

Resolución No. 063

LA DIRECTORA EJECUTIVA DE LA AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE
LA CALIDAD DEL AGRO – AGROCALIDAD

Considerando:

Que, en el Capítulo Segundo de la Constitución de la República, derechos del buen vivir, artículo 13 se expresa: “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.”;

Que, de conformidad a lo establecido en la Ley de Sanidad Vegetal, le corresponde al Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria (hoy AGROCALIDAD), estudiar, prevenir y controlar las plagas, enfermedades y pestes que afectan los cultivos agrícolas; así como inspeccionar las propiedades agrícolas, los establecimientos comerciales e industriales dedicados a la venta de plantas, semillas, varetas, etc.;

Que, mediante Decreto Ejecutivo N° 1449 de 22 de noviembre del 2008, publicado en el Registro Oficial 479 del 2 de diciembre del 2008, se dispone la reorganización del Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria, transformándolo en Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro - AGROCALIDAD, adscrita al Ministerio de Agricultura, Acuicultura, Ganadería y Pesca;

Que, el doctor Ramón L. Espinel Martínez en calidad de Ministro de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca (MAGAP), mediante acción de personal No. 0253 del 26 de enero del 2011, nombra a la Dra. María Isabel Jiménez Feijoo como Directora Ejecutiva de AGROCALIDAD;

Que, mediante Acuerdo Ministerial No. 180, publicado en Registro Oficial No. 199 de 25 de mayo del 2010 en su artículo 1 literal d) se expresa que, AGROCALIDAD es el organismo oficial encargado de expedir certificados de calidad para la exportación de cacao nacional fino y de aroma sabor “Arriba” y otras variedades de cacao, en coordinación técnica con la Subsecretaría de Fomento Agrícola del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca;

Que, AGROCALIDAD es la autoridad nacional sanitaria, fitosanitaria y de inocuidad de los alimentos, encargada de la definición y ejecución de políticas y de la regulación y control de las actividades productivas del agro nacional, respaldada por normas nacionales e internacionales, dirigiendo sus acciones a la protección y mejoramiento de la producción agropecuaria, la implantación de prácticas de inocuidad alimentaria, el control de calidad de los insumos, el apoyo a la preservación de la salud pública y el ambiente, incorporando al sector privado y otros actores en la ejecución de planes, programas, y proyectos específicos;

Que, las exportaciones de cacao nacional fino y de aroma sabor “Arriba” le han dado prestigio al país en el contexto internacional, por lo que la búsqueda y coordinación de estrategias deben estar enfocadas a recuperar y mantener su buena calidad, estado fitosanitario e inocuidad y evitando mezclas de variedades, considerando que estas deben ser manejadas en forma integral en toda la cadena productiva, iniciando con la selección de material vegetativo de siembra, productores de plantas, manejo de las plantaciones, de la cosecha y pos cosecha, almacenamiento y transporte, así como la certificación de la calidad de cacao en grano, elaborados y semielaborados para la exportación;

Que, para evitar la contaminación cruzada del grano es necesario que los centros de acopio y bodegas reúnan las condiciones que garanticen la protección y la calidad del grano, y productos semi elaborados y elaborados del cacao;

Que, para la certificación de calidad, además de partir de un buen material de siembra que considere las características genéticas, compatibilidad de cruzamiento, manejo de registros de origen del material vegetativo, factores fitosanitarios entre otros, es necesario precautelar también la pureza del grano y mantenerla así hasta la exportación;

Que, la proliferación de centros de acopio y bodegas informales de cacao fino y de aroma sabor “arriba” y otra variedades, no ofrecen garantías, ni guardan las condiciones técnicas y de asepsia, que luego derivan en problemas en la calidad y especialmente de mezclas y contaminación;

Que, los mercados internacionales para el cacao nacional fino y de aroma sabor “Arriba” tienden cada vez más a mayor demanda y por ello tienen mayores exigencias. Entre ellas se destacan además de la garantía de sabor y por tanto de origen, con una oferta constante extendida y estandarizada, de estar libres de residuos de pesticidas, de materiales pesados y otros adquiridos por absorción o efecto de factores externos;

Que, AGROCALIDAD, en base a lo establecido en la Ley de Orgánica de Transparencia y Acceso a la Información de hacer efectivo el principio de publicidad de los actos del Estado que por su naturaleza sean de interés público en concordancia con lo determinado en la Ley Orgánica de Participación Ciudadana, ha publicado en su página web www.agrocalidad.gob.ec el proyecto de manual de procedimiento para el registro y certificación de viveros y productores de material vegetal de Cacao Nacional Fino de Aroma Sabor “Arriba” y otras variedades, previa a la emisión de la presente resolución; y,

En ejercicio de las atribuciones legales que le confieren los artículos 3 y 4 del Decreto Ejecutivo No. 1449 y el Art. 7, numeral 1, literal b), numeral 1 del Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de AGROCALIDAD,

Resuelve:

Artículo 1.- Aprobar y establecer el procedimiento para el registro y certificación de centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao nacional fino y de aroma sabor “Arriba” y otras variedades incluidos los elaborados y semielaborados, que son parte de la cadena productiva y facilitan la comercialización interna y exportación del producto, de aplicación obligatoria por la Agencia

Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro - AGROCALIDAD-, de acuerdo al anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2.- Toda persona natural o jurídica, pública o privada, interesada en instalar o mantener un centro de acopio o bodega para el almacenamiento del grano, previo a comercializar y exportar cacao nacional fino y de aroma sabor “Arriba” y otras variedades, incluidos los elaborados y semielaborados, cumplirá con lo que establece la Ley de Sanidad Vegetal y lo determinado por AGROCALIDAD en el manual de procedimientos, detallado en el anexo que se adjunta a la presente resolución.

Artículo 3.- Las transgresiones a esta resolución serán sancionadas conforme a lo que establece la Ley de Sanidad Vegetal, la normativa del sector agropecuario, así como también el documento técnico elaborado por AGROCALIDAD.

Artículo 4.- En tanto el subproceso de control de calidad sea creado, encárguese de la ejecución de esta resolución a la Dirección de Sanidad Vegetal de AGROCALIDAD, así como a los procesos desconcentrados a nivel nacional.

Artículo 5.- Deróguese la Resolución No. 161 de 8 de octubre del 2010, publicada en el Registro Oficial No. 312 de 30 de octubre del 2010.

La presente resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

Dado en Quito, a 10 de junio del 2011.

Comuníquese y publíquese.

f.) María Isabelita Jiménez, Ph.D., Directora Ejecutiva de AGROCALIDAD.

AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO
DE LA CALIDAD DEL AGRO “AGROCALIDAD”

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL
REGISTRO Y CERTIFICACIÓN DE CENTROS DE
ACOPIO Y BODEGAS DE ALMACENAMIENTO
DE CACAO

Dirección de Sanidad Vegetal

Programa Específico de Cacao

MARZO, 2011

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN.
- 1.1 Objetivos.
- 1.2 Alcance.
- 1.3 Ámbito de aplicación.

1.4 Base legal.

2. REGISTRO DE CENTROS DE ACOPIO Y BODEGAS DE ALMACENAMIENTO.

2.1 Registro.

2.2 Requisitos técnicos para el registro de centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao.

2.3 Inspección.

2.4 Informe técnico de inspección.

2.5 Emisión del registro.

3. REQUISITOS TÉCNICOS PARA CERTIFICAR CENTROS DE ACOPIO Y BODEGAS DE ALMACENAMIENTO DE CACAO.

3.1 Inspección para certificación.

3.2 Informe de inspección para certificación.

3.3 Emisión del certificado de calidad fitosanitaria. 4. CONTROL POST CERTIFICACIÓN.

5. MODIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN DEL REGISTRO.

6. RENOVACIÓN DEL REGISTRO Y CERTIFICACIÓN.
7. CANCELACIÓN DEL CERTIFICADO.
8. OBLIGACIONES DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL.
9. SANCIONES POST-CERTIFICACIÓN.
- 9.1 Criterios para establecimiento de sanciones.
- 10 REFERENCIAS.

ANEXOS

Los anexos se encuentran publicadas en la siguiente página de internet: www.agrocalidad.gov.ec

Anexo 1 Formato de inspección para registro de centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao.

Anexo 2 Formato de guía de movilización de grano de cacao.

Anexo 3 Formato para supervisiones pos-certificación.

DEFINICIONES

Bodega de almacenamiento:

Edificio o local donde se guardan o depositan granos de cacao y que posteriormente son vendidos.

Centros de Acopio:

Bodega de almacenamiento que posee total o parcial infraestructura para realizar el proceso de fermentación y secado del grano.

Registro:

Documento que permite el funcionamiento del local y además consta en la base de datos de AGROCALIDAD.

Certificación:

Documento que garantiza que el local además de estar registrado cumple con todos los estándares de calidad fitosanitaria.

1. PRESENTACIÓN

La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro - AGROCALIDAD, bajo el direccionamiento del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca - MAGAP como entidad rectora de la política agraria, están encaminadas a cumplir con los lineamientos de las políticas nacionales y los modelos de gestión del Gobierno Nacional.

El sector cacaotero es muy importante tanto a nivel social como para la economía nacional. Cerca del 80% de la producción total la realizan pequeños productores que poseen alrededor de 3 hectáreas de cultivo, el intermediario o comerciante se convierte por tanto en un actor clave. Al mismo tiempo, su importancia crece al administrar centros de acopio sin el cuidado necesario y sin manejar estándares de calidad que rijan la comercialización del producto.

En los últimos años la exportación de cacao desde Ecuador pasa en promedio de las 130 mil toneladas al año, el 80% corresponde a grano y el 20% restante son elaborados y semielaborados, pero la Organización Internacional del Cacao (ICCO), reconoce tan solo el 75% como fino de aroma “sabor arriba”.

Por lo expuesto y en virtud de que se evidencian mínimos niveles de cumplimiento de los requisitos de la norma de Buenas Prácticas de Almacenamiento para alimentos en la mayoría de bodegas y/o centros de acopio del país, se requiere del siguiente proceso, a fin de corregir varios problemas que se han presentado, como: almacenamiento de otros productos junto con el cacao, entre ellos lubricantes o minerales sin ningún tipo de separación o cuidado. Conocimiento básico sobre la manipulación adecuada del cacao o de las operaciones de pos-cosecha, uso de envases que antes contenían productos químicos, no existen registros referentes a la procedencia y venta del cacao; la falta de control de la calidad fitosanitaria e inocuidad del cacao, y la mezcla de variedades de cacao.

Es necesario e imprescindible preservar la ventaja competitiva preferentemente del cacao nacional fino y de aroma sabor “Arriba” en los mercados internacionales y su reconocimiento mundial como el mejor cacao fino y de aroma.

1.1 Objetivos

Establecer los procedimientos y requerimientos para el registro y certificación de centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao.

Definir los criterios para las sanciones poscertificación que tuvieran lugar por el incumplimiento de la normativa legal vigente.

Garantizar que el grano de cacao que comercializa el centro de acopio o bodega es almacenado y se vende por separado libre de mezclas.

1.2 Alcance

El presente documento, establece los requisitos y procedimientos para el registro de centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao nacional fino y de aroma sabor “Arriba” y de otras variedades dentro del territorio ecuatoriano.

1.3 Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación del presente Manual, es para todo el territorio ecuatoriano a través de la Dirección de Sanidad Vegetal - Programa Específico de Cacao y procesos desconcentrados de AGROCALIDAD.

1.4 Base legal

El documento ha sido elaborado de conformidad con las disposiciones establecidas en el Acuerdo Interministerial para el Reposicionamiento del Cacao Nacional Fino y de Aroma Sabor “Arriba”, No. 180, publicado en el Registro Oficial No. 199 del 25 de mayo del 2010; la Ley de Sanidad Vegetal y

su Reglamento codificación 315 del 16 de abril del 2004; Acuerdo Ministerial N° 446, publicado en el Registro Oficial 342 del 22 de diciembre de 1993; el Decreto Ejecutivo N° 1449 de creación de AGROCALIDAD, de fecha 22 de noviembre del 2008, publicado en el Registro Oficial 479 del 2 de diciembre del 2008; Resolución No. 070, publicado en Registro Oficial No. 241 del 22 de julio del 2010.

2. REGISTRO DE CENTROS DE ACOPIO Y BODEGAS DE ALMACENAMIENTO

2.1 Registro

Para obtener el Registro de Centros de Acopio y Bodegas de Almacenamiento de Cacao, el propietario o representante legal deberá presentar a AGROCALIDAD los siguientes documentos:

Carta de solicitud de registro dirigida al Coordinador provincial suscrita por el propietario, el representante legal o mandatario del centro de acopio o bodega de almacenamiento de cacao. En caso de que este actúe por medio de un mandatario, deberá adjuntar una copia del poder y cédula, firmada por el propietario o representante legal.

Copia del RUC y/o RIISE. • Copia de cédula de ciudadanía de la persona natural o del representante legal.

Copia de los estatutos que constituyen la personería jurídica.

Nombramientos actualizados e inscritos de los representantes legales.

Dirección, teléfono, persona de contacto, ubicación georeferenciada en UTM del centro de acopio o bodega de almacenamiento de cacao.

Listado de empresas o productores a los cuales se compra y se vende el producto.

Para cacao nacional fino y de aroma sabor “Arriba” presentar documento de procedencia del cacao en grano.

Comprobante de pago de los servicios establecidos por AGROCALIDAD para la inspección que consta en el tarifario establecido mediante resolución publicada en el Registro Oficial 331 del 10 de mayo del 2004.

Además de lo establecido anteriormente, la aprobación del registro estará sujeta a los resultados de la inspección.

2.2 Requisitos técnicos para el registro de centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao

Las instalaciones, deben ser de materiales sólidos, impermeables, preferentemente de bloque revestido.

El piso debe ser de cemento.

Poseer tendales, marquesinas, cajones de fermentación (para centros de acopio).

Área para almacenamiento de equipos utensilios y herramientas.

Disponer de la suficiente cantidad de pallets para el apilado del producto.

Instalaciones que disponga de una buena aireación e iluminación, las ventanas, puertas y claraboyas diseñadas de manera que no permitan el acceso de insectos, roedores, pájaros, u otros elementos extraños que puedan incidir directamente en la calidad del producto.

Áreas que permitan el acopio diferenciado de los diferentes productos a comercializar.

Áreas específicas para el almacenamiento de insumos agrícolas, fertilizantes y plaguicidas.

Disponer de los servicios de energía eléctrica y agua.

Área para el desarrollo de las actividades administrativas equipadas preferentemente con servicio de teléfono e internet.

Letreros con la identificación de las áreas establecidas en los numerales anteriores.

2.3 Inspección

Una vez presentada la documentación requerida, el personal autorizado en cada coordinación provincial realizará la verificación documental a la que hace referencia el presente manual, e informará a la autoridad para que disponga realizar la inspección.

En la inspección de bodega o centro de acopio, se realizará la verificación de todos aquellos ítems que se señalan en este Manual, luego de lo cual se procederá a llenar el formulario correspondiente, (ver Anexo 1).

2.4 Informe técnico de inspección

El técnico de AGROCALIDAD deberá presentar en un plazo no mayor a 24 horas luego de realizada la inspección un informe de evaluación de los requisitos exigidos para el registro de centros de acopio y bodegas de almacenamiento.

Si el informe es favorable, el técnico recomendará la expedición del registro de centros de acopio y bodegas.

En caso de que no se cumpla con los requisitos se comunicará por escrito al interesado, indicando las causas por las cuales no ha sido aprobada su solicitud y por lo tanto no se registra. El interesado luego de haber realizado los correctivos podrá solicitar una nueva inspección; AGROCALIDAD procederá como si fuera la primera vez.

2.5 Emisión del registro

El registro se emitirá previo informe favorable del técnico de AGROCALIDAD, mismo que le permitirá funcionar con normalidad. Para la renovación del registro, el propietario o representante legal cumplido los dos años deberá presentar las actualizaciones respectivas a la información presentada en el registro inicial.

La solicitud para cada caso será tramitada en cada coordinación provincial, AGROCALIDAD, expedirá el registro que garantiza que el establecimiento reúne todas las condiciones técnicas, fitosanitarias y que comercializa cacao nacional fino y de aroma y/o otras variedades. El mismo que incluye un código, el registro tendrá una vigencia de dos años.

El costo del certificado será aquel que se consigna en el tarifario vigente establecido por AGROCALIDAD mediante resolución publicada en el Registro Oficial 331 del 10 de mayo del 2004.

El registro permite establecer una base de datos a nivel nacional de los centros de acopio y/o bodegas de almacenamiento que funcionan en el país.

3. REQUISITOS TÉCNICOS PARA CERTIFICAR CENTROS DE ACOPIO Y BODEGAS DE ALMACENAMIENTO DE CACAO

Almacenar el cacao nacional fino y de aroma y otras variedades por separado.

Llevar registro de los proveedores indicando el tipo de cacao que compra y de la misma manera, llevar registro del tipo de cacao que vende.

Garantizar la calidad fitosanitaria del grano.

Para la comercialización se deberá solicitar la emisión de la guía de movilización de material vegetal de cacao (ver Anexo 2).

Equipos que garanticen el mantenimiento adecuado de las condiciones de temperatura y humedad.

Personal técnico calificado en el manejo de las actividades inherentes al acopio, almacenamiento, control de plagas y especialmente en el control de mezclas.

3.1 Inspección para certificación

La certificación se la realizará a solicitud del propietario cuando se hayan cumplido con todos los requisitos para ello. En este caso la certificación requerirá de una nueva inspección y por lo tanto del pago por el nuevo servicio de AGROCALIDAD.

3.2 Informe de inspección para certificación

El técnico de AGROCALIDAD, emitirá el informe en un plazo no mayor a 24 horas de realizada la inspección para certificación, el documento debe fundamentarse en los requisitos técnicos que garantiza que el establecimiento cumple con las normas de calidad establecidas en el presente Manual.

Si el informe es favorable, el técnico recomendará la expedición de la certificación de centros de acopio y bodegas.

En caso de que no se cumpla con los requisitos se comunicará por escrito al interesado, indicando las causas por las cuales no ha sido aprobada su solicitud y por lo tanto no se certifica.

3.3 Emisión del certificado de calidad fitosanitaria

La certificación se la puede otorgar inmediatamente del registro siempre y cuando cumplan con los requisitos tanto para el registro como para la certificación.

AGROCALIDAD, expedirá el certificado (el mismo que incluye un código), que tendrá una vigencia de dos años. Y que garantiza que el establecimiento reúne todas las condiciones técnicas, fitosanitarias y que comercializa grano de cacao diferenciado entre el nacional fino y de aroma sabor “Arriba” y otras variedades.

El costo del certificado será aquel que se consigna en el tarifario vigente establecido por AGROCALIDAD mediante resolución publicada en el Registro Oficial 331 del 10 de mayo del 2004.

El registro o certificación podrá ser revisado a solicitud de terceros. Las oficinas autorizadas para expedir el certificado de calidad de centros de acopio y bodegas de almacenamiento serán las oficinas de AGROCALIDAD ubicadas en las provincias productoras de cacao.

4. CONTROL POST CERTIFICACIÓN

Se realizarán dos supervisiones pos-certificación utilizando el formulario para supervisiones (ver anexo 3) en el transcurso del año (mientras esté vigente el registro), pudiendo realizar otra supervisión por pedido expreso del propietario o para verificar alguna denuncia.

Durante la supervisión se determinará la conformidad con los requisitos específicos para la certificación en base a los criterios establecidos por AGROCALIDAD, pudiendo suspender o revocar tanto el registro como la certificación por incumplimiento de las obligaciones del propietario o representante legal.

Durante la inspección, AGROCALIDAD se reserva el derecho de tomar muestras de grano para su respectivo análisis de laboratorio.

5. MODIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Una vez emitido el certificado de registro y/o de certificación de los centros de acopio y bodegas de almacenamiento, ante posibles cambios de los datos consignados en las solicitudes de registro, estos deberán ser comunicados con la suficiente anticipación a AGROCALIDAD.

La solicitud de cambios a realizar deberá estar acompañada por los documentos justificativos según sea el caso.

6. RENOVACIÓN DEL REGISTRO Y CERTIFICACIÓN

Para la renovación del registro y certificación, el propietario o representante legal, cumplido los dos años deberá presentar las actualizaciones respectivas a la información presentada en el registro inicial.

Para no interrumpir el funcionamiento normal, los interesados deberán solicitar la renovación a AGROCALIDAD con 15 días de anticipación a la fecha de vencimiento de su registro y certificado, y deberá acompañarse de los documentos de actualización en caso de ser necesario.

AGROCALIDAD, no aprobará la renovación del registro y certificación en aquellos casos en los que, los técnicos responsables de las inspecciones hayan reportado el incumplimiento de cualquiera de las disposiciones establecidas en el presente manual de procedimientos o incumplido las normas vigentes.

7. CANCELACIÓN DEL CERTIFICADO

Son causales de cancelación del certificado las siguientes:

Notificaciones por escrito del abandono de la actividad por parte del propietario del centro de acopio y/o bodega de almacenamiento.

No renovación del registro.

Incumplimiento de la presente normativa.

Incumplimiento de las disposiciones legales vigentes.

Denuncia documentada por terceras personas naturales o jurídicas respecto al incumplimiento de las normas.

El certificado podrá ser revisado a petición de terceros, pudiendo ser revocado si el resultado de la inspección (informe) así lo determina.

8. OBLIGACIONES DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL

Los propietarios de establecimientos de centros de acopio y bodegas de almacenamiento deberán registrarse en AGROCALIDAD, siguiendo el procedimiento establecido en el presente manual.

El centro de acopio debe garantizar el almacenamiento de granos de cacao Nacional fino y de aroma sabor “Arriba” y otras variedades por separado, razón por la que debe asignar los espacios físicos necesarios para el cumplimiento de este objetivo.

Informar sobre abandono de la actividad, para que AGROCALIDAD en base a la normativa vigente, proceda según sea necesario.

Si esto sucede el propietario debe garantizar que terminada la actividad, no quede ningún producto almacenado que podría ser a futuro fuente de contaminación.

Permitir la entrada y facilitar el trabajo del personal técnico autorizado de AGROCALIDAD.

Poner a disposición del Inspector de AGROCALIDAD la información requerida y brindarle todas las facilidades para realizar la inspección.

9. SANCIONES POS-CERTIFICACIÓN

La clausura será una sanción inmediata que se aplicará a quienes no cuenten con el respectivo registro. Si en la inspección post-certificación se detecta el cometimiento de alguna infracción se notificará al presunto responsable de la misma, para que en el término de 3 días conteste a los cargos que se le formulan.

Con la contestación o en rebeldía se abrirá la causa a prueba por el término de 6 días, luego de la cual el funcionario resolverá en un plazo de tres días.

Los establecimientos que no obstante haber sido clausurados siguieren almacenando o acopiando cacao, serán sancionados de conformidad a la ley sin perjuicio del decomiso e incineración del material indicado.

Para el caso de los exportadores se tendrá en cuenta lo dispuesto en el artículo 31 de la Ley de Sanidad Vegetal.

Las inspecciones se realizarán previa coordinación con la fuerza pública.

9.1 Criterios para establecimiento de sanciones

Extintores caducados.

Falta de señalética en el interior o exterior de las instalaciones.

Falta de personal técnico o de apoyo insuficiente.

Las vías de acceso al centro de acopio o bodega en mal estado.

Falta de envasado y etiquetado del producto.

Acumulación del producto sobre el suelo y no sobre pallets.

Documentación desactualizada.

Acumulación de aguas lluvias u otro tipo de líquidos en el interior o exterior de las instalaciones

Granos en sacos que no reúnan las condiciones técnicas para su conservación.

Presencia de basura, líquidos o materiales extraños.

Falta de aseo en las baterías sanitarias

Presencia de animales domésticos en el interior de las instalaciones.

Deterioro de las condiciones climáticas internas del establecimiento (temperatura, humedad).

Falta de registros de la procedencia del grano y del destino.

Deterioro evidente de construcciones.

Acopio de otros productos agrícolas (excepto café) o de materiales extraños.

Equipos técnicos sin calibración o en mal estado.

Acopio incorrecto (distancia entre la pared y el techo con respecto al cacao).

Deficiencia en las instalaciones de energía eléctrica.

Detección de mezclas de variedades.

Presencia de plagas (monilia u otros tipos de hongos, insectos, etc.).

Presencia de productos químicos no autorizados (herbicidas, lubricantes, combustible, insecticidas, etc.).

Presencia de estiércol de roedores en las instalaciones.

Secado de la almendra sobre el asfalto.

María Isabel Jiménez, Ph. D., Directora Ejecutiva, Agencia Ecuatoriana del Aseguramiento de la Calidad del Agro - AGROCALIDAD.

10. REFERENCIAS

Aroma Amazónico, 2009 Bases de datos de productores certificados y no certificados Lago Agrio, Ecuador.

Benítez C., 2008. Diferenciación y potencialidades de desarrollo del cacao nacional y CCN51 desde la perspectiva del mercado. GTS-GESORDEN, Quito, Ecuador.

CAMAREN. 2009. Programa de Capacitación a Facilitadores y Agricultores en la Cadena de Cacao. Quito - Ecuador.

FAIRTRADE LABELLING ORGANIZATIONS INTERNATIONAL. 2005. Criterios de Comercio Justo para Cacao en la Amazonía Ecuatoriana. Quito. Ecuador.

INIAP. 2010. Análisis de la cadena de cacao y perspectivas de los mercados para la Amazonía Norte Quito-Ecuador.

INIAP. 2009. Manual de cultivo de cacao para la Amazonía Ecuatoriana N° 76, Quito-Ecuador.

Programa AMAZNOR/Plan Ecuador, 2009. Caracterización de la cadena de cacao de la Amazonía Norte. Quito, Ecuador.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. 2010. www.magap.gob.ec