



duje® GROUP | CONSULTING PARTNERS



CONSEJO NACIONAL
DE CALIDAD

— EL SALVADOR —



Importancia de la certificación en materia de alimentos

Ing. Daniel Dujé

San Salvador, 14.10.2014

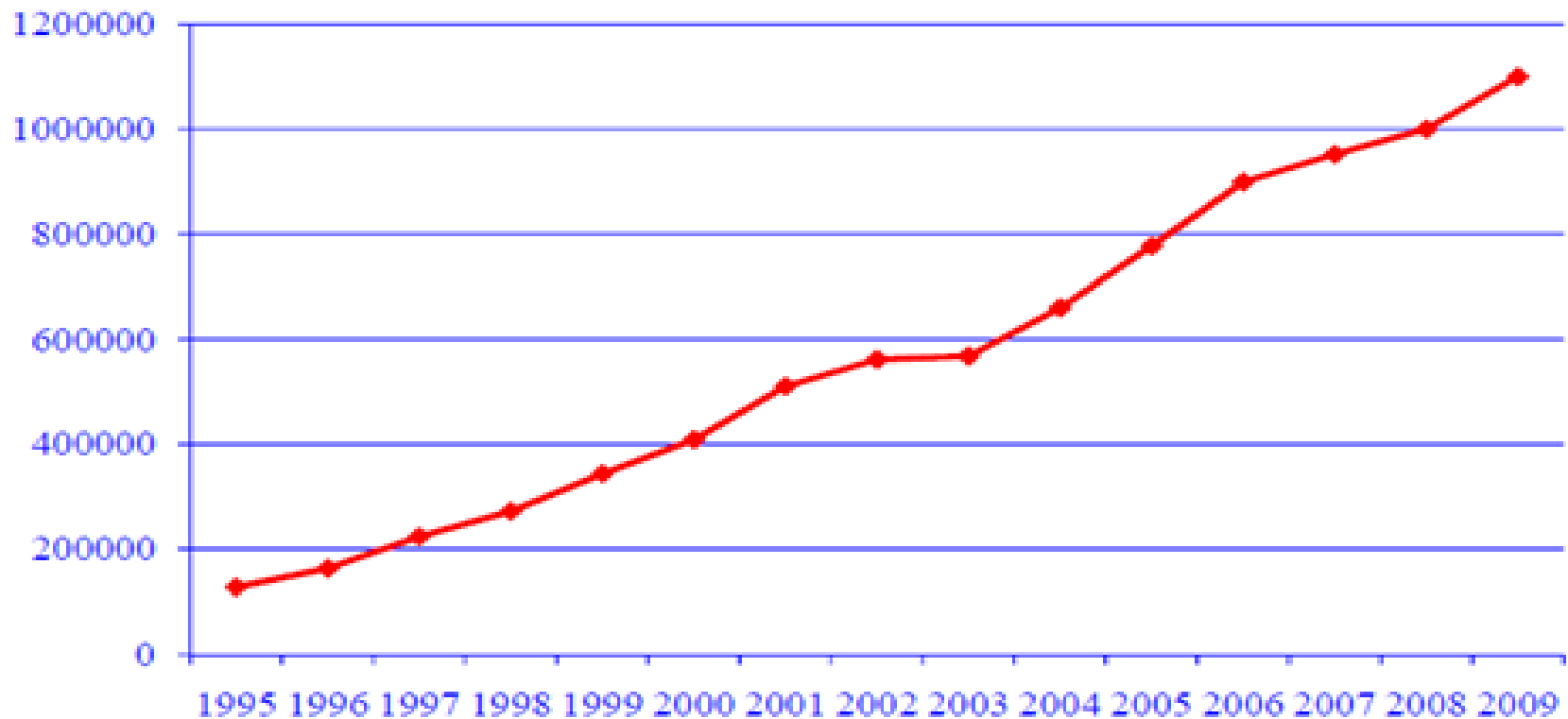
OBJETIVOS DE LA PRESENTACIÓN

- Informar
- Concientizar
- Identificar oportunidades de negocio
- Promover los Sistema de Gestión de Calidad certificado como variable diferenciadora y competitiva

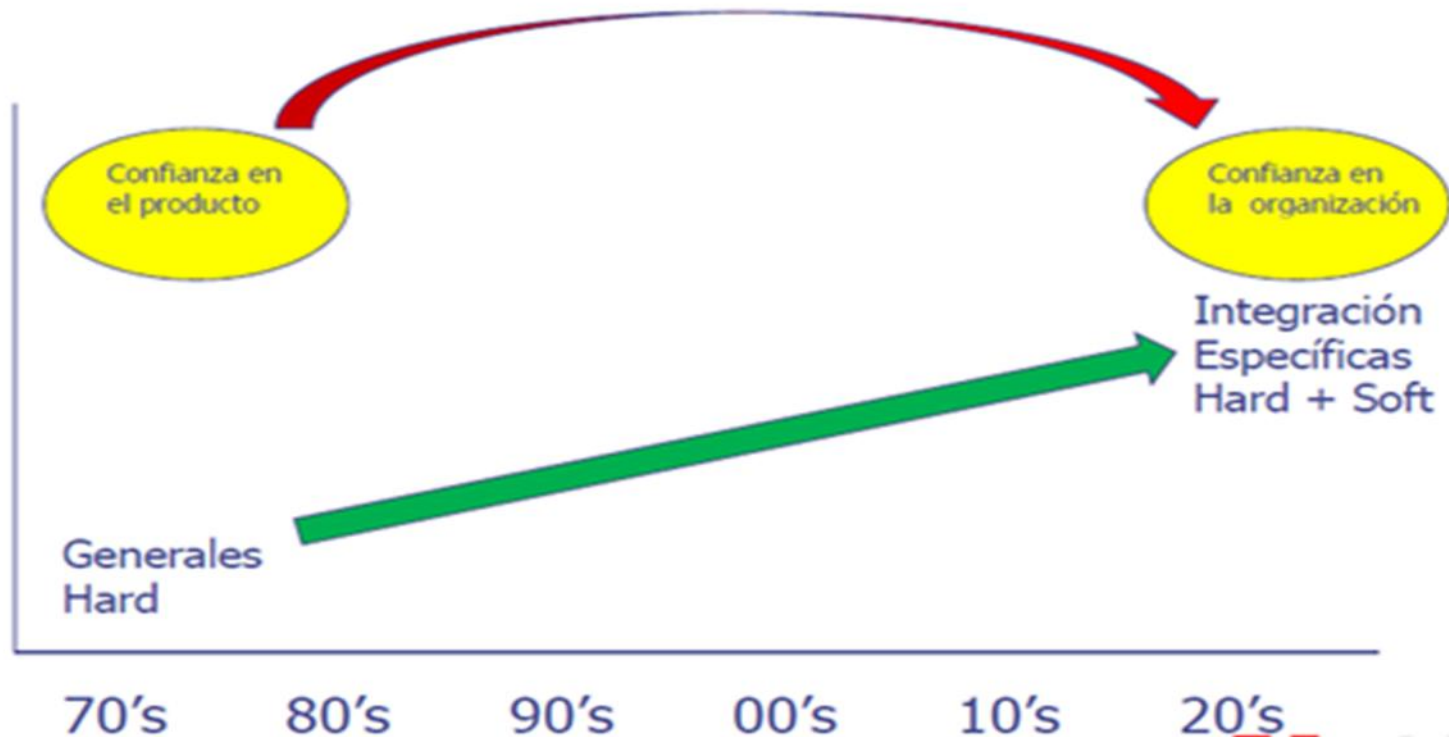
Tendencia mundial en certificaciones – 25 / año



Total de certificados ISO 9001 emitidos



Evolución de los modelos de calidad

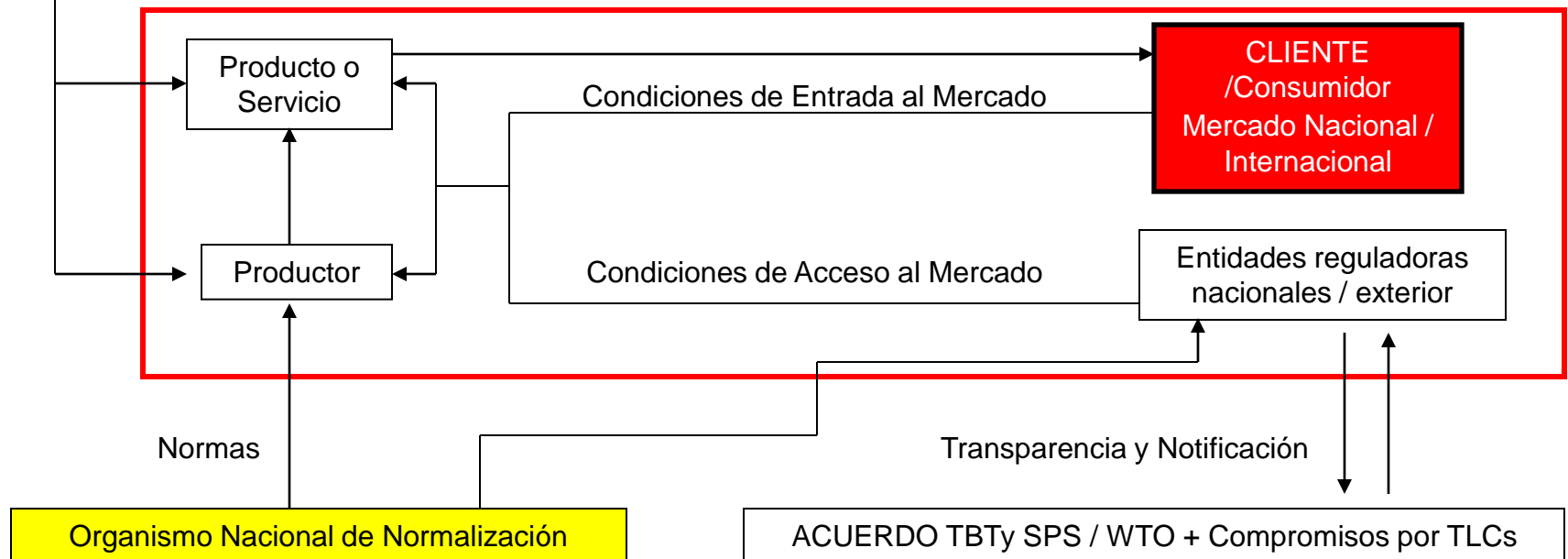




CONSEJO NACIONAL
DE CALIDAD
— EL SALVADOR —

Evaluación de la Conformidad

TRADE



OMC - PUNTOS DE CONTACTO DE INFORMACION DE CADA PAIS

http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tbt_s/tbt_enquiry_points_s.htm

El Salvador [volver al principio](#)

Ministerio de Economía (MINEC)

Dirección de Administración de Tratados Comerciales DATCO
Edificio C-2, Tercera planta Centro de Gobierno, Plan Maestro
Calle Guadalupe y Alameda Juan Pablo II
San Salvador – El Salvador, C.A.

Teléfono: + (503) 231 57 64 / 231 57 88

Telefax: + (503) 231 57 89

Correo electrónico: jmilla@minec.gob.sv;

ezelada@minec.gob.sv, omc_es@minec.gob.sv

Sitio Web: <http://www.minec.gob.sv>

Estados Unidos [volver al principio](#)

National Center for Standards and Certification Information (NCSCI)

(Centro Nacional de Información sobre Normas y Certificación)

National Institute of Standards and Technology (NIST)

(Instituto Nacional de Normas y Tecnología)

100 Bureau Drive

MS-2160 Gaithersburg, MD Estados Unidos de América 20899-2160

Teléfono: + (1 301) 975 40 40

Telefax: + (1 301) 926 15 59

Correo electrónico: ncsci@nist.gov

Sitio Web: <http://ts.nist.gov/ncsci>

El servicio de información de los Estados Unidos, dependiente del Instituto Nacional de Normas y Tecnología, cuenta con una colección de referencia de normas, especificaciones, métodos de prueba, códigos y prácticas recomendadas. Este material de referencia contiene también reglamentos de organismos estatales de los Estados Unidos y normas elaboradas por organizaciones estadounidenses privadas y por entidades extranjeras, tanto nacionales como internacionales, de normalización. El servicio de información responde a todas las preguntas relativas a los reglamentos, normas y procedimientos de evaluación de la conformidad, ya sean privados, estatales o federales.

CODEX - PUNTOS DE CONTACTO DE INFORMACION DE CADA PAIS

<http://www.codexalimentarius.org/contacts/es/>

english français **español** العربية 中文 русский

CODEX ALIMENTARIUS

Normas internacionales de los alimentos



Organización Mundial de la Salud



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Google™ Custom Search 

- [Página principal](#)
- [Sobre el Codex](#)
- [Miembros y observadores](#)
- Miembros**
- [Observadores](#)
- [Participación ONG](#)
- [Comités y grupos especiales](#)
- [Reuniones e Informes](#)
- [Cartas Circulares](#)
- [Normas Oficiales](#)
- [Fondo Fiduciario FAO/OMS para la participación en el Codex](#)
- [Procedimientos y Estrategias](#)
- [Bases científicas para el Codex](#)
- [Contacto y Enlaces](#)

Search:

Lista de los miembros del Codex

Miembros	Región	Miembro desde	Correo electrónico
Afganistán	Asia	2005	codex_afghanistan@hotmail.com
Albania	Europa	1992	l_pite@hotmail.com
Alemania	Europa	1963	Codex.germany@bmel.bund.de
Angola	África	1990	secretariado.codexangola@hotmail.com
Antigua y Barbuda	América Latina y el Caribe	1988	codex@antigua.gov.aq
Arabia Saudita	Cercano Oriente	1968	Codex.cp@sdfa.gov.sa
Argelia	Cercano Oriente	1970	cacqe@cacqe.org
Argentina	América Latina y el Caribe	1963	codex@minagri.gob.ar
Armenia	Europa	1994	codexarmenia@gmail.com
Australia	Pacífico sudoccidental	1963	codex.contact@agriculture.gov.au
Austria	Europa	1963	erhard_hoebaus@bmlfuw.gv.at
Azerbaiyán	Europa	2011	alimentarius@azstand.gov.az
Bahamas	América Latina y el Caribe	2002	fisheries@Bahamas.gov.bs
Bahrein	Cercano Oriente	1981	Mharmas@health.gov.bh
Bangladesh	Asia	1975	bsti@bangla.net
Barbados	América Latina y el Caribe	1970	office@bnsi.com.bb
Belarus	Europa	2006	afedorenko71@mail.ru
Belize	América Latina y el Caribe	1992	CodexCP-Belize@bbs.gov.bz
Benin	África	1974	maepdana@ymail.com
Bhután	Asia	1999	karmadorii@moa.gov.bt
Bolivia (Estado Plurinacional de)	América Latina y el Caribe	1971	codex.bolivia@ibnorca.org
Bosnia y Herzegovina	Europa	2007	codex.bih@fsa.gov.ba
Botswana	África	1978	htlarimo@gov.bw
Brasil	América Latina y el Caribe	1968	codexbrasil@inmetro.gov.br
Buenos Aires	América Latina y el Caribe	1997	buenos.codex@gmail.com

CODEX - PUNTOS DE CONTACTO EL SALVADOR - OSARTEC

Normas internacionales de los alimentos		 Organización Mundial de la Salud	 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
<input type="text" value="Google™ Custom Search"/> <input type="submit" value="Q"/>	<div> <div> Página principal Sobre el Codex Miembros y observadores Miembros Observadores Participación ONG Comités y grupos especiales Reuniones e Informes Cartas Circulares Normas Oficiales Fondo Fiduciario FAO/OMS para la participación en el Codex Procedimientos y Estrategias Bases científicas para el Codex Contacto y Enlaces Login </div> <div> Full Address Lic. Mariana Gómez Directora Técnica del Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica - OSARTEC 1ª calle Poniente, Final 41, Av. Norte Nº 18, Col. Flor Blanca San Salvador Preferred correspondence language Spanish Newsletter subscription Subscribed Phone 1 +503 2590 5313 Fax 1 Email 1 mgomez@osartec.qob.sv Phone 2 +503 2590 5323 Fax 2 Email 2 rparker@osartec.qob.sv Email 3 Website </div> </div>		
		FAO/WHO Scientific Basis for Codex JECFA JMPR JEMRA Other scientific advice	
		Latest news CCEXEC69 Audio recordings 10 Jul 2014 - The audio recordings of the CCEXEC69 session are available here [...]	
		Procedural Manual 22nd Edition 27 Jun 2014 - The 22nd edition of the Procedural Manual is available in English and French in its [...]	
		Codex 50th Anniversary page 13 Jun 2014 - The Codex 50th anniversary page is now available under About Codex [...]	
		CCFFV18 Summary Report 31 Mar 2014 - Codex work on Fresh fruits and Vegetables: summary report of CCFFV18 available here [...]	
		Codex Newsletter - November 2013 9 Nov 2013 - Codex newsletter with CAC36 opening speeches and decisions is available in the Newsletter page [...]	
		News archive	

Codex Alimentarius – Importaciones y Exportaciones de Alimentos

Definiciones

Certificación es el procedimiento mediante el cual los organismos encargados de la certificación oficial y los organismos oficialmente reconocidos garantizan por escrito o de un modo equivalente que los alimentos o los sistemas de control de los alimentos cumplen con los requisitos. La certificación de los alimentos puede basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección como, por ejemplo, la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados.⁵

Inspección es el examen de los productos alimenticios o de los sistemas de control de los alimentos, las materias primas, su elaboración y su distribución, incluidos los ensayos durante la elaboración, y del producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.⁵

Acreditación oficial es el procedimiento mediante el cual el organismo gubernamental competente reconoce formalmente la competencia de un organismo de inspección y/o certificación para prestar servicios de inspección y certificación.

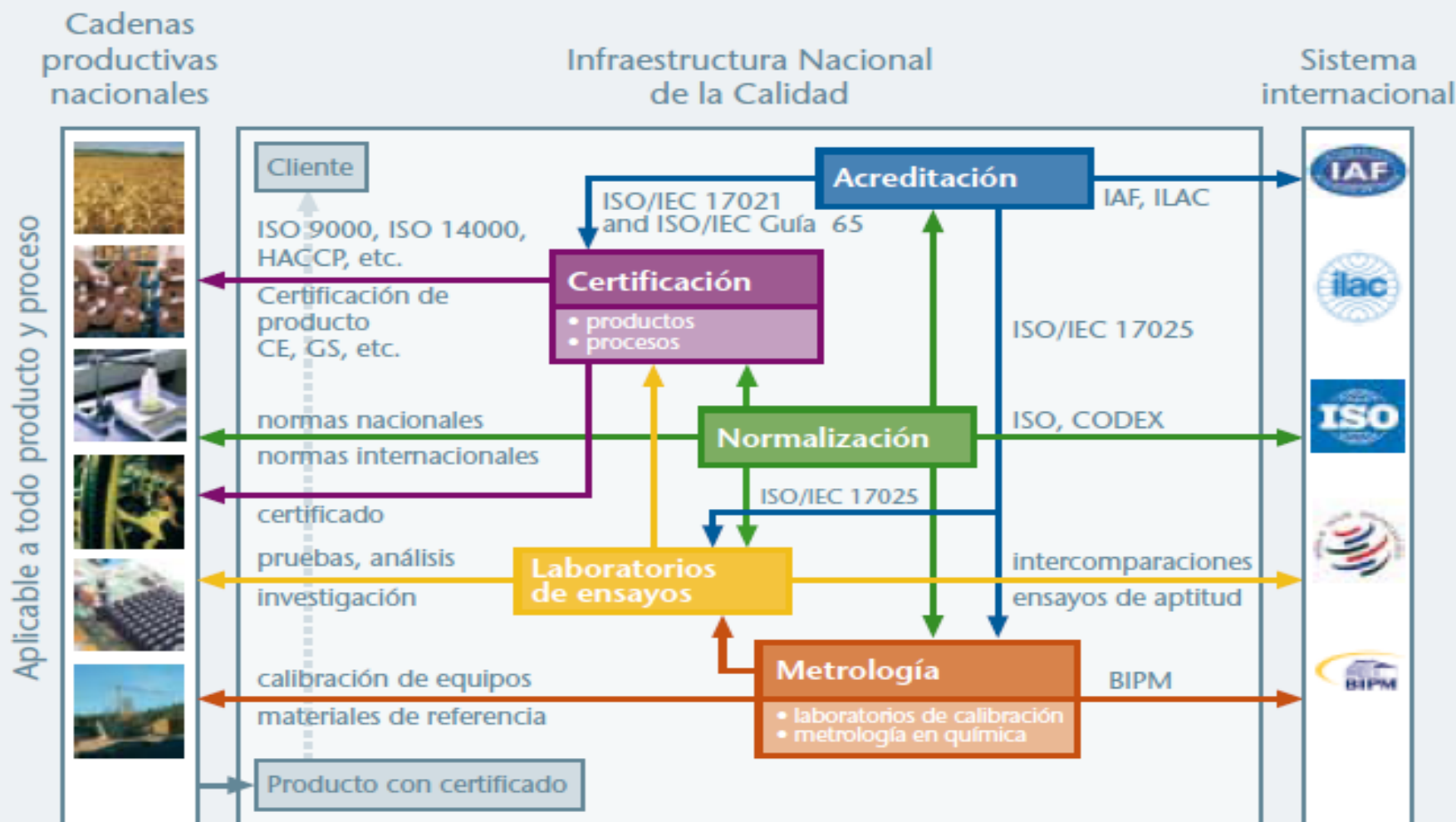
Codex Alimentarius – Importaciones y Exportaciones de Alimentos

Definiciones

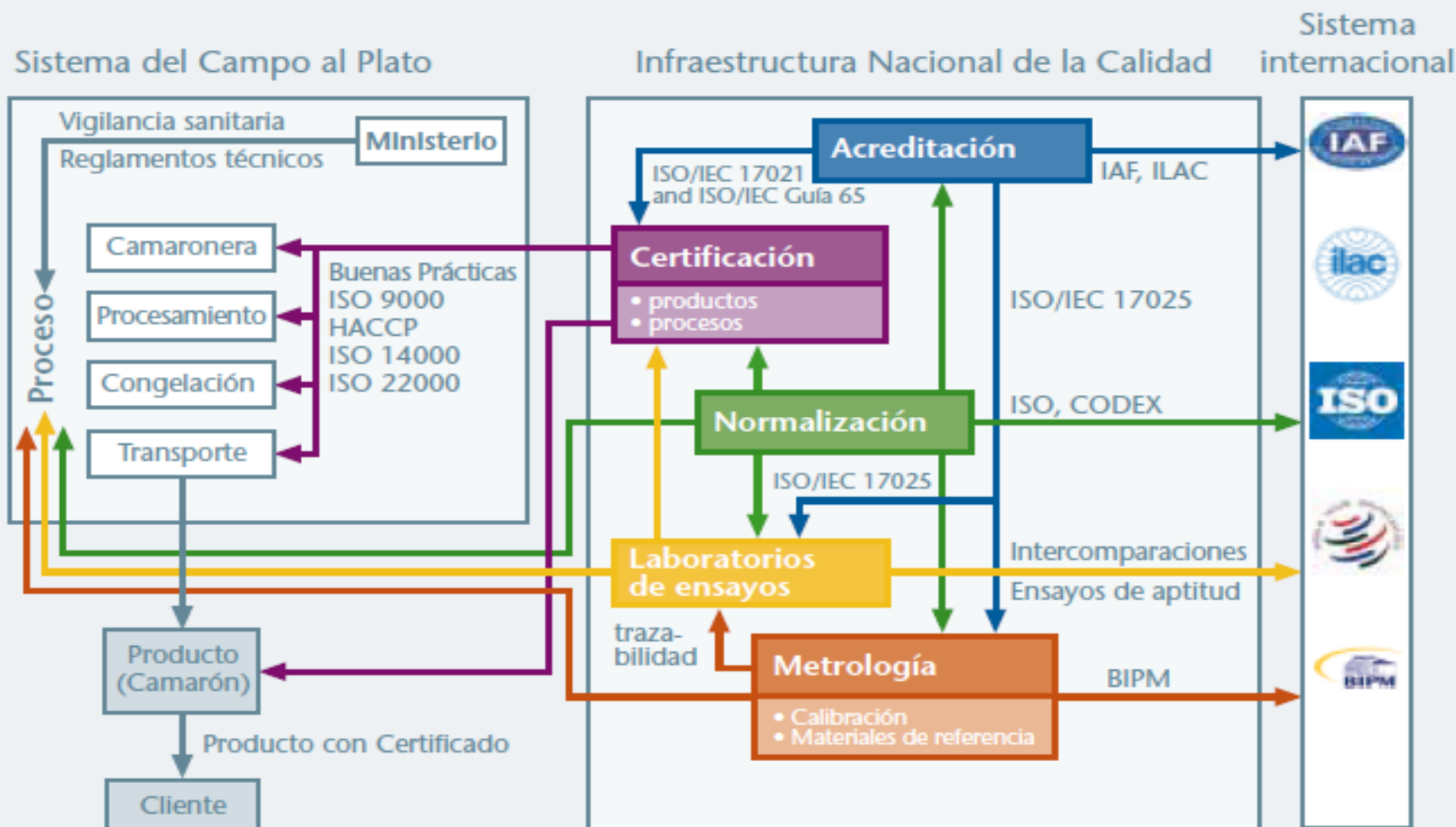
Sistemas oficiales de inspección y sistemas oficiales de certificación son los sistemas administrados por un organismo gubernamental competente facultado para ejercer una función de reglamentación o de ejecución o ambas.⁵

Sistemas de inspección oficialmente reconocidos y sistemas de certificación oficialmente reconocidos son los sistemas que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo gubernamental competente.⁵

Infraestructura Nacional de la Calidad



Sistema Nacional de la Calidad



Esencia salvadoreña, a EE.UU.

ESSCA. La microempresa ya recibió su primer pedido para enviar edulcorante a Nueva Jersey ▶ Ya cumple con los requisitos de exportación de alimentos, como HACCP y BPM

PABLO BALCÁZARES

Salvador Saade tomó al pie de la letra la recomendación de sus asesores.

Demolió el laboratorio que él había diseñado para elaborar sus esencias y levantó uno nuevo con estándares internacionales para garantizar la falta de contaminación de sus productos.

Al poco tiempo, la decisión le abrió las puertas de Estados Unidos a su fábrica Esencias y Sabores de Centroamérica (Essca).

Saade ha actualizado sus procesos con la adopción de sistemas ISO 9000, BMP (Buenas prácticas de manufactura) y HACCP. Estos son algunos requisitos que la FDA exige para ingresar al mercado estadounidense.

Ahora se prepara para enviar hacia New Jersey su primera tonelada de edulcorante con la que su cliente, un salvadoreño dueño de grandes panaderías, elaborará pan 'light'.

El negocio de Saada retomó la senda del crecimiento hace un año, cuando

llegó a a las ventanillas de Fusades a solicitar el Fondo de Asistencia Técnica para exportación, que financia la Comisión Nacional de la Mero y Pequeña Empresa (Conamype). Invertió unos \$700 en las capacitaciones.

Renovación

El empresario, graduado en ingeniería química, relata que junto a su esposa dieron vida a Esencias y Sabores en 1999. "Con menos de \$100 elaboramos nuestro primer pedido, en 15 días ya manejábamos solicitudes de casi \$2 mil", relata.

Luego vino la diversificación. Nacieron productos para fábricas de paletas, helados, panadería, refrescos y laboratorios farmacéuticos.

La producción, en franco crecimiento, tocó su techo un año después. Las ventas se estancaron. Comenzó a dar servicios de valor agregado como asesoría técnica para sus clientes.

"Se sintió un cambio, pero no pasábamos de ciertos niveles. Lo que pasaba es

FALTA AGILIZAR LOS TRÁMITES

♦ La agilización de los trámites para exportar la deben asumir todas las instituciones involucradas, pide Salvador Saade.

♦ Por el momento, la empresa ha experimentado tardanzas con el permiso de operación que extienden las unidades de salud.

♦ Saade cree que por las fumigaciones, que son necesarias, se descuidan otras áreas.

♦ "El permiso es un requisito para que el Ministerio de Salud otorgue el registro sanitario, se debe renovar cada año".

♦ El Ministerio de Salud saca el registro en 15 días.

INVERSIÓN 7000 DÓLARES

en capacitaciones elevaron los volúmenes de producción y los ingresos de Essca, para exportar a Estados Unidos.

que la competencia reaccionó y vinieron más distribuidores", recuerda Saade.

"El Salvador es un mercado pequeño", agrega. Estados Unidos era un nuevo horizonte.

Por ello acudió al FAT Exportador se extendió un año. No fue todo color de rosa. La asesora de HACCP le sugirió construir un nuevo laboratorio. "No estaba malo, pero el HACCP es estricto para fijar normas de construcción, la disposición de las áreas y los materia-



Talento ▲ Salvador Saade, químico, con mucha experiencia.

les", explica. Tuvo que invertir más de \$5 mil, un gran monto para una microempresa.

Los resultados fueron inmediatos. "Con sólo informar a los clientes sobre la adopción del ISO 9000, y los demás, las ventas crecieron 350%".

"En este mercado, a los clientes les interesa qué tan estables somos, cómo le garantizamos la continuidad del sabor, con los cambios nos tomaron más confianza", considera.

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/>



U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting *Your* Health

[A to Z Index](#) | [Follow FDA](#) | [En Español](#)

[Home](#) | [Food](#) | [Drugs](#) | [Medical Devices](#) | [Radiation-Emitting Products](#) | [Vaccines, Blood & Biologics](#) | [Animal & Veterinary](#) | [Cosmetics](#) | [Tobacco Products](#)

Import Refusal Report

[FDA Home](#)

U.S. Food and Drug Administration
Import Refusal Reports for OASIS

Import Refusal Reports

- INTRODUCTION

View Import Refusal by

- COUNTRY/AREA
- PRODUCT

Translate Reason Code

- VIOLATION CODE TRANSLATIONS

Download Import Refusal Data Files (If using Excel to view the CSV files, Excel 2007 or later is required)

- 2002 - 2006 [Zip - 3.75MB]
- 2007 - 2010 [Zip - 2.72MB]
- 2011 - 2013 [Zip - 2.98MB]
- 2014 - Present [Zip - 0.57MB]
- Structure of the Import Refusal Data Files

[Home](#) | [Food](#) | [Drugs](#) | [Medical Devices](#) | [Radiation-Emitting Products](#) | [Vaccines, Blood & Biologics](#) | [Animal & Veterinary](#) | [Cosmetics](#) | [Tobacco Products](#)

Import Refusal Report

[FDA Home](#)

U.S. Food and Drug Administration
Import Refusal Reports for OASIS

View OASIS Refusals by Country/Area

- September 2014
- August 2014
- July 2014
- June 2014
- May 2014
- April 2014
- March 2014
- February 2014
- January 2014
- December 2013
- November 2013
- October 2013

http://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/ir_selection.cfm?DYear=2014&DMonth=9&CountryCode=SV



U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting *Your* Health

[A to Z Index](#) | [Follow FDA](#) | [En Español](#)

[Home](#) | [Food](#) | [Drugs](#) | [Medical Devices](#) | [Radiation-Emitting Products](#) | [Vaccines, Blood & Biologics](#) | [Animal & Veterinary](#) | [Cosmetics](#) | [Tobacco Products](#)

Import Refusal Report

[FDA Home](#)

Refusal Actions by FDA as Recorded in OASIS for El Salvador

Entry/doc/line/sfx	Refusal Date	Product Code	Manufacturer FEI	Manufacturer Name
826-0166853-4/1/1	11-Sep-2014	29BCT50	3005531905	Industrias La Constancia Sa De Cv
826-0166853-4/1/2	11-Sep-2014	29BCT02	3005531905	Industrias La Constancia Sa De Cv
826-0166853-4/1/4	11-Sep-2014	29BCT02	3005531905	Industrias La Constancia Sa De Cv
826-0166853-4/1/5	11-Sep-2014	29BCT50	3005531905	Industrias La Constancia Sa De Cv

http://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/ir_detail.cfm?EntryId=826-0166853-4&DocId=1&LineId=1&SfxId=

Refusal Details as Recorded in OASIS by FDA for Refusal 826-0166853-4/1/1

Manufacturer FEI	3005531905		
Manufacturer Name	Industrias La Constancia Sa De Cv		
Manufacturer Address line 1	89 Avenida Nortey Calle El Miradorquinto		
Manufacturer Address line 2			
Manufacturer's City	San Salvador		
Manufacturer Province/State			
Manufacturer Country/Area	El Salvador		
Product Code	29BCT50		
FDA Product Description	SOFT DRINK, COLA, CARBONATED		
Refusal Date	11-Sep-2014		
FDA District	FLA-DO		
Entry/doc/line/sfx	826-0166853-4/1/1		
FDA Sample Analysis	No		
FDA Record of Private Lab Sample Analysis	No		
Charge(s)	Violation Code	Section	Charge Statement
	COLOR LBLG	403(k), 801(a)(3); MISBRANDING	The article appears to contain an artificial coloring and it fails to bear labeling stating that fact.
	LABELING	Section 4(a); 801(a)(3) Misbranding	The article appears in violation of FPLA because of its placement, form and/or contents statement.
	NUTRIT LBL	403(q); 801(a)(3); Misbranding	The article appears to be misbranded in that the label or labeling fails to bear the required nutrition information.

http://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/ir_selection.cfm?DYear=2014&DMonth=8&CountryCode=SV



U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting *Your* Health

[A to Z Index](#) | [Follow FDA](#) | [En Español](#)

Most Popular Searches

[Home](#)
[Food](#)
[Drugs](#)
[Medical Devices](#)
[Radiation-Emitting Products](#)
[Vaccines, Blood & Biologics](#)
[Animal & Veterinary](#)
[Cosmetics](#)
[Tobacco Products](#)

Import Refusal Report

[FDA Home](#)





Refusal Actions by FDA as Recorded in OASIS for El Salvador

Entry/doc/line/sfx	Refusal Date	Product Code	Manufacturer FEI	Manufacturer Name
424-0557725-7/31/1	22-Aug-2014	03HGT01	3004357480	Pasteles De El Salvador, S.A. DE C.V.
424-0557725-7/32/1	22-Aug-2014	03HGT01	3004357480	Pasteles De El Salvador, S.A. DE C.V.
424-0557725-7/33/1	22-Aug-2014	03JGT06	3004357480	Pasteles De El Salvador, S.A. DE C.V.
424-0557725-7/30/1	22-Aug-2014	03HGT09	3004357480	Pasteles De El Salvador, S.A. DE C.V.

http://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/ir_detail.cfm?EntryId=424-0557725-7&DocId=31&LineId=1&SfxId=

Import Refusal Report

[FDA Home](#)



Refusal Details as Recorded in OASIS by FDA for Refusal 424-0557725-7/31/1

Manufacturer FEI	3004357480		
Manufacturer Name	Pasteles De El Salvador, S.A. DE C.V.		
Manufacturer Address line 1	Calle Antigua Ferrocarril #10		
Manufacturer Address line 2	Frente A Terminal De Occidente		
Manufacturer's City	San Salvador		
Manufacturer Province/State			
Manufacturer Country/Area	El Salvador		
Product Code	03HGT01		
FDA Product Description	VANILLA PLAIN COOKIE,BISCUIT AND WAFER		
Refusal Date	22-Aug-2014		
FDA District	NOL-DO		
Entry/doc/line/sfx	424-0557725-7/31/1		
FDA Sample Analysis	No		
FDA Record of Private Lab Sample Analysis	No		
Charge(s)	Violation Code	Section	Charge Statement
	UNSAFE COL	402(c), 801(a)(3); ADULTERATION	The article appears to be, or to bear or contain a color additive which is unsafe within the meaning of Section 721(a).

Codex Alimentarius – Importaciones y Exportaciones de Alimentos

Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos CAC /GL 47-2003

EXISTENCIA DE DISPOSICIONES PARA EL RECONOCIMIENTO, POR PARTE DEL PAÍS IMPORTADOR, DEL SISTEMA DE CONTROL DE ALIMENTOS APLICADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE DEL PAÍS EXPORTADOR

13. Los sistemas de control de las importaciones de alimentos deberían incorporar disposiciones para el reconocimiento, según corresponda, del sistema de control de los alimentos aplicado por la autoridad competente de un país exportador. Los países importadores pueden reconocer los controles para la inocuidad de los alimentos de un país exportador de maneras diversas que faciliten la entrada de mercancías, entre ellas el uso de memorandos de entendimiento, acuerdos de reconocimiento mutuo, acuerdos de equivalencia y reconocimiento unilateral. Dicho reconocimiento debería incluir, según proceda, los controles aplicados durante la producción, fabricación, importación, elaboración, almacenamiento y transporte de productos alimenticios, y la verificación del sistema de control de alimentos para la exportación aplicado.

Codex Alimentarius – Importaciones y Exportaciones de Alimentos

Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos CAC/GL 47-2003

CAC/GL 47-2003

Página 14 de 82

SECCIÓN 4 - APLICACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL

16. Deberían formularse y aplicarse procedimientos operativos para reducir al mínimo las demoras indebidas en el punto o puntos de entrada, sin poner en peligro la eficacia de los controles de cumplimiento de los requisitos. La aplicación del sistema de control debería tener en cuenta los factores que se indican en esta sección y la posibilidad de reconocer garantías en origen, incluida la aplicación de controles en los países exportadores.

Codex Alimentarius – Importaciones y Exportaciones de Alimentos

Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos CAC /GL 47-2003

CAC/GL 20 - 1995

Página 7 de 82

Validez de la certificación

19. Los países que certifican las exportaciones de alimentos y aquellos países importadores que confían en los certificados de exportación deberán tomar medidas para asegurar la validez de las certificaciones. Entre las medidas de validación adoptadas por los países exportadores puede estar la de cerciorarse de que los sistemas de inspección oficiales u oficialmente reconocidos han verificado que el producto o el proceso a que se refiere el certificado se ajustan a los requisitos. Las medidas adoptadas por los países importadores pueden consistir en realizar inspecciones en el punto de entrada, verificar los sistemas de inspección de las importaciones y garantizar que los propios certificados son auténticos y exactos.

Codex Alimentarius – Importaciones y Exportaciones de Alimentos

Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos CAC /GL 47-2003

FRECUENCIA DE LA INSPECCIÓN Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS IMPORTADOS

22. La naturaleza y frecuencia de la inspección, de los muestreos y el análisis de los alimentos importados deberían basarse en los riesgos para la salud pública y la seguridad que presenta el producto, su origen, el historial de conformidad con los requisitos y cualquier otra información pertinente. Al establecer los controles deberían tenerse en cuenta factores tales como:

- el riesgo que el producto o su envase plantean para la salud pública;
- la probabilidad de no cumplimiento de los requisitos;
- el grupo consumidor destinatario;
- el alcance y la naturaleza de la transformación ulterior del producto;
- el sistema de inspección y certificación de alimentos del país exportador y la existencia de acuerdos de equivalencia, reconocimiento mutuo u otros acuerdos comerciales; y

OPORTUNIDADES DE NEGOCIO !
***Siempre y cuando tenga calidad
certificada !***

Esencia salvadoreña, a EE.UU.

ESSCA. La microempresa ya recibió su primer pedido para enviar edulcorante a Nueva Jersey ▶ Ya cumple con los requisitos de exportación de alimentos, como HACCP y BPM

PABLO BALCÁZARES

Salvador Saade tomó al pie de la letra la recomendación de sus asesores.

Demolió el laboratorio que él había diseñado para elaborar sus esencias y levantó uno nuevo con estándares internacionales para garantizar la falta de contaminación de sus productos.

Al poco tiempo, la decisión le abrió las puertas de Estados Unidos a su fábrica Esencias y Sabores de Centroamérica (Essca).

Saade ha actualizado sus procesos con la adopción de sistemas ISO 9000, BMP (Buenas prácticas de manufactura) y HACCP. Estos son algunos requisitos que la FDA exige para ingresar al mercado estadounidense.

Ahora se prepara para enviar hacia New Jersey su primera tonelada de edulcorante con la que su cliente, un salvadoreño dueño de grandes panaderías, elaborará pan 'light'.

El negocio de Saada retomó la senda del crecimiento hace un año, cuando

llegó a a las ventanillas de Fusades a solicitar el Fondo de Asistencia Técnica para exportación, que financia la Comisión Nacional de la Mero y Pequeña Empresa (Conamype). Invertió unos \$700 en las capacitaciones.

Renovación

El empresario, graduado en ingeniería química, relata que junto a su esposa dieron vida a Esencias y Sabores en 1999. "Con menos de \$100 elaboramos nuestro primer pedido, en 15 días ya manejábamos solicitudes de casi \$2 mil", relata.

Luego vino la diversificación. Nacieron productos para fábricas de paletas, helados, panadería, refrescos y laboratorios farmacéuticos.

La producción, en franco crecimiento, tocó su techo un año después. Las ventas se estancaron. Comenzó a dar servicios de valor agregado como asesoría técnica para sus clientes.

"Se sintió un cambio, pero no pasábamos de ciertos niveles. Lo que pasaba es

FALTA AGILIZAR LOS TRÁMITES

♦ La agilización de los trámites para exportar la deben asumir todas las instituciones involucradas, pide Salvador Saade.

♦ Por el momento, la empresa ha experimentado tardanzas con el permiso de operación que extienden las unidades de salud.

♦ Saade cree que por las fumigaciones, que son necesarias, se descuidan otras áreas.

♦ "El permiso es un requisito para que el Ministerio de Salud otorgue el registro sanitario, se debe renovar cada año".

♦ El Ministerio de Salud saca el registro en 15 días.

INVERSIÓN

7000

DÓLARES

en capacitaciones elevaron los volúmenes de producción y los ingresos de Essca, para exportar a Estados Unidos.



Talento ▲ Salvador Saade, químico, con mucha experiencia.

que la competencia reaccionó y vinieron más distribuidores", recuerda Saade.

"El Salvador es un mercado pequeño", agrega. Estados Unidos era un nuevo horizonte.

Por ello acudió al FAT Exportador se extendió un año. No fue todo color de rosa. La asesora de HACCP le sugirió construir un nuevo laboratorio. "No estaba malo, pero el HACCP es estricto para fijar normas de construcción, la disposición de las áreas y los materia-

les", explica. Tuvo que invertir más de \$5 mil, un gran monto para una microempresa.

Los resultados fueron inmediatos. "Con sólo informar a los clientes sobre la adopción del ISO 9000, y los demás, las ventas crecieron 350%".

"En este mercado, a los clientes les interesa qué tan estables somos, cómo le garantizamos la continuidad del sabor, con los cambios nos tomaron más confianza", considera.

<http://www.makro.es/public/Certificado-Calidad-Makro>

Marcas Propias – Certificados de Calidad



Todos los proveedores que fabrican los productos que llevan nuestras marcas están certificados/auditados por entidades independientes según estándares internacionales de calidad. Makro se preocupa por ofrecer a sus clientes las frutas, [carnes](#) y [pescados](#) con la mejor frescura y garantía de calidad.



- ✓ IFS, en el caso de productos de alimentación
- ✓ BRC, para productos de No Alimentación
- ✓ GlobalGAP, en el caso de frutas y verduras

Visitamos las granjas, los mataderos, las salas de despiece, fábricas y almacenes en los que se producen y envasan nuestras marcas

Además, nuestros productos:

- ✓ Son analizados inicialmente y homologados antes de ser incorporados a nuestro surtido, para verificar sus características físico-químicas, microbiológicas y sensoriales.
- ✓ Son inspeccionados a la entrada a nuestras plataformas de distribución comprobando parámetros como la frescura, el etiquetado, el calibre, la ausencia de defectos, etc.
- ✓ Son controlados regularmente mediante análisis periódicos para controlar la ausencia de pesticidas, antibióticos y otros contaminantes, el correcto estado microbiológico, etc.

Todo este sistema, vertebrado por la certificación y la calidad concertada entre Makro y sus proveedores, garantiza los intereses de nuestros clientes y evidencia el cumplimiento de nuestros compromisos de calidad.

La gestión de la marca propia se realiza mediante una estrecha colaboración entre nuestros proveedores y nuestros departamentos de Compras y Calidad, atentos todos ellos a las necesidades y expectativas de nuestros clientes, que constituyen el verdadero objetivo de todos nuestros esfuerzos.

<http://www.ifs-certification.com/index.php/es/ifs-certified-companies-es/introduction-to-ifs>

<http://www.globalgap.org/es/>

<http://corporativo.walmart.com/proveedores/7fn/requisitos-m%C3%ADnimos>

1ero. Certificaciones de Seguridad de Alimentos

Todas las certificaciones a presentar DEBEN ser aceptadas bajo la Iniciativa Global de Seguridad de Alimentos (GFSI – Global Food Safety Initiative)

- <http://www.mygfsi.com/>



- Niveles de certificación:

- Campo: Global GAP / Safe Quality Food 1000 (SQF 1000) Nivel III, certificación 100% de los campos

GLOBALG.A.P.



- Planta Empacadora: Safe Quality Food 2000 (Nivel II), British Retail Consortium (BRC) o HACCP



<http://asu.org.ar/>

Requisitos para Proveedores de Alimentos de Marca Propia



Asociación
Supermercados Unidos
(ASU)

Global Food Safety Initiative (Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria)

La Global Food Safety Initiative (GFSI) es una iniciativa impulsada por compañías de alimentos, creada con el fin de generar una mejora continua en los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria, para garantizar la confianza en el suministro de alimentos inocuos a los consumidores en todo el mundo.

Su Directorio está compuesto por miembros de las principales compañías manufactureras de alimentos, retailers, como así también empresas ligadas al servicio en la industria de alimentos, donde se destacan empresas como:

- Danone
- Aeon Global SCM
- Walmart
- Mondelez International (MDLZ – Kraft)
- Royal Ahold
- Metro Cash & Carry
- Carrefour
- Nestlé
- Mc Donald's
- Cargill

Como "Garantes" de la Inocuidad Alimentaria de nuestros productos de Marca Propia y manteniendo un mismo criterio, las cadenas integrantes de la Comisión de Seguridad Alimentaria de ASU hemos pactado en Diciembre de 2011 que un **"Proveedor certificado con alguno de los estándares avalados por la Global Food Safety Initiative, será aceptado por todos"**.

En esta línea un proveedor certificado no recibirá auditorías por parte de cada una de nuestras cadenas, pero tendrá el seguimiento por quien las cadenas integrantes de ASU definan en cada caso, que nos permita dar conformidad respecto del mantenimiento de la certificación y su consecuente garantía de Inocuidad Alimentaria.

NICARAGUA LEY 219 sobre normas técnicas y calidad

art 21 del reglamento de ley 219

Arto. 21 Las NTN serán optativas para las negociaciones y contrataciones privadas, pero tendrán carácter obligatorio en todas las adquisiciones o contrataciones de productos y servicios que efectúen las instituciones de la administración pública, en las cuales tanto proveedores u oferentes como compradores o contratistas, según sea el caso, quedan obligados a su estricto cumplimiento y exigencia, respectivamente.

https://www.comprasal.gob.sv/comprasal_web/




Sistema Electrónico de Compras Públicas de El Salvador



Unidad Normativa de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública

[Inicio](#)
[Convocatorias](#)
[Resultados](#)
[Búsqueda](#)
[Sanciones](#)
[PAAC](#)
[Estadísticas](#)
[Marco normativo](#)
[Noticias](#)
[Enlaces](#)
[Contáctenos](#)

Noticias



01/10/2014 - Inicia Capacitación sobre nuevo módulo de la Programación Anual de Adquisiciones y Contrataciones -PAAC.
La Unidad Normativa de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública (UNAC), ha dado inicio a las jornadas de capacitación del nuevo módulo de la PAAC.



Zona UACI
Ingreso de instituciones



Solvencias
Enlaces y documentos




PAAC
Programación Anual de Adquisiciones y Contrataciones



Preguntas frecuentes
Lo más consultado



Contactos UACI
Datos generales de contactos

 OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS VIGENTES POR OBRA, BIEN O SERVICIO

Obra, bien o servicio	Licitaciones y concursos	Contratación directa	Libre Gestión
alimentos x			
Alimentos preparados y conservados	3	0	1
Equipo industrial para alimentos y bebidas	0	0	2


(1 of 1)

 OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS VIGENTES POR INSTITUCIÓN


PROVEEDORES

ACCESO DE PROVEEDORES

Regístrese como proveedor

 NIT sin guiones

 Contraseña

 Ingresar

[¿Olvidó su contraseña?](#)

> LICITACIONES Y CONCURSOS

Búsqueda de convocatorias

Período

Fecha inicial

Fecha final

Alimentos preparados y conservados

🔍 Buscar

Institución	Código	Nombre del proceso	Objeto del proceso	Fecha de publicación	Costo de bases
Hospital Nacional "San Juan de Dios", San Miguel	LP-05/2015-HNSJDDSM	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS, FRUTAS, VERDURAS Y AGUA PURIFICADA PARA EL AÑO 2015	null	13/10/2014	\$10.00
Hospital Nacional Psiquiátrico "Dr. José Molina Martínez", Soyapango, San Salvador	LP-03/2015 PRODUCTOS ALIMENTICIOS	SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: LACTEOS, CARNES, FRUTAS, VERDURAS, LEGUMBRES, PAN Y CEREALES, DURANTE EL AÑO 2015.	SUMINISTRAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS: LACTEOS, CARNES, FRUTAS, VERDURAS, LEGUMBRES, PAN Y CEREALES, DURANTE EL AÑO 2015.	10/10/2014	\$10.00
Escuela Nacional de Agricultura "Roberto Quiñón" (ENA)	LP-04/2015-ENA	ADQUISICIÓN DE PAQUETES CON PRODUCTOS DE LA CANASTA BASICA	ADQUIRIR PAQUETES CON INSUMOS DE CANASTA BASICA	10/10/2014	\$25.00

CONCLUSIONES

- Participar en los comités técnicos de normalización y regulación del OSN y OSARTEC respectivamente
- Implementar y certificar Sistemas de Gestión de Calidad según algún estándar internacional
- Promover la nivelación hacia arriba del sector del cual proviene

The background of the slide features a dark, moody photograph of three people in silhouette. They are standing in front of a large window with a grid pattern, looking out. The lighting is soft, creating a professional and sophisticated atmosphere.

Muchas gracias por su atención.

dduje@dujegroup.com

info@dujegroup.com
dujegroup.com
