bis»,
- en lengua griega: «ανάλωση μέχρι»,
- en lengua inglesa: «use by»,
- en lengua francesa: «à consommer jusqu'au»,
- en lengua italiana: «da consumarsi entro»,
- en lengua neerlandesa: «te gebruiken tot»,
- en lengua portuguesa: «a consumir até»,
- en lengua finesa: «viimeinen käyttöajankohta»,

- en lengua sueca: «sista förbrukningsdag».

Dichos términos deberán ir seguidos:

- o de la misma fecha,
- o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.

Dichas informaciones se completarán con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse.

3. La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.

4. De acuerdo con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20, en determinados casos se podrá decidir si se cumplen las condiciones previstas en el apartado 1.

Artículo 11

1. El modo de empleo de un producto alimenticio deberá indicarse de forma que permita un uso apropiado de dicho producto.

2. Las disposiciones comunitarias y, en su defecto, las disposiciones nacionales podrán determinar para ciertos productos alimenticios las modalidades según las cuales deberá indicarse el modo de empleo.

El procedimiento previsto en el artículo 19 se aplicará a las eventuales disposiciones nacionales.

Las disposiciones comunitarias contempladas en el presente apartado se adoptarán de conformidad con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20.

Artículo 12

Las modalidades de especificación del grado alcohólico volumétrico se determinarán, en lo que respecta a los productos correspondientes a las partidas arancelarias n^{os} 22.04 y 22.05, en las disposiciones comunitarias específicas que les sean aplicables.

Para las demás bebidas que tengan un grado alcohólico en volumen superior al 1,2 %, se establecerán según el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20.

Artículo 13

- a) Cuando los productos alimenticios se presentan envasados, las indicaciones previstas en el artículo 3 y en el apartado 2 del artículo 4, figurarán en el embalaje previo o en una etiqueta unida a éste.
- b) No obstante lo dispuesto en la letra a) y sin perjuicio de las disposiciones comunitarias relativas a las cantidades nominales, cuando los productos alimenticios envasados:
 - estén destinados al consumidor final, pero comercializados en una fase anterior a la venta al mismo y cuando esta fase no se trate de la venta a una colectividad,
 - estén destinados a ser entregados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados en ellas,

las menciones previstas en el artículo 3 y en el apartado 2 del artículo 4 podrán figurar, solamente, en los documentos comerciales que se refieran a dichos productos cuando se garantice que dichos documentos, con todas las menciones de etiquetado, o acompañan a los productos alimenticios a que se refieren, o se han enviado antes de la entrega o al mismo tiempo que ésta.

- c) En los casos contemplados en la letra b), las menciones previstas en los puntos 1), 5) y 7) del apartado 1 del artículo 3 así como, en su caso, la mención prevista en el artículo 10, figurarán también en el embalaje exterior en que se presentan los productos alimenticios en el momento de la comercialización.
2. Las indicaciones previstas en el artículo 3 y en el apartado 2 del artículo 4 deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles.

No deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

3. Las indicaciones enumeradas en los puntos 1), 4), 5) y 10) del apartado 1 del artículo 3, figurarán en el mismo campo visual.

Esta obligación podrá ampliarse a las indicaciones previstas en el apartado 2 del artículo 4.

4. En el caso de las botellas de vidrio destinadas a ser utilizadas de nuevo que estén marcadas de manera indeleble y que, por ello, no lleven etiqueta ni faja ni collarín, así como de los embalajes o recipientes cuya cara más grande tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados, sólo deberá indicarse las menciones enumeradas en los puntos 1), 4) y 5) del apartado 1 del artículo 3.

No se aplicará en este caso el apartado 3.

5. Irlanda, los Países Bajos y el Reino Unido podrán establecer excepciones al apartado 1 del artículo 3 y al apartado 3 del presente artículo para la leche y los productos lácteos envasados en botellas de vidrio destinadas a ser utilizadas de nuevo.

Comunicarán a la Comisión cualquier medida adoptada en virtud del primer párrafo.

Artículo 14

Los Estados miembros establecerán las reglas detalladas según las cuales se mencionarán las indicaciones previstas en el artículo 3 y en el apartado 2 del artículo 4 en los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades o en los productos alimenticios envasados en los lugares de venta a petición del comprador o preenvasados para su venta inmediata.

Siempre que quede asegurada la información del comprador podrán no atribuir carácter obligatorio a dichas indicaciones o a algunas de ellas.

Artículo 15

La presente Directiva no afectará a las disposiciones de las legislaciones nacionales que, en defecto de disposiciones comunitarias, regulen de manera menos rigurosa el etiquetado de

algunos productos alimenticios presentados en envases de fantasía tales como figurillas o artículos de recuerdo.

Artículo 16

1. Los Estados miembros procurarán prohibir en su territorio el comercio de productos alimenticios para los cuales no figuren las menciones previstas en el artículo 3 y en el apartado 2 del artículo 4 en una lengua que el consumidor comprenda fácilmente, salvo si la información al consumidor estuviera efectivamente garantizada por medio de otras medidas, que se establecerán de conformidad con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20, para una o varias menciones de etiquetado.

2. El Estado miembro de comercialización del producto podrá, respetando siempre las normas del Tratado, disponer en su territorio que estas menciones de etiquetado figuren al menos en una o varias lenguas que el Estado determinará entre las lenguas oficiales de la Comunidad.

3. Los apartados 1 y 2 no excluyen la posibilidad de que las menciones de etiquetado figuren en varias lenguas.

Artículo 17

Los Estados miembros se abstendrán de precisar, aparte de lo previsto en los artículos 3 a 13, el modo en que deberán proporcionarse las indicaciones prescritas en el artículo 3 y en el apartado 2 del artículo 4.

Artículo 18

1. Los Estados miembros no podrán prohibir el comercio de los productos alimenticios que se ajusten a la presente Directiva mediante la aplicación de disposiciones nacionales no armonizadas que regulen el etiquetado y la presentación de ciertos productos alimenticios o de los productos alimenticios en general.

2. El apartado 1 no será aplicable a las disposiciones nacionales no armonizadas justificadas por razones de:

- protección de la salud pública,
- represión del fraude, a condición de que dichas disposiciones no puedan obstaculizar la aplicación de las definiciones y normas previstas por la presente Directiva,
- protección de la propiedad industrial y comercial, indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y de represión de la competencia desleal.

Artículo 19

En el caso de que se haga referencia al presente artículo se aplicará el procedimiento siguiente cuando un Estado miembro considere necesario adoptar una nueva legislación.

Comunicará a la Comisión y a los demás Estados miembros las medidas proyectadas precisando los motivos que las justifiquen. La Comisión consultará a los Estados miembros en el seno del Comité permanente de productos alimenticios creado por la Decisión 69/414/CEE del Consejo (*), cuando juzgue útil esta consulta o cuando así lo solicite un Estado miembro.

El Estado miembro sólo podrá adoptar las medidas proyectadas tres meses después de dicha comunicación y siempre que no haya recibido una opinión contraria de la Comisión.

(*) DO L 291 de 29.11.1969, p. 9.

En este último caso, y antes de finalizar el plazo mencionado, la Comisión iniciará el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20 para decidir si pueden ponerse en aplicación las medidas proyectadas, sujetas, en su caso, a las modificaciones que sean pertinentes.

Artículo 20

1. La Comisión estará asistida por el Comité permanente de productos alimenticios, denominado en lo sucesivo «el Comité».

2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE, observando lo dispuesto en su artículo 8.

El plazo a que se hace referencia en el apartado 6 del artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

3. El Comité aprobará su reglamento interno.

Artículo 21

Cuando se compruebe que son necesarias medidas transitorias para facilitar la aplicación de la presente Directiva se adoptarán según el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 20.

Artículo 22

La presente Directiva no afectará a las disposiciones comunitarias que ya estén adoptadas el 22 de diciembre de 1978 y relativas al etiquetado y presentación de ciertos productos alimenticios.

Las modificaciones que sean necesarias para adaptar dichas disposiciones a las normas previstas por la presente Directiva, se decidirán siguiendo el procedimiento aplicable a cada una de las disposiciones de que se trate.

Artículo 23

La presente Directiva no se aplicará a los productos destinados a ser exportados fuera de la Comunidad.

Artículo 24

Los Estados miembros comunicarán además a la Comisión el texto de las disposiciones fundamentales de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por la presente Directiva.

Artículo 25

La presente Directiva se aplicará igualmente a los departamentos franceses de Ultramar.

Artículo 26

1. Queda derogada la Directiva 79/112/CEE, tal y como fue modificada por las Directivas que figuran en la parte A del anexo IV, sin perjuicio de las obligaciones de los Estados miembros en cuanto a los plazos de transposición de las Directivas que figuran en la parte B del anexo IV.

2. Las referencias hechas a la Directiva derogada, se entenderán como hechas a la presente Directiva, y se leerán según el cuadro de correspondencias que figura en el anexo V.

Artículo 27

La presente Directiva entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 28

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 20 de marzo de 2000.

Por el Parlamento Europeo

La Presidenta

N. FONTAINE

Por el Consejo

El Presidente

J. GAMA

ANEXO I

CATEGORÍAS DE INGREDIENTES PARA LOS QUE LA INDICACIÓN DE LA CATEGORÍA PUEDE SUSTITUIR A LA DEL NOMBRE ESPECÍFICO

Definición	Designación
Aceites refinados que no sean el aceite de oliva	«Aceites», completada: — bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal», — bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo «hidrogenado» deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados
Grasas refinadas	«Grasa», o «materia grasa», completada: — bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal», — bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo «hidrogenado» deberá acompañar la mención de las grasas hidrogenadas
Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales	«Harina», seguida de la enumeración de las especies de cereales de que proceda, por orden decreciente de peso
Almidón y féculas nativos y féculas modificadas por medios físicos o con enzimas	«Almidón(es)», «fécula(s)»
Cualquier especie de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de pescado	«Pescado»
Cualquier especie de queso cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de queso	«Queso(s)»
Todas las especias cuyo peso no sea superior al 2 % del peso del producto	«Especias» o «Mezcla de especias»
Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2 % del peso del producto	«Planta(s) aromática(s)» o «Mezcla de plantas aromáticas»
Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para los chicles	«Goma base»
Pan rallado de cualquier origen	«Pan rallado»
Todos los tipos de sacarosa	«Azúcar»
Dextrosa anhidra o monohidratada	«Dextrosa»
Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra	«Jarabe de glucosa»
Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas	«Proteínas de leche»
Manteca de cacao de presión «expeller» o refinada	«Manteca de cacao»
Todas las frutas confitadas que no excedan en peso el 10 % del producto	«Frutas confitadas»
Mezclas de hortalizas que no excedan en peso el 10 % del producto	«Hortalizas»
Todos los tipos de vino, según la definición recogida en el Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola (1)	«Vino»

ANEXO II

CATEGORÍAS DE INGREDIENTES QUE DEBEN DESIGNARSE OBLIGATORIAMENTE CON EL NOMBRE DE SU CATEGORÍA SEGUIDO DE SUS NOMBRES ESPECÍFICOS O DEL NÚMERO CE

Colorante	Almidón modificado ⁽¹⁾
Conservante	Edulcorante
Antioxidante	Gasificante
Emulgente	Antiespumante
Espesante	Agente de recubrimiento
Gelificante	Sales fundentes ⁽²⁾
Estabilizador	Agente de tratamiento de la harina
Potenciador del sabor	Endurecedor
Acidulante	Humectante
Corrector de acidez	Agente de carga
Antiaglomerante	Gas propulsor

⁽¹⁾ No se exige indicación del nombre específico o del número CE.

⁽²⁾ Únicamente cuando se trate de quesos fundidos y productos a base de queso fundido.

ANEXO III

DESIGNACIÓN DE LOS AROMAS EN LA LISTA DE INGREDIENTES

1. Los aromas serán designados por el término «aroma(s)» o acompañado por una designación más específica o una descripción del aroma.
2. El término «natural», o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá utilizarse para los aromas cuya parte aromatizante contenga exclusivamente sustancias aromatizantes tal y como se definen en el inciso i) de la letra b) del apartado 2 del artículo 1 de la Directiva 88/388/CEE del Consejo, de 22 de junio de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en el ámbito de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción ⁽¹⁾, y/o preparaciones aromatizantes tal y como se definen en la letra c) del apartado 2 del artículo 1 de dicha Directiva.
3. Si la designación del aroma contiene una referencia a la naturaleza o al origen vegetal o animal de las sustancias utilizadas, el término «natural», o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá autorizarse para los aromas cuya parte aromatizante haya sido aislada mediante procedimientos físicos adecuados, procedimientos enzimáticos o microbiológicos o procedimientos tradicionales de preparación de los productos alimenticios exclusiva o casi exclusivamente a partir de un producto alimenticio o de la fuente de aromas de que se trate.

⁽¹⁾ DO L 184 de 15.7.1988, p. 61; Directiva modificada por la Directiva 91/71/CEE de la Comisión (DO L 42 de 15.2.1991, p. 25).

ANEXO IV

PARTE A

DIRECTIVA DEROGADA CON SUS SUCESIVAS MODIFICACIONES
(contempladas en el artículo 26)

Directiva 79/112/CEE del Consejo (DO L 33 de 8.2.1979, p. 1)

Directiva 85/7/CEE del Consejo (DO L 2 de 3.1.1985, p. 22), únicamente el punto 9 del artículo 1

Directiva 86/197/CEE del Consejo (DO L 144 de 29.5.1986, p. 38)

Directiva 89/395/CEE del Consejo (DO L 186 de 30.6.1989, p. 17)

Directiva 91/72/CEE de la Comisión (DO L 42 de 15.2.1991, p. 27)

Directiva 93/102/CE de la Comisión (DO L 291 de 25.11.1993, p. 14)

Directiva 95/42/CE de la Comisión (DO L 182 de 2.8.1995, p. 20)

Directiva 97/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 43 de 14.2.1997, p. 21)

PARTE B

LISTA DE PLAZOS DE TRANSPOSICIÓN A DERECHO NACIONAL
(contemplados en el artículo 27)

Directiva	Fecha límite de transposición	Admisión al comercio de los productos conformes a la presente Directiva	Prohibición del comercio de los productos no conformes a la presente Directiva
79/112/CEE		22 de diciembre de 1980	22 de diciembre de 1982
85/7/CEE			
86/197/CEE		1 de mayo de 1988	1 de mayo de 1989
89/395/CEE		20 de diciembre de 1990	20 de junio de 1992
91/72/CEE		30 de junio de 1992	1 de enero de 1994
93/102/CE	30 de diciembre de 1994	1 de enero de 1995	30 de junio de 1996
95/42/CE			
97/4/CE		14 de agosto de 1998	14 de febrero de 2000

ANEXO V

CUADRO DE CORRESPONDENCIAS

Directiva 79/112/CEE	Presente Directiva
Artículo 1	Artículo 1
Artículo 2	Artículo 2
Artículo 3, apartado 1, punto 1)	Artículo 3, apartado 1, punto 1)
Artículo 3, apartado 1, punto 2)	Artículo 3, apartado 1, punto 2)
Artículo 3, apartado 1, punto 2 bis)	Artículo 3, apartado 1, punto 3)
Artículo 3, apartado 1, punto 3)	Artículo 3, apartado 1, punto 4)
Artículo 3, apartado 1, punto 4)	Artículo 3, apartado 1, punto 5)
Artículo 3, apartado 1, punto 5)	Artículo 3, apartado 1, punto 6)
Artículo 3, apartado 1, punto 6)	Artículo 3, apartado 1, punto 7)
Artículo 3, apartado 1, punto 7)	Artículo 3, apartado 1, punto 8)
Artículo 3, apartado 1, punto 8)	Artículo 3, apartado 1, punto 9)
Artículo 3, apartado 1, punto 9)	Artículo 3, apartado 1, punto 10)
Artículo 3, apartados 2 y 3	Artículo 3, apartados 2 y 3
Artículo 4	Artículo 4
Artículo 5	Artículo 5
Artículo 6, apartados 1, 2 y 3	Artículo 6, apartados 1, 2 y 3
Artículo 6, apartado 4, puntos a) y b)	Artículo 6, apartado 4, puntos a) y b)
Artículo 6, apartado 4, punto c) inciso i)	Artículo 6, apartado 4, punto c) inciso i)
Artículo 6, apartado 4, punto c) inciso ii), primer guión	Artículo 6, apartado 4, punto c) inciso ii)
Artículo 6, apartado 4, punto c) inciso ii), segundo guión	Artículo 6, apartado 4, punto c) inciso iii)
Artículo 6, apartado 4, punto d)	Artículo 6, apartado 4, punto d)
Artículo 6, apartado 5, punto a)	Artículo 6, apartado 5
Artículo 6, apartado 5, punto b)	Artículo 6, apartado 6
Artículo 6, apartado 6	Artículo 6, apartado 7
Artículo 6, apartado 7, primer párrafo	Artículo 6, apartado 8, primer párrafo
Artículo 6, apartado 7, segundo párrafo, primero y segundo guiones	Artículo 6, apartado 8, segundo párrafo, puntos a) y b)
Artículo 6, apartado 8	Artículo 6, apartado 9
Artículo 7	Artículo 7
Artículo 8, apartados 1 a 5	Artículo 8, apartados 1 a 5
Artículo 8, apartado 6	—
Artículo 8, apartado 7	Artículo 8, apartado 6
Artículo 9, apartados 1 a 4	Artículo 9, apartados 1 a 4
Artículo 9, apartado 5	—
Artículo 9, apartado 6	Artículo 9, apartado 5
Artículo 9 bis	Artículo 10
Artículo 10	Artículo 11
Artículo 10 bis	Artículo 12
Artículo 11, apartados 1 y 2	Artículo 13, apartados 1 y 2
Artículo 11, apartado 3, punto a)	Artículo 13, apartado 3
Artículo 11, apartado 3, punto b)	—
Artículo 11, apartado 4	Artículo 13, apartado 4
Artículo 11, apartado 5	—
Artículo 11, apartado 6	Artículo 13, apartado 5, primer párrafo
Artículo 11, apartado 7	Artículo 13, apartado 5, segundo párrafo
Artículos 12 y 13	Artículos 14 y 15
Artículo 13 bis	Artículo 16
Artículos 14 y 15	Artículos 17 y 18
Artículo 16, punto 1	—
Artículo 16, punto 2	Artículo 19
Artículo 17, primer párrafo	Artículo 20, apartado 1
Artículo 17, segundo, tercer, cuarto y quinto párrafos	Artículo 20, apartado 2

Directiva 79/112/CEE	Presente Directiva
Artículo 18	—
Artículos 19, 20 y 21	Artículos 21, 22 y 23
Artículo 22, apartados 1, 2 y 3	—
Artículo 22, apartado 4	Artículo 24
Artículo 23	—
Artículo 24	Artículo 25
Artículo 25	—
Artículo 26	—
—	Artículo 26
—	Artículo 27
—	Artículo 28
Anexo I	Anexo I
Anexo II	Anexo II
Anexo III	Anexo III
—	Anexo IV
—	Anexo V

ANEXO 3:

ENCUESTA



Universidad Internacional del Ecuador

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR MAESTRÍA DE NEGOCIOS INTERNACIONALES ENCUESTA DE OFERTA DE CHIFLES DIRIGIDA A EXPORTADORES DE PRODUCTOS DE PLÁTANO

Procesos y Calidad

1. ¿Cuál es la frecuencia de pedidos que mantiene con sus detallistas?

1 vez por semana	2 veces por semana	Más de 2 veces por semana
------------------	--------------------	---------------------------

2. ¿Qué tipo de *snacks* distribuiría?

Chifles plátano salado	Chifles plátano dulce	Chifles de plátano dulce orgánico	Chifles de plátano picantes
------------------------	-----------------------	-----------------------------------	-----------------------------

3. ¿Qué tipo de *snacks* tiene mayor rotación?

Chifles plátano salado	Chifles plátano dulce	Chifles de plátano dulce orgánico	Chifles de plátano picantes
------------------------	-----------------------	-----------------------------------	-----------------------------

4. ¿Consumiría un tipo de *snack* bajo en grasa?

Sí	No
----	----

5. Del 1 al 3; siendo el 1 más importante y 3 el menos importante, mostrar su preferencia de *snacks*

Salado	Dulce	Picante

6. ¿Cuál considera que es su participación en el mercado de *snacks*?

1%	2%	5%	Más del 5%	¿Cuánto?
----	----	----	------------	----------

Logística

7. ¿Conoce Ud. cuál es el tiempo que se demora en llegar un pedido al distribuidor?

30 días	60 días	Más de 60 días
---------	---------	----------------

8. ¿Considera que el tiempo que se demora la exportación es óptimo?

Sí	No
----	----

9. ¿Cuántos proveedores de Plátano Barraganete posee para producir *snacks*?

1	3	Más de 3
---	---	----------

10. ¿Cuánto tiempo se demoran los proveedores en entregar un pedido de materia prima?

24 horas	48 horas	72 horas	Más de 72 horas
----------	----------	----------	-----------------

11. ¿De qué provincia del Ecuador obtiene la materia prima para la producción de *snacks*?

Pichincha	Guayas	Manabí
-----------	--------	--------

Procesos

12. ¿Cuál es el sistema de inventario que maneja?

FIFO	LIFO	Promedio	Otro
------	------	----------	------

13. ¿Con qué frecuencia realizan inventarios?

Semanal	Quincenal	Mensual	Otro
---------	-----------	---------	------

14. ¿En cuánto tiempo prepara un pedido?

2 horas	4 horas	Más de 4 horas
---------	---------	----------------

15. ¿Cuál es el modo de transporte utilizado?

Marítimo	Aéreo	otro
----------	-------	------

Normas de Comercio internacional y Aduanas

16. ¿Cuál es el tiempo que se demora el proceso de exportación?

3 días	5 días	7 días	Más de 7 días
--------	--------	--------	---------------

17. ¿El proceso de exportación apoya al Exportador?

Sí	No
----	----

¿Por qué?

18. ¿Cuál es el Incoterm utilizado?

EXW	FOB	CFR	CIF
-----	-----	-----	-----

¿Por qué?

Procesos / Logística

19. ¿El empaque reúne las condiciones de exportación del producto hasta llegar al distribuidor?

Sí	No
----	----

Explique _____

20. ¿Cuál es el material utilizado como empaque individual?

Explique _____

Anexo 4: REGLAMENTO (CE) No. 175/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 28 DE ENERO DE 2002

31.1.2002

ES

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

L 30/37

REGLAMENTO (CE) Nº 175/2002 DE LA COMISIÓN de 30 de enero de 2002

por el que se fijan para los tomates destinados a la transformación en el marco del Reglamento (CE) nº 2201/96 del Consejo un importe suplementario para la ayuda de la campaña 2001/02 y el importe de la ayuda de la campaña 2002/03

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 2201/96 del Consejo, de 28 de octubre de 1996, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos transformados a base de frutas y hortalizas⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1239/2001⁽²⁾, y, en particular, el apartado 1 de su artículo 6,

Considerando lo siguiente:

- (1) El apartado 3 del artículo 2 del Reglamento (CE) nº 449/2001 de la Comisión, de 2 de marzo de 2001, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 2201/96 del Consejo en lo relativo al régimen de ayuda en el sector de los productos transformados a base de frutas y hortalizas⁽³⁾, modificado por el Reglamento (CE) nº 1343/2001⁽⁴⁾, dispone que la Comisión publique el importe de la ayuda que deba aplicarse, entre otros productos a los tomates, una vez comprobado el respeto de los umbrales fijados en el anexo III del Reglamento (CE) nº 2201/96.
- (2) El total de las cantidades de tomates objeto de solicitudes de ayuda en la campaña 2001/02 que han sido comunicadas por los Estados miembros de conformidad con la letra a) del punto 2 del artículo 23 del Reglamento (CE) nº 449/2001 es superior al umbral comunitario.
- (3) La letra a) del apartado 3 del artículo 5 del Reglamento (CE) nº 2201/96 establece que, en la campaña 2001/02, el importe de la ayuda dispuesto en el apartado 2 del artículo 4 del mismo Reglamento sea de 31,36 euros/tonelada y que se abone un importe suplementario de ayuda en los Estados miembros que no hayan sobrepasado su umbral en más de un 10 %. La letra b) que el rebasamiento del umbral de la campaña 2002/03 se calcule sobre la base de las cantidades que se hayan entregado a la transformación con ayuda durante la campaña 2001/02.
- (4) España ha hecho uso de la facultad que dispone el apartado 4 del artículo 5 del Reglamento (CE) nº 2201/96 en la campaña 2001/02 y, de conformidad con el apartado 1 del artículo 23 del Reglamento (CE) nº 449/2001, ha comunicado a la Comisión las cantidades de los dos subumbrales adoptados.
- (5) En los Estados miembros que no han sobrepasado su umbral, el importe de la ayuda de las campañas 2001/02 y 2002/03 debe ser el fijado en el apartado 2 del artículo 4 del Reglamento (CE) nº 2201/96, y el importe suplementario pagadero por la primera de esas dos

campañas ha de cubrir la diferencia entre ese importe de ayuda y el importe dispuesto en el segundo guión de la letra a) del apartado 3 del artículo 5 del mismo Reglamento.

- (6) En los otros Estados miembros, el importe de la ayuda de las campañas 2001/02 y 2002/03 es el que resulta de restar al que fija el apartado 2 del artículo 4 del Reglamento (CE) nº 2201/96 el correspondiente a las cantidades por las que se han sobrepasado los umbrales, o subumbrales en el caso de España, tras repartirse, de conformidad con el párrafo tercero de los apartados 2 y 4 del artículo 5 de dicho Reglamento, las cantidades de umbrales o subumbrales que no se han utilizado. También en estos Estados, el importe suplementario pagadero por la campaña 2001/02 debe cubrir la diferencia entre ese importe de ayuda y el importe indicado en el segundo guión de la letra a) del apartado 3 del artículo 5 del mismo Reglamento.
- (7) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de los productos transformados a base de frutas y hortalizas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

1. En la campaña 2001/02, el importe suplementario de ayuda que se dispone en el segundo guión de la letra a) del apartado 3 del artículo 5 del Reglamento (CE) nº 2201/96 será de:

- 3,14 euros/tonelada en Grecia, Francia y Portugal,
- 2,70 euros/tonelada en Italia,
- 3,14 euros/tonelada en España para los tomates destinados a la transformación en tomates pelados enteros,
- 0,10 euros/tonelada en España para los tomates destinados a la transformación en otros productos del tomate.

2. En la campaña 2002/03, la ayuda de los tomates que se contempla en el artículo 2 de ese mismo Reglamento será de:

- 34,50 euros/tonelada en Grecia, Francia y Portugal,
- 34,06 euros/tonelada en Italia,
- 34,50 euros/tonelada en España para los tomates destinados a la transformación en tomates pelados enteros,
- 31,46 euros/tonelada en España para los tomates destinados a la transformación en otros productos del tomate.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

⁽¹⁾ DO L 297 de 21.11.1996, p. 29.

⁽²⁾ DO L 171 de 26.6.2001, p. 1.

⁽³⁾ DO L 64 de 6.3.2001, p. 16.

⁽⁴⁾ DO L 181 de 4.7.2001, p. 16.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 30 de enero de 2002.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

**Anexo 5: REGLAMENTO (CE) No. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y
DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004**

30.4.2004

ES

Diario Oficial de la Unión Europea

L 139/1

I

(Actos cuya publicación es una condición para su aplicabilidad)

**REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
Y DEL CONSEJO
de 29 de abril de 2004**

relativo a la higiene de los productos alimenticios

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, y en particular su artículo 95 y la letra b) del apartado 4 del artículo 152,

Vista la propuesta de la Comisión ¹,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social Europeo ²,

Previa consulta al Comité de las Regiones,

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 251 del Tratado ³,

¹ DO C 365 E de 19.12.2000, p. 43.

² DO C 155 de 29.5.2001, p. 39.

³ Dictamen del Parlamento Europeo de 15 de mayo de 2002 (DO C 180 E de 31.7.2003, p. 267), Posición Común del Consejo de 27 de octubre de 2003 (DO C 48 E de 24.2.2004, p. 1), Posición del Parlamento Europeo de 30 de marzo de 2004 (no publicada aún en el Diario Oficial) y Decisión del Consejo de 16 de abril de 2004.

Considerando lo siguiente:

- (1) Uno de los objetivos fundamentales de la legislación alimentaria consiste en lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, según establece el Reglamento (CE) n.º 178/2002¹. Dicho Reglamento establece asimismo otros principios y definiciones comunes para la legislación alimentaria comunitaria y nacional, incluyendo el objetivo de lograr la libre circulación de los alimentos en la Comunidad.
- (2) La Directiva 93/43/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1993, relativa a la higiene de los productos alimenticios² estableció las normas generales de higiene de los productos alimenticios y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas.
- (3) La experiencia ha demostrado que dichas normas y procedimientos constituyen una base sólida para garantizar la seguridad alimentaria. En el marco de la política agrícola común varias directivas han sido adaptadas a fin de establecer normas sanitarias específicas para la producción y puesta en el mercado de los productos incluidos en la lista del anexo I del Tratado. Dichas normas han reducido los obstáculos comerciales para los productos en cuestión, contribuyendo a la creación del mercado interior y garantizando al mismo tiempo un elevado nivel de protección de la salud pública.
- (4) En relación con la salud pública, dichas normas y procedimientos contienen principios comunes, en particular por lo que respecta a las responsabilidades de los fabricantes y de las autoridades competentes, los requisitos estructurales, operativos e higiénicos para los establecimientos, los procedimientos para la autorización de establecimientos, los requisitos para el almacenamiento y el transporte y el marcado sanitario.

¹ Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1). Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n.º 1642/2003 (DO L 245 de 29.9.2003, p. 4).

² DO L 175 de 19.7.1993, p. 1. Directiva modificada por el Reglamento (CE) n.º 1882/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 284 de 31.10.2003, p.1).

- (5) Estos principios constituyen la base común para la producción según normas higiénicas de todos los alimentos, incluidos los productos de origen animal enumerados en el anexo I del Tratado.
- (6) Además de la citada base común, también son necesarias normas específicas de higiene para determinados productos alimenticios. El Reglamento (CE) nº .../2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de ..., por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ¹ establece dichas normas.
- (7) El objetivo principal de las nuevas normas de higiene generales y específicas es garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria.
- (8) Es necesario un planteamiento integrado para garantizar la seguridad alimentaria desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado o exportación. Cada uno de los operadores de empresa alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria debe garantizar que no se comprometa la seguridad alimentaria.
- (9) Las normas comunitarias no deben aplicarse ni a la producción primaria para uso doméstico privado ni a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de alimentos para su consumo doméstico privado. Además, los requisitos comunitarios se deben aplicar únicamente a empresas, lo que implica una cierta continuidad de las actividades y un cierto grado de organización.

¹ Véase página ... del presente Diario Oficial.

- (10) Los peligros alimentarios presentes en la producción primaria deben detectarse y controlarse adecuadamente para garantizar el logro de los objetivos del presente Reglamento. No obstante, en el caso del suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios por parte del operador de empresa alimentaria que los produzca a los consumidores finales o a establecimientos locales de venta al por menor, conviene que la protección de la salud pública se regule mediante la legislación nacional, en particular por la estrecha relación entre el productor y el consumidor.
- (11) En la actualidad no es viable todavía aplicar de forma general los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) a la producción primaria. No obstante, las guías de prácticas correctas deben fomentar el uso de prácticas higiénicas apropiadas en las explotaciones. En caso necesario, dichas guías deben completarse con normas específicas de higiene para la producción primaria. Es conveniente que los requisitos en materia de higiene aplicables a la producción primaria y a operaciones relacionadas sean distintos de aquellos aplicables a otras operaciones.
- (12) La seguridad alimentaria es el resultado de diversos factores: deben establecerse normas mínimas en materia de higiene mediante actos legislativos, deben implantarse controles oficiales para comprobar el cumplimiento de las normas por parte de los operadores de empresa alimentaria, y los operadores de empresa alimentaria deben establecer y poner en marcha programas y procedimientos de seguridad alimentaria basados en los principios de APPCC.
- (13) El éxito de la aplicación de procedimientos basados en los principios de APPCC requerirá el compromiso y la cooperación plena de los empleados del sector alimentario. A tal fin, los empleados deben recibir formación. El sistema de APPCC es un instrumento para ayudar a los operadores de empresa alimentaria a lograr un nivel más elevado de seguridad alimentaria. El sistema de APPCC no debe considerarse un método de autorregulación ni debe sustituir los controles oficiales.

- (14) Aunque en un primer momento el requisito de establecer procedimientos basados en los principios del APPCC no se debe aplicar a la producción primaria, la viabilidad de la extensión de este sistema a la misma será uno de los elementos de la revisión que la Comisión llevará a cabo tras la puesta en aplicación del presente Reglamento. No obstante, conviene que los Estados miembros alienten a los operadores en el nivel de producción primaria a aplicar dichos principios en la medida de lo posible.
- (15) Los requisitos relativos al APPCC deben tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius. Deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas. En particular, es necesario reconocer que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos. De modo similar, el requisito de establecer "límites críticos" no implica que sea necesario fijar una cifra límite en cada caso. Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas.
- (16) La flexibilidad también es conveniente para poder seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución de alimentos y en relación con los requisitos estructurales de los establecimientos. La flexibilidad es particularmente importante para las regiones con limitaciones geográficas especiales, incluidas las regiones ultraperiféricas a las que se refiere el apartado 2 del artículo 299 del Tratado. No obstante, la flexibilidad no debe poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos. Por otra parte, dado que todos los alimentos fabricados con arreglo a las normas de higiene circularán libremente en toda la Comunidad, el procedimiento por el que los Estados miembros puedan aplicar la flexibilidad debe ser completamente transparente. Debe preverse que, en caso necesario, para resolver discrepancias se mantendrá un debate en el seno del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, creado mediante el Reglamento (CE) n.º 178/2002.

- (17) El establecimiento de objetivos sobre reducción de patógenos o procedimientos de actuación puede servir de guía para la aplicación de las normas de higiene. Por lo tanto, es necesario prever procedimientos para tal fin. Dichos objetivos complementarían la legislación alimentaria existente, como el Reglamento (CEE) n.º 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios¹, que prevé el establecimiento de límites máximos de tolerancia para determinados contaminantes, y el Reglamento (CE) n.º 178/2002, que prohíbe la puesta en el mercado de alimentos que no sean seguros y establece una base uniforme para el recurso al principio de cautela.
- (18) Con el fin de tomar en consideración los avances técnicos y científicos, debe garantizarse una estrecha y eficaz cooperación entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal. El presente Reglamento tiene en cuenta las obligaciones internacionales establecidas en el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC y las normas internacionales de seguridad alimentaria contempladas en el Codex Alimentarius.
- (19) Es necesario el registro de establecimientos y la cooperación de los operadores de empresa alimentaria para que las autoridades competentes puedan llevar a cabo de manera eficaz los controles oficiales.
- (20) La trazabilidad de los alimentos y los ingredientes alimentarios a lo largo de la cadena alimentaria es un factor esencial para garantizar la seguridad alimentaria. El Reglamento (CE) n.º 178/2002 contiene disposiciones para garantizar la trazabilidad de los alimentos y los ingredientes alimentarios y establece un procedimiento para la adopción de las normas de desarrollo en relación con sectores específicos.

¹ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n.º 1882/2003.

- (21) Los alimentos importados en la Comunidad deben cumplir los requisitos generales contemplados en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 o requisitos equivalentes a los comunitarios. El presente Reglamento establece determinados requisitos específicos en materia de higiene para los alimentos importados en la Comunidad.
- (22) Los alimentos exportados de la Comunidad a terceros países deben cumplir los requisitos generales que establece el Reglamento (CE) n.º 178/2002. El presente Reglamento establece los requisitos específicos en materia de higiene para los alimentos exportados por la Comunidad.
- (23) La normativa comunitaria en materia de higiene alimentaria debe sustentarse en consideraciones científicas. A tal fin, debe consultarse a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria cuando sea necesario.
- (24) Puesto que el presente Reglamento sustituye la Directiva 93/43/CEE, procede derogarla.
- (25) Los requisitos del presente Reglamento no se deben aplicar hasta que hayan entrado en vigor todas las partes de la nueva legislación relativa a la higiene de los alimentos. También es conveniente dejar que transcurran por lo menos dieciocho meses entre la entrada en vigor y la aplicación de las nuevas normas, con el fin de que las industrias interesadas puedan adaptarse.
- (26) Las medidas necesarias para la ejecución del presente Reglamento deben aprobarse con arreglo a la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión ¹.

HAN ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

¹ DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1

Ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes:
 - a) el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria;
 - b) la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria, empezando en la producción primaria;
 - c) la importancia de que los alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, en particular los alimentos congelados, mantengan la cadena de frío;
 - d) la aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria;
 - e) las guías de prácticas correctas son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de empresa alimentaria en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y a aplicar los principios de APPCC;
 - f) la necesidad de establecer criterios microbiológicos y requisitos relativos a la temperatura basados en una evaluación científica de los riesgos;
 - g) la necesidad de garantizar que los alimentos importados tienen, como mínimo, el mismo nivel higiénico que los alimentos producidos en la Comunidad o que tienen un nivel equivalente.

El presente Reglamento se aplicará a todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos y a las exportaciones, sin perjuicio de otros requisitos más específicos en materia de higiene alimentaria.

2. El presente Reglamento no se aplicará a:
 - a) la producción primaria para uso doméstico privado;
 - b) a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de productos alimenticios para consumo doméstico privado;
 - c) el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para el abastecimiento del consumidor final.

- d) los centros de recogida y tenerías que entran dentro de la definición de empresa del sector alimentario únicamente porque manipulan materias primas para la producción de gelatina o colágeno.
3. Los Estados miembros establecerán, con arreglo a su derecho nacional, normas que regulen las actividades a que hace referencia la letra c) del apartado 2. Estas normas nacionales deberán garantizar la realización de los objetivos del presente Reglamento.

Artículo 2

Definiciones

- 1. A efectos del presente Reglamento se entenderá por:
 - a) *higiene alimentaria*: denominada en lo sucesivo *higiene*: las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto ;
 - b) *productos primarios*: los productos de producción primaria, incluidos los de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca;
 - c) *establecimiento*: cualquier unidad de una empresa del sector alimentario;
 - d) *autoridad competente*: la autoridad central de un Estado miembro facultada para garantizar el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento o cualquier otra autoridad en la que la autoridad central haya delegado dicha competencia; en su caso igualmente la autoridad correspondiente de un país tercero;

- c) *equivalente*: respecto a sistemas diferentes, capaz de alcanzar los mismos objetivos;
 - f) *contaminación*: la introducción o presencia de un peligro;
 - g) *agua potable*: el agua que cumple los requisitos mínimos establecidos en la Directiva 98/83/CE del Consejo de 3 de noviembre de 1998 relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano ¹;
 - h) *agua de mar limpia*: el agua de mar natural, artificial o purificada o el agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios;
 - i) *agua limpia*: el agua de mar limpia o el agua dulce de calidad higiénica similar;
 - j) *envasado y envase*: la introducción de un producto alimenticio en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente;
 - k) *embalaje*: la colocación de uno o más productos alimenticios envasados en un segundo recipiente, así como el propio recipiente;
 - l) *recipiente herméticamente cerrado*: el recipiente diseñado para que sea seguro ante la presencia de peligros.
 - m) *transformación*: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos;
 - n) *productos sin transformar*: los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado;
 - o) *productos transformados*: los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas;
2. Las definiciones establecidas en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 serán igualmente de aplicación.
3. En los anexos, las expresiones "cuando sea necesario", "en su caso", "adecuado" y "suficiente" se entenderán respectivamente como cuando sea necesario, en su caso, adecuado y suficiente para alcanzar los objetivos del presente Reglamento.

¹ DO L 330 de 5.12.1998, p. 32. Directiva modificada por el Reglamento (CE) n.º 1882/2003.

CAPÍTULO II

OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA

Artículo 3

Obligaciones generales

Los operadores de empresa alimentaria se cerciorarán de que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control se cumplen los requisitos de higiene pertinentes contemplados en el presente Reglamento.

Artículo 4

Requisitos generales y específicos en materia de higiene

1. Los operadores de empresa alimentaria que desempeñen su actividad en la producción primaria y en las operaciones conexas enumeradas en el anexo I cumplirán las normas generales en materia de higiene que figuran en la parte A del anexo I y los requisitos específicos fijados en el Reglamento (CE) n° .../2004 *.
2. Los operadores de empresa alimentaria que desempeñen su actividad en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a aquellas a las que es de aplicación el apartado 1 cumplirán las normas generales de higiene que figuran en el anexo II y los requisitos específicos fijados en el Reglamento (CE) n° /2004 *.
3. Los operadores de empresa alimentaria adoptarán, en la medida en que proceda, las siguientes medidas de higiene específicas:
 - a) cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios;
 - b) procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos fijados de cara a lograr las metas del presente Reglamento;
 - c) cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios;
 - d) mantenimiento de la cadena del frío;
 - e) muestreo y análisis.
4. Los criterios, los requisitos y los objetivos mencionados en el apartado 3 se adoptarán con arreglo al procedimiento contemplado en el apartado 2 del artículo 14.

Los métodos de toma de muestras y análisis conexos se establecerán con arreglo a dicho procedimiento.

* Nota al Diario Oficial: insértese número del Reglamento por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

5. En caso de que el presente Reglamento, así como el Reglamento (CE) n° .../2004* y sus medidas de ejecución, no especifiquen los métodos de muestreo o de análisis, los operadores de empresa alimentaria podrán utilizar métodos adecuados establecidos en otras legislaciones comunitarias o nacionales o, a falta de éstos, métodos que ofrezcan resultados equivalentes a los obtenidos utilizando el método de referencia, siempre y cuando estén validados científicamente con arreglo a normas o protocolos reconocidos internacionalmente.
6. Los operadores de empresa alimentaria podrán utilizar las guías que citan los artículos 7, 8 y 9 como ayuda en el cumplimiento de sus obligaciones con arreglo al presente Reglamento.

Artículo 5

Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico

1. Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.
2. Los principios APPCC son los siguientes:
 - a) detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;
 - b) detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;
 - c) establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados;
 - d) establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico;
 - e) establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado;
 - f) establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces; y
 - g) elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f).

Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, el proceso o en cualquiera de sus fases, los operadores de empresa alimentaria revisarán el procedimiento y introducirán en él los cambios necesarios.

3. El apartado 1 se aplicará únicamente a los operadores de empresa alimentaria que intervengan en cualquier etapa de la producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a la producción primaria y a las operaciones asociadas enumeradas en el anexo I.

* Nota al Diario Oficial: insértese número del Reglamento por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

4. Los operadores de empresa alimentaria:
 - a) aportarán a la autoridad competente, en la manera en que ésta lo solicite, pruebas de que cumplen el requisito contemplado en el apartado 1, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria;
 - b) garantizarán que los documentos que describan sus procedimientos desarrollados de acuerdo con el presente artículo estén actualizados permanentemente;
 - c) conservarán los demás documentos y registros durante un período adecuado.

5. Las normas de desarrollo para la aplicación del presente artículo podrán aprobarse de conformidad con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 14. Tales normas podrán facilitar a determinados operadores de empresa alimentaria la aplicación del presente artículo, en particular estableciendo el uso de los procedimientos que fijen las guías para la aplicación de los principios del APPCC con el fin de cumplir con lo dispuesto en el apartado 1. Las normas podrán también especificar el período durante el cual los operadores de empresa alimentaria deberán conservar los documentos y registros de conformidad con la letra c) del apartado 4.

Artículo 6

Controles oficiales, registro y autorización

1. Los operadores de empresa alimentaria colaborarán con las autoridades competentes de conformidad con otras disposiciones aplicables de la legislación comunitaria o, si éstas no existieran, del derecho nacional.
2. En particular, los operadores de empresa alimentaria notificarán a la autoridad competente apropiada todos los establecimientos que estén bajo su control en los que se realice cualquiera de las operaciones de producción, transformación y distribución de alimentos de la forma requerida por la autoridad competente, con el fin de proceder a su registro.

Los operadores de empresa alimentaria velarán asimismo por que la autoridad competente disponga continuamente de información actualizada sobre los establecimientos, notificándole cualquier cambio significativo en las actividades que se lleven a cabo y todo cierre de establecimientos existentes.

3. No obstante, los operadores de empresa alimentaria velarán por que los establecimientos hayan sido autorizados por la autoridad competente, tras haber efectuado al menos una visita in situ, cuando sea necesaria una autorización con arreglo a:
 - a) la legislación nacional del Estado miembro en el que esté situado el establecimiento;
 - b) el Reglamento (CE) nº .../2004^{*}; o bien
 - c) una decisión adoptada de conformidad con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 14.

Los Estados miembros que exijan con arreglo a la legislación nacional la autorización de determinados establecimientos situados en su territorio, de conformidad con lo dispuesto en la letra a), informarán a la Comisión y a los demás Estados miembros de las normas nacionales correspondientes.

^{*} Nota al Diario Oficial: insértese número del Reglamento por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

CAPÍTULO III

GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS

Artículo 7

Elaboración, difusión y uso de guías

Los Estados miembros fomentarán la elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC de conformidad con el artículo 8. Se elaborarán guías comunitarias con arreglo al artículo 9.

Se alentará la difusión y el uso de guías tanto nacionales como comunitarias. No obstante, los operadores de empresa alimentaria podrán utilizar estas guías con carácter voluntario.

Artículo 8

Guías nacionales

1. Cuando se elaboren las guías nacionales de prácticas correctas serán elaboradas y difundidas por la industria alimentaria:
 - a) en consulta con los representantes de otras partes cuyos intereses puedan verse afectados de manera sustancial, como por ejemplo las autoridades competentes y las asociaciones de consumidores;

- b) teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del Codex Alimentarius; y
 - c) teniendo en cuenta las recomendaciones que figuran en la parte B del anexo I, cuando se refieran a la producción primaria y a las operaciones conexas enumeradas en el anexo I.
2. Las guías nacionales podrán elaborarse bajo los auspicios de un organismo nacional de normalización de los mencionados en el anexo II de la Directiva 98/34/CE ¹.
3. Los Estados miembros estudiarán las guías nacionales para garantizar que:
- a) han sido elaboradas de conformidad con el apartado 1;
 - b) la aplicación de su contenido sea viable para los sectores a los que se refieren; y
 - c) sean idóneas para cumplir las disposiciones de los artículos 3, 4 y 5 en los sectores o para los productos alimenticios de que se trate.
4. Los Estados miembros remitirán a la Comisión las guías nacionales que cumplan los requisitos del apartado 3. La Comisión creará y mantendrá un sistema de registro de dichas guías y lo pondrá a la disposición de los Estados miembros.
5. Las guías de prácticas correctas elaboradas de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 93/43/CE seguirán siendo aplicables tras la entrada en vigor del presente Reglamento siempre y cuando sean compatibles con los objetivos de éste último.

¹ Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas (DO L 204 de 21.7.1998, p. 37). Directiva modificada por la Directiva 98/48/CE (DO L 217 de 5.8.1998, p. 18).

Artículo 9

Guías comunitarias

1. Antes de elaborar guías comunitarias de prácticas correctas de higiene o para la aplicación de los principios del sistema de APPCC, la Comisión consultará al Comité a que se refiere el artículo 14. El objetivo de esta consulta será estudiar la conveniencia de elaborar dichas guías, así como su alcance y su contenido.
2. En caso de que se confeccionen las guías comunitarias, la Comisión velará por que sean elaboradas y difundidas:
 - a) por, o en consulta con, representantes de los distintos sectores empresariales europeos de la industria alimentaria, incluidas las PYME, y demás partes interesadas, como las asociaciones de consumidores;
 - b) en colaboración con las partes interesadas que puedan verse afectadas de manera sustancial, incluidas las autoridades competentes;
 - c) teniendo en cuenta los códigos de prácticas del Codex Alimentarius; y
 - d) teniendo en cuenta las recomendaciones que figuran en la parte B del anexo I, cuando se refieran a la producción primaria y a las operaciones conexas enumeradas en el anexo I.
3. El Comité a que se refiere el artículo 14 evaluará los proyectos de guías comunitarias para garantizar que:
 - a) han sido elaboradas de conformidad con el apartado 2;
 - b) la aplicación de su contenido es viable en toda la Comunidad para los sectores a que se refieren; y
 - c) sean idóneas para cumplir las disposiciones de los artículos 3, 4 y 5 en los sectores o para los productos alimenticios de que se trate.
4. La Comisión invitará al Comité contemplado en el artículo 14 a que revise periódicamente las guías comunitarias preparadas de conformidad con el presente artículo, en cooperación con las instancias mencionadas en el apartado 2.

El propósito de dicha revisión consistirá en garantizar que las guías sigan siendo aplicables y tener en cuenta los avances científicos y tecnológicos.
5. Los títulos y referencias a las guías comunitarias preparadas de acuerdo con el presente artículo se publicarán en la serie C del Diario Oficial de la Unión Europea.

CAPÍTULO IV

IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES

Artículo 10

Importaciones

Por lo que respecta a la higiene de los alimentos importados, los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria mencionados en el artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 incluirán los requisitos establecidos en los artículos 3 a 6 del presente Reglamento.

Artículo 11

Exportaciones

Por lo que respecta a la higiene de los alimentos exportados o reexportados, los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria contemplados en el artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 incluirán los requisitos establecidos en los artículos 3 a 6 del presente Reglamento.

CAPÍTULO V

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 12

Medidas de ejecución y disposiciones transitorias

Se podrán establecer medidas de ejecución y disposiciones transitorias con arreglo al procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 14.

Artículo 13

Modificación y adaptación de los anexos I y II

1. Las disposiciones de los anexos I y II podrán adaptarse o actualizarse con arreglo al procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 14 teniendo en cuenta:
 - a) la necesidad de revisar las recomendaciones formuladas en el punto 2 de la parte B del anexo I;
 - b) la experiencia adquirida mediante la aplicación de sistemas basados en el APPCC con arreglo al artículo 5;
 - c) los avances tecnológicos y sus consecuencias prácticas, y las expectativas del consumidor respecto a la composición de los alimentos;

- d) el asesoramiento científico, y en particular nuevas evaluaciones de riesgos;
 - e) los criterios microbiológicos y de temperatura para los productos alimenticios.
2. Podrán concederse excepciones, en particular para facilitar la aplicación del artículo 5 en las pequeñas empresas, respecto de lo dispuesto en los anexos I y II de acuerdo con el procedimiento contemplado en el apartado 2 del artículo 14 y teniendo en cuenta los factores de riesgo pertinentes, siempre que dichas excepciones no afecten a la realización de los objetivos del presente Reglamento.
3. Los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales de adaptación de los requisitos establecidos en el anexo II con arreglo a los apartados 4 a 7 siempre que no quede comprometida la realización de los objetivos del presente Reglamento.
4. a) Las medidas nacionales contempladas en el apartado 3 tendrán por objeto:
- i) permitir seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución de alimentos; o bien
 - ii) responder a las necesidades de las empresas del sector alimentario en regiones con limitaciones geográficas especiales;
- b) En cualesquiera otras circunstancias, únicamente se aplicarán a la construcción, diseño y equipamiento de los establecimientos.
5. Los Estados miembros que deseen adoptar las medidas nacionales contempladas en el apartado 3 lo notificarán a la Comisión y a los demás Estados miembros. La notificación:
- a) incluirá una descripción detallada de los requisitos que el Estado miembro considera que deben ser adaptados y de la naturaleza de la adaptación que se pretende;
 - b) describirá los productos alimenticios y los establecimientos a que se refiera;
 - c) explicará los motivos de la adaptación, incluso, cuando proceda, facilitando un resumen del análisis de peligros efectuado e indicando las medidas previstas para asegurar que la adaptación no comprometa los objetivos del presente Reglamento; y
 - d) proporcionará cualquier otra información pertinente.
6. Los demás Estados miembros dispondrán de tres meses a partir de la recepción de la notificación prevista en el apartado 5 para enviar comentarios escritos a la Comisión. Para las adaptaciones resultantes de lo dispuesto en la letra b) del apartado 4 el plazo se ampliará a cuatro meses a petición de cualquier Estado miembro. La Comisión podrá consultar a los Estados miembros en el seno del comité previsto en el apartado 1 del artículo 14 y estará obligada a hacerlo si recibe comentarios escritos de uno o varios Estados miembros. La Comisión, de conformidad con el procedimiento mencionado en el apartado 2 del artículo 14, podrá decidir si las medidas previstas pueden ser aplicadas, condicionándolas, en caso necesario, a las modificaciones oportunas. Cuando sea conveniente, la Comisión podrá proponer medidas de aplicación general con arreglo a los apartados 1 ó 2 del presente artículo.

7. Los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales de adaptación de los requisitos del anexo II sólo:

- a) conforme a una decisión adoptada con arreglo al apartado 6; o bien
- b) si un mes después de la expiración del plazo previsto en el apartado 6 la Comisión no hubiera informado a los Estados miembros de que ha recibido comentarios escritos o de su intención de proponer la adopción de una decisión de conformidad con el apartado 6.

Artículo 14

Procedimiento de comité

1. La Comisión estará asistida por el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.
2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE, observando lo dispuesto en su artículo 8.

El plazo contemplado en el apartado 6 del artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

3. El Comité aprobará su reglamento interno.

Artículo 15

Consulta a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

La Comisión consultará a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria sobre cualquier cuestión incluida en el ámbito de aplicación del presente Reglamento que pueda tener repercusiones sanitarias importantes y, en particular, antes de proponer criterios, requisitos u objetivos de conformidad con el apartado 4 del artículo 4.

Artículo 16

Informe al Parlamento y al Consejo

1. La Comisión presentará al Parlamento Europeo y al Consejo un informe a más tardar ...^{*}.
2. Dicho informe examinará en particular a la experiencia obtenida de la aplicación del presente Reglamento y considerará la conveniencia y la viabilidad de adoptar disposiciones para extender los requisitos del artículo 5 a los operadores de empresa alimentaria que desempeñan su actividad en la producción primaria y en las operaciones conexas que se enumeran en el anexo I.
3. En caso necesario, la Comisión adjuntará al informe las propuestas oportunas.

* Cinco años después de la entrada en vigor del presente Reglamento.

Artículo 17

Derogación

1. La Directiva 93/43/CEE quedará derogada con efecto a partir de la fecha de aplicación del presente Reglamento.
2. Las referencias a la Directiva derogada se entenderán hechas al presente Reglamento.
3. No obstante, las decisiones adoptadas con arreglo al apartado 3 del artículo 3 y al artículo 10 de la Directiva 93/43/CEE permanecerán en vigor hasta su sustitución por decisiones adoptadas de conformidad con el presente Reglamento o el Reglamento (CE) n.º 178/2002. Hasta tanto se determinen los criterios o requisitos mencionados en las letras a) a e) del apartado 3 del artículo 4 del presente Reglamento, los Estados miembros podrán mantener cualesquiera normas nacionales relativas a dichos criterios o requisitos que hayan sido adoptadas de conformidad con la Directiva 93/43/CEE.
4. Hasta tanto se aplique la nueva legislación comunitaria sobre las normas relativas a los controles oficiales de los alimentos, los Estados miembros adoptarán todas las medidas adecuadas para garantizar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente Reglamento o con arreglo al mismo.

Artículo 18

Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de

Será aplicable dieciocho meses después de la fecha en que entren en vigor todos los actos siguientes:

- a) el Reglamento (CE) nº .../2004^{*};
- b) el Reglamento (CE) nº .../2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de ..., por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano¹; y
- c) la Directiva 2004/41/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de..., por la que se derogan determinadas directivas que establecen las condiciones de higiene de los productos alimenticios y las condiciones sanitarias para la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano².

No obstante, no será aplicable antes del 1 de enero de 2006.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Estrasburgo, el 29 de abril de 2004.

Por el Parlamento Europeo
El Presidente
P. COX

Por el Consejo
El Presidente
M. McDOWELL

* Nota para el Diario Oficial: insértese el número del Reglamento por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

¹ Véase página... del presente Diario Oficial.

² Véase página... del presente Diario Oficial.

PRODUCCIÓN PRIMARIA

PARTE A: DISPOSICIONES GENERALES DE HIGIENE APLICABLES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y A LAS OPERACIONES CONEXAS

I. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. El presente anexo será aplicable a la producción primaria y a las siguientes operaciones conexas:
 - a) el transporte, el almacenamiento y la manipulación de productos primarios en el lugar de producción, siempre que no se altere su naturaleza de manera sustancial;
 - b) el transporte de animales vivos, cuando sea necesario para conseguir los objetivos del presente Reglamento; y
 - c) en el caso de productos de origen vegetal, productos de la pesca y animales de caza silvestre, las operaciones de transporte de productos primarios cuya naturaleza no se haya alterado de manera sustancial, desde el lugar de producción a un establecimiento.

II. DISPOSICIONES EN MATERIA DE HIGIENE

2. Los operadores de empresa alimentaria deberán asegurarse, en la medida de lo posible, de que los productos primarios estén protegidos contra cualquier foco de contaminación teniendo en cuenta cualquier tipo de transformación a que se sometan posteriormente los productos primarios.

3. Sin perjuicio de la norma general establecida en el apartado 2, los operadores de empresa alimentaria deberán cumplir las correspondientes disposiciones legislativas comunitarias y nacionales relativas al control de los peligros en la producción primaria, y operaciones conexas incluidas:
 - a) medidas de control de la contaminación procedente del aire, del suelo, del agua, de los piensos, de los fertilizantes, de los medicamentos veterinarios, de los productos fitosanitarios y biocidas, y del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos, y
 - b) medidas zoonitarias y relativas al bienestar animal así como medidas fitosanitarias que tengan repercusiones sobre la salud humana, incluidos los programas de vigilancia y control de zoonosis y de agentes zoonóticos.

4. Los operadores de empresa alimentaria que se dediquen a la cría, la recolección o la caza de animales o a la producción de productos primarios de origen animal deberán tomar, según corresponda, las medidas oportunas siguientes:
 - a) mantendrán limpias todas las instalaciones utilizadas en relación con la producción primaria y operaciones conexas, incluidas aquellas utilizadas para almacenar y manipular los alimentos para animales, y, en su caso, tras la limpieza, las desinfectarán de la manera adecuada;
 - b) mantendrán limpios, y cuando sea necesario, desinfectarán adecuadamente tras la limpieza el equipo, los contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones;
 - c) garantizarán en la medida de lo posible la limpieza de los animales para sacrificio y, en su caso, de los animales de producción;
 - d) utilizarán agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación;
 - e) garantizarán que el personal que manipule productos alimenticios se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios;
 - f) evitarán en la medida de lo posible que los animales y las plagas provoquen contaminación;
 - g) almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evite la contaminación;
 - h) impedirán la introducción y difusión de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos, incluso mediante la adopción de medidas preventivas al introducir nuevos animales y la comunicación a las autoridades competentes de las sospechas de focos de dichas enfermedades;
 - i) tendrán en cuenta los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de animales u otras muestras que tengan importancia para la salud humana; y
 - j) emplearán correctamente los aditivos para piensos y los medicamentos para animales, de conformidad con la legislación pertinente.

5. Los operadores de empresa alimentaria que produzcan o cosechen productos vegetales deberán adoptar las medidas adecuadas siguientes, según corresponda:
- a) mantendrán limpios y, cuando sea necesario, tras la limpieza, desinfectarán adecuadamente las instalaciones, equipo, contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones;
 - b) garantizarán, cuando sea necesario, unas condiciones higiénicas en la producción, el transporte y el almacenamiento de productos vegetales, así como la limpieza de los mismos;
 - c) utilizarán agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación;
 - d) garantizarán que el personal que manipule productos alimenticios se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios;
 - e) evitarán en la medida de lo posible que los animales y las plagas provoquen contaminación;
 - f) almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evite la contaminación;
 - g) tendrán en cuenta los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana; y
 - h) utilizarán correctamente los productos fitosanitarios y los biocidas, tal como lo requiere la legislación pertinente.

6. Los operadores de empresa alimentaria a los que se informe de problemas detectados durante los controles oficiales deberán tomar las medidas oportunas para ponerles remedio.

III. REGISTRO

7. Los operadores de empresa alimentaria deberán llevar y conservar registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada y durante un período adecuado teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria. Previa petición, los operadores de empresa alimentaria pondrán la información relevante que conste en dichos registros a disposición de las autoridades competentes y de los operadores de empresa alimentaria de recepción.
8. Los operadores de empresa alimentaria que críen animales o que produzcan productos primarios de origen animal deberán, en particular, llevar registros sobre:
 - a) la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados a los animales;
 - b) el detalle de los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales, las fechas de su administración y los tiempos de espera;
 - c) la aparición de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal;
 - d) los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana; y
 - e) todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos
9. Los operadores de empresa alimentaria que produzcan o cosechen productos vegetales deberán, en particular, llevar registros sobre:
 - a) la utilización de productos fitosanitarios y biocidas;
 - b) la aparición de plagas o de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen vegetal; y
 - c) los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana.
10. Para la conservación de dichos registros, los operadores de empresa alimentaria podrán estar asistidos por otras personas, como veterinarios, agrónomos y técnicos agrarios.

PARTE B: RECOMENDACIONES PARA LAS GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

1. En las guías nacionales y comunitarias citadas en los artículos 7, 8 y 9 del presente Reglamento deberán figurar unas orientaciones sobre prácticas correctas de higiene para el control de los peligros en la producción primaria y operaciones conexas.
 2. Las guías de prácticas correctas de higiene deberán incluir la oportuna información sobre los peligros que puedan presentarse en la producción primaria y operaciones conexas, así como las medidas para combatirlos, incluidas las medidas correspondientes establecidas en la legislación comunitaria y nacional y en los programas nacionales y comunitarios. Entre los ejemplos de estos peligros y medidas pueden incluirse:
 - a) el control de la contaminación por agentes tales como las micotoxinas, los metales pesados y el material radiactivo;
 - b) el uso de agua, residuos orgánicos y fertilizantes;
 - c) el uso correcto y adecuado de productos fitosanitarios y biocidas, y su trazabilidad;
 - d) el uso correcto y adecuado de medicamentos veterinarios y aditivos alimentarios y su trazabilidad;
 - e) la preparación, el almacenamiento, la utilización y la trazabilidad de los piensos;
 - f) la eliminación limpia de los animales muertos, residuos y desperdicios;
 - g) medidas de protección para impedir la introducción de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos, y cualquier obligación de notificación al respecto a la autoridad competente;
 - h) los procedimientos, prácticas y métodos para garantizar que los alimentos son producidos, manipulados, envasados, almacenados y transportados en unas condiciones higiénicas adecuadas, que incluyen una limpieza y un control de plagas eficaces;
 - i) medidas relativas a la limpieza de los animales para sacrificio y producción;
 - j) medidas relativas al registro.
-

ANEXO II

REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA (EXCEPTO SI ES DE APLICACIÓN EL ANEXO I)

INTRODUCCIÓN

Los capítulos V a XII se aplican a todas las fases de la producción, transformación y distribución de alimentos y los restantes capítulos se aplican como se indica a continuación:

- el capítulo I se aplica a todos los locales destinados a los productos alimenticios, excepto a aquellos a los que sea de aplicación el capítulo III;
- el capítulo II se aplica a todas las instalaciones en las que se preparen, traten o transformen productos alimenticios, excepto los comedores y los locales a los que sea de aplicación el capítulo III;
- el capítulo III se aplica a las instalaciones mencionadas en el título de ese capítulo;
- el capítulo IV se aplica a todos los medios de transporte.

CAPÍTULO I

REQUISITOS GENERALES DE LOS LOCALES DESTINADOS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (QUE NO SEAN LOS MENCIONADOS EN EL CAPÍTULO III)

1. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.

2. La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:
 - a) permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones;
 - b) evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies;
 - c) permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas; y
 - d) cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.
3. Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.
4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

5. Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir.
6. Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.
7. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial.
8. Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes para cumplir los objetivos pretendidos y estar concebidas y construidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deberán estar diseñados de tal modo que se garantice que los residuos no van de una zona contaminada a otra limpia, en particular, a una zona en la que se manipulen productos alimenticios que puedan representar un alto riesgo para el consumidor final.
9. Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.
10. Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.

CAPÍTULO II

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS SALAS DONDE SE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (EXCLUIDOS LOS COMEDORES Y LOS LOCALES MENCIONADOS EN EL CAPÍTULO III)

5. Deberá disponerse de suficiente luz natural o artificial.
Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias.
1. El diseño y disposición de las salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios (excluidos los comedores y aquellos locales que se detallan en el título del capítulo III, pero incluidos los espacios contenidos en los medios de transporte) deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:
6. Todos los ventiladores deberán disponer de suficiente ventilación natural o artificial.
7. Deberá disponerse de suficiente luz natural o artificial.
- a) las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. En su caso, los suelos deberán permitir un desagüe suficiente; en particular, a una zona en la que se manipulen productos alimenticios que sea otra limpia, en particular, a una zona en la que se manipulen productos alimenticios que sea otra limpia;
8. Las superficies de las paredes deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados;
9. Cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas;
10. Los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas;

- d) las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción;
 - e) las puertas deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados; y
 - f) las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén contruidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.
2. Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar contruidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría.
3. Se tomarán las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán tener un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas, en consonancia con los requisitos del capítulo VII, y deberán mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectados.

CAPÍTULO III

REQUISITOS DE LOS LOCALES AMBULANTES O PROVISIONALES (COMO CARPAS, TENDERETES Y VEHÍCULOS DE VENTA AMBULANTE), LOS LOCALES UTILIZADOS PRINCIPALMENTE COMO VIVIENDA PRIVADA PERO DONDE REGULARMENTE SE PREPARAN PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA SU PUESTA EN EL MERCADO, Y LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

1. Los locales y las máquinas expendedoras deberán, en la medida de lo posible, mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
2. En particular, cuando sea necesario:
 - a) deberá disponerse de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (incluidas instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios);
 - b) las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados;
 - c) deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo;

- d) cuando la limpieza de los productos alimenticios forme parte de la actividad de las empresas alimentarias, deberán adoptarse las disposiciones precisas para que este cometido se realice higiénicamente;
- e) deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas;
- f) deberá contarse con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y la eliminación higiénicos de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos;
- g) deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios;
- h) los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible.

CAPITULO IV

TRANSPORTE

1. Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y deberán diseñarse y construirse, en caso necesario, de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas.

2. Los receptáculos de vehículos o contenedores no deberán utilizarse para transportar más que productos alimenticios cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.
3. Cuando se usen vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios, o para el transporte de distintos tipos de productos alimenticios a la vez, deberá existir, en caso necesario, una separación efectiva de los productos.
4. Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo deberán transportarse en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte. En los contenedores figurará una indicación, claramente visible e indeleble, y en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación «exclusivamente para productos alimenticios».
5. Cuando se hayan utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otros productos que no sean productos alimenticios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá realizarse una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.
6. Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
7. Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios deberán ser capaces de mantener los productos alimenticios a la temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.

CAPÍTULO V

REQUISITOS DEL EQUIPO

1. Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios:
 - a) deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación;
 - b) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación;
 - c) a excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten; y
 - d) su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.
2. Si fuese necesario, los equipos deberán estar provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del presente Reglamento.
3. Si para impedir la corrosión de los equipos y recipientes fuese necesario utilizar aditivos químicos, ello deberá hacerse conforme a las prácticas correctas.

CAPÍTULO VI

DESPERDICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.
2. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán depositarse en contenedores provistos de cierre, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación. Dichos contenedores deberán presentar unas características de construcción adecuadas, estar en buen estado y ser de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección.
3. Deberán tomarse medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros desechos. Los depósitos de desperdicios deberán diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libre de animales y organismos nocivos.
4. Todos los residuos deberán eliminarse higiénicamente y sin perjudicar al medio ambiente con arreglo a la normativa comunitaria aplicable a tal efecto, y no deberán constituir una fuente de contaminación directa o indirecta.

CAPÍTULO VII

SUMINISTRO DE AGUA

1. a) Deberá contarse con un suministro adecuado de agua potable, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios.

- b) Podrá utilizarse agua limpia para los productos de la pesca enteros, y agua de mar limpia para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos. También podrá utilizarse agua limpia para el lavado externo. Cuando se utilice este tipo de agua, deberá disponerse de las instalaciones adecuadas para su suministro.
- 2. Cuando se utilice agua no potable, por ejemplo, para la prevención de incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otros usos semejantes, deberá circular por una canalización independiente debidamente señalizada. El agua no potable no deberá contener ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni habrá posibilidad alguna de reflujos hacia ésta.
- 3. El agua reciclada que se utilice en el proceso de transformación o como ingrediente no deberá representar riesgos de contaminación. Deberá ser de una calidad idéntica a la del agua potable, a menos que la autoridad competente haya determinado que la calidad del agua no puede afectar a la salubridad de los productos alimenticios en su forma acabada.
- 4. El hielo que vaya a estar en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos deberá hacerse con agua potable o, en caso de que se utilice para refrigerar productos de la pesca enteros, con agua limpia. Deberá elaborarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de toda contaminación.
- 5. El vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no deberá contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o pueda contaminar el producto.
- 6. Cuando se aplique el tratamiento térmico a productos alimenticios que estén en recipientes herméticamente cerrados, deberá velarse por que el agua utilizada para enfriar éstos después del tratamiento térmico no sea una fuente de contaminación de los productos alimenticios.

CAPÍTULO VIII

HIGIENE DEL PERSONAL

1. Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.
2. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del operador de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

CAPÍTULO IX

DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Ningún operador de empresa alimentaria deberá aceptar materias primas o ingredientes distintos de animales vivos, ni ningún otro material que intervenga en la transformación de los productos, si se sabe que están tan contaminados con parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, en descomposición o extrañas, o cabe prever razonablemente que lo estén, que, incluso después de que el operador de empresa alimentaria haya aplicado higiénicamente los procedimientos normales de clasificación, preparación o transformación, el producto final no sería apto para el consumo humano.

2. Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en una empresa del sector alimentario deberán conservarse en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación.
3. En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado.
4. Deberán aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra las plagas. Deberán aplicarse asimismo procedimientos adecuados para evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios (o, cuando la autoridad competente lo autorice en casos específicos, para evitar que dicho acceso dé lugar a contaminación).
5. Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud. No deberá interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos alimenticios, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud. Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado.
6. Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, deberán refrigerarse cuanto antes, una vez concluida la fase del tratamiento térmico, o la fase final de la preparación en caso de que éste no se aplique, a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud.

7. La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Durante la descongelación, los productos alimenticios deberán estar sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la salud. Cuando el líquido resultante de este proceso pueda presentar un riesgo para la salud deberá drenarse adecuadamente. Una vez descongelados, los productos alimenticios se manipularán de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.
8. Las sustancias peligrosas o no comestibles, incluidos los piensos, deberán llevar su pertinente etiqueta y se almacenarán en recipientes separados y bien cerrados.

CAPÍTULO X

REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje no deberán ser una fuente de contaminación.
2. Los envases deberán almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación.
3. Las operaciones de envasado y embalaje deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de los productos. En su caso, y en particular tratándose de latas y tarros de vidrio, deberá garantizarse la integridad de la construcción del recipiente y su limpieza.
4. Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

CAPÍTULO XI

TRATAMIENTO TÉRMICO

Los siguientes requisitos únicamente serán de aplicación a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados.

1. Cualquier proceso de tratamiento térmico utilizado para la transformación de productos sin transformar o para seguir transformando productos transformados deberá:
 - a) mantener todas las partes del producto tratado a una temperatura determinada durante un periodo de tiempo determinado; y
 - b) evitar la contaminación del producto durante el proceso.
2. Para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados, los operadores de empresa alimentaria deberán controlar regularmente los principales parámetros pertinentes (en particular, la temperatura, la presión, el cierre y la microbiología), lo que podrá hacerse mediante el uso de dispositivos automáticos.
3. El proceso utilizado debería cumplir unas normas reconocidas internacionalmente (por ejemplo, la pasteurización, la temperatura ultra alta o la esterilización).

CAPÍTULO XII

FORMACIÓN

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

1. la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral;
 2. que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento mencionado en el apartado 1 del artículo 5 del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC; y
 3. el cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.
-