

ANEXOS

ANEXO N° 01

Encuestas

Consumidores-Distribuidores-Establecimientos

Encuesta: CONSUMIDORES

Perfil del encuestado

1. Sexo

- a) Masculino
- b) Femenino

2. Edad

- a) 14-17
- b) 18-24
- c) 25-34
- d) 35-49
- e) 50 a más

3. N° de miembros de la familia

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 4-6
- e) 6 a más

4. En qué Distrito vive?

- a) Independencia
- b) Los Olivos
- c) Comas

Patrones de Consumo

1. Consumen embutidos

- a) Sí
- b) No

2. Qué clase de embutidos.

- | | | |
|-------------------|-------|-------|
| (*)Ternera | Cerdo | Pollo |
| a) Hot Dog | | |
| b) Mortadella | | |
| c) Jamonada | | |
| d) Jamón del país | | |
| e) Jamón Inglés | | |
| f) Chorizo | | |
| g) Tocino ahumado | | |
| h) Otros: _____ | _____ | _____ |

3. Cuando los consumen

- a) Desayuno
- b) Almuerzo
- c) Cena
- d) Aperitivo

4. Cuanto consumen por semana

- a) 100g
- b) 200g
- c) 300g
- d) 500g
- e) 1Kg

5. Si no encuentra embutidos. Qué otro producto consume.

- a) Mantequilla
- b) Queso
- c) Mermelada
- d) Carne
- e) Huevo

Marcas

1. De qué marca ha oído más

- a) Breat
- b) Laive
- c) San Fernando
- d) Otto Kunz
- e) La Segoviana
- f) Razzeto

g) La Preferida

h) Milano

i) Otro: _____

2. Qué marca Ud. prefiere

- a) Breat
- b) Laive
- c) San Fernando
- d) Otto Kunz
- e) La Segoviana
- f) Razzeto
- g) La Preferida
- h) Milano
- i) Otro: _____

3. Cuales es la característica que toma más en cuenta al comprar embutidos.

- a) Calidad
- b) Precio
- c) Duración
- d) Atención
- e) Presentación

Puntos de venta

1. En qué lugar adquiere sus embutidos

- a) Tiendas/bodegas
- b) Hipermercados
- c) Minimarkets
- d) Mercado

2. Cual es la presentación en la que le gustaría encontrar sus embutidos

- a) Paquetes de 100g
- b) Paquetes de 5 unidades
- c) Paquetes de 10 unidades

Ofertas y Promociones

1. Qué tipos de ofertas le gustaría obtener con sus embutidos

- a) Un % más por el mismo precio
- b) Regalos por incluidos en el producto
- c) Canjes
- d) Otro producto de yapa
- e) Descuentos
- f) Otro

Publicidad

1. Cual es el medio en el que Ud. suele ver publicidad de embutidos

- a) Encartes
- b) Afiches
- c) Anaqueles
- d) Radio
- e) Televisión
- f) Periódico
- g) Otros

2. Cual es el medio en el cual a Ud. le agradaría ver publicidad de embutidos

- a) Encartes
- b) Afiches
- c) Anaqueles
- d) Radio
- e) Televisión
- f) Periódico
- g) Otros

Encuesta: CONSUMIDORES

Definición del Área Geográfica.

1. *Cómo han dividido la Capital*

- a) _____
- b) _____
- c) _____
- d) _____
- e) _____

2. *Cómo está Dividido El Cono Norte*

- a) _____
- b) _____
- c) _____
- d) _____
- e) _____

3. *Qué zona abarcas*

- j) _____
- k) _____
- l) _____
- m) _____
- n) _____

Identificación de los Principales Grupos

Demandantes.

1. *Tipos de Clientes.*

- a) Minimarkets
- b) Hipermercados
- c) Tiendas/bodegas
- d) Comedores Populares (Estado).
- e) Otros: _____

2. *Qué % constituye c/tipo de cliente del 100% de clientes (Cant. de clientes)*

- a) Minimarkets _____
- b) Hipermercados _____
- c) Tiendas/bodegas _____
- d) Comedores Populares (Estado). _____
- e) Otros: _____

3. *Qué % constituye c/tipo de cliente del volumen de venta.*

- a) Minimarkets _____
- b) Hipermercados _____
- c) Tiendas/bodegas _____
- d) Comedores Populares (Estado). _____
- e) Otros: _____

4. *Qué Niveles Socio Económicos abastece y en qué porcentajes.*

- a) A _____
- b) B _____
- c) C _____
- d) D _____
- e) E _____

Patrones de Consumo.

1. *Qué toman en cuenta sus clientes al recibir sus productos.*

- a) Calidad
- b) Precio
- c) Duración
- d) Atención
- e) Puntualidad

2. *El consumo de embutidos ha ido aumentando con el paso de los años?*

- a) Sí

b) No

3. *Debido a qué.*

- a) Aumento de la Población
- b) Disminución del Precio
- c) Cambio en el patrón de consumo
- d) Aparición de los embutidos light
- e) Otro: _____

4. *Qué tipos de embutidos son los más consumidos en tu zona. (*) Cerdo Pollo*

- a) Hot Dog
- b) Mortadella
- c) Jamonada
- d) Jamón del país
- e) Jamón Inglés
- f) Chorizo
- g) Tocino ahumado
- h) Otros: _____

5. *Cuál es el embutido que tiene mayor rotación. (*) Cerdo Pollo*

- a) Hot Dog
- b) Mortadella
- c) Jamonada
- d) Jamón del país
- e) Jamón Inglés
- f) Chorizo
- g) Tocino ahumado
- h) Otros: _____

6. *Del 100% de lo demandado en el Cono Norte Qué % constituyen Los Olivos, Comas e Independencia.*

7. *Qué cantidad estaría demandando Los Olivos, Comas e Independencia mensualmente Cerdo Pollo*

- b) Hot Dog
- c) Mortadella
- d) Jamonada
- e) Jamón del país
- f) Jamón Inglés
- g) Chorizo
- h) Tocino ahumado
- i) Otros: _____

Empresas Productoras:

1. *De qué otras empresas tienes conocimiento que compiten en tu zona. (*)*

- a) Breadt
- b) Otto Kunz
- c) La Segoviana
- d) Laive
- e) San Fernando
- f) Milano
- g) Razzeto
- h) La Preferida
- i) Otros: _____

2. *Cómo piensa que está repartido el mercado de embutidos en Los Olivos, Comas e Independencia. (%)*

- a) Breadt _____
- b) Otto Kunz _____
- c) La Segoviana _____
- d) Laive _____

Encuesta: CONSUMIDORES

- e) San Fernando _____
- f) Milano _____
- g) Razzeto _____
- h) La Preferida _____
- i) Otros: _____

3. **Del 100% de Embutidos que se consume en el Cono Norte, qué % constituyen los embutidos artesanales.**
4. **Cuál sería la capacidad instalada actual de tu empresa (TM/mes)**

Demanda Insatisfecha

1. **De cuanto calcula que es la demanda insatisfecha en el Cono Norte**
2. **Y en Los Olivos, Independencia y Comas?**

Comercialización y Precios

1. **Cual es la política de ventas de su empresa**
2. **Brindan crédito. Qué tiempo**
 - a) 1 semana
 - b) 2 semanas
 - c) 4 semanas
3. **Qué requerimientos tienen para el transporte y almacenaje de sus productos.**
 - a) Temperatura _____°C
 - b) Humedad _____%
 - c) Tiempo _____ días
4. **Qué canales de distribución utiliza su empresa para comercializar sus productos**
 - a) Fab-Cons
 - b) Fab-May-Cons
 - c) Fab-May-Det-Cons
 - d) Fab-May-Det-Min-Cons
 - e) Otro: _____
5. **Qué tipos de promociones usan en su empresa**
 - a) Un % más por el mismo precio
 - b) Regalos por incluidos en el producto
 - c) Canjes
 - d) Otro producto de yapa
 - e) Descuentos
 - f) Otro
6. **Qué tipos de propagandas usan en su empresa**
 - a) Encartes
 - b) Afiches
 - c) Anaqueles
 - d) Radio
 - e) Televisión
 - f) Periódico
 - g) Otros
7. **Tendencia histórica de los precios.**
8. **Precios actuales**

ANEXO N° 02

Curvas de proyección de la demanda

Corridas Estadísticas del SPSS V-11

DEMANDA CARNE AHUMADA

Dependent variable.. P1

Method.. QUADRATI

Listwise Deletion of Missing Data

Multiple R .94475
 R Square .89254
 Adjusted R Square .86568
 Standard Error 139.76037

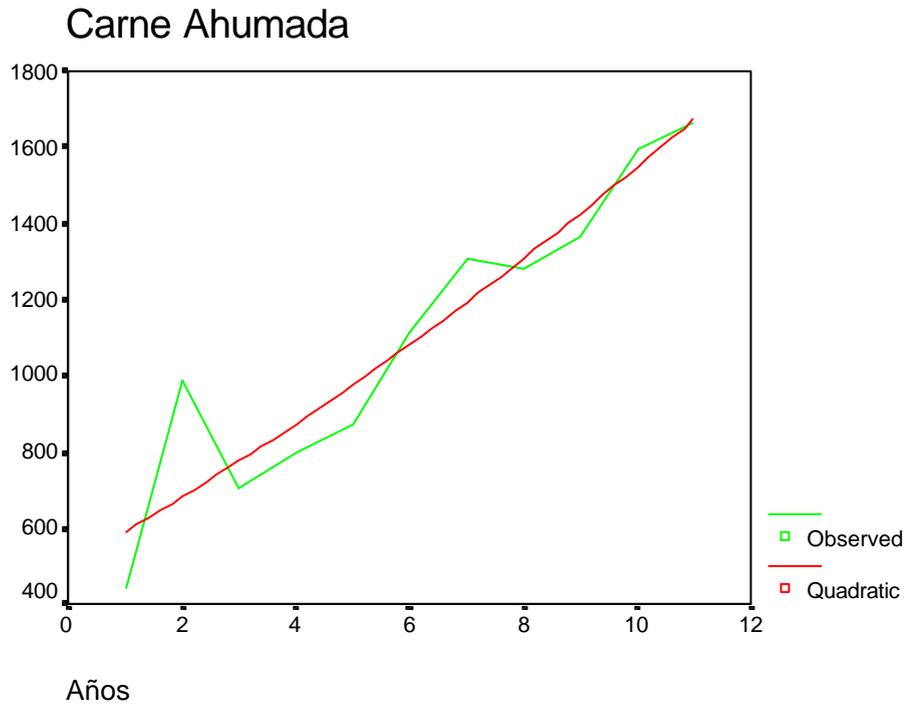
Analysis of Variance:

	DF	Sum of Squares	Mean Square
Regression	2	1297958.9	648979.45
Residuals	8	156263.7	19532.96

F = 33.22484 Signif F = .0001

----- Variables in the Equation -----

Variable	B	SE B	Beta	T	Sig T
AÑOS	84.206364	58.786319	.732362	1.432	.1899
AÑOS**2	2.022727	4.771340	.216748	.424	.6828
(Constant)	504.825455	153.485938		3.289	.0110



DEMANDA CHORIZO

Dependent variable.. P2

Method.. QUADRATI

Listwise Deletion of Missing Data

Multiple R .98850
 R Square .97713
 Adjusted R Square .97141
 Standard Error 81.59544

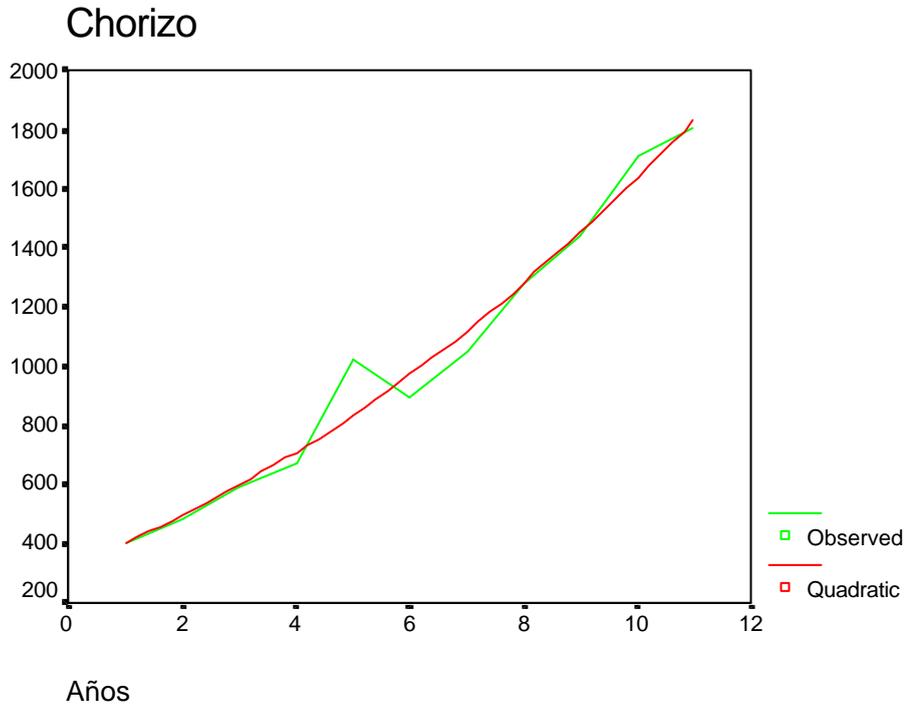
Analysis of Variance:

	DF	Sum of Squares	Mean Square
Regression	2	2275213.6	1137606.8
Residuals	8	53262.5	6657.8

F = 170.86789 Signif F = .0000

----- Variables in the Equation -----

Variable	B	SE B	Beta	T	Sig T
AÑOS	71.119091	34.320856	.488817	2.072	.0720
AÑOS**2	5.977273	2.785622	.506173	2.146	.0642
(Constant)	330.058182	89.608754		3.683	.0062



DEMANDA HOT DOG

Dependent variable.. P3

Method.. QUADRATI

Listwise Deletion of Missing Data

Multiple R .99735
R Square .99472
Adjusted R Square .99339
Standard Error 366.59673

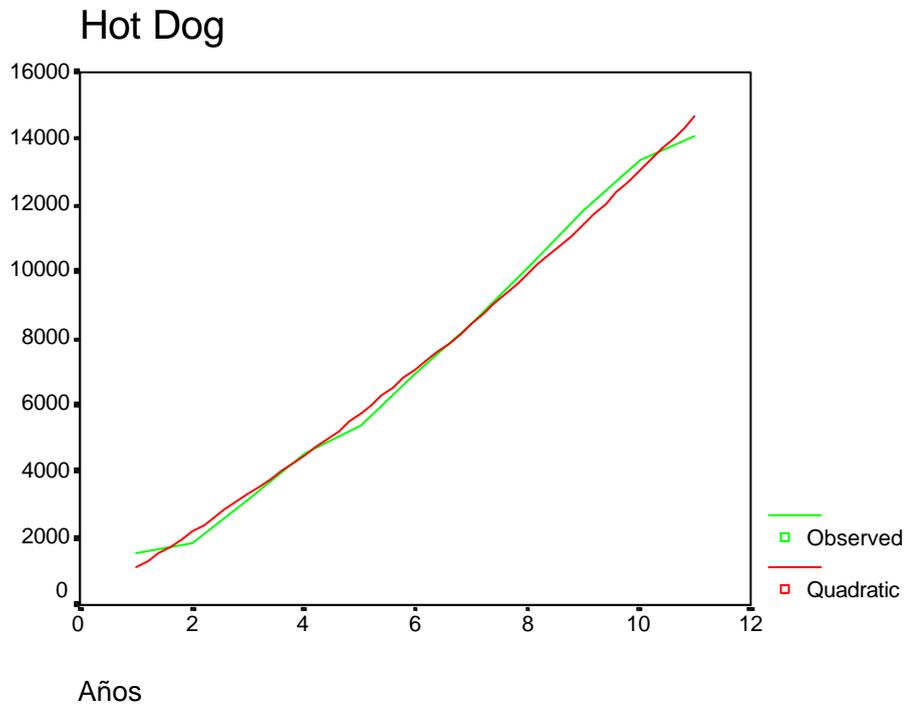
Analysis of Variance:

	DF	Sum of Squares	Mean Square
Regression	2	202390957.4	101195478.7
Residuals	8	1075145.3	134393.2

F = 752.98085 Signif F = .0000

----- Variables in the Equation -----

Variable	B	SE B	Beta	T	Sig T
AÑOS	943.093636	154.198743	.693434	6.116	.0003
AÑOS**2	34.165152	12.515406	.309506	2.730	.0259
(Constant)	187.404848	402.599431		.465	.6540



DEMANDA JAMÓN

Dependent variable.. P4

Method.. LINEAR

Listwise Deletion of Missing Data

Multiple R .95822
R Square .91819
Adjusted R Square .90910
Standard Error 344.57226

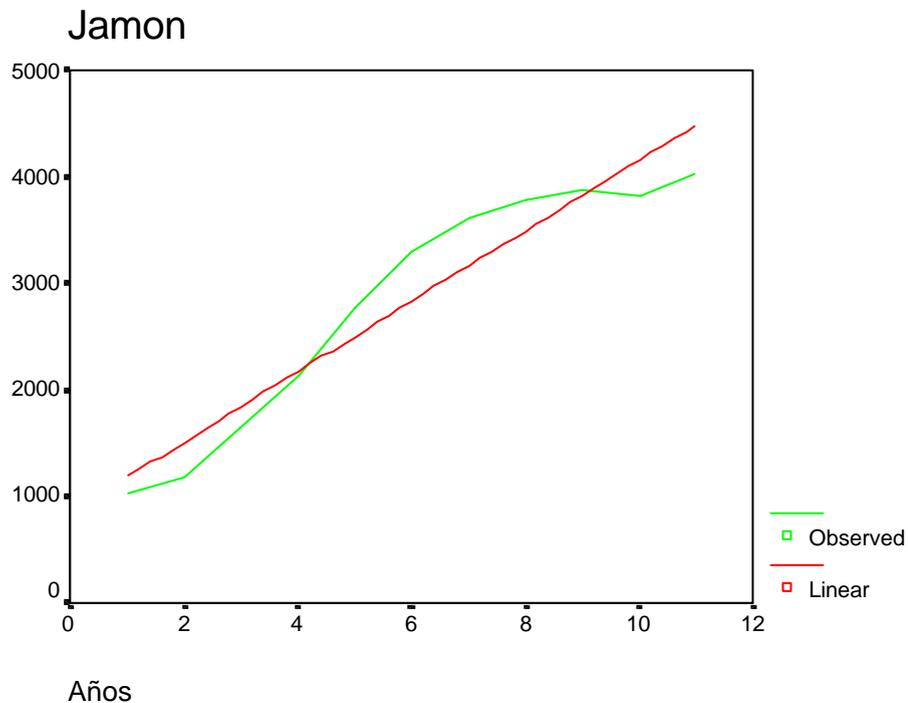
Analysis of Variance:

	DF	Sum of Squares	Mean Square
Regression	1	11992665.9	11992665.9
Residuals	9	1068570.4	118730.0

F = 101.00785 Signif F = .0000

----- Variables in the Equation -----

Variable	B	SE B	Beta	T	Sig T
AÑOS	330.188182	32.853676	.958221	10.050	.0000
(Constant)	855.825455	222.824472		3.841	.0040



DEMANDA JAMONADA

Dependent variable.. P5

Method.. LINEAR

Listwise Deletion of Missing Data

Multiple R .99329
R Square .98663
Adjusted R Square .98515
Standard Error 319.70025

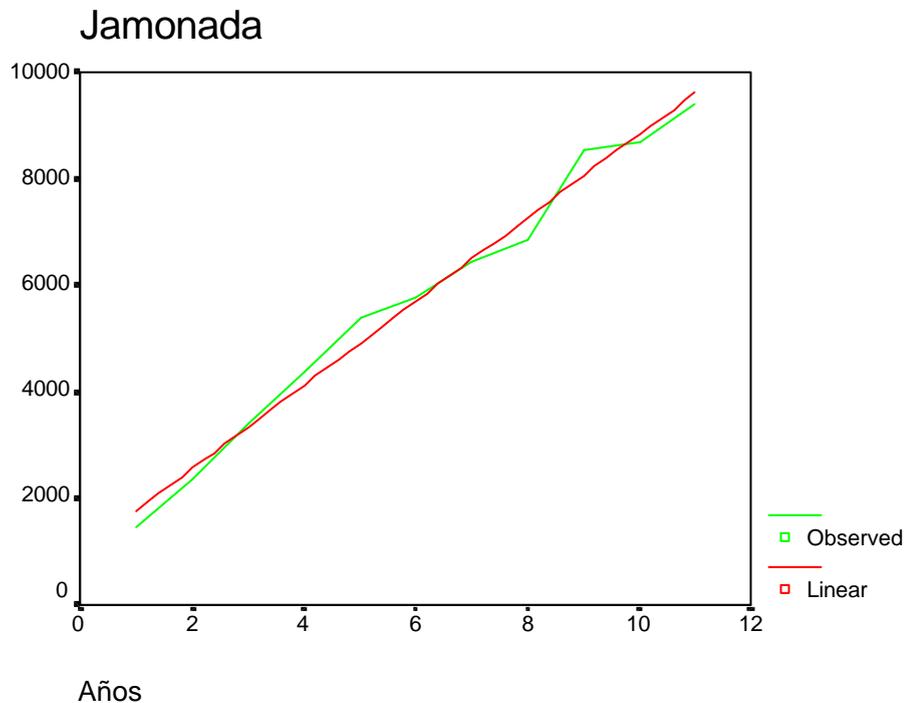
Analysis of Variance:

	DF	Sum of Squares	Mean Square
Regression	1	67894851.7	67894851.7
Residuals	9	919874.2	102208.2

F = 664.27957 Signif F = .0000

----- Variables in the Equation -----

Variable	B	SE B	Beta	T	Sig T
AÑOS	785.637273	30.482223	.993294	25.774	.0000
(Constant)	991.167273	206.740492		4.794	.0010



DEMANDA MORTADELA

Dependent variable.. P6

Method.. LINEAR

Listwise Deletion of Missing Data

Multiple R .85884
 R Square .73761
 Adjusted R Square .70845
 Standard Error 157.98551

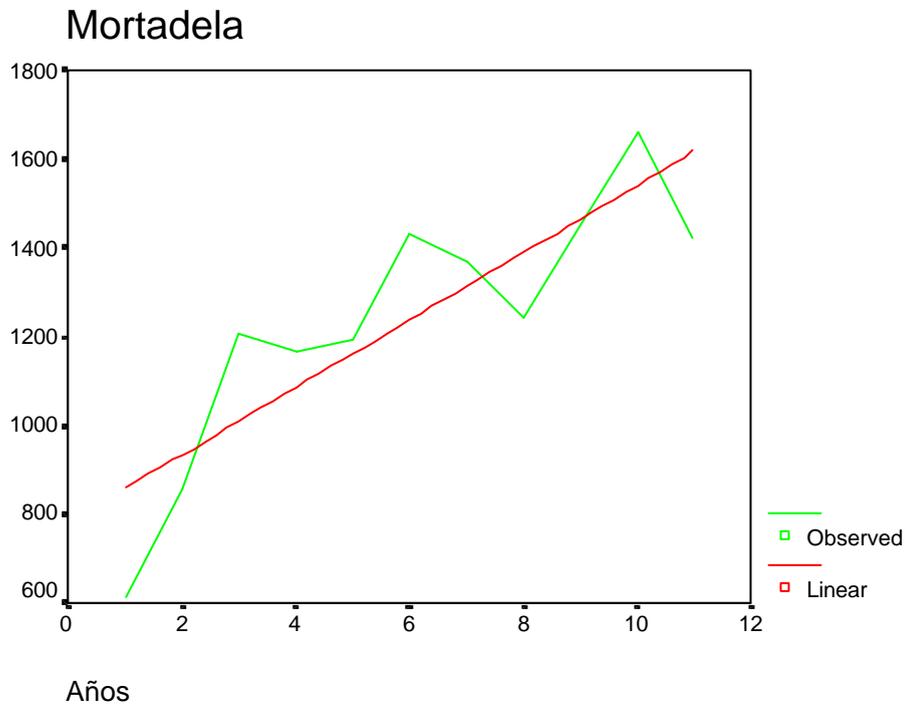
Analysis of Variance:

	DF	Sum of Squares	Mean Square
Regression	1	631459.60	631459.60
Residuals	9	224634.78	24959.42

F = 25.29945 Signif F = .0007

----- Variables in the Equation -----

Variable	B	SE B	Beta	T	Sig T
AÑOS	75.766364	15.063327	.858839	5.030	.0007
(Constant)	783.592727	102.164455		7.670	.0000



DEMANDA PATE

Dependent variable.. P7

Method.. QUADRATI

Listwise Deletion of Missing Data

Multiple R .97790
R Square .95629
Adjusted R Square .94536
Standard Error 20.72683

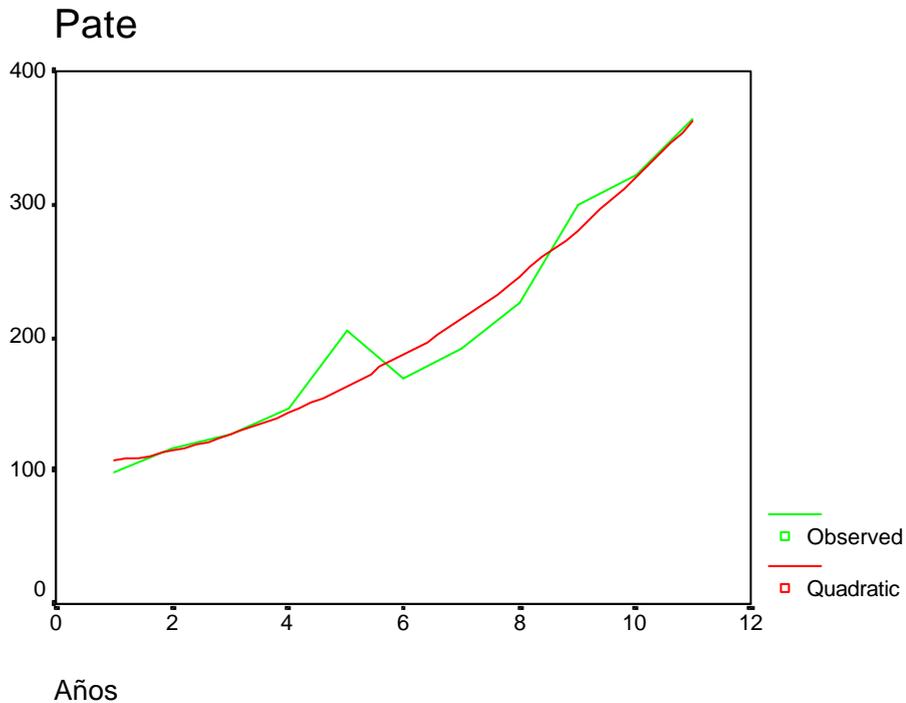
Analysis of Variance:

	DF	Sum of Squares	Mean Square
Regression	2	75193.664	37596.832
Residuals	8	3436.812	429.602

F = 87.51559 Signif F = .0000

----- Variables in the Equation -----

Variable	B	SE B	Beta	T	Sig T
AÑOS	2.229091	8.718167	.083374	.256	.8046
AÑOS**2	1.945455	.707602	.896516	2.749	.0251
(Constant)	103.716364	22.762370		4.556	.0019



ANEXO N° 03

Índices de precios al Consumidor de la Carne, con base Diciembre 2001

INDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR

Base Diciembre 2001=100

AÑO	MES	CODIGO	SUBGRUPO	CIUDAD	INDICE
1997	ENERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	102.536513
1997	FEBRERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	94.255467
1997	MARZO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	100.720938
1997	ABRIL	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.327736
1997	MAYO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	98.111508
1997	JUNIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	102.610814
1997	JULIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	102.865470
1997	AGOSTO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	98.473765
1997	SETIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.232813
1997	OCTUBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	94.467814
1997	NOVIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	94.899895
1997	DICIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	97.545793

AÑO	MES	CODIGO	SUBGRUPO	CIUDAD	INDICE
1998	ENERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	99.679481
1998	FEBRERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	100.326674
1998	MARZO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	100.868321
1998	ABRIL	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	101.051057
1998	MAYO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	101.745497
1998	JUNIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	100.854482
1998	JULIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	97.487344
1998	AGOSTO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.506169
1998	SETIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	94.591929
1998	OCTUBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.286401
1998	NOVIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	98.078183
1998	DICIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	103.475125

AÑO	MES	CODIGO	SUBGRUPO	CIUDAD	INDICE
1999	ENERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.774720
1999	FEBRERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	94.326544
1999	MARZO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.831542
1999	ABRIL	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	94.024282
1999	MAYO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.564756
1999	JUNIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	100.048473
1999	JULIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	104.982267
1999	AGOSTO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	99.241752
1999	SETIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	99.222299
1999	OCTUBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.909165
1999	NOVIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	97.429206
1999	DICIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	99.424964

AÑO	MES	CODIGO	SUBGRUPO	CIUDAD	INDICE
2000	ENERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	94.198631
2000	FEBRERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.022970
2000	MARZO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	99.638054
2000	ABRIL	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	97.127648
2000	MAYO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.588760
2000	JUNIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.844661
2000	JULIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	98.651035
2000	AGOSTO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.768517
2000	SETIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	97.343014
2000	OCTUBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.687882
2000	NOVIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.021939
2000	DICIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	98.672812

AÑO	MES	CODIGO	SUBGRUPO	CIUDAD	INDICE
2001	ENERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	97.644261
2001	FEBRERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	100.379853
2001	MARZO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	100.606135
2001	ABRIL	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	97.168264
2001	MAYO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.495924
2001	JUNIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.668568
2001	JULIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.594856
2001	AGOSTO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.560551
2001	SETIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.571845
2001	OCTUBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	94.977846
2001	NOVIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.688938
2001	DICIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	100.000000

AÑO	MES	CODIGO	SUBGRUPO	CIUDAD	INDICE
2002	ENERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.513065
2002	FEBRERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	93.826883
2002	MARZO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.415507
2002	ABRIL	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.465061
2002	MAYO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.243045
2002	JUNIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.015107
2002	JULIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	97.456605
2002	AGOSTO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.927928
2002	SETIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	94.734935
2002	OCTUBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	96.584424
2002	NOVIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.049837
2002	DICIEMBRE	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.849686

AÑO	MES	CODIGO	SUBGRUPO	CIUDAD	INDICE
2003	ENERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	93.585682
2003	FEBRERO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	94.284537
2003	MARZO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	95.196205
2003	ABRIL	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	93.386648
2003	MAYO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	93.957034
2003	JUNIO	1102	CARNES Y PREPARADOS DE CARNES	LIMA	93.588013

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática

ANEXO N° 04

Criterios de Pronósticos Avanzados

CRITERIO DE PRONOSTICOS AVANZADOS

MÉTODOS CUANTITATIVOS

Estas técnicas de pronóstico se agrupan en:

- **Serie cronológica de ventas**

La serie cronológica de las ventas pasadas de un determinado producto, en donde la variable independiente es el tiempo y la dependiente las ventas, es deseable descomponerla en sus cuatro elementos:

Estacionalidad: Tiene por objeto conocer el comportamiento de las ventas en el corto plazo de las estaciones del año. A base del análisis de la información de los últimos tres años se puede obtener un índice representativo que exprese la importancia del volumen de ventas de un determinado mes con respecto al total del año.

Tendencia: Con este factor se busca explicar las causas del incremento ascendente o descendente de las ventas en el mediano y largo plazo. Este análisis se lleva a cabo por lo menos con datos de 10 años.

Ciclo: Este componente de la proyección tiene por finalidad explicar las causas de las variaciones periódicas relacionados con el comportamiento cíclico de la economía en el mediano y largo plazo. Su utilidad práctica tiene que ver con la evolución del PBI global o sectorial.

Aleatoriedad: Este es un factor de ajuste a las proyecciones que tiene por finalidad representar las variaciones observadas en las ventas y que no son explicadas por los factores de estacionalidad, tendencia y ciclo. Son variaciones atribuidas al azar.

En consecuencia, de optarse por el análisis de la demanda histórica, según la evolución temporal de las ventas físicas, el estimado de la venta proyectada estará dada por la relación siguiente:

$$VE = T \times FC \times FE \times FA$$

Donde:

VE: Venta estimada

T: Tendencia

FC: Factor Cíclico

FE: Factor de estacionalidad

FA: Factor Aleatorio.

- **Regresión y correlación**

Mediante la técnica de regresión se busca relacionar estadísticamente las causas explicativas de las ventas históricas. Esta relación puede ser lineal o no lineal. Para

medir la bondad estadística de esta relación se utiliza el índice de correlación, el cual resulta de analizar las variaciones explicadas por la regresión con respecto a las variaciones promedio del conjunto de datos. La técnica de regresión y correlación se apoya en el método de mínimos cuadrados, por lo cual mediante los estimados se logra minimizar los errores o desviaciones que puedan observarse entre los valores ajustados con la regresión y los datos reales utilizados en su estimación.

El análisis de regresión lineal conduce a una ecuación matemática, donde para una o mas variables independientes (X), que puede ser la publicidad, el crecimiento de la población, etc., se estima los valores de una variable dependiente (Y) que son las ventas. Esta regresión, según el número de variables utilizados en la estimación, puede ser simple o múltiple, siendo la ecuación el de una recta o de un plano respectivamente. En cambio el análisis de regresión no lineal, se diferencia por las formas que adopte la relación entre las variables independientes y dependiente en el diagrama de dispersión de los datos históricos, Las ecuaciones resultan de aproximar a una polinómica, exponencial, semilogarítmica, inversa, etc.

En consecuencia, para un conjunto de datos históricos, al aplicar las técnicas de regresión pueden resultar varias alternativas de proyección, siendo la mas adecuada aquella que tenga el mayor índice de correlación (cercana a +1, en caso de ecuaciones ascendentes) o el menor (próximo a -1, de tratarse de ecuaciones descendentes). Aquí es imperativo complementar el análisis con aspectos cualitativos para identificar el modelo apropiado de proyección. De otro lado, cuando las ventas de un producto es explicada por el comportamiento de variables macroeconómicas, como por ejemplo el crecimiento del PBI real, población, tipo de cambio, etc., los modelos de regresión reciben el nombre de modelos econométricos, que pueden ser a su vez determinísticos o aleatorios. El diseño de estos modelos requieren de un importante banco de datos, lo que permite simular situaciones diversas que se podrían presentar durante el periodo de tiempo a pronosticarse.

Finalmente, en el análisis cuantitativo del mercado a base de series históricas es conveniente tener en cuenta el supuesto básico en que se apoya toda estimación, es decir "Si las condiciones que explican la evolución históricas de las ventas se mantienen en el futuro, es de esperar que las proyecciones sean las que se obtienen

con la ecuación estimada”. Además estadísticamente, a través del índice de correlación, es deseable que este sea cercano a +1 ó -1, según sea la ecuación de regresión creciente o decreciente, para que la regresión sea aceptable; pero ello no garantiza necesariamente que se tenga éxito en el pronóstico. Las causas determinantes que explican las variaciones en las ventas cambian constantemente, “Lo único permanente es el cambio”

- **Promedios móviles**

Son técnicas utilizadas para pronósticos por periodos cortos de tiempo. Consiste en analizar la evolución de las ventas pasadas mediante los métodos del promedio simple o del promedio ponderado, a base de un número de datos preestablecido. Cuando se presenta un nuevo valor de las ventas del mercado, este reemplaza al dato más antiguo, manteniéndose así invariable el número de datos usado en el promedio.

En el promedio móvil simple, todos los datos tienen la misma importancia, en cambio en el promedio móvil ponderado se utiliza un factor de ajuste por el cual los datos más recientes tienen mayor peso que los antiguos. La bondad de estos métodos de estimación se mide calculando la desviación estándar de las ventas reales con respecto a las ventas estimadas para los periodos anteriores.

MÉTODOS CUALITATIVOS

Es importante que todo análisis cuantitativo del mercado sea complementada con una evaluación de tipo cualitativo. El trabajo de campo, mediante el trato directo con los agentes económicos que tienen que ver con el negocio es fundamental para sustentar el comportamiento del mercado. Entre las principales técnicas cualitativas para pronosticar las ventas cabe destacar las siguientes:

- **Opciones**

Se basa en el acopio de información sobre la experiencia y vivencia de las personas relacionadas internamente al negocio, por ejemplo, operarios, vendedores, administrativos, profesionales, directores, etc.. Comprende la sistematización de opiniones sobre las oportunidades y riesgos del negocio, para percibir su apreciación acerca de las perspectivas del mercado.

- **Panel de expertos**

Llamado también método Delphi, que toma como base los resultados de la discusión programada entre especialistas en la materia que se está investigando, que podría ser la tasa de crecimiento del sector, participación en el mercado, precio de venta, etc.

- **Analogía Histórica**

Es un análisis de las ventas de productos similares y en mercados parecidos al contexto considerado para el proyecto. Es necesario tener cuidado con las comparaciones entre países, incluso empresas, toda vez que cada realidad es en esencia diferente. Esta técnica ayuda a tener una idea aproximada sobre la posible evolución del mercado. Es un instrumento útil para tratar de cuantificar la demanda potencial de un producto nuevo a ser lanzado la mercado, cuando dicho producto a tenido éxito en otros mercados.

- **Encuestas al consumidor y/o distribuidor**

Son métodos que se apoyan en las entrevistas directas a las personas que intervienen en el proceso de distribución y consumo del producto a manufacturarse con el proyecto. Es un trabajo más profundo que busca identificar necesidades potenciales que puedan ser atendidas por el proyecto. Es una labor de investigación de campo.

Adicionalmente, no está demás recalcar que el pronóstico de ventas no debe apoyarse sólo en datos históricos disponibles, sean éstos oficiales o extraoficiales, sino que, además de verificar la autenticidad de la información, es necesario analizar fuentes alternativas de información para asegurar la confiabilidad del pronóstico. Es este esquema no debe descartarse la compra de información, cuyo costo se mide en términos de confiabilidad en cuanto a oportunidad y calidad.

Es clara la importancia de las técnicas de predicción o pronóstico de ventas en la evaluación de proyectos, dado que los estimados que se obtengan sirven de base para la toma de decisiones sobre la marcha futura del negocio. El riesgo de un pronóstico mal concebido es latente, por lo tanto debe evaluarse el costo a utilizar mayor información primaria versus el beneficio a obtenerse con la confiabilidad de los resultados de la misma. Una información primaria, que es elaborada por el investigador de mercados y/o el encargado del proyecto, tiene mayor costo que una información secundaria, que es información existente que ha sido realizada por terceros.

ANEXO N° 05

Norma Técnica NTP 201.019

CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Practicas de Higiene de los
Productos Cárnicos Elaborados. Requisitos.

1. OBJETO

Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos mínimos que deben cumplir los Centros Industriales de Transformación de las Carnes (Planta de Embutidos) en las prácticas de Higiene.

2. REFERENCIAS NORMATIVAS.

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Técnica Peruana. Como toda norma esta sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones recientes de las normas citadas seguidamente. El organismo Peruano de Normalización posee la información de las Normas técnicas Peruanas en vigencia en todo momento.

Normas Técnicas Internacionales:

CAC/RCP 41-1993

CAC/RCP 14-1976

CAC/RCP 29-1983

Normas Técnicas Peruanas:

NTP 201.001:1977

NTP 201.007:1999

NTP 201.018:1975

3. CAMPO DE APLICACIÓN.

Esta Norma Técnica Peruana se aplica a los productos cárnicos elaborados. Se contemplan los requisitos mínimos de higiene en la producción, manipulación, envasado, almacenamiento y transporte de los productos carnicol elaborados, con el fin de asegurar las condiciones higiénicos-sanitarias para su consumo.

4. DEFINICIONES.

Para los propósitos de esta Norma Técnica Peruana se aplican las siguientes definiciones:

- 4.1. **Agua potable:** Agua pura y saludable, que se ajusta a los requisitos que figuran en las "Directrices Internacionales para el Agua Potable" de la OMS.
- 4.2. **Animales de abasto:** Son animales domésticos y animales domesticados que se crían para destinarlos al consumo humano. Los principales animales de abasto son: bovino, porcino, ovinos, aves, etc.
- 4.3. **Apéndices:** Es el conjunto de cabeza, cola y patas.
- 4.4. **Autoridad de inspección:** En relación con un establecimiento, es la autoridad oficial encargada por el Estado del control de la higiene, incluida la inspección de la carne y los productos cárnicos.
- 4.5. **Carcasa o canal:** Cuerpo de cualquier animal beneficiado, generalmente desprovisto de piel, vísceras y apéndices.
- 4.6. **Carne:** La parte muscular comestible que proviene de animales de abasto.

- 4.7. Carne de caza:** Toda parte comestible, incluso los despojos, procedente de una carcasa de caza elaborada en un establecimiento de envasado de caza y aprobada por un inspector como apta para el consumo humano.
- 4.8. Centro de beneficio o camal:** Todo establecimiento debidamente autorizado y registrado por la autoridad competente, que es utilizado para el beneficio de animales de abasto destinados al consumo humano.
- 4.9. Comestible:** Apto para el consumo humano.
- 4.10. Contaminación:** La transmisión directa o indirecta de materias indeseables a la carne y productos cárnicos.
- 4.11. Desinfección:** La reducción, sin menoscabo de la calidad del alimento, del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a la contaminación nociva de la carne y los productos cárnicos; mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios.
- 4.12. Detener:** Significa tener el producto bajo control y vigilancia de la autoridad competente antes del dictamen final.
- 4.13. Director:** Toda persona que, sea responsable de la dirección de un establecimiento.
- 4.14. Envases herméticamente cerrados:** Envases diseñados y destinados a proteger el contenido, contra la penetración de microorganismos durante y después del tratamiento térmico.
- 4.15. Establecimiento:** Todo local aprobado y registrado por la autoridad de inspección donde se preparan, elaboran, manipulan, envasan o almacenan productos cárnicos.
- 4.16. Ingrediente:** Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o preparación de un producto cárnico.
- 4.17. Inspector:** Todo funcionario adecuadamente capacitado nombrado por la autoridad de inspección de un país, para supervisar la carne y los productos carnicol y supervisar la higiene de la carga.
- 4.18. Limpieza:** La eliminación de materias, tierra, residuos de alimento, polvo, grasa u otras materias objetables.
- 4.19. Lote:** Una cantidad definida de un alimento producida en condiciones esencialmente idénticas.
- 4.20. Marca:** Cualquier sello o distintivo aprobado por la autoridad de inspección, así como cualquier etiqueta que lleve tal sello o distintivo.
- 4.21. Material de envasado:** Los recipientes metálicos (latas), de vidrio, de cartón (cajas), plástico o material para envolver o cubrir, tal como papel laminado, película de papel, papel encerado, bolsas de polietileno y fundas o sacos de tela.
- 4.22. Menudencias:** Conjunto de vísceras y apéndices comestibles /cabeza, patas, cola, lengua, estomago, intestinos, bazo, corazón, hígado, pulmones, riñones, testículos, etc.)
- 4.23. No apto para consumo humano:** Tratándose de carne y productos carnicol, todo producto que seria normalmente comestible, pero que ha dejado de serlo debido a enfermedad, descomposición o cualquier otro motivo.
- 4.24. Producto cárnico:** Todo producto elaborado a partir de animales de abasto y/o de caza destinado al consumo humano.

- 4.25. Producto elaborado:** Producto sometido a cualquier proceso de elaboración y conservación, excluida la carne pre-envasada fresca y refrigerada o congelada.
- 4.26. Punto crítico de control (PCC):** Es una fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para evitar o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- 4.27. Ropa protectora:** Prendas especiales exteriores usadas por las personas que trabajan en un establecimiento, destinadas a evitar la contaminación de la carne y/o los productos carnicol, e incluye prendas para cubrir cabeza (gorros, tocas, pasa-montañas, protectores buco-nasales), calzado y guantes.

5. CONDICIONES GENERALES.

Las carcasas, menudencia y apéndices utilizadas para la elaboración de los productos carnicol, deberán proceder de animales sanos, beneficiados en centros de beneficio o camales autorizados y registrados por la autoridad competente y deben contar con la respectiva inspección veterinaria (ante mortem y post-mortem) y cumplirán con las Normas Técnicas Peruanas de Carne y Productos Cárnicos.

6. REQUISITOS.

6.1. Registro, diseño y construcción de las instalaciones del establecimiento:

6.1.1 Registro:

Los establecimientos deberán estar registrados y aprobados por la autoridad de inspección.

6.1.2 Emplazamiento:

Los establecimientos deberán estar situados en zonas no afectadas por inundaciones regulares o frecuentes y exentas de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes.

6.1.3 Vías de acceso y zonas usadas para el tráfico rodado:

Las vías de acceso y zonas utilizadas por el establecimiento, que se encuentren dentro de este o en sus inmediaciones, deberán tener una superficie dura pavimentada, apta para el tráfico rodado. Debe disponerse de un desagüe adecuado, así como medios de limpieza.

6.1.4 Edificios ó instalaciones:

Los establecimientos deberán disponer de un espacio adecuado que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones.

La construcción deberá contar con una ventilación adecuada, buena iluminación natural o artificial y deberá poderse limpiar con facilidad. Todos los materiales de construcción deberán ser tales que no transmitan sustancias indeseables a la carne o a los productos cárnicos.

Los establecimientos deberán estar dispuestos y equipados de manera que la carne y los productos cárnicos no entren en contacto con el suelo, las paredes y otras estructuras fijas, excepción hecha de las que estén expresamente destinadas a estar en contacto con la carne.

Deberá evitarse el uso de materiales de construcción que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo la madera, a menos que se sepa a ciencia cierta que su empleo no constituirá una fuente de contaminación.

6.1.5 Instalaciones sanitarias:

Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable a presión adecuada, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento, en caso necesario, y distribución, y con protección adecuada contra la contaminación.

Deberá disponerse de un suministro suficiente y permanente de agua potable caliente durante las horas de trabajo.

Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.

Deberá disponerse de instalaciones para el almacenamiento de desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento.

Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios y servicios higiénicos adecuados, convenientemente situados.

Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación del vapor y el polvo así como para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia.

En toda la extensión del establecimiento deberá proveerse una iluminación natural o artificial adecuada que no modifique los colores. La intensidad no deberá ser inferior a:

540 lux (50 candelas-pie) en todos los puntos de inspección.

220 lux (20 candelas-pie) en los locales de trabajo.

110 lux (10 candelas-pie) en otras zonas.

6.1.6 Equipos y utensilios:

Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de carne y que puedan entrar en contacto con la carne y los productos cárnicos expuestos, deberán ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, no absorbentes y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Los equipos y los utensilios empleados para materias no comestibles o desecho deberán marcarse, indicando su utilización, y no deberán emplearse para productos comestibles.

6.2. Requisitos de higiene del establecimiento:

6.2.1. Manteniendo:

Los edificios, equipos, utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos drenajes, deberán mantenerse en buen estado y en forma ordenada y excepto las salas en que se llevan a cabo las operaciones de tratamiento térmico o limpieza, deberán estar exentas de vapor y agua sobrante.

6.2.2. Limpieza y desinfección:

Las salas de trabajo deben mantenerse limpias.

Si los locales destinados para la manipulación, elaboración, envasado y almacenamiento de carne y productos cárnicos se utilizan para cualquier otro fin de preparación de alimentos, habrán de limpiarse y desinfectarse inmediatamente después de ser utilizadas.

Deberán controlarse la temperatura de los locales destinados al corte, trozado, deshuesado, fileteado, preparación, elaboración, envasado y demás manipulaciones de la carne y los productos cárnicos.

Inmediatamente después del cese de las tareas diarias, o en cualquier otro momento en que se requiera, deberán limpiarse los pisos y las paredes para eliminar la contaminación. El sistema de desagüe del piso deberá mantenerse en buenas condiciones.

6.2.3. Programa de inspección de higiene:

Deberá establecerse un programa permanente de limpieza y desinfección de modo que asegure la limpieza adecuada de todas las áreas del establecimiento y que aquellas zonas, equipo y materiales de especial importancia estén diseñados de modo que se facilite su limpieza y/o desinfección a diario, o mas frecuentemente aún, de ser necesario.

6.2.4. Almacenamiento y eliminación de desechos:

Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación de la carne y los productos cárnicos y otras zonas de trabajo a intervalos diarios por lo menos. Inmediatamente después de la evacuación de desechos, los recipientes utilizados para el almacenamiento y todo el equipo que haya entrado en contacto con los desechos deberá limpiarse y desinfectarse. La zona de almacenamiento de desechos deberá así mismo, limpiarse por lo menos cada día.

6.2.5. Exclusión de animales peligrosos:

Deberá impedirse la entrada al establecimiento, de todos los animales domésticos (no controlados) o que puedan representar un riesgo para la salud.

6.2.6. Lucha contra las plagas:

Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de erradicación de plagas de insectos, pájaros, roedores y demás parásitos. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no existe infestacion.

En caso de que alguna plaga invada los establecimientos o zonas circundantes, deberán adoptarse medidas de erradicación.

Solo deberá emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otros métodos de precaución; deberán usarse solamente plaguicidas aprobados por las autoridades competentes.

6.2.7. Manipulación y almacenamiento de sustancias peligrosas:

Los plaguicidas u otras sustancias toxicas que puedan representar un riesgo para la salud deberán etiquetarse con un rotulo en que se informe su toxicidad y empleo. Excepto por motivos de orden higiénico, las sustancias que puedan contaminar la

carne y los productos cárnicos, los materiales de envasado e ingredientes deberán manipularse y almacenarse en una parte del establecimiento que no se utilice para elaborar, manipular, envasar o almacenar carne o productos cárnicos. Deberán ser manipuladas y distribuidas solo por el personal autorizado y debidamente adiestrado, o por otras personas bajo la estricta supervisión del personal competente.

6.2.8. Ropa y efectos personales:

No deberán guardarse ropa ni efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos.

6.2.9. Instrumentos de mantenimiento:

No deberán conservarse instrumentos ni productos de limpieza y mantenimiento en una zona de manipulación de alimentos.

6.3. Higiene personal y requisitos sanitarios:

6.3.1. Enseñanza de la Higiene:

Todas las personas que manipulen carne y productos cárnicos recibirán una capacitación adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los productos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación. Tal capacitación deberá comprender las partes pertinentes de la presente norma.

Se utilizara para tal fin, material elaborado por la autoridad competente o por el establecimiento en cooperación con un inspector.

6.3.2. Examen medico:

Las personas que entren en contacto con la carne y los productos cárnicos en el curso de su trabajo, deberán haber pasado por un examen medico antes de ser empleadas.

6.3.3. Enfermedades transmisibles:

La dirección tomara las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona que se sepa o sospeche que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por la carne y los productos cárnicos o este aquejada de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, trabajar bajo ningún concepto en ninguna zona en la que haya probabilidad contacto con la carne o los productos cárnicos.

6.3.4. Heridas:

Toda persona que tenga un corte o herida deberá dejar de trabajar con la carne y los productos cárnicos, y no deberá ser empleada en ningún establecimiento de preparación, manipulación, envasado o transporte de carne o producto cárnico, hasta que la herida o lesión se haya tratado o vendado apropiadamente.

6.3.5. Lavado de las manos:

Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de carne y productos cárnicos, mientras esté de servicio, deberá lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con u preparado conveniente para esta limpieza.

6.3.6. Limpieza personal:

Toda persona empleada en un sector de un establecimiento donde se manipula carne y productos cárnicos deberá mantenerse cuidadosamente limpia durante su trabajo y durante todo el tiempo que lo efectuó, deberá usar ropa protectora y adecuada, incluido el gorro, protectores buco-nasales, guantes y calzado apropiado. Estas prendas deberán ser lavables, a menos que puedan desecharse.

Los mandiles y prendas similares no deberán lavarse en el suelo

6.3.7. Conducta personal:

Se prohibirá todo comportamiento que pueda contaminar la carne y los productos cárnicos, como por ejemplo comer, utilizar tabaco, masticar chicle, escupir, etc., en todos los lugares de un establecimiento utilizado PATRA la preparación, manipulación, envasado, conservación o transporte de carne y de productos cárnicos.

6.3.8. Guantes:

Si se usan guantes en la manipulación de la carne y los productos cárnicos, deberá mantenerse en condiciones sanitarias limpias e higiénicas. El uso de guantes no exime al operario de tener bien lavadas las manos. Los guantes deberán ser de material impermeable, excepto en los casos en que ese material sea inapropiado o incompatible con la tarea que haya de desempeñarse.

6.3.9. Visitantes:

Todo visitante de un sector de un establecimiento donde se manipule carne y productos cárnicos, deberá vestir ropa protectora limpia. Los visitantes deben cumplir las disposiciones recomendadas en los ítems 6.2.8, 6.3.3, 6.3.4 y 6.3.7.

6.3.10. Supervisión:

La responsabilidad del cumplimiento, por parte de todo el personal, de todos los requisitos señalados en los párrafos 6.3.1 a 6.3.9 inclusive deberá asignarse específicamente a un personal supervisor competente.

6.4. Requisitos de higiene en la elaboración:

6.4.1. Requisitos aplicables a la materia prima:

Toda la carne empleada para la fabricación de productos carnicol deberá ajustarse a las disposiciones de la NTP 201.007 sobre las practicas de higiene para la carne fresca y haber sido sometida a los procedimientos de inspección prescritos en la misma y en el Código Internacional recomendado para la inspección Ante-Mortem y Post-Mortem sobre animales de matanza y Carnes (CAC/RCP 41-1993) y haber sido aprobado por un inspector como apta para el consumo humano.

La carne de caza deberá haberse producido ajustándose al Código Internacional Recomendado de Practicas de Higiene para la caza (CAC/RCP 29-1983, Rev. 1:1993), y haber sido aprobada por un inspector como apta para el consumo humano.

Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deben mantenerse en condiciones que impidan la putrefacción, protejan contra la contaminación y reduzcan al mínimo el deterioro. Se debe asegurar la adecuada rotación de la existencia de materias primas e ingredientes.

6.4.2. Prevención de la contaminación cruzada:

Se tomarán las medidas eficaces para evitar la contaminación de la carne o los productos cárnicos por contacto directo o indirecto por material que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

Las operaciones de corte, trozado, deshuesado y fileteado de la carne deberán realizarse siempre lo más rápidamente posible, y no se permitirá que la carne se acumule en los locales utilizados para este fin.

6.4.3. Empleo de agua:

Sin perjuicio de lo estipulado en las disposiciones 6.4.3.2 y 6.4.3.3, solo deberá utilizarse agua potable en la elaboración de la carne.

Se podrá utilizar, con la aprobación del organismo oficial competente, agua no potable para la producción de vapor, enfriado del equipo de refrigeración, lucha contra incendios y otros fines no relacionados con los productos cárnicos.

6.4.4. Elaboración:

La elaboración deberá ser supervisada por personal técnicamente competente.

Todas las operaciones del proceso de producción, incluido el envasado, deberán realizarse sin demoras inútiles y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de putrefacción.

6.4.5. Envasado:

No se almacenarán recipientes, equipo o utensilios en parte alguna de un establecimiento donde se prepare, elabore, manipule, envase o almacene carne o productos cárnicos expuestos.

Todo material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en condiciones limpias e higiénicas.

Los recipientes de productos cárnicos no deben haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto.

6.4.6. Almacenamiento:

La carne y los productos cárnicos terminados deberán almacenarse en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del producto o daños al recipiente. Durante el almacenamiento, deberá ejercerse una inspección periódica de la carne y los productos cárnicos, a fin de que solo se expidan alimentos aptos para el consumo humano y se cumplan las especificaciones aplicables a los productos terminados cuando estas existan.

Los productos deberán expedirse siguiendo el orden de numeración del lote.

6.4.7. Transporte de los productos terminados:

Los vehículos destinados al transporte de carne y productos cárnicos deberán estar equipados de manera que se impida que la carne y los productos cárnicos entren en contacto con el suelo.

No deberá utilizarse para los productos cárnicos ningún medio de transporte que se emplee para transportar animales vivos., u otras mercancías que puedan ejercer efectos perjudiciales sobre la carne y productos cárnicos.

6.4.8. Muestreo y procedimiento de control de laboratorio:

Además del control de rutina efectuado por el servicio de inspección, es conveniente que cada establecimiento tenga acceso al control de laboratorio de los productos cárnicos elaborados. La magnitud y el tipo de dicho control variará según el tipo del producto cárnico, así como las necesidades de la empresa. Dicho control deberá rechazar todo producto cárnico que no sea apto para el consumo humano.

De preferencia, los procedimientos de laboratorio utilizados deberán ajustarse a métodos reconocidos o normalizados, con el fin que los resultados puedan interpretarse fácilmente.

6.5. Especificaciones aplicables al producto terminado:

Según la naturaleza del producto cárnico, podrán necesitarse criterios microbiológicos, químicos o físicos. No obstante, la aplicación del sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control debería ser más eficaz que el análisis minucioso del producto final, para asegurar que se cumplan los requisitos establecidos en la presente Norma y se alcancen esos objetivos. Si se procede al análisis del producto final, los criterios deberán incluir procedimientos de toma de muestras, especificaciones de metodología analítica y límites de aceptación.

En la medida en que lo permitan las buenas practicas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materias objetables.

Los productos deberán satisfacer los requisitos sobre residuos de plaguicidas y sobre aditivos alimentarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7. ANTECEDENTES.

CAC/RCP 13-1976 (Rev 1/1985) Códigos de prácticas y directrices para productos carnicol elaborados – conservación de productos cárnicos envasados en recipientes rígidos herméticamente cerrados

ANEXO N° 06
SERVICIOS FINANCIEROS –
COFIDE

COFIDE

PRODUCTOS & SERVICIOS

Objetivo

Impulsar el desarrollo de la Pequeña Empresa nacional del sector privado, que se desarrolle en las diferentes actividades económicas, mediante el financiamiento del establecimiento, ampliación y mejoramiento de sus plantas y equipos así como sus costos de diseño y servicios de apoyo relacionados, y además, como capital de trabajo.

Recursos

Los recursos del Programa están constituidos por fondos del **Banco Interamericano de Desarrollo - BID, EXIMBANK del Japón y COFIDE.**

Subprestatarios

Personas naturales y jurídicas con adecuada capacidad administrativa, técnica, ambiental y financiera para llevar a cabo eficientemente el proyecto cuyo financiamiento se solicita.

Se define como Pequeña Empresa a aquella que realice ventas anuales que no excedan al equivalente de US\$1 500 000.

Modalidades

- Redescuento de los recursos del Programa a las Instituciones Financieras Intermediarias (IFIs) calificadas, tanto para otorgar Préstamos como para realizar operaciones de Arrendamiento Financiero (Leasing).
- También podrán canalizarse los recursos a través de líneas de crédito en favor de las IFIs.

Destino

Los recursos de Programa se utilizarán para otorgar préstamos destinados a financiar a mediano y largo plazo el establecimiento, ampliación y mejoramiento de las actividades que realiza la pequeña empresa del sector privado, incluyendo todo tipo de servicios. Se podrá financiar la compra de activos fijos, reposición de inversiones y capital de trabajo estructural. También se financiará capital de trabajo ordinario solo mediante la modalidad de línea de crédito. Los bienes y servicios financiados deberán proceder de países miembros del BID.

Condiciones Financieras

- **Tasa de Interés y Comisiones a la Institución Financiera Intermediaria:**
Las que establezca el Directorio de COFIDE.
- **Tasa de Interés y Comisiones IFI - Subprestatario:**
Las que se determinen entre la IFI y el Subprestatario.

- **Moneda:**
Los préstamos se denominarán en la moneda que COFIDE determine. Los desembolsos y las amortizaciones respectivas se efectuarán en la misma moneda.
- **Estructura de Financiamiento:**
El aporte PROPEM-BID financia hasta el 100% del financiamiento acordado entre la IFI y el Subprestatario para cada proyecto, debiendo considerarse para estos efectos las restricciones en el uso de los recursos establecidas en el Reglamento de Crédito.
COFIDE podrá atender los financiamientos solicitados utilizando una combinación de las fuentes del Programa (BID y/o EXIMBANK del Japón).
- **Montos:**
El monto máximo por Subprestatario no podrá exceder de US\$300 000. En el caso de préstamos para capital de trabajo el monto máximo será de US\$70000.
- **Plazos y Forma de Pago:**
Los plazos para la amortización de los préstamos serán como mínimo de un año y hasta un máximo de diez años, que puede incluir un plazo de gracia de acuerdo a las necesidades de cada proyecto; a excepción de los préstamos destinados a capital de trabajo, cuyo plazo máximo será de hasta tres años, pudiendo incluir un período de gracia de un año. Los plazos de amortización y períodos de gracia serán acordados entre la IFI y el Subprestatario. Los reembolsos del principal y los intereses devengados se adecuarán a las necesidades de cada proyecto.

Garantías

El Subprestatario constituirá garantías de común acuerdo con su Institución Financiera Intermediaria.

Autonomía y Ejecución

Para la aprobación de los financiamientos PROPEM-BID, las IFIs cuentan con total autonomía, hasta por el monto máximo permitido.

Para solicitar un desembolso de una operación de redescuento, la IFI presentará los siguientes documentos:

- Carta Solicitud de Desembolso.
- Carta de Compromiso Ambiental.
- Declaración de Aspectos Ambientales, o Solicitud de Reclasificación de Categoría Ambiental, según corresponda.
- Pagaré emitido por la IFI.
- Cronograma de Desembolsos, si fuera el caso.
- Informe de crédito.

Dentro de los 30 días siguientes a cada desembolso, la IFI deberá presentar a COFIDE la copia de la Nota de Abono efectuada al Subprestatario con cargo a los recursos PROPEM-BID. En un plazo no mayor a los 30 días posteriores al último desembolso de recursos a favor de la IFI, ésta deberá presentar la copia de la Nota de Abono efectuada al Subprestatario con cargo a los recursos de la IFI por su participación

Para solicitar un desembolso con cargo a una línea de crédito, la IFI presentará los siguientes documentos:

- Carta Solicitud de Desembolso.
- Pagaré emitido por la IFI.

En un plazo no mayor a quince días posteriores al plazo de noventa días con que cuenta la IFI para desembolsar los recursos de la línea de crédito a los Subprestatarios, la IFI deberá presentar a COFIDE:

- La relación de las operaciones que sustentan la línea de crédito.
- Carta de Compromiso Ambiental.
- Declaración de Aspectos Ambientales, o Solicitud de Reclasificación de Categoría Ambiental, según corresponda.
- Copia de la Nota de Abono efectuada al Subprestatario con cargo a los recursos PROPEM-BID.
- Copia de la Nota de Abono efectuada al Subprestatario con cargo a los recursos de la IFI por su participación.

Seguimiento

COFIDE realizará visitas de inspección a las inversiones financiadas, por lo cual se reserva el derecho de declarar exigible el financiamiento otorgado en caso de comprobarse el uso no adecuado de los recursos, asimismo, cuando no se realice el desembolso al Subprestatario en el plazo establecido, no se presente la documentación de sustentación respectiva, no se devuelva el importe desembolsado y no sustentado de una línea de crédito, o ante cualquier incumplimiento de lo establecido en el Reglamento de Crédito del Programa. En estos casos, COFIDE procederá al cobro automático del saldo pendiente de pago y cobrará a la IFI en adición a los intereses correspondientes, la penalidad establecida en el Tarifario de COFIDE para estos casos, la misma que bajo ningún motivo será devuelta a la IFI