

ANEXOS

ANEXO N°1



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
— JUAN MISAEL SARACHO —
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS
DECANATURA
Campus El "Tejar" - Tel. 6633913 Int. 117-118 - Casilla 436 - Tarija - Bolivia
Fax. 00591-4-6633913 Int. 139 - E-mail: fecf@uajms.bo

CONVENIO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL EXPERIENCIA PROFESIONAL DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS DE LA U.A.J.M.S. Y

LA EMPRESA ALIMENTICIA "TU-IA" S.R.L.

Conste por el presente Convenio de Cooperación Interinstitucional suscrito entre la Carrera de Administración de Empresas a través de la Facultad de Ciencias Económicas y Financieras, dependiente de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho y la Empresa Alimenticia "TU-IA" S.R.L. en conformidad al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA (DE LAS PARTES)

- 1.1. LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS, como institución responsable de la formación académica y de educación superior, dependiente de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, representada por el señor Decano M.Sc. Lic. Anselmo Rodríguez Ortega, que a los efectos del presente convenio se denominará LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS.
- 1.2. EMPRESA ALIMENTICIA "TU-IA" S.R.L., representada por la Ing. Susana Wendy Barroso Pauletti Cedula de Identidad N°1876614 Tja., en calidad de Gerente Propietaria de la Empresa Alimenticia TU-IA" S.R.L. debidamente facultada para la firma del presente convenio, que a efectos del presente acuerdo se denomina como la ENTIDAD

SEGUNDA (OBJETO)

- 1.1. El presente convenio de Cooperación Interinstitucional tiene por objeto que la Empresa Alimenticia "TU-IA" S.R.L. y la Carrera de Administración de Empresas a través de la Facultad de Ciencias Económicas y Financieras de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, promoviendo el intercambio de conocimientos y Experiencia Profesional de estudiante, para la realización del trabajo de Profesionalización, opción Titulación, bajo la modalidad de "MEMORIA DE EXPERIENCIA PROFESIONAL", quien realizará las tareas encomendadas y que serán guiadas por un profesional responsable del área donde estén asignadas.
- 1.2. Así mismo el presente convenio tiene la finalidad de aportar con el trabajo de los futuros profesionales en las tareas y funciones que le sea asignada durante su estadía, identificando situaciones problemáticas y proponiendo a partir de sus conocimientos teóricos adquiridos durante su formación, estrategias a mediano y corto plazo que permitan la mejora continua de la Empresa Alimenticia "TU-IA" S.R.L. las que estarán plasmadas en un documento que será socializado y entregado a la conclusión de dicha experiencia.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
« JUAN MISAE SARACHO »
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS
DECANATURA

Campus II "Tejar" - Tel. 6633913 Int. 117-118 - Casilla 436 - Tarija - Bolivia
Fax. 00591-4-6633913 Int. 139 - E-mail: tcef@uajms.bo

TERCERA (OBLIGACIONES)

Para el cumplimiento del objeto establecido en cláusula segunda del presente convenio las partes y la pasante tendrá las siguientes obligaciones

LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS.

- 1.1. Se compromete a ejecutar el trabajo de profesionalización a través la estudiante: Valeria Eliana Velia Romero Ruiz con Cedula de Identidad. N° 10135235 Tja.
- 1.2. En función de los acuerdos preliminares, el trabajo de profesionalización se realizará bajo la supervisión de la docente guía Lic. Pilar Baldiviezo Mogro , debiendo ser evaluado en todas sus etapas.
- 1.3. La estudiante deberá presentar una memoria de la realización de tareas rutinarias, eventuales y otras actividades realizadas. Así mismo, un documento de resultados logrados o propuestos que permitan mejorar el desarrollo de las tareas y actividades propias de la unidad donde sean asignadas con los respaldos que corresponda, pudiendo ser el mismo socializado y expuesto si existe la disponibilidad de sus autoridades.
- 1.4. La postulante podrá participar de cursos de capacitación, conferencias, seminarios talleres y otros que se realicen dentro de la institución y/o auspicio de ella, mientras dure la experiencia profesional.
- 1.5. La información que sea suministrada, observada dentro del desarrollo de las tareas y actividades realizadas por la estudiante será utilizada de forma confidencial y únicamente con fines Académicos. No pudiendo ser divulgada guardando la discreción correspondiente de la misma.
- 1.6. La asistencia deberá ser controlada de acuerdo a normas internas de la institución (marcado del biométrico) debiendo cumplir con los horarios establecidos por la misma. La carga horaria es a tiempo completo.

LA EMPRESA ALIMENTICIA "TU-IA" S.R.L.

Deberá facilitar a la estudiante de un espacio físico y equipamiento en la unidad donde realizarán dicha experiencia; con la finalidad de poder desarrollar habilidades propias de un futuro profesional y también tendrán acceso a la información que se considere necesaria de acuerdo a la decisión de su inmediato superior, para la realización del trabajo encomendado.

- 1.1. La postulante no podrá sustraer documentación y registros para su revisión. Así mismo, no deberán hacer comentarios respecto a la documentación, analizada, disponible Y otros hechos que ocurran en la institución, que vayan en desmedro de la misma.



UNIVERSIDAD AUTONOMA
<< JUAN MISAEL SARACHO >>
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y FINANCIERAS
DECANATURA

Campus El "Tejar" - Tel. 6633913 Int. 117.118 - Casilla 436 - Tarija - Bolivia
Fax 00591-4-6633913 intr. 139 - E-mail fecf@uajms.bo

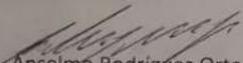
CUARTA (DE LOS PLAZOS)

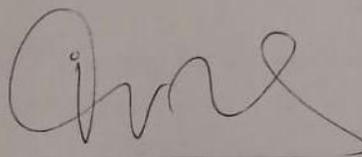
1.1 El trabajo de profesionalización (pasantía) deberá realizarse en un plazo mínimo de 3 meses que serán computables desde el 07 de agosto al 07 de noviembre del 2019.

QUINTA (CONFORMIDAD)

En señal de conformidad y para su fiel cumplimiento estando ambas partes conformes a lo acordado en el presente convenio, se ratifican en su tenor y lo suscriben en la ciudad de Tarija al seis del mes de marzo del año dos mil diecinueve.

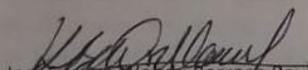
P/ LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y FINANCIERA


MSc. Lic. Anselmo Rodríguez Ortega
DECANO DE LA FACULTAD DE
ECONÓMICAS Y FINANCIERAS



Lic. Víctor John Vaca Jerez
DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO DE
ADMINISTRACION y ADM. APLICADA

P/ EMPRESA ALIMENTICIA "TU-IA" S.R.L.


Ing. Susana Wendy Barrozo Pauletti
GERENTE PROPIETARIA. EMPRESA ALIMENTICIA "TU-IA" S.R.L.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
<< JUAN MISAE SARACHO >>
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS
DECANATURA

Campus El Tejar - Tel. 0633913 Int. 117, 118 - Casilla 436 - Tarija - Bolivia
Fax: 00591-446633913 int. 139 - E-mail: fecf@uajms.bo

- 1.2. La designación de las áreas de trabajo a la estudiante será realizadas en consideración a las necesidades de los requerimientos de la empresa; estas tareas deben realizarse en el horario de trabajo establecido por la entidad, no debiendo pasar de las 8 horas diarias.
- 1.3. El inmediato superior de la postulante deberá emitir un informe de cumplimiento de cronograma presentado, actividades realizadas y la asistencia de las mismas.
- 1.4. Velar por el adecuado desarrollo de las prácticas profesionales en el marco de un trato digno a la estudiante, encomendando la asignación de labores que sean compatibles e inherentes a su formación y perfil profesional procurando además brindar capacitación técnica y profesional a la estudiante, en el marco de respeto a los principios morales y éticas.

LA PASANTE

1.- Obligación General.

- La pasante se obliga a realizar sus labores con eficiencia, disciplina, puntualidad, diligencia, responsabilidad, lealtad, así como guardar absoluta reserva y discreción acerca de la información a las que tenga acceso relativo a la Empresa Alimenticia "TU-IA" S.R.L., con absoluta observación al **secreto profesional**, sin perjuicio de las acciones civiles o penales que pudieran ser aplicables.

2.- Obligaciones Específicas

- Cumplir con las instrucciones impartidas por el Representante Legal, Jefes de Áreas o demás funcionarios superiores en jerarquía que tenga.
- Cumplir con el horario establecido con puntualidad.
- Utilizar los bienes y equipos solo para fin al cual están destinadas, con responsabilidad y cuidado. Queda prohibido para la estudiante-pasante usar estos recursos para fines personales.
- Queda prohibido presentarse a la Empresa Alimenticia "TU-IA" S.R.L. en estado de ebriedad, así mismo queda prohibido consumir o llevar bebidas alcohólicas a las instalaciones del mismo.
- La estudiante no podrá realizar dentro de la Empresa Alimenticia "TU-IA" S.R.L. actividades políticas, sindicales de otra naturaleza, sino únicamente las relaciones a la práctica profesional.

ANEXO N°2

Tarija, 11 de Noviembre de 2019

Señora

Lic. Roxana Pilar Baldiviezo Mogro

DOCENTE GÚIA – TALLER DE PROFESIONALIZACIÓN GRUPO 5
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Presente. -

REF.: INFORME DE LA PRACTICA PROFESIONAL

De mi mayor consideración me dirijo a usted para hacerle conocer la estructura de actividades generales que se realizaron durante el periodo de pasantía. Esto considerando lo establecido en el reglamento de pasantías universitaria

De esta manera mediante la presente hago llegar el informe de actividades correspondiente a la práctica profesional realizada en la empresa alimenticia TU-IA S.R.L., realizada en el transcurso de los tres meses en la Unidad de marketing y comercialización , de fecha 07 de agosto al 07 de noviembre de 2019.

Sin otro motivo en particular me despido deseándole éxitos en todas las funciones que desempeña.

Univ. Valeria Eliana Velia Romero Ruiz

INFORME DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL AREA DE MARKETING Y COMERCIALIZACION

EMPRESA	TU-IA S.R.L.
ÁREA	Marketing y Comercialización
ENCARGADA DEL ÁREA	Susana Barroso
PASANTE	Valeria Eliana Velia Romero Ruiz
DOCENTE GUÍA	Lic. Roxana Pilar Baldiviezo Mogro
GRUPO	N° 5
HPRARIO	8 Hras./Día
FECHA	07/11/2019

Durante el transcurso de la práctica profesional se realizaron las siguientes actividades:

Del 07 de agosto al 07 de septiembre

Se realizó la revisión de la documentación referida al marco teórico de la empresa para poder tener un conocimiento más profundo de cómo esta conformada, de sus operaciones, su organización, estructura de ventas, etc.

En esta primera etapa de pasantía se analizaron documentos como ser:

- Boletas de venta de la gestión 2018 para adelante
- Misión, visión y objetivos de la empresa
- Organigrama
- Manuales y políticas internas de la empresa
- Catalogo de productos
- Vistas a la fábrica de producción

Para un mejor entendimiento de cómo se encuentra la empresa en cuanto a su entorno se realizó un análisis de la situación económica, política, sociocultural y tecnológica de Bolivia en base los datos proporcionados por el Instituto Nacional de Estadística (INE) y otros medios relacionados con estos datos.

Del 08 de septiembre al 07 de octubre

Se hizo un análisis profundo de los documentos y factores relacionados a la venta y comercialización de los productos de la empresa

En esta etapa se verificaron documentos y registros como ser :

- Elaboración de registros de ventas general
- Elaboración de registro de crédito y en efectivo
- Registro de ventas con productos detallados por cliente
- Manejo de sistema de inventarios e introducción de datos
- Armado de carpetas físicas de clientes
- Control de inventario físico
- Envío de solicitud de cotizaciones

Introducción de nuevos productos al mercado

También dentro de este periodo se obtuvieron registros empíricos que maneja la empresa, tales como : cuadernos de registro de ingreso de mercadería de fabrica al área comercial, pagos de clientes, análisis de entrega, manejo de activos de refrigeración

08 de octubre al 07 de noviembre

En base a la documentación y registros obtenidos en la etapa anterior, se trabajo conjuntamente con la encargada del área de marketing y comercialización, tomando en cuenta los resultados que se tuvieron del análisis de los datos precedentes, para poder realizar una mejor propuesta del plan de marketing que sea acorde a las necesidades de la empresa.

En esta etapa se elaboraron y verificaron los siguientes documentos:

- Análisis de precios de la competencia
- Análisis de comportamiento de venta de la competencia
- Cotizaciones anteriores
- Elaboración, Llenado y análisis de encuestas de sondeo
- Análisis del entorno de la empresa. FODA
- Propuesta de promociones
- Propuesta del plan de marketing

De esta manera en la última etapa se pudo realizar la estructura del plan de marketing siempre en apego al objetivo del trabajo, sin perder de vista lo que se pretende, que el trabajo sea de utilidad para un mejor marketing y

comercialización de la empresa. Se adjunta la certificación de pasantía emitida por la propietaria de la empresa.

SUSANA WENDY BARROSO PAULETTI
PROPIETARIA Y ENCARGADA DE AREA DE MARKETING

ANEXO N°3

DESCRIPCION DE HABILIDADES ADQUIRIDAS

En los tres meses en los cuales se llevó a cabo la práctica profesional en la empresa TU-IA S.R.L.-Tarija , la cual fue asignada al área de marketing, ventas y comercialización, pude ir internalizando nuevos conceptos y desarrollando nuevas habilidades las cuales se van a ver plasmadas en el crecimiento profesional y a su vez son útiles para poder realizar de manera eficiente recomendaciones, en base al análisis realizado para que las mismas sirvan de ayuda al crecimiento de la empresa, como así también apoyar al crecimiento cognitivo empresarial.

HABILIDADES TECNICAS

Una de las bases para poder desarrollar de buena manera el presente trabajo fue conocer el funcionamiento de la empresa, lo cual se pudo lograr gracias a que los propietarios no tuvieron ningún inconveniente en proporcionar documentación respaldaría respecto a las características de la empresa y al conducto regular que llevan las actividades operativas, administrativas y comerciales de la misma

De esta manera pude acelerar tiempos de las actividades académicas e investigativas a las cuales estuvo sujeto el presente trabajo, entre algunas de las actividades que apoyaron al crecimiento de las habilidades técnicas se tiene la revisión y análisis de:

- Documentación de la estructura organizacional
- Políticas de cobro
- Hoja de costos de los productos
- Nomina de clientes
- Tramites de constitución de la empresa
- Nomina de proveedores
- Publicidad actual

HABILIDADES HUMANAS

Mientras ejecutaba la práctica pude percibir un mejoramiento y la aparición de nuevas habilidades humanas las cuales se vieron reflejadas en:

- Solicitar información de manera clara y concisa
- Dar opiniones innovadoras a los propietarios
- Escuchar y entender a las personas que forman parte de la empresa
- Manejar el trabajo bajo presión
- Apoyar pertinentemente a las áreas que precisaban ayuda
- Manejo pensamiento emocional al momento de analizar las compras de los clientes

HABILIDADES CONCEPTUALES

Al llevar a cabo la practica pude aplicar los conocimientos adquiridos durante el avance de las materias que forman parte de la carrera de administración, materias como marketing uno y dos, investigación de mercado, conducta del consumidor, etc.

ANEXOS N°4



CERTIFICADO TALLER DE PROFESIONALIZACIÓN

TU-IA S.R.L (Tu Industria Alimenticia), certifica:

La estudiante **VALERIA ELIANA VELIA ROMERO RUIZ**, con cédula de identidad Nro. 10135235 TJA, realizó el TALLER DE PROFESIONALIZACIÓN en la empresa TU-IA S.R.L. prácticas en ventas, cobranzas, manejo administrativo de almacenes en el área de producción en planta y productos terminados, acompañando a los respectivos controles de calidad desde el día 07 de agosto de 2019 hasta el día 07 de noviembre, haciendo un total de 480 horas de trabajo.

Es importante recalcar la disponibilidad, dedicación, ética, honestidad, entrega y disponibilidad incluso en horas ajenas al trabajo.

Es cuanto certifica para fines convenientes a la interesada.

Tarija, 07 de noviembre de 2019


Walter Berro
S.I.B. ING. DE ALIMENTOS
R.N.I. 20819
SECRETARÍA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DE BOLIVIA



Oficina: Calle Marquez Campero Nro. 1084
Fabrica: Finca "La Cucardas" Guerrahuaico

ANEXO N°5

RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003

Santísima Trinidad, 12 de marzo de 2003

VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley de la República N°. 2061, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural-MAGDR-, encargado de Administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, en el Art. 2 incs. a, b, y e) de la citada ley, se refiere a la protección sanitaria del patrimonio agropecuario y forestal, la certificación de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria de los productos de consumo nacional, de exportación e importación, así como al control y garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario, entre otras.

Que, mediante Decreto Supremo N°. 25729, de fecha 07 de abril de 2000, se establece la organización y funcionamiento del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", determinando al mismo tiempo su misión institucional y atribuciones.

Que, entre las atribuciones mencionadas en el referido decreto, en el Art. 16, se encuentran las concernientes a la Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria, que en su inc. c) establece, la de elaborar la normativa sobre la inocuidad de los alimentos, así como la respectiva reglamentación técnica de la calidad de aquellos, en coordinación con otras instituciones del Estado, entre otras.

Que, del mismo artículo, el inciso d) establece, que la conducción del sistema nacional de control e inspección de industrias procesadoras y comercializadoras de alimentos agropecuarios, destinados al consumo humano.

Que, en virtud de lo expuesto anteriormente y a fin de alcanzar los siguientes objetivos:

- Asegurar a la población el abastecimiento de alimentos, elaborados dentro la normativa nacional vigente.
- Mejorar el sistema de aseguramiento de la inocuidad alimentaria en las industrias procesadoras.

es necesario establecer los requisitos para la elaboración, transporte y almacenamiento de los mismos.

Que, en el proceso de consenso de las normativas de la Unidad de Inocuidad Alimentaria con las Cámaras Nacionales de Industria y Comercio se observaron algunas enmiendas a la Resolución Administrativa SENASAG No. 73/01 de 24 de septiembre de 2001, que aprueba los Requisitos Sanitarios de Elaboración, Almacenamiento, Transporte y Fraccionamiento de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

Que, en virtud de lo anteriormente mencionado, es necesario actualizar los Requisitos Sanitarios de Elaboración, Almacenamiento, Transporte y Fraccionamiento de Alimentos y Bebidas de Consumo

Humano.

///...

...///

“2”

POR TANTO:

El Director Nacional del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria “SENASAG”, con las atribuciones conferidas por el Art. 10 Inc. e), del Decreto Supremo N°. 25729 de 7 de abril de 2000: RESUELVE:

ARTÍCULO ÚNICO.- ABRÓGASE la Resolución Administrativa Nro 073/2001, de fecha 24/09/2001, y, mediante la presente Resolución Actualízase y Apruébese el nuevo Reglamento correspondiente a los Requisitos Sanitarios de Elaboración, Almacenamiento, Transporte y Fraccionamiento de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, mismo, que en calidad de anexo, forma parte indivisible de la presente Resolución Administrativa.

ARTÍCULO PRIMERO.- Apruébese el **REGLAMENTO** correspondiente a los Requisitos Sanitarios de Elaboración, Almacenamiento, Transporte y Fraccionamiento de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, mismo que en calidad de anexo de la presente Resolución Administrativa, forma parte indivisible de la misma.

El Jefe Nacional de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria y los Jefes Distritales del “SENASAG”, quedan encargados de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa, a partir de la fecha.

Regístrese, Comuníquese, Cúmplase y Archívese.

**REQUISITOS SANITARIOS DE ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y
FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO**

TITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. (DEL CONTENIDO) En base a lo dispuesto por la Comisión Codex Alimentarius Mundial (Código Internacional recomendado, revisado de practicas-Principios generales de higiene de los alimentos CAC/1-1969, revisado 1997), el presente reglamento establece:

- a) Las normas generales de higiene, así como las condiciones y requisitos sanitarios a los que deberán sujetarse la Elaboración, el almacenamiento, el fraccionamiento y el transporte de productos alimenticios.

Artículo 2. (ALCANCE) Están sujetos a este reglamento los establecimientos industriales de procesamiento de alimentos y bebidas sean estas artesanales, semi industriales o industriales, las fraccionadoras y envasadoras, así como las importadoras de productos alimenticios. No están sujetos a esta norma los lugares de expendio de alimentos, ni los servicios de alimentación.

Artículo 3. (DEFINICIONES) Para efectos del presente reglamento se definen algunos términos.

3.1 Adecuado, suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

3.2 Aditivo alimentario, toda sustancia natural o artificial que por si misma no se consume normalmente como alimento, aunque tenga carácter alimenticio y que no sea usada habitualmente como ingrediente básico de un alimento, tenga o no tenga valor nutritivo y que se añade intencionalmente a un alimento con un fin tecnológico u organoléptico, en cualquier fase de la Elaboración, de la transformación, del tratamiento, del acondicionamiento, del envasado, del transporte o del almacenamiento del referido alimento y que puede afectar o afecta (directa o indirectamente) su incorporación o la de sus derivados en el alimento o puede afectar de otra manera las características de dicho alimento. La expresión no se aplica ni a los contaminantes ni a las sustancias añadidas a los alimentos con el objeto de mantener o mejorar sus propiedades nutritivas.

3.3 Alimento, al producto que se destina al consumo humano, obtenido por transformación física, química o biológica de insumos de origen vegetal, animal o mineral y que contiene o no aditivos alimentarios; además se considera alimento al aditivo alimentario, al chicle y a los alimentos y bebidas procesados, semi procesados o al natural que podrán ser consumidos como tal o servir de materia prima para otras industrias. No se incluye en alimentos aquellas sustancias utilizadas como medicamentos.

3.4. Alimentos ácidos o alimentos acidificados significa alimentos que tienen un pH de 4.6 o menor.

3.5 Alimento adulterado, es aquel al que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a una inferior calidad y este comprendido en los siguientes casos:

- a) Sustituido uno o mas de sus componentes por otros inertes o extraños al alimento;
- b) Adicionado de un exceso de agua u otro material que esté fuera de los límites permitidos;
- c) Coloreado o tratado artificialmente para disimular alteraciones o defectos en su elaboración y/o en la materia prima empleada; y
- d) Adicionado de sustancias no autorizadas o que no correspondan en su composición calidad y demás características a las especificadas en las normas o reglamentos respectivos.

3.6 Alimento alterado, es aquel que, por causa de sus propios componentes, como las enzimas o por razones ambientales, como la temperatura y humedad, han perdido su valor nutritivo, sus factores físicos o químicos o su apariencia normal.

3.7 Alimento contaminado, todo alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radioactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales.

3.8 Alimento envasado herméticamente, es aquel alimento que ha sido envasado a nivel industrial y mantendrá sus características físicas, químicas y nutricionales mientras no sea abierto, si se cumplen las indicaciones de almacenamiento recomendadas por el productor

3.9 Alimento envasado no herméticamente, es aquel alimento que se envasa fundamentalmente en la comercialización o como pre empaque y tiene como fin proteger al alimento de la contaminación externa, ya sea del ambiente o de la manipulación.

3.10 Alimento falsificado, es aquel que:

- a) presente, sin serlo, la apariencia, caracteres generales, denominación y/o rotulación de un producto legítimo, protegido o no por una marca registrada o no proceda de sus verdaderos fabricantes;
- b) lleve insertada en el envase o rotulación cualquier indicación ambigua, confusa o falsa que pueda inducir a error o engaño.
- c) vendiéndose en envase original haya sido sustituido todo o parte de su contenido.

3.11 Alimento fortificado, es todo alimento natural o natural procesado al que se le han adicionado otras sustancias con el objeto mejorar sus propiedades nutricionales.

3.12 Alimento genuino, es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las normas para el tipo de alimento de que se trate. Sus características sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a las especificaciones establecidas y en su denominación, envase, rotulación y presentación debe responder a lo establecido.

3.13 Alimento inocuo, es aquel que por sus propiedades y condición es apto para el consumo humano, sin representar riesgos para la salud.

3.14 Alimento natural, es el que puede ser utilizado sin haber sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por las buenas prácticas de higiene u otras razones que fueran necesarias para la separación de las partes no comestibles.

3.15 Alimento natural procesado, es todo producto elaborado a base de un alimento natural que ha sido sometido a un tratamiento adecuado para su conservación o consumo ulterior.

3.16 Aseguramiento de la inocuidad

Consiste en una serie de actividades planificadas y sistemáticas que permiten demostrar o dar confianza (al interior o al exterior de la organización) de que la inocuidad se ha obtenido y/o se obtendrá en el futuro. Las actividades típicas de aseguramiento son por tanto el registro de información generada durante el proceso y sobre auditorías realizadas y suponen que la empresa ha logrado el control de la inocuidad.

3.17 Buenas Prácticas de Manufactura-BPM's (GMP's), Principios generales de manipulación, control, diseño, proceso, higiene y sanidad que tienen como objetivo crear condiciones favorables a la producción de alimentos inocuos. Están compuestas por 10 aspectos: Infraestructura, Materias Primas e Insumos, Procesos, Personal, Producto Terminado, Equipos, Servicios, Manejo de Desechos, Control de Plagas, y Transporte.

3.18 Buenas Prácticas de Higiene - BPH's (GHP's), Principios básicos de higiene personal, hábitos higiénicos en planta y sanidad en empresas elaboradoras de alimentos. Están compuestas por los aspectos: Personal y Limpieza y Desinfección.

3.19 Consumido, toda persona natural, colectiva o jurídica que, adquiera, utilice o disfrute productos alimenticios en el mercado nacional como destinatario final de los mismos; no son consumidores quienes sin constituirse en destinatarios finales adquieran, almacenen o utilicen productos o servicios con el fin de integrarlos en procesos de producción, transformación, comercialización o prestación a terceros.

3.20 Contaminación, La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

3.21 Contaminante, Cualquier agente físico, biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.

3.22 Control de calidad, De acuerdo con los conceptos modernos de calidad el control de calidad está constituido por todas las actividades y técnicas empleadas por una organización o empresa para obtener la calidad deseada en sus productos. En el sector de alimentos, este concepto involucra usualmente el empleo combinado de las buenas prácticas de manufactura y un sistema de análisis de riesgos y control de procesos.

3.23 Denominación de origen, es la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad específica utilizada para designar a un producto originario de ella y cuyas cualidades o características se deben exclusivamente o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y los humanos.

3.24 Desinfección, La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento

3.25 Efluente, residuos líquidos que provienen de una fábrica.

3.26 Elaboración, cualquier proceso de transformación física, química o biológica que se realice sobre un alimento natural.

3.27 Embalaje, o envase terciario, es el material utilizado para proteger el envase y/o producto, de los daños físicos y agentes exteriores, durante su almacenamiento, transporte y manipuleo. El embalaje esta destinado a contener uno o varios empaques.

3.28 Empaque, o envase secundario, es todo recipiente destinado a contener envases o envolturas individuales con el fin específico de protegerlos y facilitar su manipulación.

3.29 Envase o envoltura, o envase primario, es todo tipo de recipiente que no forma parte de la naturaleza del alimento (incluidos paquetes, envolturas y tapas etc.), que contiene alimentos para venderlos como un solo artículo, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación, y facilitar su transporte y comercialización. El envase se encuentra en contacto directo con los alimentos.

3.30 Envase, empaque o embalaje “retornable” o de uso múltiple, es aquel envase empaque o embalaje que después de su ocupación este destina a un empleo idéntico repetidas veces.

3.31 Envase, empaque o embalaje de reciclaje, cualquier envase, empaque o embalaje que puede convertirse, luego de su ocupación en materia prima y/o en un nuevo bien procesado que no tenga destino energético.

3.32 Envase, empaque o embalaje desechable, es todo tipo de recipiente que contiene alimentos, que después de su ocupación no debe volver a ser utilizado para envasar alimentos.

3.33 Establecimiento, es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos, con la finalidad de obtener un alimento elaborado, así como el almacenamiento.

3.34 Etiqueta, leyenda, marca, inscripción u otra imagen descriptiva o gráfica que está escrita, impresa, marcada en alto o bajo relieve; grabada o adherida, en el envase de un alimento. 3.35 Evaluación de la Conformidad: es todo procedimiento utilizado, directa o indirectamente, para determinar que se cumplen las prescripciones pertinentes de los reglamentos técnicos o normas.

3.36 Fabricas, todo establecimiento donde se elaboran productos alimenticios ya sea de forma industrial, semi industrial o artesanal.

3.37 Fecha de Vencimiento, es la fecha tope en la que se recomienda el consumo del alimento, debido a que en ese periodo el alimento conserva sus características originales.

3.38 Fraccionamiento, división en partes a partir de un lote mayor de alimentos.

3.39 Grupo de productos, se considera grupo de productos aquellos elaborados por un mismo fabricante, con la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que distingue al grupo, el mismo proceso productivo y que comparten aditivos alimentarios semejantes.

3.40 Higiene de los alimentos - Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

3.41 Información, todo material escrito, impreso o grafico que figure en la etiqueta, enfocado a ofrecer información objetiva al consumidor para realizar una selección razonada entre los productos con base en las características esenciales del mismo.

3.42 Insalubre, perjudicial para la salud.

3.43 Ingrediente, son las materias primas básicas, que componen el alimento.

3.44 Limpieza, La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables. **3.45 Inspección**, es el examen de los productos o de los sistemas de control de los productos, las materias primas, su elaboración y su distribución, incluidos los ensayos durante la elaboración y de producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.

3.46 Lote, una determinada cantidad de producto producida bajo las mismas condiciones, en un determinado intervalo de tiempo, compuesta por la misma materia prima, ingredientes y aditivos.

3.47 Microorganismos, significa levaduras, mohos, bacterias, y virus e incluye, pero no está limitado a, especies que son de importancia a la salud pública. El término "microorganismos no deseables" incluyen esos microorganismos que son de importancia a la salud pública.

3.48 Naturaleza del producto, se refiere al origen de los ingredientes (aditivos incluidos) que componen el alimento, por ejemplo: de origen natural, derivado de biotecnología, de origen sintético, alimento irradiado, etc.

3.49 Plagas, animales y/o insectos capaces de contaminar directa o indirectamente el alimento incluyendo, pero no limitado a, pájaros, roedores, moscas, y larvas.

3.50 Planta, el edificio o instalaciones cuyas partes son usadas para (o en conexión) con la elaboración, empaque, etiquetado, o almacenaje de alimentos destinados a consumo humano.

3.51 Producto alimenticio, idem a alimento.

3.52 Reprocesar, cuando alimentos limpios y no adulterados se han retirado del proceso por razones diferentes a condiciones no sanitarias y han sido reacondicionados de tal forma que son adecuados para uso como alimento.

3.53 Rótulo, toda inscripción que presenta información, que se adhiere, imprime, graba, etc., en los embalajes.

3.54 Servicios de Alimentación, son los establecimientos donde se elaboran, preparan y ofertan alimentos, para su consumo directo; tales como restaurantes, bares, pensiones, hoteles u otros servicios de atención directa al consumidor.

3.55 Zona de inspección, cualquier punto del proceso en que el producto o envase es inspeccionado visualmente o se monitorean a través del uso instrumentos apropiados. Artículo 4. (REQUISITOS DEL PRODUCTO) Todo producto alimenticio deberá responder en sus caracteres organolépticos, composición química y condiciones microbiológicas a los estándares establecidos en el Codex Alimentarius, Normas Bolivianas, excepto para los casos que se cuenten con Resoluciones Administrativas específicas.

TITULO II

DE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CAPÍTULO I

De la ubicación y alrededores

Artículo 5. (UBICACIÓN DE LAS FÁBRICAS) Las fábricas de alimentos y bebidas deberán evitar estar localizadas en sitios insalubres; lugares que por las operaciones que se realizan y condiciones de éstos, sean un foco potencial de contaminación de los productos. Los terrenos que hayan sido rellenos sanitarios, basurales, cementerios, pantanos o que están expuestos a inundaciones, no pueden ser destinados a la construcción de establecimientos que se dediquen a la elaboración de alimentos y bebidas.

Artículo 6. (EXCLUSIVIDAD DEL LOCAL) Los locales destinados a la elaboración de alimentos y bebidas no tendrán conexión directa con viviendas ni con locales en los que se realicen actividades distintas y perjudiciales a este tipo de industria.

Artículo 7. (VIAS DE ACCESO) Las vías de acceso y áreas de desplazamiento que se encuentran dentro del recinto del establecimiento deben tener la superficie tratada dura o pavimentada, o de loseta o cementada, de forma que sean aptas y adecuadas para el tráfico al que están destinadas; y deben mantenerse en buen estado. Las superficies interiores no tratadas, no construidas o sin pavimento deben cubrirse con un manto vegetal o de jardines.

Artículo 8. (PERÍMETRO) Las zonas que conforman el perímetro del establecimiento deben mantener condiciones que eviten la contaminación de los productos o que faciliten la proliferación de plagas, por lo cual no debe permitirse: Acumulación de desperdicios, escombros de ningún tipo, equipo en desuso, formación de maleza, promontorios de tierra, polvo o cualquier otra acumulación.

Capítulo II

De la estructura física e instalaciones

Artículo 9. (ESTRUCTURA Y ACABADOS) Las paredes y techos deberán estar contruidos de tal forma, que eviten el desprendimiento de partículas, que puedan limpiarse fácilmente, que eviten el albergue de roedores, que estén recubiertos de material suficientemente duro para evitar hendiduras y/o rajaduras y de color claro para resaltar el nivel de limpieza y favorecer la iluminación de los ambientes, especialmente de las zonas de control o inspección. Es recomendable que las aristas y los ángulos de los recintos presenten curvatura, a fin de evitar la acumulación de suciedad en éstos.

Artículo 10. (PISOS). Los pisos de todos los locales y dependencias en que se preparen, elaboren alimentos y bebidas o en que se laven utensilios serán contruidos de forma que puedan limpiarse fácilmente: los pisos deben estar contruidos de material duro, liso y con buenas propiedades de adherencia, es de desear que sean de material cerámico antideslizante, deben presentar una inclinación adecuada hacia un sumidero.

Artículo 11. (PUERTAS Y VENTANAS) Las puertas, ventanas u otros elementos de iluminación o ventilación naturales deberán estar contruidos de tal manera que sean fáciles de limpiar y prevengan el paso de insectos, animales domésticos u otros agentes de contaminación al interior del local. Las puertas de preferencia se abrirán hacia afuera y estarán dotadas de cierre automático a fin de que estén permanentemente cerradas. Las ventanas, mientras estén cerradas deberán ser herméticas para evitar la entrada de polvo. Las puertas y ventanas deben mantenerse limpias y en buenas condiciones.

Artículo 12. (ILUMINACIÓN). Los establecimientos industriales deben tener iluminación natural adecuada. La iluminación natural puede ser complementada con iluminación artificial en aquellos casos en que sea necesario, evitando que se generen sombras, reflejo o encandilamiento. Las luminarias deben estar protegidas, en las áreas de proceso, para casos de rotura. Se recomienda no utilizar luminarias de vapor de mercurio. La intensidad, calidad y distribución de la iluminación, natural y artificial, deben ser adecuadas al tipo de trabajo, considerando los niveles mínimos de iluminación siguientes:

- a) 540 LUX en las zonas donde se realice un examen detallado del producto.
- b) 220 LUX en las salas de producción.

c) 110 LUX en otras zonas.

Artículo 13. (VENTILACIÓN). Las instalaciones de la fábrica deben estar provistas de ventilación que permita una adecuada temperatura en éstas, reduzca la concentración de las bacterias en el aire, la presencia de gases, vapores u olores perjudiciales para la salud y evite la condensación de vapores, que al depositarse sobre los alimentos podrían contaminarlos. La corriente de aire no deberá desplazarse desde una zona sucia a otra limpia. Las aberturas de ventilación deben estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y extractores y filtros, cuando sea necesario, instaladas de manera que puedan limpiarse fácilmente.

Artículo 14. (SERVICIOS HIGIÉNICOS DEL PERSONAL) Las fábricas de alimentos y bebidas deben estar provistos de servicios higiénicos para el personal, diferenciados por sexo, construidos con materiales fáciles de higienizar, manteniéndolos en buen estado de conservación e higiene y adecuadamente equipados, contiguos a la sala de proceso pero no conectados directamente con ella. Se puede usar como referencia la siguiente relación:

1. De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha, 1 urinario.
2. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas, 1 urinario.
3. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas, 2 urinarios.
4. de 50 a 100 personas:
 - a) 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas, 4 urinarios.

CAPITULO III

De la distribución de ambientes y ubicación de equipos

Artículo 15. (DISTRIBUCIÓN DE LOS AMBIENTES) Deberá existir una segregación eficaz entre las operaciones de alto y bajo riesgo para reducir el riesgo de contaminación cruzada. Los edificios e instalaciones deberán facilitar las operaciones higiénicas al regular el flujo de proceso desde la recepción hasta almacén de productos terminados. El flujo de personal, materiales, producto, provisión de servicios y ubicación de equipo deberán prevenir la contaminación a través de la separación en el espacio o en el tiempo. Las áreas de productos no comestibles estarán localizadas y ventiladas para evitar contaminación cruzada.

Artículo 16. (EQUIPOS Y UTENSILIOS) El equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos, deben estar fabricados de materiales que no produzcan ni emitan sustancias tóxicas, no impregnen a los alimentos y bebidas con olores o sabores desagradables o extraños; que no sean absorbentes; que sean resistentes a la corrosión y sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección, que sean de material liso y duro; puesto que las grietas pueden almacenar suciedad y gérmenes. Deberán habilitarse los muebles que sean necesarios para guardar, ordenadamente, los utensilios de uso común en cada dependencia.

Artículo 17. (DISEÑO HIGIÉNICO DEL EQUIPO, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS) Los equipos deben estar diseñados de manera que cubran los requerimientos del proceso y permitan una fácil y completa limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto directo con los

alimentos. Adicionalmente, los elementos tales como cajas de transmisión de fuerza, deben estar correctamente aisladas a fin de evitar el contacto de los lubricantes con los productos, fáciles de operar y desarmar si fuera necesario, eficientes e identificables, de cierre hermético si es necesario y que permitan drenaje adecuado.

Artículo 18. (EQUIPO DE CONTROL) El equipo utilizado para cocinar, aplicar tratamientos térmicos, enfriar, almacenar o congelar alimentos deberá estar proyectado de manera que alcancen las temperaturas que se requieren en los alimentos con la rapidez adecuada para proteger la inocuidad de los mismos. Estos equipos y todos los ambientes refrigerados deben estar dotados de dispositivos para la medición de temperatura y sistema de registro de la misma en forma manual o automática. Dichos dispositivos deben colocarse en lugares visibles y mantenerse en buenas condiciones de conservación y funcionamiento.

CAPITULO IV

Del abastecimiento de agua, disposición de aguas servidas y recolección de residuos sólidos

Artículo 19. (ABASTECIMIENTO DE AGUA) En la elaboración de alimentos y bebidas, solo se utilizará agua que cumpla con los requisitos fisicoquímicos y bacteriológicos para aguas del consumo humano como la última edición de las Directrices para la calidad del Agua Potable, del Ministerio de Salud y Previsión Social o de la Organización Panamericana de Salud OPS/OMS. Las fábricas se abastecerán de agua captada directamente de la red pública o de pozo y los sistemas que utilice para el almacenamiento, de ésta, deberán ser mantenidos y protegidos de manera que se evite la contaminación del líquido elemento. Las instalaciones de agua potable deberán construirse de tal forma que permitan el funcionamiento simultáneo de la totalidad de los puntos de suministro previstos con un gasto, presión, y temperatura adecuados. Asimismo, no deben existir conexiones cruzadas entre el agua potable y no potable, de suministro y evacuación. Los sistemas de agua no potable deberán estar identificados y no estar conectados con los sistemas de agua potable, ni haber peligro de reflujos hacia ellos y no deberán utilizarse para el lavado de superficies que entren en contacto con el alimento. Deberán localizarse lavabos, adecuadamente equipados, lo más cerca posible de los puestos de trabajo, según sea conveniente. Si se va a utilizar el agua como ingrediente, sea como agua o hielo o vapor, debe ser potable.

Artículo 20. (REUTILIZACIÓN DE AGUAS SERVIDAS INDUSTRIALES TRATADAS) Solamente las fábricas industriales pueden recuperar el agua servida industrial en ella generada y reutilizarla previo tratamiento, en el prelavado de envases, identificándose los tanques de almacenamiento y conductos de flujo. Excepcionalmente, previa autorización del Ministerio de Salud y Previsión Social, podrá usarse en el lavado final de envases, siempre que el sistema de tratamiento empleado garantice la obtención de agua que cumple con los requisitos físico-químicos y bacteriológicos para aguas de consumo humano, citadas en el artículo anterior.

Artículo 21. (EVACUACIÓN DE EFLUENTES). El sistema de evacuación de aguas servidas y excretas y el sistema de evacuación de efluentes deberán consistir en un servicio conectado al sistema de alcantarillado, o en su defecto que esté diseñado para trasladar éstas a lugares que no afecten las condiciones higiénicas del perímetro de la fábrica acorde con las normas de la autoridad de Medio Ambiente vigentes. **Artículo 22.** (RECOLECCIÓN Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS) Las basuras y desperdicios generados en los locales de la fábrica, deberán contenerse en tarros sanitarios con

tapa o en depósitos herméticos, a prueba de moscas, roedores, insectos y otros animales. En toda sección en que se produzcan basuras o desperdicios debe existir al menos un tarro sanitario. En caso de que no exista un servicio municipal de recolección periódica de basuras, éstas deberán ser dispuestas sanitariamente y conforme a lo dispuesto en las normas respectivas de la autoridad de Medio Ambiente.

CAPITULO V

De los aspectos operativos

Artículo 23. (Buenas Prácticas de manufactura BPM's). Todas las fábricas, sin importar su tamaño ni grado de mecanización deben contar con Buenas Prácticas de Manufactura conforme lo dispuesto en el capítulo V, VI y VII de la presente resolución.

Artículo 24. (FLUJO DE PROCESO). Para prevenir el riesgo de contaminación cruzada de los productos, la manipulación de alimentos y bebidas deberá seguir un flujo de avance en etapas nítidamente separadas, desde el área sucia, hacia el área limpia. No se permitirá en el área limpia la circulación de personal, de equipo, de utensilios, ni de materiales e instrumentos asignados o correspondientes al área sucia, sin una previa limpieza y desinfección y si fuera el caso, cambio de ropa de trabajo. Los alimentos sin elaborar deberán estar claramente separados, en el espacio o en el tiempo, de los productos alimenticios listos para el consumo, efectuándose una limpieza intermedia eficaz y cuando proceda una desinfección.

Artículo 25. (DE LOS ALMACENES) Debe disponerse de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, sus ingredientes, envases y los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, lubricantes y combustibles. Las instalaciones de almacenamiento de alimentos deberán estar proyectadas y construidas de manera que: permitan un mantenimiento y una limpieza adecuados, eviten el acceso y anidamiento de plagas, permitan proteger con eficacia a los alimentos de la contaminación durante el almacenamiento y en caso necesario, proporcionen condiciones que reduzcan al mínimo el deterioro de los alimentos.

Artículo 26. (INSTALACIONES Y EQUIPOS ACCESORIOS O COMPLEMENTARIOS) Toda instalación o equipo accesorio o complementario a la elaboración de alimentos y bebidas, susceptible de provocar la contaminación de los productos, debe ubicarse en ambientes separados de las áreas de producción.

Artículo 27. (SISTEMAS DE CONTROL DE PROCESO) Se deberá contar con un sistema de control del proceso productivo, desde el punto de vista sanitario, que dé seguimiento a todo el proceso productivo a través del registro de las variables de control a lo largo del tiempo. Así mismo debe existir un manual de proceso de producción.

Artículo 28. (CUIDADOS EN LA SALA DE ELABORACION) En las salas destinadas a la elaboración del producto no se podrá tener ni guardar otros productos, artículos o implementos o materiales extraños o ajenos a los productos que se elaboran en dichos ambientes.

CAPITULO VI

De la higiene del personal, limpieza y desinfección de las instalaciones

Artículo 29. (ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL) El personal que padece de enfermedades infectocontagiosas, mientras se encuentre en este estado no debe trabajar en contacto con alimentos y bebidas. Toda persona que trabaje, aunque ocasionalmente con los alimentos, deberá tener su carnet sanitario vigente, emitido por la autoridad de salud respectiva.

Artículo 30. (ASEO Y PRESENTACIÓN DEL PERSONAL) El personal que trabaja en las salas de elaboración o manipulación de alimentos y bebidas debe estar completamente aseado. Las manos no deberán presentar cortes expuestos, ulceraciones ni otras afecciones de la piel, y las uñas deberán mantenerse limpias, cortas y sin esmalte. El cabello deberá estar totalmente cubierto. No deberán usarse sortijas, relojes, pulseras o cualquier otro objeto de adorno cuando se manipule alimentos.

Artículo 31. Dicho personal debe contar con ropa de trabajo preferentemente de colores claros, proporcionada por el empleador y dedicarla exclusivamente a la labor que desempeña. La ropa constará de gorra, zapatos apropiados, overol o chaqueta y pantalón y deberá mostrarse en buen estado de conservación y aseo.

Artículo 32. (HABITOS DEL PERSONAL). No se permitirá al personal que esté en contacto directo con los productos o el proceso, fumar, recibir dinero, escupir en el suelo de los locales de trabajo, rascarse la cabeza, comer durante el trabajo, mascar tabaco, mascar coca, ni ninguna otra operación que afecte las condiciones sanitarias de los alimentos. El personal deberá lavarse frecuentemente las manos, cuando su nivel de limpieza pueda afectar a la inocuidad de los alimentos.

Artículo 33. (PERSONAL DE LIMPIEZA) El personal asignado a la limpieza de las áreas de elaboración de alimentos y bebidas, aun cuando se realice a través del servicio de terceros, debe cumplir con las disposiciones sobre aseo, vestimenta y presentación del personal, del Artículo 31. La vestimenta será del mismo tipo, pudiendo ser de diferente color.

Artículo 34. (EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN) Los administradores de los establecimientos dedicados al procesamiento de alimentos y bebidas deberán adoptar las disposiciones que sean necesarias para que el personal que interviene en la elaboración de los productos, reciba instrucción adecuada y continua sobre principios básicos de higiene de los alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura.

Artículo 35. El encargado del proceso debe ser un profesional que haya recibido formación en principios de higiene de los alimentos, ciencias y tecnología de alimentos.

Artículo 36. (VESTUARIO PARA EL PERSONAL) Las fábricas de alimentos y bebidas deben facilitar al personal que trabaja en las salas de elaboración o que esté asignado a dichas áreas, aún cuando pertenezca a un servicio de terceros, espacios adecuados para el cambio de vestimenta, así como disponer facilidades para depositar la ropa de trabajo y ropa propia de manera que unas y otras no entren en contacto.

Artículo 37. (FACILIDADES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS) Toda persona que trabaja en la zona de producción debe, mientras está en servicio, lavarse las manos con agua y jabón, antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse después de haber manipulado cualquier material que pueda estar contaminado.

Artículo 38. (LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES) La fábrica debe disponer de un programa documentado de limpieza y desinfección, el mismo que será objeto de revisión y comprobación durante la inspección. Este programa debe contemplar la limpieza y desinfección de las zonas de manipulación de alimentos, los equipos y utensilios; protegiéndose o trasladándose a otras áreas, los alimentos y materias primas, mientras se realizan estas tareas. Los productos usados para la limpieza y desinfección deberán estar correctamente identificados y cumplir con normas Codex Alimentarius o normativa nacional vigente. Los implementos de limpieza destinados al área de elaboración deben ser de uso exclusivo de la misma.

Artículo 39. (CONTROL DE PLAGAS Y DE ACCESO DE ANIMALES) La fábrica debe disponer de un programa documentado de control de plagas, el mismo que será objeto de revisión y comprobación durante la inspección. Los establecimientos deben contar con sistemas para impedir el ingreso de roedores e insectos y contar con procedimientos para la aplicación de raticidas, insecticidas y desinfectantes, tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio. Deben además adoptarse medidas que impidan el ingreso, al establecimiento, de animales domésticos y silvestres.

Artículo 40. (VISITANTES) Las visitas que ingresen a las zonas de elaboración o manipulación de alimentos deberán llevar ropa protectora y cumplir con las disposiciones de higiene de la presente resolución.

CAPÍTULO VII

De las materias primas, aditivos alimentarios y envases

Artículo 41. (CALIDAD SANITARIA DE LAS MATERIAS PRIMAS Y ADITIVOS ALIMENTARIOS) Las materias primas y aditivos destinados a la Elaboración de alimentos y bebidas deben satisfacer los requisitos de calidad sanitaria según se indico en el Artículo 4 del presente Reglamento. Debe realizarse una verificación de la materia prima a su ingreso. De preferencia se debe clasificar, separar por lotes y cada lote debe llevar la información que corresponda a dicha clasificación. Debe mantenerse un adecuado control del ingreso de las mismas llevando registros. Debe almacenarse atendiendo a su naturaleza y de forma ordenada a fin de que las labores de almacenamiento, retiro e inspección se faciliten y conserven sus características.

Artículo 42. (DE LA CADUCIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS) Queda prohibido el uso de materias primas vencidas o que presenten signos de deterioro, descomposición o adulteración.

CAPÍTULO VIII

Del Fraccionamiento y envasado

Artículo 43. (FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS) El fraccionamiento y envasado de productos naturales o el re-ensado de industrializados para su comercialización al por menor, debe efectuarse en establecimientos que cumplen con lo señalado en los Artículos 6,9,12,13,14,15,16,19,21,22,25,29,30,32,38,39,41,42 referentes a las condiciones del establecimiento y de los procesos de la presente resolución.

Artículo 44. (ENVASADO) El diseño y los materiales para el envasado deberán ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y

permitir un etiquetado apropiado. Los materiales o gases utilizados para el envasado deberán ser atóxicos. Si el envase va a ser reutilizado deberá ser previamente evaluado, lavado y desinfectado de forma que se garantice su aptitud de uso.

Artículo 45. (ETIQUETADO) Todo alimento que sea destinado al consumidor, y/o distribuidor deberá estar debidamente etiquetado según normativa vigente.

CAPÍTULO IX

Del Almacenamiento

Artículo 46. (ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, ENVASES Y DE PRODUCTOS TERMINADOS) El almacenamiento de materias primas, de envases primarios, y de productos terminados se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin, que minimicen el riesgo de su alteración y contaminación, separando claramente las materias primas de los productos terminados. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria de los mismos y evitar riesgos de contaminación cruzada. Deben almacenarse en forma organizada, en estanterías o colgados, de forma tal que la distancia del piso al producto sea de por lo menos 0,10 metros, facilitando además las labores de introducción retiro e inspección de los productos; y contar con un sistema de inspección de ingreso de productos y de eliminación de los considerados no aptos. Asimismo, la limpieza debe ser adecuada en cuanto a procedimientos y frecuencia.

Artículo 47. (ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS PERECIBLES) Los productos perecibles deben ser almacenados en cámaras de refrigeración o de congelación, según los casos. La temperatura de conservación y la humedad relativa en el interior de las cámaras, deben ofrecer las condiciones adecuadas de almacenamiento. En la misma cámara de enfriamiento no debe almacenarse simultáneamente alimentos de distinta naturaleza que puedan provocar la contaminación cruzada de los productos, salvo que estén envasados, acondicionados y cerrados debidamente. Los productos terminados deberán ser almacenados de acuerdo a su perecibilidad: (i) debiendo mantener los alimentos que requieren refrigeración a Temperaturas inferiores a 7.2° C o menos como sea apropiado según los productos de los que se trate. (ii) Los alimentos congelados en su estado de congelación, a Temperaturas inferiores a -18 °C.

Artículo 48. (CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS NO PERECIBLES) Los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.10 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores deberá existir espacio entre las filas de rumas y entre éstas y la pared. En casos especiales se debe contar con silos de almacenamiento con sistemas de aireación y control de temperatura, cuando lo requiera.

Artículo 49. (CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS PERECIBLES) La disposición de los productos en las cámaras de enfriamiento debe permitir la circulación del aire frío y no interferir el intercambio de calor desde el medio convectivo, hacia el producto. Para este fin los productos se colocarán en estantes, pilas o rumas, que guarden distancias mínimas de 0.10 metros del nivel inferior respecto al piso; de 0.15 metros respecto de las paredes y de 0.50 metros, respecto del techo. El espesor de las rumas debe asegurar que el centro geométrico de éstas alcance las temperaturas adecuadas. En el acondicionamiento de los estantes o pilas se debe dejar espacios libres, para la correcta inspección de los productos o materias primas. Deben existir sistemas o

elementos de control del clima interior. Los alimentos ácidos o acidificados tratados térmicamente y envasados herméticamente pueden conservarse a temperaturas ambiente.

Artículo 50. (IDENTIFICACIÓN DE LOS LOTES) los productos almacenados, ya sean productos terminados o materias primas deben estar separados por lotes, con la siguiente identificación como mínimo: · Código de lote. · Cantidad . · Procedencia. · Fecha de elaboración, o de ingreso a almacenes A fin de facilitar las labores de control y seguimiento. CAPÍTULO X Del transporte

Artículo 51. (CONDICIONES DE TRANSPORTE) Los productos alimenticios deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración. Para tal propósito, el transporte de éstos deberá sujetarse a lo siguiente:

- a) De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad, la fricción y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente. Todos los productos perecibles que se transporten por más de seis horas de viaje deben cumplir las condiciones de almacenamiento propias del producto.
- b) Los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.
- c) No debe transportarse productos alimenticios, o materias primas, ingredientes y aditivos que se empleen en su elaboración, en el mismo compartimiento, receptáculo, tolva, cámara o contenedor en que se transporten o se hayan transportado tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación del producto.
- d) Cuando en el mismo compartimiento, tolva, receptáculo plataforma o contenedor se transporten simultáneamente diversos tipos de alimentos o alimentos junto con otro tipo de productos, no alimenticios (excepto los citados en el anterior inciso), deberá acondicionarse la carga de modo que exista una separación efectiva entre ellos, si fuere necesario, para evitar el caso de contaminación cruzada. Esto deberá controlarse en frontera, cuando se trate de importación de alimentos y bebidas.

Artículo 52. (LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS) Todo compartimiento, receptáculo, plataforma, tolva, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de productos alimenticios o materias primas, ingredientes y aditivos que se utilicen en su elaboración, deberá someterse a limpieza y desinfección así como desodorización, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto y de acuerdo a lo especificado en el Programa de Limpieza y Desinfección.

Artículo 53. (CARGA, DISTRIBUCIÓN DE ESTA Y DESCARGA) para estas operaciones, deberá evitarse la contaminación cruzada de los productos.

ANEXO N°6

LEY 843

UNIDAD II

LEY 843:

La Ley 843 crea en todo el territorio nacional el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.)

Objeto:

El objeto del IVA es la de gravar las ventas de bienes muebles situados o colocados en el territorio del país.

También grava los contratos de obras, de prestación de servicios y toda otra prestación, cualquiera fuere su naturaleza, realizadas en el territorio de la Nación.

El IVA grava las importaciones definitivas.

Las operaciones de reaseguro y coaseguro no están incluidas en el objeto del IVA, por tratarse de participaciones del seguro principal sujetas al gravamen.

Se entiende por contratos de obra los celebrados verbalmente o por escrito, cualquiera sea la designación que se les dé y que impliquen la construcción, adecuación, mejoras, reparaciones, transformaciones, ampliaciones, adiciones e instalaciones, realizadas sobre bienes propios y ajenos.

El gravamen que corresponde por las importaciones definitivas, debe ser pagado por el importador en el momento del despacho aduanero, ya sea que se encuentre o no inscrito a efectos del Impuesto al Valor Agregado.

A los fines de la Ley 843, se considera venta, toda transferencia a título oneroso que importe la transmisión de dominio de cosas muebles. También se considera venta toda incorporación de cosas muebles en casos de contratos de obras y prestación de servicios y el retiro de bienes muebles de la actividad gravada de los sujetos pasivos, con destino al uso o consumo particular del único dueño o socios de las sociedades de personas.

No se consideran comprendidos en el objeto de este impuesto, los intereses generados por operaciones financieras, entendiéndose por tales las de créditos otorgados o depósitos recibidos por las entidades financieras. Asimismo, están fuera del objeto del gravamen las operaciones de compra-venta de acciones, debentures, títulos valores y títulos de crédito.

Tampoco se consideran comprendidas en el objeto del IVA., las ventas ó transferencias que fueran consecuencia de una reorganización de empresas o de aportes de capitales a las mismas. En estos casos los créditos fiscales o saldos a favor que pudiera tener la o las empresas antecesoras serán trasladados a la o las empresas sucesoras.

Los cobros que efectúan la Superintendencia de Electricidad y las distintas empresas de electricidad por multas provenientes de infracciones tipificadas por la ley de electricidad no se encuentran alcanzadas por el Impuesto al Valor Agregado.

Sujetos:

Son sujetos pasivos del IVA., las personas individuales o colectivas, que:

- a) En forma habitual se dediquen a la venta de bienes muebles
- b) Realicen en nombre propio pero por cuenta de terceros venta de bienes muebles
- c) Realicen a nombre propio importaciones definitivas
- d) Realicen obras o presten servicios o efectúen prestaciones de cualquier naturaleza
- e) Realicen operaciones de arrendamiento financiero con bienes muebles.

Adquirido el carácter de sujeto pasivo del IVA, serán objeto del gravamen todas las ventas de bienes muebles relacionadas con la actividad determinante de la condición de sujeto pasivo, cualquiera fuere el carácter, la naturaleza o el uso de dichos bienes.

La habitualidad a que se refieren los incisos a), b) y d) del artículo 3º de la Ley 843, que es característica de los actos de comercio, deberá ser calificada ponderando la naturaleza, cantidad y frecuencia con el que el vendedor de bienes, muebles y servicios los realice. Conforme a tales elementos se establecerá si el propósito del contribuyente ha sido adquirirlos para uso o consumo propio o para lucrar con su reventa.

Las ventas de bienes muebles del activo fijo del contribuyente relacionados con la actividad gravada, o su retiro por el mismo para su uso particular, constituyen operaciones gravadas por el Impuesto al Valor Agregado. Se debe tomar en cuenta si estos bienes generaron crédito fiscal al momento de ser adquiridos por el responsable.

Los sujetos pasivos del Impuesto al Valor Agregado, que realicen contratos de obra o prestación de servicios y de otras prestaciones cualquiera fuere su naturaleza, cuyos precios sean cancelados mediante pagos parciales están en la obligación de emitir la factura correspondiente en la percepción de cada pago, debiendo declarar y pagar el Impuesto al Valor Agregado en el periodo al que corresponde. Al finalizar la obra la suma de los montos facturados deberá representar el 100% del valor del contrato.

Nacimiento del Hecho Imponible:

El hecho imponible se perfeccionará:

- a) En el caso de ventas, sean estas al contado o a crédito, en el momento de la entrega del bien o acto equivalente que suponga la transferencia de dominio, la cual deberá obligatoriamente estar respaldada por la emisión de la factura, nota fiscal o documento equivalente.
- b) En el caso de contratos de obras o de prestación de servicios y de otras prestaciones, cualquiera fuere su naturaleza, desde el momento en que se finalice la ejecución o prestación, o desde la percepción total o parcial del precio, el que fuere anterior.
En el caso de contratos de obras de construcción, a la percepción de cada certificado de avance de obra. Si fuese el caso de obras de construcción con financiamiento de los

adquirentes propietarios del terreno o fracción ideal del mismo, a la percepción de cada pago o del pago total del precio establecido en el contrato respectivo.

En todos los casos, el responsable deberá obligadamente emitir la factura, nota fiscal o documento equivalente.

- c) En la fecha en que se produzca la incorporación de bienes muebles en casos de contratos de obras y prestación de servicios, o se produzca el retiro de bienes muebles de la actividad gravada de los sujetos pasivos, con destino a uso o consumo particular del único dueño o socios de las sociedades de personas.
- d) En el momento del despacho aduanero, en el caso de importaciones definitivas.
- e) En el caso de arrendamiento financiero, en el momento del vencimiento de cada cuota y en el del pago final del saldo de precio al formalizar la opción de compra.
- f) En los casos de servicios que se contrapresten mediante pagos parciales del precio, la obligación de emitir la factura, nota fiscal o documento equivalente, surge en el momento de la percepción de cada pago.

Resumiendo, el hecho imponible nace en el momento de la emisión de la respectiva factura, nota fiscal o documento equivalente, o en el de la entrega definitiva de la obra o prestación efectiva del servicio, lo que ocurra primero; en este último supuesto, la obligación de emitir factura, nota fiscal o documento equivalente, se perfecciona incuestionablemente en el momento de la entrega definitiva de la obra o de la prestación efectiva del servicio.

Son comisionistas para fines del tratamiento tributario previsto en la Ley 843, las personas naturales o jurídicas, que realicen actividades por cuenta de terceros (Empresas Unipersonales, Empresas Jurídicas), facturando a nombre de estas empresas y percibiendo por esta tarea de intermediación, una comisión, la cual debe estar respaldada por la factura, nota fiscal o documento equivalente que obligatoriamente emite el comisionista.

El hecho imponible del Impuesto al Valor Agregado en caso de ventas o de prestación de servicios mediante tarjetas de crédito, en el primer caso, se perfeccionan en el momento de la entrega del bien o acto equivalente que suponga la transferencia de dominio, en el segundo caso, en la prestación de servicios cualquiera fuere su naturaleza, desde el momento en que se finalice la ejecución o prestación, o desde la percepción total o parcial del precio, el que fuere anterior.

Base Imponible:

La base imponible del IVA., constituye el precio neto de la venta de bienes muebles, de los contratos de obras de prestación de servicios y de toda otra prestación, cualquiera fuere su naturaleza, consignado en la factura, nota fiscal o documento equivalente

El precio de venta es el que resulta de deducir del precio total, las bonificaciones y descuentos hechos al comprador, el valor de los envases

Son integrantes del precio neto gravado:

Los servicios prestados juntamente con la operación gravada o como consecuencia de la misma, como ser: transporte, limpieza, embalaje, seguro, garantía, colocación, mantenimiento y similares

Los gastos financieros, entendiéndose por tales, todos aquellos que tengan origen en pagos diferidos, incluidos los contenidos en las cuotas de las operaciones de arrendamiento financiero y en el pago final del saldo.

El IVA forma parte integrante del precio neto de la venta, el servicio o prestación gravada y se facturará juntamente con éste, es decir, no se mostrará por separado.

De conformidad al artículo 121 del Código Tributario, se dispone sancionar con la multa máxima por incumplimiento de los Deberes Formales a las empresas que publiciten sus mercaderías con precios sin impuestos, así como a los medios de comunicación que publiciten estos ilícitos tributarios.

No integran la base imponible del Impuesto al Valor Agregado, las rendiciones de cuentas que las agencias aduaneras efectúan a sus comitentes, consignando en ellas gastos que han sido efectuados por cuenta de éstos y que les deben ser reintegrados respaldados con documentos y facturas originales, estas planillas deben ser elaboradas de forma independiente a la factura que se emita por la comisión, a fin de evitar confusiones y/o el doble cómputo del crédito fiscal que se genera

En caso de permuta, uso o consumo propio, la base imponible estará dada por el precio de venta en plaza al consumidor. Las permutas deberán considerarse como dos actos de venta.

En el caso de las importaciones, la base imponible, estará dada por el valor CIF Aduana, establecido por la liquidación o en su caso la reliquidación aceptada por la aduana respectiva, más el importe de los derechos y cargos aduaneros y toda otra erogación necesaria para efectuar el despacho aduanero

Débito Fiscal:

El Débito Fiscal se determinará aplicando la alícuota del 13% sobre el precio neto de venta, contratos de obra y de prestaciones de servicios y de toda otra prestación que se hubiese facturado.

Al Débito Fiscal obtenido, se le adicionará el que resulte de aplicar la alícuota del 13% a los montos de las devoluciones efectuadas, rescisiones, descuentos, bonificaciones o rebajas obtenidas que, respecto del precio neto de las compras efectuadas, hubiese logrado el responsable en dicho periodo

El Débito Fiscal surgirá de las facturas, notas fiscales o documentos equivalentes, emitidos en el mes al que corresponda la liquidación del impuesto.

Crédito Fiscal:

El Crédito Fiscal se determinará aplicando la alícuota del 13% sobre el monto de las compras, importaciones definitivas, de bienes, contratos de obras o de prestaciones de servicios, o toda otra prestación o insumo alcanzado por el gravamen, que se hubiesen facturado o cargado mediante documentación equivalente en el periodo fiscal que se liquida.

Solo darán lugar al cómputo del crédito fiscal, por las compras, adquisiciones o importaciones definitivas, contratos de obras o servicios o toda otra prestación o insumo de cualquier naturaleza,

en la medida en que se vinculen con las operaciones gravadas, es decir, aquellas destinadas a la actividad por la que el sujeto resulta responsable del gravamen.

Al Crédito fiscal obtenido, se le adicionará el que resulte de aplicar la alícuota del 13% a los montos de las devoluciones recibidas, de los descuentos bonificaciones, rebajas o rescisiones que, respecto de los precios netos de venta, hubiere otorgado el responsable en el periodo fiscal que se liquida.

Si un contribuyente inscrito destinase bienes, obras, locaciones o prestaciones gravadas para donaciones o entregas a título gratuito, dado que estas operaciones no ocasionan débito fiscal, el contribuyente deberá reintegrar en el periodo fiscal en que tal hecho ocurra, los créditos fiscales que hubiese computado por los bienes, servicios, locaciones o prestaciones, empleados en la obtención de los bienes, obras, locaciones o prestaciones donadas o cedidas a título gratuito. El monto del crédito a reintegrar será actualizado sobre la base de la variación de las UFV, producida entre el último día hábil del mes anterior a que el crédito fue computado y el último día hábil del mes anterior al que corresponda su reintegro.

Las entregas de bienes a título gratuito a personas naturales y jurídicas en concepto de promoción de ventas como ser:

Muestras médicas, artículos de propaganda, material publicitario y otros similares, no están sujetos al reintegro del crédito fiscal establecido en el tercer párrafo del art. 8 del decreto supremo No 21530, siempre que dichos bienes estén relacionados con la obtención de rentas gravadas y con el giro de la empresa, que deben ser claramente identificadas con la leyenda: "Muestra gratis y prohibida su venta", debiendo considerar las mismas dentro el costo de las mercancías para efectos contables.

Lo Créditos Fiscales de un determinado mes no podrán ser compensados con débitos fiscales de meses anteriores.

Exenciones:

Están exentos del IVA. Los bienes importados por los miembros del cuerpo diplomático acreditado en el país o personas y entidades o instituciones que tengan dicho status de acuerdo a disposiciones vigentes, convenios internacionales o reciprocidad con determinados países.

También están exentos, las mercaderías que introduzcan "bonafide" los viajeros que lleguen al país, de conformidad a lo establecido en el arancel aduanero, se aclara que se aplicará el impuesto solamente sobre el excedente del monto de las mercaderías que introduzcan "bonafide".

Libros de Ventas IVA

Se establece un libro de registro denominado "Libro de Ventas IVA", en el cual se registrarán cronológica y correlativamente las facturas, notas fiscales, documentos equivalentes o documentos de ajuste, emitidos en el periodo a declarar y que respalden el Débito Fiscal IVA, asimismo para fines de información también se deberán registrar los montos del ICE, operaciones no gravadas, exentas u otras gravadas a tasa cero.

Este registro deberá realizarse diariamente, aplicando mínimamente el siguiente formato:

1. Datos de Cabecera:

- a) Título: Libro de Ventas IVA
- b) Periodo Fiscal MM/AAAA
- c) Nombre o razón social del sujeto pasivo.
- d) Número de identificación tributaria (NIT) del sujeto pasivo.
- e) Número de casa matriz o sucursal, para el caso de casa matriz consignar el valor cero.
- f) Dirección de la casa matriz o sucursal.

2. Datos de las Transacciones:

- a) Día, mes y año (DD/MM/AAAA)
- b) Número de identificación tributaria (NIT) o número de documento de identificación del comprador.
- c) Nombre o razón social del comprador.
- d) Número de factura, nota fiscal o documento equivalente.
- e) Número de Autorización.
- f) Código de Control (cuando corresponda)
- g) Importe total facturado.
- h) Importe del Impuesto al Consumo Específico.
- i) Importe por montos exentos, gravados a tasa cero u otros conceptos no gravados.
- j) Importe neto sujeto al IVA.
- k) Débito Fiscal generado.

3. Datos Finales:

Totales parciales y generales.

Los montos consignados en las respectivas columnas serán totalizados mensualmente, a efecto de la determinación del Débito Fiscal IVA

Libro de Compras IVA:

Se establece un libro de registro denominado "Libro de Compras IVA", en el cual se registrarán de manera cronológica las facturas, notas fiscales, documentos equivalentes o documentos de ajuste, obtenidos en el periodo a declarar y que respalden el Crédito Fiscal IVA, asimismo para fines de información también se deberán registrar los montos del ICE, operaciones no gravadas, exentas u otras gravadas a tasa cero.

Este registro deberá realizarse diariamente, aplicando mínimamente el siguiente formato:

1. Datos de Cabecera:

- a) Título "Libro de Compras IVA"
- b) Periodo Fiscal MM/AAAA
- c) Nombre o razón social del sujeto pasivo
- d) Número de identificación tributaria (NIT) del sujeto pasivo
- e) Número de casa matriz o sucursal, para el caso de casa matriz consignar el valor cero.
- f) Dirección de la casa matriz o sucursal.

2. Datos de las Transacciones:

- a) Día, mes año (DD/MM/AAAA)
- b) Número de identificación tributaria (NIT) del proveedor.
- c) Nombre o razón social del proveedor.
- d) Número de factura, nota fiscal o documento equivalente.
- e) Número de Autorización.
- f) Código de Control (cuando corresponda)
- g) Importe total de la factura.
- h) Importe del Impuesto al Consumo Específico.
- i) Importe por montos exentos, gravados a tasa cero u otros conceptos no gravados.
- j) Importe neto sujeto al IVA.
- k) Crédito Fiscal obtenido.

3. Datos Finales:

Totales parciales y generales.

Los montos consignados en las respectivas columnas serán totalizados mensualmente, a efecto de la determinación del Crédito Fiscal IVA.

No corresponde realizar registros agrupados de las operaciones de compras.

Libro de Ventas menores del día:

Se establece un libro de registro auxiliar denominado "Libro de Ventas Menores del Día", en el cual se registrarán de manera individual y cronológica las transacciones por montos menores a Bs 5.- no facturadas en el día.

El registro será elaborado a objeto de respaldar el monto consignado en la factura o nota fiscal que consolida diariamente el importe de estas operaciones.

El registro de estas operaciones deberá realizarse en el momento de producida la venta o prestación de servicios, por casa matriz y cada sucursal debidamente registrada en el padrón nacional de contribuyentes, aplicando mínimamente el siguiente formato:

- a) Fecha (DD/MM/AAAA)
- b) Cantidad del bien o servicio.
- c) Detalle del bien o servicio.
- d) Importe del bien o servicio.
- e) Totales parciales (de corresponder)
- f) Total del día.

Al final del día los montos consignados en las respectivas columnas serán totalizados, para la emisión de la factura o nota fiscal.

El monto total consignado en la factura o nota fiscal emitida consolidando estas operaciones, se registrarán en el libro de Ventas IVA en el último registro del día, especificando su condición de resumen de ventas menores del día en el campo Nombre o Razón Social y consignando el valor cero en el campo NIT o número de documento de identificación

Compensación Débito / Crédito Fiscal:

De la diferencia establecida entre el Débito y el Crédito Fiscal, resulte un saldo a favor del fisco, su importe será ingresado en la forma y plazos que determine la reglamentación. Si por el contrario, la diferencia resultare en un saldo a favor del contribuyente, este saldo con actualización de valor a través de las UFVs, podrá ser compensado con el IVA a favor del fisco correspondiente a periodos fiscales posteriores

Los saldos a favor del contribuyente serán actualizados por la variación de las Unidades de Fomento a la Vivienda (UFV), producida entre el último día hábil del mes en que se determinó el saldo a favor y el último día hábil del mes siguiente

El impuesto resultante por la diferencia entre el Débito y el Crédito Fiscal, se liquidará y abonará, sobre la base de la declaración jurada efectuada en el formulario oficial, por periodos mensuales, constituyendo cada mes calendario un periodo fiscal.

Los contribuyentes del Impuesto al Valor Agregado, deben presentar la declaración jurada y pagar el impuesto resultante cuando corresponda, dentro de los plazos establecidos, en el banco designado por la Administración Tributaria. En la localidades donde no existieran bancos, la presentación y/o pagos se efectuarán en las colecturías del SIN.

La obligación de presentar la declaración jurada subsiste aún cuando surja un saldo a favor del contribuyente o que durante el periodo no hubiera tenido movimiento alguno.

El D.S. 25619 del 17/12/99, establece nuevas fechas de vencimiento para la presentación de declaraciones juradas y pago de los impuestos de liquidación periódica mensual.

- IVA
- RC IVA y Retenciones
- Impuesto a las Transacciones y Retenciones
- I.U.E.
- Retenciones IUE e I.T.
- Beneficiarios del Exterior

Por tanto las fechas de vencimiento de los impuestos, se determinan considerando el último dígito del Número de Identificación Tributaria (NIT), de acuerdo a la siguiente tabla:

NIT terminados en:

0	hasta el día 13 de cada mes
1	hasta el día 14 de cada mes
2	hasta el día 15 de cada mes

3	hasta el día 16 de cada mes
4	hasta el día 17 de cada mes
5	hasta el día 18 de cada mes
6	hasta el día 19 de cada mes
7	hasta el día 20 de cada mes
8	hasta el día 21 de cada mes
9	hasta el día 22 de cada mes

Según el art. 12 de la Ley 843, el incumplimiento de la obligación de emitir factura, nota fiscal o documento equivalente, hará presumir, sin admitir prueba en contrario la falta de pago del impuesto, por lo que el comprador no tendrá derecho al cómputo del Crédito Fiscal.

Toda enajenación realizada por un responsable que no estuviera respaldada por las respectivas facturas, notas fiscales o documentos equivalentes, determinará su obligación del ingreso del gravamen sobre el monto de tales enajenaciones, sin derecho a cómputo del crédito fiscal alguno y constituirá delito de defraudación tributaria.

ANEXO N°7

MODELO DE LA ENCUESTA DE SONDEO

ENCUESTA

N°

La presente encuesta tiene la finalidad de indagar sobre las características y conocer las preferencias de los consumidores de los embutidos de la empresa TU-IA S.R.L del departamento de Tarija al momento de realizar la compra en los diferentes puntos donde se encuentra nuestro producto (intermediarios).

Esta encuesta está dirigida a los responsables de la venta de estos puntos de distribución, quienes tienen el contacto directo con el consumidor final.

1. ¿Qué tipo de carne consume con mayor frecuencia? enumerar de acuerdo a la preferencia del consumo.

Pescado		Pollo		Cerdo		Res		Vegetal	
---------	--	-------	--	-------	--	-----	--	---------	--

2. ¿Con que frecuencia se (compra) o consume embutidos?

1-3 veces semanal		3-6 veces semanal		Más de 6 veces a la semana	
-------------------	--	-------------------	--	----------------------------	--

3. ¿Qué producto embutido prefieren los consumidores? enumerar de acuerdo a la preferencia

Chorizo Precocido		Salamín	
Chorizo Criollo		Español	
Morcilla		Costillita ahumado	
Butifarras		Tocino Ahumado	
Queso de chancho		Mortadela Jamonada	
Jamón Cocido		Chorizo coctelero	
Salchicha			

4. Usted considera que los embutidos de adquiere por: (opción múltiple)

Costumbre	
Gusto	
Necesidad	
Productos complementarios	
Fácil preparación	
Productos sustitutos	

5. ¿Cuál de las siguientes marcas de productos embutidos conoce?

HAM	<input type="checkbox"/>	STEGE	<input type="checkbox"/>	SOFIA	<input type="checkbox"/>
COBOLDE	<input type="checkbox"/>	CONZELMANN	<input type="checkbox"/>	EL REY	<input type="checkbox"/>
TORITO	<input type="checkbox"/>	BANDY	<input type="checkbox"/>	BUEN GUSTO	<input type="checkbox"/>
ZAV	<input type="checkbox"/>	ZENTENO	<input type="checkbox"/>	HESSE	<input type="checkbox"/>

6. Cuando se busca un embutido considera que los clientes prefieren el precio más económico

Siempre..... No siempre

7. ¿Qué medio de comunicación suele utilizar para informarse?

Internet	WP	Redes Sociales	Radio	TV	Prensa escrita
----------	----	----------------	-------	----	----------------

8. ¿Cuál de estas marcas es de su preferencia? Para su venta (enumerar de mayor a menor según la preferencia)

HAM	SOFIA	STEGE	TORITO
BANDY	CONZELMANN	BUEN GUSTO	COBOLDE
EL REY	ZENTENO	HESSE	ZAV

9. A la hora de realizar la compra eligen el producto por: (numero según la importancia)

<input type="checkbox"/>	Sabor	<input type="checkbox"/>	Marcas
<input type="checkbox"/>	Precio	<input type="checkbox"/>	Recomendación
<input type="checkbox"/>	Cantidad	<input type="checkbox"/>	Cantidad envasa
<input type="checkbox"/>	Presentación		

10. ¿Según su percepción cómo clasificaría a las siguientes marcas?

MARCA	MUY MALA CALIDAD	MALA CALIDAD	REGULAR CALIDAD	BUENA CALIDAD	MUY BUENA CALIDAD
STEGUE					
HAM					
CONZELMANN					
ZENTENO					
SOFIA					
EL REY					
BANDY					
COBOLDE					

ZAV					
BUEN GUSTO					
TORITO					
HESSE					

11. ¿Influye en la compra la marca del embutido que elije sea local?

SI

NO

12. ¿Usted probó algún producto de la línea Ham? Si la respuesta es no pase a datos generales

SI

NO

13. ¿Cómo califica a estos productos?

PRODUCTO	Muy Mala CALIDAD	Mala CALIDAD	Regular CALIDAD	Buena CALIDAD	Muy Buena CALIDAD
Chorizo Precocido					
Chorizo Criollo					
Morcilla					
Butifarra					
Salamin					
Español					
Mortadela Jamonada					
Queso de Chancho					

14. ¿Qué producto probó? Marcar con una "x"

Chorizo precocido

Morcilla

Chorizo criollo

Butifarra

Chorizo español

Salamin

Queso de chancho

Jamón

Mortadela Jamonada

Chorizo coctelero

Salchicha

Tocino ahumado

Costillita ahumada

CARACTERISTICAS DE LOS CONSUMIDORES

15. PODRIA INDICAR LA Edad APROXIMADA DE LOS CONSUMIDORES QUE COMPRAN NUESTRO PRODUCTO? entre:

20 a 30		31 a 40		41 a 50		51 a 60		61 a mas	
---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	----------	--

16. PODRIA INDICAR QUIENES COMPRAN NUESTRO PRODUCTO CON MAYOR FRECUENCIA?

Hombre		Mujer		Familias	
--------	--	-------	--	----------	--

17. Su distribuidora, ¿Tiene publicidad? Si responde NO pase a la pregunta 19

SI NO

18. ¿En qué medios?

RADIO
 TV
 PAGINAS FEX, ETC.

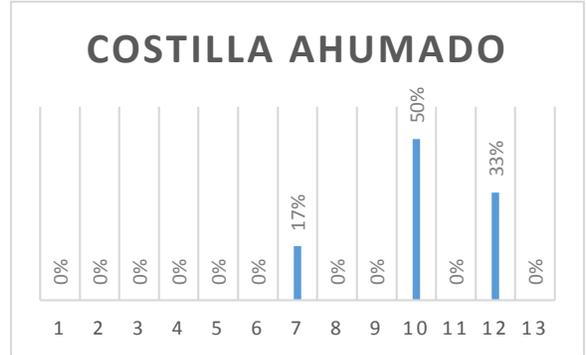
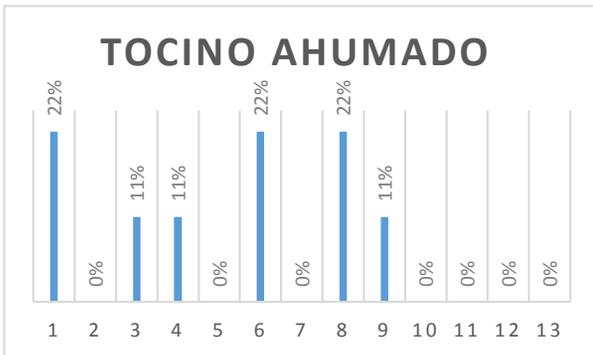
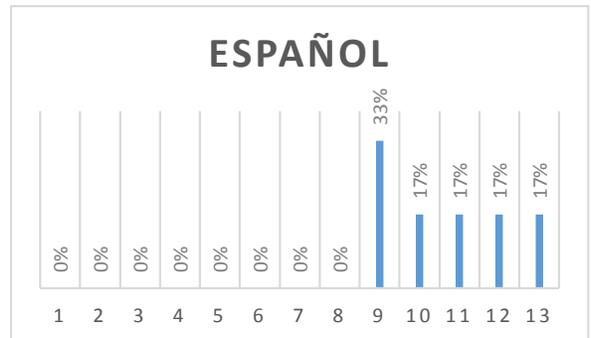
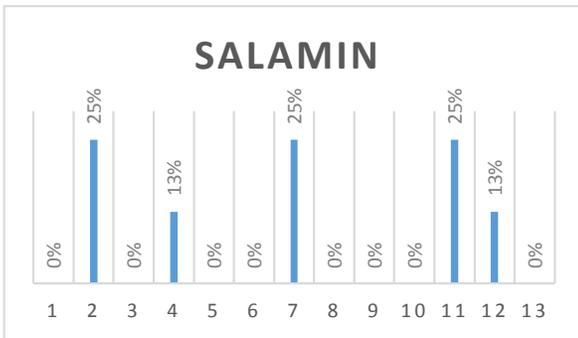
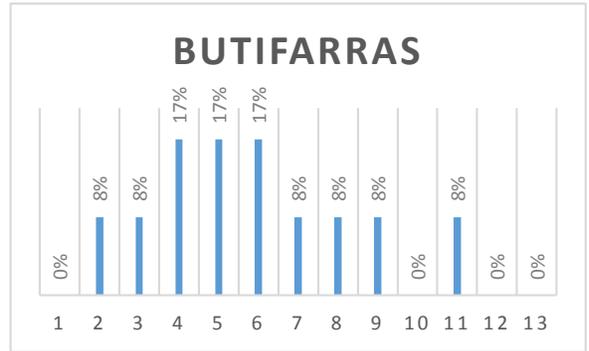
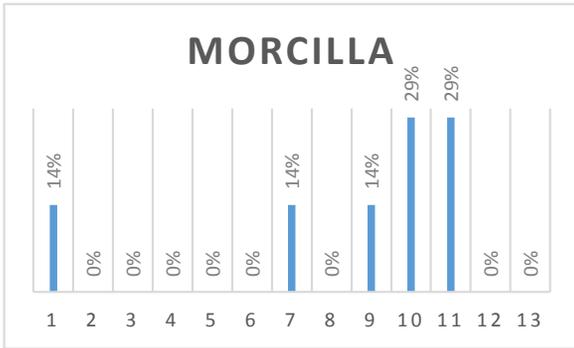
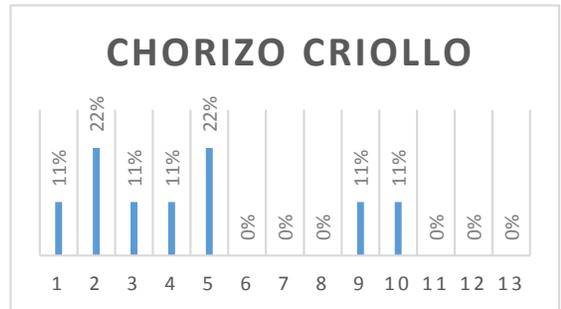
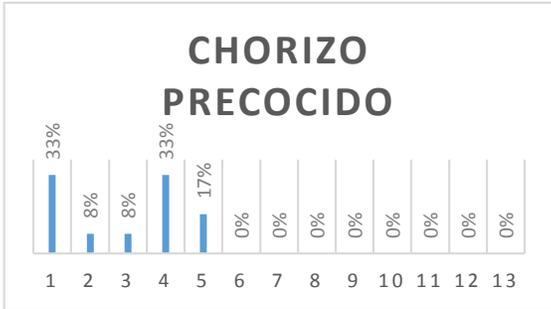
19. ¿Estaría de acuerdo que nuestra empresa realice promociones de nuestros productos?

SI NO

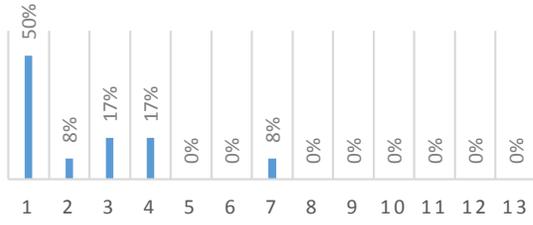
20. ¿Si usted sugeriría nuestro producto para su consumo que factores resaltaría?

PRECIO
 CALIDAD
 PRODUCTO LOCAL
 MARCA
 GARANTIZADO
 OTRO:.....

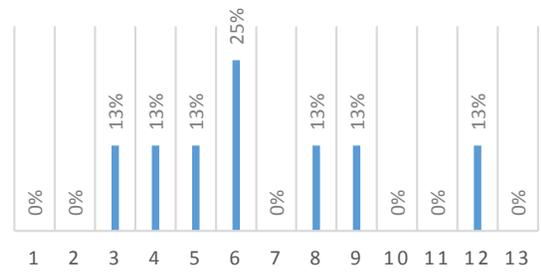
ANEXO N°8



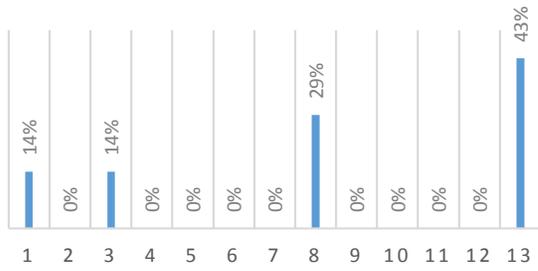
MORTADELA JAMONADA



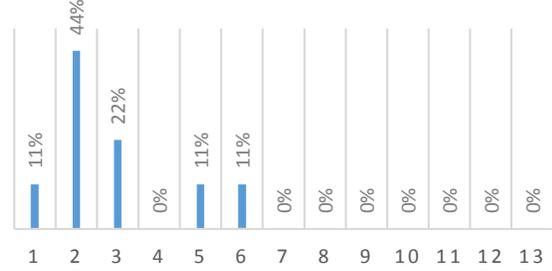
QUESO DE CHANCHO



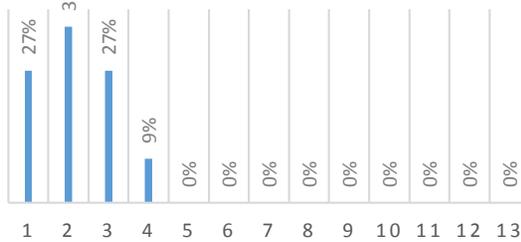
CHORIZO COTELERO



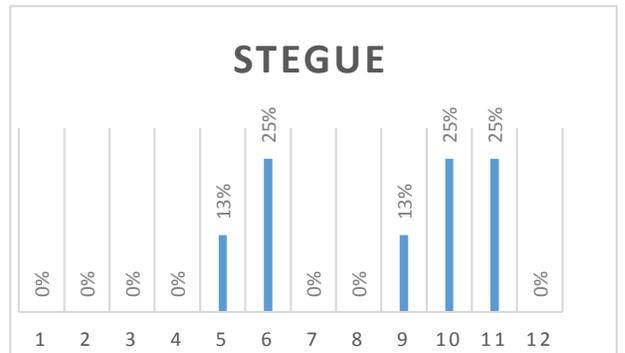
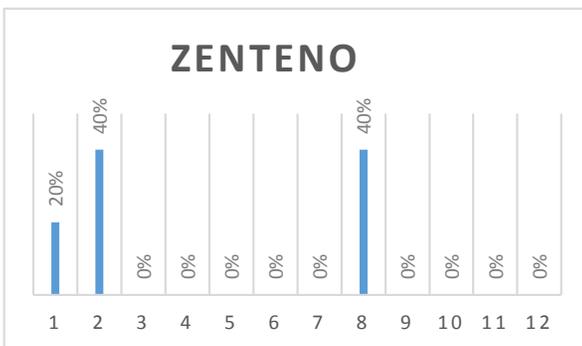
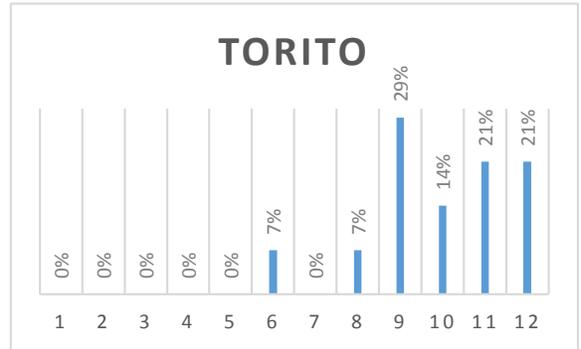
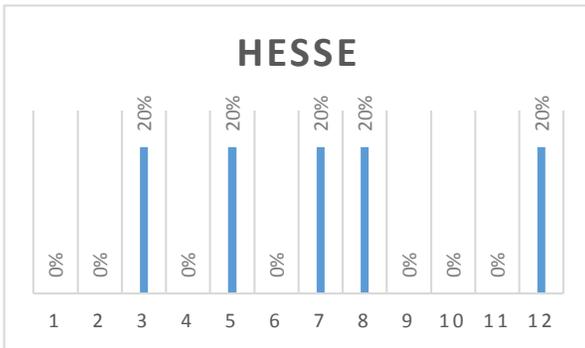
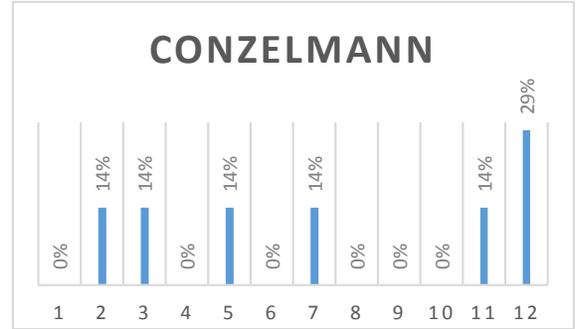
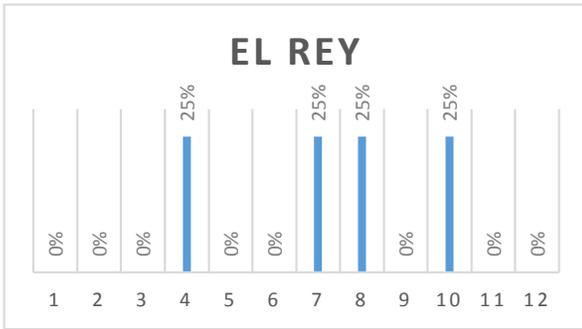
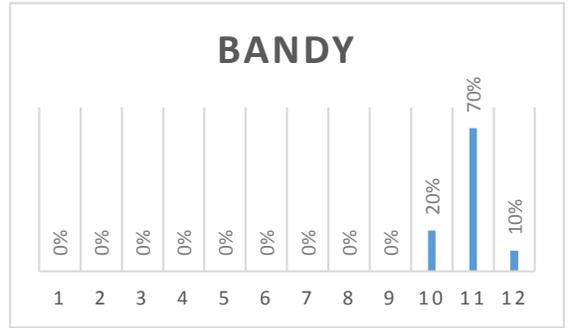
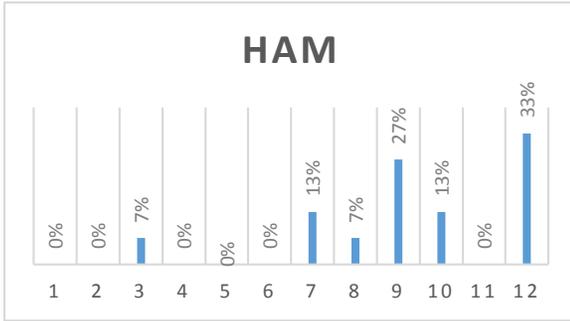
SALCHICHA



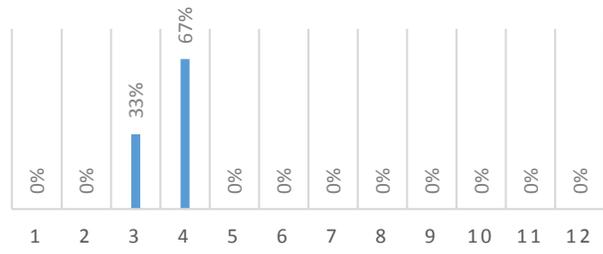
JAMON COCIDO



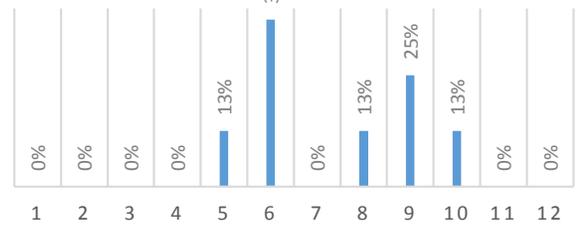
ANEXO N°9



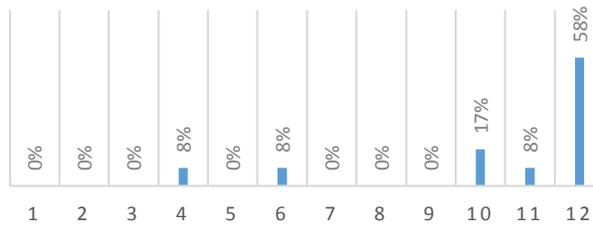
BUEN GUSTO



ZAV



SOFIA



ANEXO N°10

LOGO

HAM
EMBUTIDOS

**ANEXO N°11
COTIZACIONES**



COTIZACIÓN

01-0607

LÍNEA DE UNIFORMES GENESIS

Empresa: **Neffy Cruz Coronado** NIT: 5005075019
 Dirección: Calle Bolívar esq. Junín #811 e-mail: uniformesgenesis@gmail.com
 Tienda: 46675876 - 77871137 Fabrica: 46654123 - 76825757 Fax: (+591)4 - 6675876

Para: **JAVIER ORELLANA** Fecha: 06/07/2019
 Dirección: Cel.:
 Tel.: Fax:

Condiciones de pago: **CONTRA ENTREGA - ANTICIPO**
 Anticipo: 50% 780 Bs. Saldo: 780 Bs.
 Validez de la Oferta: 30 Días Tiempo de Entrega: 15 Días Hab. Con todos los datos

DETALLE

DESCRIPCIÓN	Unid.	Talla	Cant.	Prec. U.	Total
Dalantal con pechera modelo clásico, en tela kaki afelpado. Con logo HAM bordado en el pecho	pza		6	80	480
Dalantal con pechera modelo clásico, en cuerina impermeable. Con logo HAM bordado en el pecho	pza		6	70	420
mangas para antebrazos en tela impermeable	pza		6	35	210
mangas para antebrazos en tela kaki afelpado	pza		6	38	228
gorro modelo bandana clásico, en tela kaki con logo HAM bordado	pza		6	37	222
1560					

UN MIL QUINIENTOS SESENTA 00/100 BOLIVIANOS

Cliente


 Representante Genesis

TARIJA: 18 de septiembre de 2019

Señor (es): EMBUTIDOS HAM

N	CANTIDAD	DESCRIPCION	P.UNITARIO	SUB TOTAL
1	10	Poleras de algodón de pimera incluido logo en la delantera de la empresa	85	850
2	10	Mandiles blanco para mesero tela kaki con logo bordado o serigrafia	95	950
3	10	Mangas de carniceros color entero con elastico según muestra, el par. Incluido un logo serigrafia	12	120

Tiempo de entrega: 10-15 días

Forma de pago y otros: 50% al realizar el pedido 50% contra entrega

Envio: corre por cuenta de la empresa

LIC. PATRICIA ITURRI JIJENA
GERENTE PROPIETARIA



Resultados que producen éxito...!
www.grupowilren.com

CLIENTE: Señores
EMBUTIDOS HAM - TARIJA
ATN. JAVIER ORELLANA
Presente.-

FECHA: 22 de Octubre de 2019
CITE: GEW - EH 326/19

COTIZACION

A tiempo de saludarle muy cordialmente, nos permitimos hacerle llegar nuestra propuesta económica en referencia al siguiente ítem:

DESCRIPCION				
Nº	ITEM	CANT.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Gorras Material Kaky, bordado, color rojo y blanco	100	25	1250
2	Delantales rojos Tela dracon	100	35	3500
3	Poleras Cuello V, tela modal, doble estampado, adelante y la espalda	100	38	3800
Son: Ocho mil quinientos cincuenta 00/100.- Bolivianos				8.550.-

Romer Butrón Pineda
Gerente Comercial
Grupo Empresarial Wilren
Cel. 701 66464

TIEMPO DE ENTREGA: 12 días hábiles
MODO DE PAGO: 50 % de adelanto, 50% a contra entrega
CHEQUES A NOMBRE DE ROMER BUTRON.
DEPOSITOS O TRANSFERENCIAS A LA CUENTA BANCO FIE
CUENTA N° 40-0-0087793-1
TITULAR: ROMER BUTRON
DURACION DE OFERTA: 5 DÍAS.

Oficina La Paz:
Av. 6 de Agosto N°2464 (esq. Pedro Salazar) Edif. Los Jardines PB Of.5
Telf./Fax: (591-2)2 445379 2440585
La Paz - Bolivia

ANEXO N°12



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
"JUAN MISAEL SARACHO"
FACULTAD DE HUMANIDADES
Departamento de Idiomas



CENTRO DE TRADUCCIÓN Y CORRECCIÓN C.T.C
Campus Universitario - Tel. 6665045 6643114 - Interno 108
Tarija -Bolivia

CERTIFICADO

El Centro de Traducción y Corrección de la U.A.J.M.S. certifica que, la Tesis titulada **"PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA ALIMENTICIA TU-IA-SRL."** correspondiente a la estudiante **UNIV. VALERIA ELIANA VELIA ROMERO RUIZ, R.U. 76037**, de la Carrera de Administración de Empresas de la Facultad de Ciencias Económicas y Financieras, fue corregida en lo que respecta a los aspectos gramaticales, sintácticos y ortográficos por la Docente Lic. Julia Acosta.

Es cuanto certificamos para los fines consiguientes de la interesada.

Tarija, 2 de marzo de 2020

M.Sc. Lic. Giovanna Barrero Ortega
DIRECTORA DPTO. DE IDIOMAS
FACULTAD DE HUMANIDADES

