



REGISTRO OFICIAL

ÓRGANO DEL GOBIERNO DEL ECUADOR

Administración del Sr. Ec. Rafael Correa Delgado
Presidente Constitucional de la República

S U P L E M E N T O

Año I - Nº 139

**Quito, lunes 9 de
diciembre de 2013**

Valor: US\$ 1.25 + IVA

**ING. HUGO ENRIQUE DEL POZO
BARREZUETA
DIRECTOR**

Quito: Avenida 12 de Octubre
N 16-90 y Pasaje Nicolás Jiménez

Dirección: Telf. 2901 - 629
Oficinas centrales y ventas:
Telf. 2234 - 540

Distribución (Almacén):
Mañosca Nº 201 y Av. 10 de Agosto
Telf. 2430 - 110

Sucursal Guayaquil:
Malecón Nº 1606 y Av. 10 de Agosto
Telf. 2527 - 107

Suscripción anual: US\$ 400 + IVA
para la ciudad de Quito
US\$ 450 + IVA para el resto del país
Impreso en Editora Nacional

48 páginas

www.registroficial.gob.ec

**Al servicio del país
desde el 1º de julio de 1895**

SUMARIO:

Págs.

FUNCIÓN EJECUTIVA

RESOLUCIÓN:

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA,
ACUACULTURA Y PESCA:**

**AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA
CALIDAD DEL AGRO - AGROCALIDAD:**

**DAJ-2013401-0201.0149 Apruébase la “Guía de Buenas
Prácticas Pecuarias en la Producción de Cuyes” 2**

CIRCULAR:

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS:

**NAC-DGECCGC13-00014 A los sujetos pasivos de im-
puestos administrados por el SRI 16**

GOBIERNOS AUTÓNOMOS DESCENTRALIZADOS

ORDENANZAS MUNICIPALES:

- **Cantón Gonzalo Pizarro: Que reforma a la Ordenanza sustitutiva a la regulación, administración y tarifas de agua potable 17**
- **Cantón Machala: De constitución, organización y funcionamiento de la Empresa Pública Municipal de Agua Potable y Alcantarillado 29**

ORDENANZA PROVINCIAL:

- **Provincia de Tungurahua: De agricultura limpia ... 33**

No. DAJ-2013401-0201.0149

**EL DIRECTOR EJECUTIVO DE LA AGENCIA
ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA
CALIDAD DEL AGRO-AGROCALIDAD**

Considerando:

Que, el artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador establece que 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, el artículo 281 numeral 1 de la Constitución de la República establece que la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado: Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria;

Que, el artículo 281 numeral 13 de la Constitución de la República establece que la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado: Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos;

Que, el Artículo 1 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 583 de 05 de mayo del 2009 dispone que: el objeto de la Ley es establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente;

Que, el Artículo 24 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 583 de 05 de mayo del 2009 dispone que: “la sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas; y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados”;

Que, en el artículo 4, literal d) del Decreto Ejecutivo 1449, del 22 publicado en el Registro Oficial número 479, el 2 de diciembre de 2008, se establece que la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la calidad del Agro-Agrocalidad una de sus funciones es diseñar, implementar y promover la norma "Buenas Prácticas Agropecuarias", que comprende el conjunto de prácticas y procedimientos productivos que se

orientan a garantizar la calidad, inocuidad, protección del ambiente y la salud de los trabajadores agropecuarios, integrando en la misma los diversos requerimientos de la normativa internacional;

Que, mediante Decreto Ejecutivo N° 1449 publicado en el Registro Oficial N° 479 del 2 de diciembre de 2008, se reorganiza el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria transformándolo en Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro. AGROCALIDAD, como una entidad técnica de Derecho Público, con personería jurídica, patrimonio y fondos propios, desconcentrada, con independencia administrativa, económica, financiera y operativa; con sede en Quito y competencia a nivel nacional, adscrita al Ministerio de Agricultura y Pesca;

Que, mediante Acción de Personal No. 290 de 19 de junio de 2012, el Sr. Javier Ponce Cevallos, Ministro de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca, designa, al Ing. Diego Vizcaíno, como Director Ejecutivo de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro – AGROCALIDAD;

Que, mediante Memorando No. MAGAP-DIA/AGROCALIDAD-2013-001325-M de 27 de septiembre de 2013, el Director de Inocuidad de los Alimentos manifiesta que ha elaborado la “Guía de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Cuyes”, la cual ha sido validada y consensuada en varios talleres con los diferentes actores de esta cadena productiva, la misma que es necesario elevar a Resolución Técnica; y

En uso de las atribuciones legales que le concede el Artículo 3 inciso cuarto; del Decreto Ejecutivo N° 1449 y el artículo 8.1, literal b, numeral 4, del Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por procesos de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro. AGROCALIDAD.

Resuelve:

Artículo 1.- Aprobar la “**Guía de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Cuyes**” documento que se adjunta a la presente Resolución y que forma parte integrante de la misma.

De la ejecución de la presente Resolución encárguese a la Dirección de Inocuidad de los Alimentos de AGROCALIDAD.

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

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en Quito, D.M. 25 de octubre del 2013.

f.) Ing. Diego Alfonso Vizcaíno Cabezas, Director Ejecutivo de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro – AGROCALIDAD.

ANEXO

CAPÍTULO I

**DE LA AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE,
OBJETIVO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y
GLOSARIO DE TÉRMINOS**

Artículo 1.- De La Autoridad Nacional Competente.- La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD, es la Autoridad Nacional Sanitaria, Fitosanitaria y de Inocuidad de los Alimentos, quien se encargará del control de la aplicación de la presente guía y la emisión del certificado de cumplimiento de las Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) en la producción de Cuyes.

Artículo 2.- Objetivo.- Establecer requerimientos mínimos de inocuidad que deben cumplirse durante la crianza, manejo y alimentación de cuyes (*Cavia Porcellus*); mismas que pueden ser adaptados a las características particulares de cada una de las granjas, pero siempre cumpliendo las buenas prácticas (BPP) que permiten alcanzar niveles adecuados de sanidad e inocuidad.

Artículo 3.- Ámbito.- Esta guía tiene un ámbito de aplicación a nivel nacional, dirigido a todas las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que participan de manera directa en la crianza de cuyes.

Artículo 4.- GLOSARIO DE TÉRMINOS.- Para efectos de la presente Resolución se entenderá por:

Balanceado.- Alimento balanceado es una mezcla de alimentos que contienen los ingredientes nutricionales necesarios para cada especie animal y su correspondiente edad, peso corporal, estado fisiológico.

Bienestar animal.- Conjunto de actividades encaminadas a proporcionar comodidad, tranquilidad, protección y seguridad a los animales durante su crianza, mantenimiento, producción, transporte y sacrificio.

Bioseguridad.- Conjunto de prácticas, acciones o medidas de manejo orientadas a prevenir, reducir o eliminar los riesgos de enfermedades o microorganismos en los animales.

Control.- Comprobación de una acción realizada. (Control alimentario, sanitario, productivo, reproductivo, etc.).

Desinfección.- Reducción de la carga microbiana que contiene un objeto o sustancia a niveles seguros para la población.

Excretas.- Material sólido y líquido producido por el metabolismo y digestión de los animales en producción; expulsados fuera del organismo. (Orina, heces)

Estiércol.- Es el nombre que se denomina a los excrementos de animales que se utilizan para fertilizar cultivos.

Inocuidad.- De acuerdo a lo establecido por el Codex Alimentarius, la inocuidad es la garantía que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.

Manejo.- Considera todas aquellas prácticas que promueven la productividad, bienestar general y salud de los animales. Inclúyase el manejo de sub productos y residuos.

Monitoreo.- Secuencia planificada de observaciones o mediciones relacionadas con el cumplimiento de una buena práctica en particular.

OAE.- Organismo de Acreditación Ecuatoriano.

Peligro.- Un agente biológico, químico o físico que pueda comprometer la inocuidad alimentaria y/o la salud de los animales, personas e instalaciones.

Personal Calificado.- Persona que ha recibido instrucción o adiestramiento referido a una materia en particular y que puede transferir a otras personas. Debe ser capaz de acreditar su capacitación.

POE.- Procedimiento Operacional Estandarizado.

POES.- Procedimiento Operacional Estandarizado de Sanitización.

Prevención.- Preparación y disposición para evitar un riesgo.

Registro.- Documento que presenta o proporciona evidencia de actividades desempeñadas y resultados obtenidos.

CAPÍTULO II

**DE LA UBICACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA,
INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES, EQUIPOS
Y HERRAMIENTAS.**

Artículo 5.- De la Ubicación de la Unidad Productiva.

- a) La Unidad Productiva debe estar ubicada en zonas rurales, alejado de los centros poblados, de acuerdo a las ordenanzas municipales vigentes y en lugares donde el riesgo sanitario sea mínimo.
- b) La unidad productiva estará ubicada en lugares donde no estén expuestos a zonas de riesgo, libres de fuentes de contaminación como basureros o rellenos sanitarios, alejados de centros de faenamiento de animales y/o plantas de producción industrial.
- c) La Unidad Productiva debe disponer de vías de acceso y debe estar ubicada en lugares donde tengan acceso a servicios básicos.

Artículo 6.- De la Infraestructura.- Para que las instalaciones satisfagan las exigencias de esta especie, la infraestructura debe diseñarse de forma tal, que permitan controlar la temperatura, humedad, la higiene y bioseguridad.

1. Para que la unidad productiva cumpla con los requerimientos de la especie debe contar con las siguientes áreas:
 - a) Área para reproductores
 - b) Área para crías
 - c) Área para engorde de machos y hembras
 - d) Área para cuarentena
 - e) Área para oreo y almacenamiento de forraje
 - f) Área para almacenamiento de concentrados y balanceados
 2. Los galpones, bodegas para almacenamiento de alimentos, equipos y herramientas deben ser construidos sobre suelos bien drenados y deben poseer accesos adecuados, considerando las condiciones climáticas de la zona.
 3. El diseño del galpón debe contar con un sistema de ventilación (cortinas) ante la presencia de condiciones climáticas extremas (calor, frío, humedad, vientos, etc.)
 4. Los galpones, las pozas y/o jaulas deben construirse con materiales que no sean perjudiciales para los animales ni para el ambiente y permitir la limpieza y desinfección.
 5. Los galpones, las pozas y/o jaulas para cuyes, deben tener espacio suficiente, en cada etapa productiva, para que los animales se muevan con facilidad, tengan acceso al alimento y agua, sin causar competencia ni daño.
 6. El diseño de las unidades productivas debe permitir captar la mayor cantidad de luz solar (calor).
 7. Los pasillos dentro del galpón deben tener como mínimo 0,80 metros de ancho para dar el paso a carretillas.
 8. Como mínimo debe existir dos puertas en el galpón una para la entrada de alimentos y otra de para la salida de los desechos.
 9. Los galpones y bodegas deben tener mecanismos de seguridad para no permitir el ingreso de animales ajenos a la producción y puedan causar daño.
- a) Las instalaciones deben brindar el espacio suficiente para que los animales muestren sus conductas normales. Lograr interacción con otros animales de su misma especie. Medidas de pozas recomendadas se encuentran en **ANEXO 2**.
 - b) Las instalaciones deben brindar condiciones adecuadas de ventilación y temperatura, de acuerdo a la adaptación del animal al medio, además de permitir la limpieza y desinfección adecuada de las mismas.
 - c) Los pisos artificiales de las pozas o jaulas no deben ser resbalosos, abrasivos pero si de fácil limpieza, desinfección y secado.
 - d) Si el sistema de crianza es en pozas, se debe utilizar materiales diversos como camas, cuidando que no sean tóxicas ni nocivos para los cuyes, que permitan mantener la humedad relativamente baja de la poza y que proporcionen confort a los animales. Tipos de camas que podrían ser utilizadas se encuentra en el **ANEXO 3**.
 - e) En el caso de jaulas se deben utilizar materiales de hierro galvanizado que garanticen una mayor durabilidad y menor contaminación en relación a otros materiales y colocados de tal manera que permitan el paso de las excreciones y evitar el paso de las extremidades del cuy. Se puede adecuar un sistema mixto (malla y madera) en el piso de las jaulas para evitar el estrés de los animales.

CAPÍTULO III

DE LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS Y DE LA BIOSEGURIDAD DE LAS GRANJAS

Artículo 8.- De la higiene del Personal.- Todos los trabajadores deben estar familiarizados y entender todos los procesos de bioseguridad que son establecidos en la unidad productiva. Se espera que todos los trabajadores entiendan la importancia de la higiene en la salud animal. Para ello se deben tomar las siguientes medidas:

- a) El personal que labora en los galpones de producción de cuyes, debe hallarse en buen estado de salud. Las personas que sufren o se sospecha que padecen alguna enfermedad, no deben ingresar al galpón.
- b) Las personas encargadas del aseo, control y alimentación en el galpón deben llevar ropa limpia y específica para el trabajo a realizar (botas de caucho, overol, gorro, guantes, mascarilla.)
- c) Se realizarán exámenes médicos y de laboratorio al personal una vez al año y el certificado será emitido por el Ministerio de Salud Pública.

Artículo 9.- De la higiene de las Granjas.

- a) En las granjas caviólicas debe implementarse Procedimientos Operativos Estandarizados (POEs) de limpieza y desinfección, tanto de las instalaciones, pozas, jaulas, equipos y herramientas. Este procedimiento debe considerar el método de limpieza y

Artículo 7.- De las Instalaciones, Equipo y Utensilios.-

Las instalaciones para el confinamiento de cuyes, deben respetar la densidad recomendada para esta especie, de acuerdo a la edad y etapa productiva. Parámetros de densidad recomendada se encuentran en **ANEXO 1**. Además deben garantizar las condiciones que permitan mantener el bienestar animal. El galpón debe tomar en cuenta los siguientes parámetros:

desinfección, los productos a emplear, los periodos de aplicación, la frecuencia de aplicación, rotación de los productos y las personas responsables de la actividad. Se presenta un ejemplo de POES en **ANEXO 4**.

- b) Las personas responsables de la higiene y desinfección deben tener un adecuado entrenamiento y contar con instrucciones escritas respecto a estos procedimientos.
- c) Todo producto químico utilizado en la higiene y desinfección debe estar aprobado por AGROCALIDAD.
- d) Se deberá contar con un registro de los productos utilizados en la limpieza y desinfección de la unidad productiva, máquinas y equipos. Ejemplo de registro se encuentra en **ANEXO 5**.

Artículo 10.- De la Limpieza y desinfección de los Implementos.- Se deberá contar con instrucciones escritas y ubicadas en lugares visibles y accesibles para la realización de las operaciones de limpieza y desinfección. Se recomienda la utilización de POES Ejemplo de POES para limpieza y desinfección de equipos y utensilios se encuentra en **ANEXO 6**.

Artículo 11.- De la Bioseguridad.- En las unidades productivas de cuyes, se debe implementar un programa de bioseguridad, mismo que contemple los siguientes aspectos:

- a) El ingreso y salida de vehículos de la unidad productiva, debe ser previamente autorizado y realizar una desinfección de los mismos, para evitar riesgos en los animales y trabajadores.
- b) Las unidades productivas de cuyes, deben contar con cercos o paredes en buen estado, que permitan aislar y minimicen el paso de personas no autorizadas y animales ajenos.
- c) La unidad productiva cavícola, debe tener correctamente identificados y señalizados los accesos a las instalaciones.
- d) La unidad productiva, debe contar con instalaciones y equipos; que permitan al personal y visitas cumplir con las medidas de bioseguridad establecidas.
- e) El personal que labora en la unidad productiva cavícola, debe evitar el contacto con animales ajenos a la misma; ante la posibilidad de transmitir enfermedades. El técnico debe ser especialmente cuidadoso con este aspecto, manteniendo la limpieza de su calzado y ropa de trabajo y la desinfección de equipos potencialmente contaminantes.
- f) Al ingreso de las instalaciones (galpones, bodegas) se debe mantener pediluvios, que permitan la desinfección del calzado de los trabajadores.
- g) Todo el personal de la unidad productiva debe estar capacitado sobre los riesgos de contaminación biológica, química y física que puede sufrir esta especie o ellos mismos.

- h) Todos los animales que ingresen a la unidad productiva, serán sometidos a un periodo de cuarentena.

Artículo 12.- Del Control de Plagas.

- a) Se debe contar con un programa de control de plagas y roedores y un sistema de registros que avale su funcionamiento. Para lo cual se debe realizar un plano de la ubicación de cebos y dispositivos de control, de acuerdo al nivel de riesgos que esté presente. El programa debe enfatizar el control, sobre todo, en galpones y bodegas.
- b) El control de plagas puede realizarse por medios físicos, biológicos y químicos; con productos cuyo registro este aprobado por AGROCALIDAD.
- c) La aplicación de plaguicidas se debe ajustar a la legislación Ecuatoriana vigente y debe considerarse las recomendaciones del fabricante.

CAPÍTULO IV

DEL USO Y CALIDAD DE AGUA Y DE LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

Artículo 13.- De la calidad del Agua.- Los animales deben disponer de agua apta para el consumo a voluntad.

- a) El suministro de agua debe ser suficiente y asegurar la salud de los animales y cumplir los parámetros químicos, físicos y microbiológicos establecidos en la norma técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 108 para agua potable o aguas seguras.
- b) Las cisternas para almacenamiento de agua, deben contar con un programa de limpieza y desinfección de conformidad con los procedimientos establecidos en la unidad productiva. Ejemplo de POES para limpieza y desinfección de cisternas se presenta en **ANEXO 7**.

Artículo 14.- De la Alimentación

- a) Los cuyes deben contar con una alimentación que cubra los requerimientos nutricionales, dependiendo de su edad y estado fisiológico.
- b) Se debe disponer de espacios adecuados de comederos y bebederos evitando que se genere competencia.
- c) En el caso de producir los alimentos en la misma explotación asegurarse de contar con un sistema de almacenamiento y conservación.

Artículo 15.- Calidad de los alimentos (Balanceados, Concentrados, Forrajes y suplementos)

- a) Se debe prevenir cualquier riesgo en el suministro de forraje, respetando los periodos de retiro en el uso de fertilizantes, pesticidas, herbicidas y fungicidas.
- b) Los alimentos deben estar claramente identificados y separados durante su almacenamiento, de acuerdo a la fecha de elaboración, caducidad, composición bromatológica y química.

Artículo 16.- De la conservación de los Alimentos (Forraje, Balanceados, Concentrados y suplementos).

- a) Los forrajes utilizados en la alimentación de cuyes, deben conservarse en lugares adecuados y bajo sombra con la finalidad de garantizar su valor nutritivo.
- b) Los balanceados, concentrados y suplementos utilizados en la alimentación de cuyes se deben almacenar en lugares donde no exista humedad.
- c) Cuando se suministre alimentos balanceados comerciales para la alimentación de cuyes, estos deben estar registrados ante AGROCALIDAD.
- d) Se deben tomar las medidas necesarias, para asegurar que los alimentos procesados que se utilicen en la alimentación de los cuyes no presenten contaminación química, física o biológica.

CAPÍTULO V

DEL BIENESTAR Y SALUD ANIMAL

Artículo 17.- Del Bienestar Animal.

- a) Los cuyes bajo ninguna circunstancia deben padecer de hambre o sed. Se debe proporcionar una dieta adecuada acorde con las etapas de su vida productiva.
- b) Los animales deberán contar con el espacio físico suficiente que le permita demostrar conductas normales, potencial productivo y reproductivo.
- c) Se debe evitar situaciones que puedan causar estrés a los animales en toda la cadena productiva.

Artículo 18.- De La Sanidad Animal

- a) Los productores de cuy deben contar con un plan de manejo sanitario que permita tener una cuidadosa observación del surgimiento de enfermedades y tratamiento de las mismas.
- b) Se debe contar con la asistencia de un profesional del área cuando esta corresponda.
- c) Ante la sospecha de animales enfermos, el productor debe establecer un período de observación de acuerdo al criterio del profesional que asiste a la unidad productiva; en las cuales se verificará los cambios en el comportamiento, la condición corporal y la presencia de alguna enfermedad para su respectivo control.
- d) Todo producto veterinario debe estar registrado en AGROCALIDAD y antes de su aplicación se debe verificar la fecha de vencimiento.
- e) Se recomienda que cada vez que se desconozca la causa de muerte de los animales, se envíen las muestras respectivas a los laboratorios acreditados por el OAE. Para confirmar el diagnóstico y obtener un antibiograma para utilizar el medicamento específico.

CAPÍTULO VI

DEL MANEJO DE PRODUCTOS DE USO VETERINARIO

Artículo 19.- Del Manejo de Drogas, Medicamentos y Vacunas

- a) Todas las drogas o medicamentos para uso veterinario, ya sea para uso preventivo o terapéutico; así como los destinados a ser incorporados en los alimentos, deberán estar registrados en AGROCALIDAD.
- b) Para evitar la presencia de residuos de antibióticos en el canal, es obligatorio que el productor cumpla con el periodo de retiro establecido por el fabricante.
- c) La aplicación, manejo y uso de las drogas, medicamentos y vacunas debe respetar las instrucciones del fabricante y el criterio del técnico responsable.
- d) La unidad productiva debe contar con instrucciones sobre la eliminación de cualquier animal que muere durante el tratamiento, o antes de cumplir el periodo de retiro.
- e) En la unidad productiva se debe manejar y mantener registros de los tratamientos, que incluya:
 1. Diagnóstico Clínico
 2. Nombre comercial de los productos utilizados
 3. Dosis empleada
 4. Vía de administración
 5. Fecha de administración y fin del tratamiento
 6. Frecuencia de administración
 7. Identificación de los animales tratados.
 8. Responsable de la aplicación
 9. Periodo de retiro efectivo

Este registro deberá presentarse cada vez que las autoridades competentes así lo exijan. Ejemplo de registro de los tratamientos se encuentra en **ANEXO 8**.

Artículo 20.- Del Almacenamiento de los Productos de uso Veterinario

- a) Todos los productos veterinarios deberán almacenarse en instalaciones seguras, identificados y mantenerse fuera del alcance de niños, animales y de personas no autorizadas.
- b) Las condiciones de almacenamiento de los productos de uso veterinario en la unidad productiva, deben realizarse conforme a las recomendaciones del fabricante.

Artículo 21.- Del uso de Plaguicidas Agrícolas

- a) Todos los plaguicidas, utilizados en la producción de forrajes para la alimentación de cuyes, deben estar registrados en AGROCALIDAD.
- b) Las granjas caviólicas deben llevar un registro de la aplicación de los plaguicidas, los mismos deben incluir:
 - 1) Nombre comercial del producto
 - 2) Dosis utilizada
 - 3) Fecha de aplicación
 - 4) Responsable de la aplicación
 - 5) Periodo y frecuencia de aplicación
 - 6) Periodo de retiro efectivo.
- c) No se puede utilizar productos agrícolas sin registro, caducados o con alteraciones del sello de seguridad.
- d) Para la aplicación de plaguicidas se deben seguir las recomendaciones del fabricante.
- e) La aplicación de plaguicidas para uso agrícola debe ser recomendada por un profesional del área respectiva.

CAPÍTULO VII

DEL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES

Artículo 22.- De Las Condiciones.- El transporte de los animales, desde una unidad productiva al centro de faenamiento; debe realizarse considerando siempre la seguridad y el bienestar de los animales. Para ello es necesario aplicar las siguientes medidas:

- a) Previo al transporte los animales deben ser mantenidos en buenas condiciones.
- b) Previo y posterior al transporte de los animales se recomienda suministrar complejo B, para evitar el estrés al momento del transporte. El personal que realice esta actividad debe tener los conocimientos adecuados.
- c) Se deben evitar los daños y lesiones en los animales, a través de un correcto manejo que considere el bienestar de los mismos.
- d) Dependiendo de la distancia del viaje en las jaulas o gavetas se debe utilizar un piso de material absorbente, de tal forma que permita retener las eyecciones y no contamine a los animales de los niveles inferiores.
- e) Los equipos y vehículos utilizados como transporte de animales deben contar con las condiciones adecuadas de ventilación, contar con pisos antideslizantes y procurar brindar una protección ante situaciones climáticas extremas.

f) Se debe respetar las densidades de transporte que aseguran una adecuada condición de los animales. Densidad recomendada para transporte se encuentra en **ANEXO 9**.

g) No se deben transportar animales débiles, enfermos, lesionados, ni hembras en gestación.

Artículo 23.- De Las Responsabilidades y Duración del Transporte.- Todo animal transportado debe contar con el certificado sanitario de movilización terrestre de tránsito, otorgado por la autoridad sanitaria (AGROCALIDAD); que estará bajo la responsabilidad del propietario y del transportista.

a) El transportista debe hacerse responsable por los animales que conduce, y asegurarse que lleguen a su destino en las mejores condiciones, a través de un chequeo periódico durante el viaje.

b) El responsable del transporte debe tener una conducción prudente, minimizando el estrés a los animales, planificando el viaje con mayor cuidado considerando lo siguiente:

1) Tiempo

2) Condiciones climáticas.

3) Rutas o trayecto.

4) Los procedimientos de emergencia en caso de presentarse posibles sitios de descarga en el trayecto.

5) Plan de contingencia en caso de Retrasos inesperados, como reparaciones en la ruta.

6) La duración del transporte debe considerarse desde que comienza la carga de los animales en el vehículo hasta que se termina de descargar el último animal de este.

Artículo 24.- De La Carga y Descarga De Los Animales.- La manipulación de los animales debe ser lo más tranquila posible, considerando siempre el bienestar animal.

a) No se debe golpear a los animales, ni jalonearlos de las patas, cabeza o piel.

b) Se debe tener especial precaución en el apilado de las jaulas o gavetas, cuidando de no formar torres de altura que impidan una buena ventilación, por ende, una buena oxigenación de los cuyes, así como considerar los espacios entre torres de jaulas, o gavetas

CAPÍTULO VIII

DE LOS DOCUMENTOS Y LA TRAZABILIDAD

Artículo 25.-De La Documentación.- Con la finalidad de asegurar el cumplimiento de las Buenas Prácticas Pecuarias, garantizando el origen y el manejo al que fueron sometidos

los cuyes, se hace necesario contar con un sistema de identificación y registro de los animales, cubriendo todas las etapas, desde el nacimiento, transporte, faenamiento y comercialización.

- a) Los productores deben mantener registros de datos disponibles que permitan demostrar que todas sus actividades cumplen con las Buenas Prácticas de Producción de Cuyes y que puedan trazar la historia del producto a lo largo de toda la cadena productiva.
- b) Para que la autoridad certifique la aplicación de las Buenas Prácticas de Producción de Cuyes se requiere evidenciar la aplicación de los siguientes documentos en forma jerárquica:

1. La Guía de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Cuyes.

2. Información que legalice la existencia de la Unidad Productiva.

3. Registro de Existencias:

- 3.1 Número de animales por categoría e inventario general.
- 3.2 Registro de ingreso y egreso de animales según causa y fecha.
- 3.3 Destino de los animales (feria, centro de faenamiento, otra granja, etc.)
- 3.4 Origen y condición sanitaria.

Un ejemplo aparece en el ANEXO 10.

4. Registro Del Manejo sanitario:

- 4.1 Manejos preventivos y desparasitaciones (incluir identificación del animal o grupo).
- 4.2 Producto utilizado
- 4.3 Serie
- 4.4 Dosis
- 4.5 Vía de administración
- 4.6 Periodo de retiro para carne
- 4.7 Encargado de realizar el manejo.

Un ejemplo se encuentra en el ANEXO 11.

5. Registro de Tratamientos individuales y/o de masa (incluir identificación individual o grupal del animal)

Un ejemplo aparece en el ANEXO 8.

6. Registro de Resultados de Exámenes de Laboratorio, Necropsias, etc.

7. Registro de visitas del médico veterinario y actividades realizadas por este.

8. Registro de Manejo Alimentario

- 8.1 Productos que se utilizan.
- 8.2 Origen
- 8.3 Fecha de ingreso de estos al galpón
- 8.4 Garantía del producto entregada por el fabricante.

9. Registros de Limpieza y Desinfección de Instalaciones, Equipos y Herramientas.

Artículo 26.- De La Identificación y Trazabilidad Animal.- De ser posible todos los animales deben estar identificados individualmente con un sistema legible, duradero y seguro, donde no se repitan los números de identificación dentro del predio.

- a) En el caso de centros especializados en la producción de reproductores, será obligatoria la identificación individual, debiendo usarse en estos, registros que garanticen el control genealógico.
- b) En aquellos casos en que no se cuente con identificación individual de todos los cuyes de la unidad productiva, se debe identificar individualmente a los machos y hembras reproductores.
- c) La identificación debe hacerse al momento del ingreso al galpón, ya sea por nacimiento o por compra.
- d) Para el procedimiento de identificación individual se debe utilizar métodos específicos para esta especie.
- e) No se recomienda el marcaje por muescas en la oreja, por concepto de bienestar animal.
- f) El sistema de identificación empleado debe asegurar su retiro al momento del sacrificio del animal.

CAPÍTULO IX

DEL MANEJO AMBIENTAL

Artículo 27.- Del Manejo Ambiental:

- a) La correcta recolección, tratamiento y disposición de los residuos provenientes de las unidades productivas de cuyes, debe evitar la contaminación de las aguas por escurrimiento o filtración en el suelo o el arrastre hacia aguas superficiales.
- b) Para protección y conservación del medio ambiente se deben considerar los efectos de otros tipos de contaminantes, tratando también de preservar la biodiversidad y evitar el impacto de acuerdo al sistema productivo que se trate en relación con la normativa nacional vigente (Ley Ambiental).

Artículo 28.- Del Manejo y empleo de Excretas.-

- a) Se debe establecer un procedimiento escrito con las indicaciones y la frecuencia para la recolección y tratamiento de excretas.
- b) En el caso de traslado de estiércol dentro o fuera de la unidad productiva, se deben seguir procedimientos que permitan su correcto manejo.
- c) El productor debe disponer de la capacidad de acopio necesario para descomponer y almacenar los desechos.

Artículo 29.- Manejo de Animales Muertos.-

- a) Se debe construir un pozo séptico en un lugar apartado de la unidad productiva aproximadamente 200 m el cual debe estar alejado de las fuentes de agua y corrientes subterráneas.
- b) No utilizar los cuyes muertos como alimento para otros animales.
- c) Para evitar la contaminación no arrojar los animales muertos en las acequias, terrenos, canales de riego.

Artículo 30.- Disposición de Residuos y Desechos

- a) Se deben establecer procedimientos a fin de clasificar, acopiar y colocar adecuadamente los residuos sólidos generados durante la operación de la unidad productiva. La clasificación de residuos sólidos, se la hará previa a su disposición en los recipientes respectivos, los cuales serán almacenados en un área específica para su posterior entrega al sistema de recolección o disposición final en el relleno sanitario municipal.
 - 1) Los residuos comunes serán almacenados en zonas exclusivas para su posterior entrega a la recolección municipal.
 - 2) Los residuos especiales, como cuyes muertos, serán recolectados diariamente y enviados al pozo séptico, donde se realiza el cubrimiento con cal y ceniza.
 - 3) Los residuos peligrosos, se manejan conforme lo indica la norma de Calidad Ambiental.
 - 4) Las fundas que contienen envases de plaguicidas deben ser almacenadas en un área exclusiva de la bodega y posteriormente serán entregados a un Gestor autorizado.
 - 5) Para la eliminación de los desechos sólidos y líquidos, orgánicos e inorgánicos; generados por el personal de la unidad productiva cavícola, se dotará de recipientes adecuados, los mismos que estarán ubicados en sitios estratégicos.
 - 6) Los botes de basura deberán contar con cubierta (tapa) con la finalidad de evitar el ingreso de agua y minimizar la proliferación de lixiviados y vectores.

- b) Los productos antiparasitarios utilizados para baños de inmersión o aspersión deben ser biodegradables y de baja toxicidad. Nunca se debe eliminar en cauces de agua (ríos, lagos, canales de agua para riego, u otros).
- c) Los envases y productos caducados de medicinas, serán devueltos a la empresa distribuidora, quien se encargará de su eliminación.
- d) Los equipos utilizados para la administración de medicamentos deben ser descartables, y su disposición final debe salvaguardar la salud humana y el ambiente.
- e) Se prohíbe el uso de los envases de los medicamentos para otros fines.

Artículo 31.- De Las Emisiones Atmosféricas: Para controlar las emisiones atmosféricas desde las instalaciones se debe proveer condiciones adecuadas del ambiente interno de acuerdo a la edad y peso de los animales, permitir una circulación de aire fresco y uniforme en todo el galpón.

Artículo 32.- Del Manejo de Campos de Forraje.- Se debe planificar el manejo y uso de campos de cultivo de forrajes del predio evitando el deterioro del pastizal, tanto desde el punto de vista de protección del suelo como de su valor nutritivo para ello se debe realizar la combinación de gramíneas y leguminosas.

CAPÍTULO X

DE LA SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR LABORAL

Artículo 33.- De La Seguridad y Bienestar Laboral.-

- a) Deben evaluarse los riesgos potenciales de la unidad productiva para desarrollar un plan de acción que promueva condiciones de trabajo seguro y saludable.
- b) Se debe contar con un plan para actuar en caso de accidentes.
- c) Se debe contar con hojas de seguridad de los productos biológicos y químicos utilizados en la crianza de cuyes.
- d) Se debe contar con un botiquín de primeros auxilios en la unidad productiva, que debe estar ubicado en un lugar conocido por todas las personas.
- e) Todo el personal que labora en la unidad productiva debe estar capacitado para dar primeros auxilios en caso que sea necesario.
- f) El personal debe contar con todos los implementos necesarios para su protección personal, (botas, ropa, gafas, gorros, guantes etc.) para aquellos manejos en que se utilicen sustancias potencialmente peligrosas o que de alguna manera representen un riesgo para el trabajador.

- g) Todos los trabajadores de la unidad productiva, deben recibir capacitación con relación a la higiene del producto. La capacitación debe considerar las normas de higiene personal, ropa y equipo de trabajo (overol, mascarilla, guantes y calzado apropiado), la que deben mantener en condiciones adecuadas de limpieza.
- h) Las personas que manejan medicamentos veterinarios, agroquímicos, desinfectantes y/o que operen algún medicamento complejo deben recibir la adecuada capacitación para el manejo de estos elementos.
- i) Las normas de manejo entregadas en las actividades de capacitación, deben ser proporcionadas por escrito.
- j) Deben mantenerse registros de las acciones de capacitación a las que han estado sujeto los trabajadores. Ejemplo de registro de capacitaciones se encuentra en ANEXO 12.

CAPÍTULO XI

DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CONCESIÓN DEL CERTIFICADO EN BUENAS PRACTICAS PECUARIAS Y DEL REGISTRO DE UNIDADES PRODUCTIVAS APLICANDO LAS BUENAS PRACTICAS PECUARIAS

Artículo 34.- De la Competencia.- AGROCALIDAD es el organismo oficial de control que tiene la competencia de registrar las granjas cavícolas y emitir el certificado de cumplimiento de las Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) en Cuyes.

Artículo 35.- De la Inspección.-

Los productores y productoras que deseen certificar sus unidades productivas cavícolas bajo el cumplimiento de las Buenas Prácticas Pecuarias, deberán someterse al proceso de Certificación de Buenas Prácticas Pecuarias, para lo cual deberá:

1. Enviar el Formulario de Solicitud de Certificación de Agrocalidad que se encuentra en la página web de la institución, www.agrocalidad.gob.ec, la cual deberá presentarse en las Coordinaciones Provinciales de cada zona.
2. Una vez recibida y aprobada la solicitud se designa un Auditor Oficial por parte de Agrocalidad el que hará una inspección aplicando el Manual para la Certificación de Unidades de Producción Agropecuaria.
3. La auditoría se realizará en base a una lista de verificación que se encuentra en la página web de la institución, con lo que se comprobará los requisitos para obtener o mantener la condición de Certificado en Buenas Prácticas.

Artículo 36.- Del Certificado de Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).- El certificado de BPP será otorgado por AGROCALIDAD, una vez aprobado el proceso de certificación, Cabe recalcar que durante la vigencia del

certificado se realizarán inspecciones de seguimiento aleatoriamente las cuales determinarán si la UPA mantiene o no su certificación.

ANEXOS

ANEXO 1

DENSIDAD DE CUYES POR METRO CUADRADO DE ACUERDO A SU ETAPA FISIOLÓGICA

AREA (m2)	Animales Destetados de 15 a 30 días	Recrías de 1 a 2 meses	Recrías de 2 a 3 meses	Reproductores
0,5	4	2	1	1
1,00	10	6	5	4
1,20	12	8	7	6
1,60	14	10	9	7
2,00	16 a 18	12	10	8 a 10
2,40	20	14	11 a 13	10 a 12
3,00	22 a 24	15 -16	12 a 15	12 a 14

ANEXO 2.

MEDIDAS DE POZAS RECOMENDADAS DE ACUERDO A CADA FASE PRODUCTIVA DE LOS CUYES

ETAPA O FASE	MEDIDAS DE LA POZA		
	LARGO	ANCHO	ALTO
POZA DE CRIA Y/O ENGORDE	1,5 m	1,00 m	0,50 m
POZAS DE REPRODUCCIÓN	2,00	1,00	0,50 m
POZAS PARA REPRODUCTORES	0,50	0,40	0,40

ANEXO 3.

TIPOS DE CAMAS PARA CRIANZA DE CUYES EN POZAS

1.- Cama de viruta de maderas
2.- Cascarilla de arroz
3.- Cama de desechos de Cultivos (Tamo de Cebada, trigo)
4.- Bagazo de caña

ANEXO 4.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR PARA LIMPIEZA DE INSTALACIONES

NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	
PREPARADO POR:	APROBADO POR:
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE GRANJA CAVICOLA	
ÁREA:	GALPONES DE CRÍA
FASES DE LIMPIEZA: 1. Retirar el estiércol 2. Eliminar restos de pelo utilizando quemadores 3. Limpiar con agua y detergente 4. Aclarar con agua a presión 5. Desinfectar	
PRODUCTO:	
FRECUENCIA: Semanal	
COMPROBACIÓN: Visual especialmente en rincones	

ANEXO 5

REGISTRO DE PRODUCTOS UTILIZADOS Y PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE POZAS.

NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	
PREPARADO POR:	APROBADO POR:
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE POZAS	
ÁREA:	POZAS:
FASES DE LIMPIEZA: 1. Retirar el estiércol 2. Eliminar restos de pelo utilizando quemadores 3. Limpiar con agua y detergente 4. Aclarar con agua a presión 5. Desinfectar 6. Aplicar una capa de cal 7. Colocar una nueva cama verificando que esta este seca.	
PRODUCTO:	
FRECUENCIA: Semanal	
COMPROBACIÓN: Visual especialmente en rincones	

ANEXO 6

**PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
DE EQUIPOS Y UTENSILLOS**

NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	
PREPARADO POR:	APROBADO POR:
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILLOS	
<p>OBJETIVO: Realizar la limpieza y desinfección de los equipos y herramientas utilizadas en actividades de alimentación y limpieza de los galpones de cuyes.</p> <p>FRECUENCIA: Diario</p> <p>MATERIALES: Escoba, recogedor, detergente, amonio cuaternario (desinfectante).</p> <p>NORMAS DE SEGURDAD:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manipular el detergente y desinfectante con precaución, utilizando un delantal de plástico, guantes de caucho y gafas de seguridad. 2. Evitar en todo momento el contacto de los productos para limpieza y desinfección con los ojos, mucosas y la piel. 3. Lea detenidamente las recomendaciones de los fabricantes de los productos para limpieza y desinfección. 4. Utilice las dosis recomendadas por el fabricante para la utilización de detergentes y desinfectantes. <p>PROCEDIMIENTO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar con la utilización de la escoba las superficies de los equipos, de tal forma que se elimine completamente los residuos en los equipos o herramientas. 2. Aplique la solución de agua más detergente para realizar la limpieza de los equipos y herramientas. 3. Enjuague la solución de detergente con abundante agua 4. Prepare la solución desinfectante 5. Aplique el desinfectante de acuerdo a las dosis recomendadas por el fabricante 6. Deje escurrir los restos de agua más desinfectante. 7. Espere el tiempo suficiente para que los equipos y herramientas estén completamente seco. 8. Coloque los equipos en su respectivo lugar. 9. Registre la operación realizada, indicando fecha y hora de la actividad, desinfectante utilizado y responsable de la operación. 	

ANEXO 7

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA DE CISTERNAS

NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	
PREPARADO POR:	APROBADO POR:
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CISTERNAS	
<p>OBJETIVO: Realizar la limpieza y desinfección de los reservorios de agua para la alimentación de cuyes.</p> <p>FRECUENCIA: Quincenal</p> <p>MATERIALES: Escoba, recogedor, detergente, Cloro.</p> <p>NORMAS DE SEGURIDAD:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Manipular el detergente y desinfectante con precaución, utilizando un delantal de plástico, guantes de caucho y gafas de seguridad. 6. Evitar en todo momento el contacto de los productos para limpieza y desinfección con los ojos, mucosas y la piel. 7. Lea detenidamente las recomendaciones de los fabricantes de los productos para limpieza y desinfección. 8. Utilice las dosis recomendadas por el fabricante para la utilización de detergentes desinfectantes y cloro. <p>PROCEDIMIENTO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vaciar el agua del reservorio en su totalidad 2. Limpiar con la utilización de la escoba las superficies de el reservorio. 3. Aplique la solución de agua más detergente para realizar la limpieza 4. Realice un enjuague con abundante agua. 5. Prepare la solución desinfectante 6. Aplique el desinfectante de acuerdo a las dosis recomendadas por el fabricante 7. Deje en reposo el reservorio por una hora 8. Enjuague con suficiente agua 	

ANEXO 12

Registro de capacitaciones al personal

Tema:

Fecha:

N° de horas:

Área de trabajo:

N°	Nombres y Apellidos	Cédula	Email	Firma

Observaciones _____

Firma Instructor: _____

Cédula: _____

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

CIRCULAR

No. NAC-DGECCGC13-00014

26 de noviembre de 2013

**A LOS SUJETOS PASIVOS DE IMPUESTOS
ADMINISTRADOS POR EL SERVICIO
DE RENTAS INTERNAS**

El artículo 83 de la Constitución de la República del Ecuador establece que son deberes y responsabilidades de los habitantes del Ecuador acatar y cumplir la Constitución, la ley y las decisiones legítimas de autoridad competente, cooperar con el Estado y la comunidad en la seguridad social y pagar los tributos establecidos por la ley.

El artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador señala que las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley.

El artículo 300 de la Constitución de la República del Ecuador establece que el régimen tributario se regirá, por los principios de generalidad, progresividad, eficiencia, simplicidad administrativa, irretroactividad, equidad, transparencia y suficiencia recaudatoria.

El artículo 335 de la Constitución de la República del Ecuador dispone que el Estado regulará, controlará e intervendrá, cuando sea necesario, en los intercambios y transacciones económicas; y sancionará la explotación, usura, acaparamiento, simulación, intermediación especulativa de los bienes y servicios, así como toda forma de perjuicio a los derechos económicos y a los bienes públicos y colectivos.

El artículo 6 del Código Tributario establece que los tributos, además de ser medios para recaudar ingresos públicos, servirán como instrumento de política económica general, estimulando la inversión, la reinversión, el ahorro y su destino hacia los fines productivos y de desarrollo nacional; atenderán a las exigencias de estabilidad y progreso sociales y procurarán una mejor distribución de la renta nacional.

El artículo 17 del Código Tributario señala que cuando el hecho generador consista en un acto jurídico, se calificará conforme a su verdadera esencia y naturaleza jurídica, cualquiera que sea la forma elegida o la denominación utilizada por los interesados. Cuando el hecho generador se delimite atendiendo a conceptos económicos, el criterio para calificarlos tendrá en cuenta las situaciones o relaciones económicas que efectivamente existan o se establezcan por los interesados, con independencia de las formas jurídicas que se utilicen.

Por otro lado, el artículo 24 del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones establece como incentivo fiscal general, entre otros, la exoneración del anticipo al impuesto a la renta por cinco años para toda inversión nueva.

El artículo 13 del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones señala que para efectos de dicho Código, se tendrán las siguientes definiciones: “*b. Inversión Nueva.- Para la aplicación de los incentivos previstos para las inversiones nuevas, entiéndase como tal al flujo de recursos destinado a incrementar el acervo de capital de la economía, mediante una inversión efectiva en activos productivos que permita ampliar la capacidad productiva futura, generar un mayor nivel de producción de bienes y servicios, o generar nuevas fuentes de trabajo, en los términos que se prevén en el reglamento. El mero cambio de propiedad de activos productivos que ya se encuentran*”

en funcionamiento así como los créditos para adquirir estos activos, no implica inversión nueva para efectos de este Código". (Lo subrayado pertenece a la Administración Tributaria).

El último inciso del literal b) del numeral 2 del artículo 41 de la Ley de Régimen Tributario Interno establece que las sociedades recién constituidas, las inversiones nuevas reconocidas de acuerdo al Código de la Producción, las personas naturales obligadas a llevar contabilidad y las sucesiones indivisas obligadas a llevar contabilidad, que iniciaren actividades, estarán sujetas al pago de este anticipo después del quinto año de operación efectiva, entendiéndose por tal la iniciación de su proceso productivo y comercial. En caso de que el proceso productivo así lo requiera, este plazo podrá ser ampliado, previa autorización de la Secretaría Técnica del Consejo Sectorial de la Producción y el Servicio de Rentas Internas.

Finalmente, de acuerdo con lo establecido en el artículo 7 del Código Tributario, en concordancia con el artículo 8 de la Ley de Creación del Servicio de Rentas Internas, es facultad del Director General del Servicio de Rentas Internas, expedir las resoluciones, circulares o disposiciones de carácter general y obligatorio, necesarias para la aplicación de las normas legales y reglamentarias y para la armonía y eficiencia de su administración.

Con fundamento en las disposiciones constitucionales y legales citadas, el Servicio de Rentas Internas comunica a los sujetos pasivos de impuestos administrados por esta Administración Tributaria, lo siguiente:

1. En aplicación de las disposiciones normativas mencionadas en la presente Circular, el Servicio de Rentas Internas verificará la real sustancia económica de las transacciones efectuadas por los respectivos sujetos pasivos, para establecer la correcta y adecuada aplicación de las disposiciones legales relacionadas con beneficios tributarios tales como la exoneración del pago del anticipo de impuesto a la renta, entre otros, controlando la eventual simulación de actos o contratos para obtener indebidamente un beneficio, rebaja, exención o estímulo fiscal, teniendo en cuenta las situaciones o relaciones económicas que efectivamente existan o se establezcan entre los interesados.
2. En atención a lo anterior, se debe considerar que, para efectos de la aplicación de lo dispuesto en el último inciso del literal b) del numeral 2 del artículo 41 de la Ley de Régimen Tributario Interno, el inicio de actividades debe atender a la existencia real de actividades que realice la supuesta nueva sociedad, que permitan determinar –a su vez- el real inicio de un proceso productivo y comercial, que en ningún caso lo constituye el mero traspaso de bienes, activos o patrimonio de una sociedad en marcha a una nueva sociedad constituida, con la única finalidad de usar un incentivo tributario que no le corresponde.
3. Estas prácticas societarias están plenamente identificadas por la Administración Tributaria, por lo que en atención a ello, el Servicio de Rentas Internas ha incluido dentro de su matriz de riesgo para el control tributario a aquellos sujetos pasivos: personas naturales

y sociedades, así como a sus partes relacionadas, que realicen las precitadas operaciones, a efectos de iniciar los respectivos controles y verificaciones pertinentes en uso de sus facultades que le otorga la ley.

4. Finalmente, el Servicio de Rentas Internas recuerda a los sujetos pasivos que de acuerdo a lo establecido en el artículo 344 del Código Tributario, en concordancia con lo señalado en los artículos 321 y 342 del mismo cuerpo legal, constituyen casos de defraudación, a más de los establecidos en otras leyes tributarias, entre otros, extender a terceros el beneficio de un derecho a un subsidio, rebaja, exención o estímulo fiscal o beneficiarse sin derecho de los mismos; simular uno o más actos o contratos para obtener o dar un beneficio de subsidio, rebaja, exención o estímulo fiscal.

Comuníquese y publíquese.

Dado en la ciudad de San Francisco de Quito, Distrito Metropolitano, a 26 de noviembre de 2013.

Dictó y firmó la Circular que antecede, Carlos Marx Carrasco V., Director General del Servicio de Rentas Internas, en la ciudad de Quito, D. M., a 26 de noviembre de 2013.

Lo certifico.

f) Dra. Alba Molina P., Secretaria General Servicio de Rentas Internas.

**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DEL CANTÓN
GONZALO PIZARRO**

Considerando:

Que, la Constitución de la República dispone que "Los gobiernos autónomos descentralizados gozarán de autonomía política, administrativa y financiera..." conforme el principio establecido en la disposición del artículo 238;

Que, uno de los derechos de libertad que reconoce y garantiza la Constitución de la República es el de "acceder a bienes y servicios públicos y privados de calidad, con eficiencia, eficacia y buen trato, así como a recibir información adecuada y veraz sobre su contenido y características", de acuerdo al numeral 25 del artículo 66 de la Constitución de la República;

Que, la Constitución de la República reconoce y garantizará a las personas el derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios.

Que, es competencia exclusiva del gobierno autónomo descentralizado municipal el de prestar los servicios públicos de agua potable, alcantarillado, depuración de aguas residuales, manejo de desechos sólidos, actividades de saneamiento ambiental y aquellos que establezca la ley.

Que, la autonomía administrativa de los gobiernos autónomos descentralizados municipales consiste en el pleno ejercicio de la facultad de organización y de gestión de sus talentos humanos y recursos materiales para el ejercicio de sus competencias, conforme lo dispone el inciso tercero del artículo 5 del vigente Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, COOTAD.

Que, el ejercicio de la competencia de prestación de servicios públicos de agua potable, en todas sus fases, las ejecutarán los gobiernos autónomos descentralizados municipales con sus respectivas normativas y dando cumplimiento a las regulaciones y políticas nacionales establecidas por las autoridades correspondientes.

Que, es necesario e indispensable contar con un instrumento legal que permita optimizar la prestación del servicio de agua potable en la cabecera cantonal, las diferentes parroquias y recintos.

Que, es necesario actualizar los valores que se cobra por el servicio de provisión del agua potable a la comunidad, los mismos que al momento no son compatibles con su costo de producción, por lo que es necesario contar con un pliego tarifario diferenciado por sistema.

Que, la provisión de los servicios públicos responderá a los principios de solidaridad, obligatoriedad, generalidad, uniformidad, eficiencia, responsabilidad, universalidad, accesibilidad, regularidad, continuidad y calidad. Los precios y tarifas de estos servicios serán equitativos, a través de tarifas diferenciadas a favor de los sectores con menores recursos económicos

Que, la Ordenanza de Regulación, Administración y Tarifas de Agua Potable de la ciudad de Lumbaquí, Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos; publicada en el Registro Oficial N° 325 del 26 de Mayo de 1998, ha dejado de ser un instrumento ágil y práctico.

Que, es necesario adecuar la Ordenanza de Regulación, Administración y Tarifas de Agua Potable del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Gonzalo Pizarro, a las actuales condiciones técnicas, económicas, administrativas del Municipio.

Que, es obligación de todas las personas que utilizan los servicios de agua potable, sean naturales o jurídicas, de derecho público o privado pagar las tasas y tarifas establecidas en la presente Ordenanza

Que, es necesario determinar las tasas por el servicio de agua potable, que permitan cubrir los gastos de operación y mantenimiento de los sistemas de abastecimiento general.

Que, de conformidad con lo que dispone el artículo 57 literal a) del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, COOTAD le corresponde

al Concejo Municipal "El ejercicio de la facultad normativa en las materias de competencia del gobierno autónomo descentralizado municipal, mediante la expedición de ordenanzas cantonales..."

Resuelve:

EXPEDIR LA REFORMA A LA ORDENANZA SUSTITUTIVA A LA REGULACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y TARIFAS DE AGUA POTABLE DEL GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN GONZALO PIZARRO.

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES FUNDAMENTALES

Art. 1.- Objeto.- Normar la prestación de los servicios públicos de agua potable y alcantarillado en el cantón Gonzalo Pizarro.

Art. 2.- Objetivos y finalidades:

- Garantizar la prestación de los servicios de acuerdo a condiciones de calidad, cantidad, continuidad, cobertura, razonabilidad tarifaria, sostenibilidad complementariedad a fin de promover la mejora y expansión en base de micro y macro medición, tanto en el servicio de agua potable como el de alcantarillado dentro de sus acciones correspondientes;
- Incentivar y proteger los recursos hídricos para el abastecimiento de agua potable en las fuentes y evitar la contaminación en los cuerpos receptores a través del establecimiento de mecanismos de control y regulación que garanticen la correcta administración de los servicios de agua potable y alcantarillado;
- Estimular el uso racional del agua, la protección de la salud pública y la preservación del medio ambiente en concordancia con el Sistema Nacional de Salud y el Texto Unificado de Legislación Ambiental Secundario; y,
- Fomentar el ahorro y cuidado del agua a través de eventos de educación como mecanismo de prevención.

Art. 3.- Principio declarativo:

- Se declara de uso público la distribución de agua potable y alcantarillado del cantón Gonzalo Pizarro, facultando su aprovechamiento a las personas naturales y/o jurídicas en forma general; y,
- El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Cantón Gonzalo Pizarro, a través de la Dirección de Ambiente y Agua Potable, serán los encargados de suministrar y administrar respectivamente el servicio de agua potable de acuerdo a la Norma INEN 1108:2006 y, en forma complementaria, el servicio de alcantarillado.

Art. 4.- Fases de los servicios.

El servicio de agua potable comprende las fases de producción y comercialización.

La fase de producción tiene los siguientes componentes: Captación, conducción, tratamiento, almacenamiento y distribución a los clientes.

La comercialización comprende: La actualización de los catastros de clientes, la medición, emisión y recaudación.

El servicio de alcantarillado comprende: La Recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales y excretas.

CAPÍTULO II

DE LOS SERVICIOS DE AGUA POTABLE

De las conexiones y sus requisitos

Art. 5.- Todo inmueble, ubicado dentro de los límites de servicio establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Gonzalo Pizarro, debe tener la instalación de servicios domiciliarios de provisión de agua potable las que serán realizadas exclusivamente por personal autorizado por la Dirección de Ambiente y Agua Potable, desde la tubería matriz hasta el medidor.

La infraestructura hidráulica existente dentro de los límites de servicio, pertenece exclusivamente al Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Gonzalo Pizarro.

Art. 6.- La longitud de las acometidas de agua potable no excederán los 30m. Para longitudes mayores se deberá tramitar la ampliación de red.

La ubicación, cantidad y diámetro de las conexiones de agua potable, serán fijadas por la Dirección de Ambiente y Agua Potable considerando las condiciones de operación de la red de distribución y las necesidades a satisfacer, de acuerdo a las siguientes regulaciones:

Del agua potable:

- a.- Acometidas de diámetro de 12mm en edificaciones de hasta tres pisos y/o 400m² de construcción.
- b.- Acometidas de diámetro de 18mm en edificaciones de tres pisos o 600 m² de construcción en adelante, que obligatoriamente deberán tener tanque, cisternas y disposición de equipo de bombeo para sistema de incendios y servicio interno conforme el diseño hidráulico de la edificación, los mismos que serán aprobados por la Dirección de Ambiente y Agua Potable.
- c.- La Dirección de Ambiente y Agua Potable, podrá instalar medidores individuales, en edificios de departamento o inmuebles de cualquier tipo, de acuerdo a la necesidad de los usuarios, sin el requisito de la declaratoria de propiedad horizontal y previo informe técnico favorable.
- d.- En casos de excepción, los diámetros y áreas establecidas en los literales que anteceden podrá ser resuelto previo justificativo técnico.
- e.- Las acometidas domiciliarias deberán contar obligatoriamente con válvula de corte.

Art. 7.- La persona natural o jurídica que desee obtener los servicios de agua potable y/o alcantarillado para un predio de su propiedad, presentará por escrito la respectiva solicitud, y deberá llenar el formulario correspondiente, adjuntando la siguiente documentación:

Para personas naturales:

- a. Copias de cédula de identidad y certificado de votación
- b. Copia de la escritura o Certificado del Registro de la Propiedad
- c. Certificado de No Adeudar al Municipio
- d. Solicitud que será adquirida en la Dirección de Dirección de Ambiente y Agua Potable.

Para personas jurídicas, adicional a los anteriores

- a. Copia del RUC
- b. Copia de la escritura de constitución
- c. Copia de la cédula de identidad y certificado de votación del representante legal
- d. Copia del nombramiento del representante legal

Art. 8.- Recibida la solicitud, la Dirección de Ambiente y Agua Potable, realizará la inspección respectiva para su aprobación en un tiempo máximo de ocho días. El Gobierno Municipal se reserva el derecho de no conceder los servicios cuando considere que la instalación sea perjudicial para el servicio colectivo o cuando no se pueda prestar un servicio satisfactorio.

Art. 9.- Corresponde a la Dirección de Ambiente y Agua Potable, ejecutar los trabajos de conexión, instalación, reparación, reconexión, reparación de pavimentos, limpieza de vías, espacios públicos y otras que se requieran para la provisión del servicio de agua potable desde la tubería matriz hasta el medidor. De igual forma los trabajos de alcantarillado hasta la línea de fábrica.

Art. 10.- En los inmuebles que por razones de servicio se requiera de bombeo interno, este deberá hacerse siempre de un tanque de succión, aprobado por la Dirección de Ambiente y Agua Potable; en ningún caso se permitirá de bombeo directo desde la red de distribución.

Art. 11.- Los servicios de agua potable y alcantarillado proporcionados por la Municipalidad beneficiarán exclusivamente al inmueble y en la categoría para la cual fue solicitado.

Art. 12.- Es obligación del usuario dar inmediato aviso a la Dirección de Ambiente y Agua Potable de cualquier novedad que se presente en las acometidas de agua potable y alcantarillado.

CAPÍTULO III

MATERIALES Y MANO DE OBRA

DERECHO DE CONEXIÓN PARA INSTALACIONES DOMICILIARIAS

Art. 13.- Los gastos de apertura y reparación de calles, aceras y otros espacios públicos ocasionados para la instalación estarán a cargo de la Municipalidad y serán planillados al usuario solicitante, así como los gastos por ocupación de mano de obra, materiales empleados y gastos administrativos en un 10% del valor total; tanto de agua potable como de alcantarillado. Cuando el inmueble del nuevo abonado tenga un frente hacia dos o más calles, la Dirección de Ambiente y Agua Potable, determinará el frente y el sitio por el cual deberá realizarse la instalación.

Art. 14.- Se cobrará por derechos de conexión, los valores que se fijarán en cada presupuesto para conexiones domiciliarias de agua potable y alcantarillado. Estos valores cubrirán hasta treinta metros de distancia, el excedente de distancia proveerá la Municipalidad a cuenta del usuario.

Recibida la solicitud, la Dirección de Ambiente y Agua Potable, realizará la inspección respectiva, y resolverá de acuerdo con la reglamentación pertinente, procederá a comunicar los resultados al interesado en un plazo no mayor a ocho días laborables con los siguientes datos: el diámetro de la conexión a realizar, el valor de derecho a conexión, el cual incluirá el costo de mano de obra, materiales transporte, rotura, reposición de pavimentos y los que establezca el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Gonzalo Pizarro o la Dirección de Ambiente y Agua Potable la fecha tope de pago, la fecha en que se realizará la conexión, los términos y condiciones que las leyes, esta ordenanza y los reglamentos establecen.

El diámetro de la acometida de agua potable será determinado y aprobado por la Dirección de Ambiente y Agua Potable, en función al número de unidades de vivienda o locales independientes que exista en el precio o con base al tipo de uso y el volumen de la demanda de agua.

Cuando la acometida de agua potable sea de $\frac{3}{4}$ " (tres cuartos de pulgada) de diámetro o mayor, el interesado deberá presentar conjuntamente con la solicitud los planos del diseño hidráulico para la instalación del servicio de agua potable al interior del inmueble, los mismos que deberán ser estudiados por la Dirección de Ambiente y Agua Potable como paso previo a la prestación del servicio.

Art. 15.- En caso de que el usuario no esté en posibilidad de cancelar de contado el valor de la instalación de agua potable y/o alcantarillado, se permitirá el pago inicial del 40% y el 60% restante en 3 meses con las planillas correspondientes.

Art. 16.- Cuando se produzcan desperfectos en las instalaciones domiciliarias desde las redes del sistema de agua o alcantarillado hasta el predio, el propietario está obligado a comunicar inmediatamente a la Dirección de Ambiente y Agua Potable, para la reparación respectiva, en cuyo caso se procederá al corte del servicio hasta cuando fueren corregidos.

Art. 17.- Materiales son todos los artículos utilizados por la Dirección de Ambiente y Agua Potable para instalaciones de agua potable y alcantarillado.

Art. 18.- Los costos de materiales para la ejecución de acometidas serán determinados por la Dirección Financiera, tomando como base los valores de adquisición de los materiales utilizados. Los costos de mano de obra para la ejecución de cambio de red y cambio de posición del medidor, serán determinados por la Dirección de Ambiente y Agua Potable.

CAPÍTULO IV

DE LAS FACTURACIONES, COBRANZAS Y REFACTURACIONES

Art. 19.- El propietario del inmueble será el único responsable ante la Dirección de Ambiente y Agua Potable, por las relaciones derivadas de los servicios de agua potable y alcantarillado. En tal virtud, no podrá alegar mora de su inquilino cuando el inmueble estuviere arrendado.

Art. 20.- Las lecturas deberán ser tomadas del 25 al 30 de cada mes.

Art. 21.- En el caso de que el medidor hubiese dejado de funcionar, se facturará con el consumo promedio de los últimos seis meses. Cuando no fuere posible se facturará un consumo acorde a un estudio técnico elaborado por la Dirección de Ambiente y Agua Potable.

Art. 22.- El plazo para el pago de las planillas por consumo de agua potable y/o alcantarillado es de 30 días, contados a partir de la fecha de emisión.

Art. 23.- El atraso de 90 días en el pago de las planillas mensuales facultará el cobro del interés legal, publicado por el Banco Central del Ecuador.

Art. 24.- El usuario que no haya cancelado su planilla después de 90 días será sujeto de acción coactiva, y de suspensión del servicio, es decir la mora en el pago del servicio de agua potable, de tres emisiones consecutivas, generará la inmediata decisión de proceder al corte del mismo, bloqueando la llave de corte y de no ser posible esto, se lo hará directamente en la toma principal. Los costos del corte del servicio así como los de reconexión son de responsabilidad de los usuarios y serán cancelados previamente a la reinstalación del o los servicios.

Art. 25.- La conexión por el servicio de agua potable será efectuada máximo 48 horas después de que se haya cancelado la totalidad de los valores adeudados.

Art. 26.- Las lecturas y planillas existentes en catastro que no puedan ser ubicados físicamente, previo informe de la Dirección Financiera, se indicará el proceso para la baja respectiva.

Art. 27.- La Dirección de Ambiente y Agua Potable, reconocerá como válidos únicamente los pagos que se realicen en la tesorería del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Gonzalo Pizarro.

Art. 28.- La Dirección de Ambiente y Agua Potable, es el único facultado para suministro e instalación de medidores.

Art. 29.- Los medidores se instalarán en lugares visibles. En el caso de edificios, el banco de medidores deberá ubicarse en la planta baja.

Art. 30.- En caso de que el lector no haya podido tomar la lectura correspondiente, dejará al usuario la notificación de su visita.

Art. 31.- En caso de que no se logre tomar lecturas en los últimos tres meses; se procederá conforme al estudio técnico respectivo, elaborado por la Dirección de Ambiente y Agua Potable

Art. 32.- El usuario está en la obligación de permitir al personal de la Dirección de Ambiente y Agua Potable, debidamente identificado, acceder al medidor y a las instalaciones internas sin que esto constituya una violación a sus derechos.

Art. 33.- Se entiende por refacturación el proceso de servicio y/o corrección de la facturación por servicios que presta la Dirección de Ambiente y Agua Potable, debido a errores que hubieren presentado por las siguientes causas:

- a. Defectos de funcionamiento del medidor
- b. Lecturas, digitación y/o facturación incorrectas
- c. Errores en la categoría asignada al usuario

Art. 34.- La solicitud de refacturación deberá ser presentada a la Dirección de Ambiente y Agua Potable, en forma escrita por el usuario que se sienta perjudicado, acompañada de documentos habilitantes: carta de pago del agua y opcional las cartas de pago del teléfono y energía eléctrica; informes de acometidas y medidores, clientes y de control de pérdidas de la Dirección de Ambiente y Agua Potable.

Art. 35.- Los reclamos y observaciones a las planillas se presentarán en un plazo de hasta 90 días a partir de la fecha de emisión, la Dirección de Ambiente y Agua Potable, resolverá el reclamo en 15 días, y de ser procedente elaborará la factura rectificada.

Art. 36.- En caso que proceda la refacturación, se calculará el consumo de la siguiente manera:

- a. Si funciona mal el medidor será certificado por la Dirección de Ambiente y Agua Potable, se considerarán los promedios de consumos históricos. Si este procedimiento no fuere posible, se procederá de acuerdo al estudio técnico.
- b. Si se tratare de lecturas, digitación y/o facturación tomadas incorrectamente, se procederá en base de las lecturas marcadas por el medidor.

- c. Si la cuenta está mal categorizada, se procederá a la rectificación basada en un informe de la Dirección de Ambiente y Agua Potable.

Art. 37.- Las planillas refacturadas deberán ser canceladas en un plazo de 30 días contados a partir de la fecha de notificación por la Dirección de Ambiente y Agua Potable, con el pliego tarifario vigente a la fecha de refacturación, sin multas ni intereses.

Art. 38.- Para conocer y resolver estas solicitudes se integrará la Comisión de refacturación conformada por:

- Tesorero
- Emisor de planillas
- Inspector de medidores
- Director de la Dirección de Ambiente y Agua Potable.

Art. 39.- Esta comisión conocerá y resolverá las solicitudes en un plazo de 30 días contados a partir de la fecha de recepción de la misma por parte de la Dirección de Ambiente y Agua Potable.

La comisión se reunirá cuando la circunstancia lo amerite para tratar las solicitudes receptadas, a las mismas que se adjuntarán los informes respectivos.

Art. 40.- La refacturación procederá para los últimos 90 días de consumo, sin perjuicio del inicio del juicio de coactiva por parte de la Dirección de Ambiente y Agua Potable.

Art. 41.- Con los informes de sustentos, una vez aprobada la solicitud, la comisión de refacturaciones dispondrá a las secciones de facturaciones y procesamiento de datos la emisión inmediata de las nuevas cartas de pago refacturadas para el trámite correspondiente.

Art. 42.- En casos especiales y cuando la comisión de refacturaciones no pueda resolver el trámite, pondrá en conocimiento del Director Financiero, quien analizará y solucionará la dificultad presentada; o tramitará ante la Dirección de Ambiente y Agua Potable para la resolución final, según el caso lo amerite.

CAPÍTULO V

DE LOS CORTES, RECONEXIONES Y REPARACIONES

De los Cortes.

Art. 43.- La Dirección de Ambiente y Agua Potable suspenderá el servicio en los siguientes casos:

- a. Por retraso de 90 días en el pago de sus servicios
- b. Por habilitación o rehabilitación fraudulenta, arbitraria o clandestina de la conexión
- c. Por necesidades de orden técnico
- d. Cuando el medidor hubiera sido retirado por el usuario

- e. A solicitud escrita del usuario, debidamente justificada y previa comprobación de que éste se encuentra al día en el pago de sus obligaciones.
- f. Cuando las piscinas de uso público o privado no dispongan del equipo de recirculación
- g. Por daños intencionales a las instalaciones de la Dirección de Ambiente y Agua Potable.
- h. Cuando se dé uso inadecuado al agua
- f. Provocar daños intencionales o manipular las redes, acometidas, medidores y partes de los sistemas de agua y alcantarillado
- g. La comercialización del servicio a terceros
- h. Dar uso al agua potable para fines diferentes para los que fue otorgada
- i. Succionar el agua con bombas directamente de la red pública o de cualquier otro elemento del sistema.
- j. Mantener botaderos de desechos en lugares públicos y privados que afecten las instalaciones de la Dirección de Ambiente y Agua Potable.

Si en un plazo de seis meses, contados a partir de la fecha de corte del servicio por causas imputables al usuario, éste no regular su situación, al medidor será dado de baja, sin derecho a reclamo.

De las Reconexiones.

Art. 44.- Una vez que el usuario cancele todos los valores pendientes de pago a la Institución se procederá a la reconexión en 24 horas. El valor por este concepto será de \$ 5.00 USD, y se procederá conforme el artículo 13 y siguientes de esta Ordenanza: de los derechos de conexión para instalaciones domiciliarias.

Art. 45.- La Dirección de Ambiente y Agua Potable cambiará medidores defectuosos sin costo alguno para el usuario, dentro del período de garantía y fuera del período tendrá la obligación de adquirir uno nuevo.

De las Reparaciones.

Art. 46.- El usuario está obligado a reparar y mantener en perfecto estado de funcionamiento los sistemas internos de agua potable y alcantarillado.

Art. 47.- El usuario permitirá que el personal de la Dirección de Ambiente y Agua Potable realice inspecciones a sus instalaciones internas con fines de revisión, sin que esto constituya una violación a sus derechos.

CAPÍTULO VI

DE LAS PROHIBICIONES Y SANCIONES

Art. 48.- Prohíbese:

- a. Realizar instalaciones clandestinas de agua potable y alcantarillado.
- b. Reinstalación sin autorización del servicio suspendido sin observar el trámite legal.
- c. Realizar conexiones de la tubería de agua potable con cualquier otra tubería o depósito de diferente abasto, que altere o pueda alterar la potabilidad del agua.
- d. Instalación de las tuberías de agua potable con cualquier otra tubería de depósito de diferente sistema que altere o pueda alterar la potabilidad del agua.
- e. Realizar reconexiones de instalaciones cortadas por falta de pago.

La persona o personas que abrieren los boquetes, canales o realizasen perforaciones en la tubería matriz, redes primarias, secundarias, en los tanques o traten de perjudicar en cualquier forma al sistema, estarán obligados a pagar el valor de las reparaciones y una multa de dos salarios mínimos vitales, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiere lugar.

A estos valores se adicionará el cobro por consumo de los servicios no comercializados y reposición de los materiales.

En caso de reincidencia, se sancionará con una multa equivalente al doble de la determinada sin perjuicio legal que corresponda.

Art. 49.- La mora en el pago por el servicio de agua potable de dos planillas, será el causal suficiente para que se ordene el corte del servicio.

Art. 50.- Si se encontrare alguna instalación clandestina de agua, el dueño del inmueble pagará la multa de un salario mínimo vital, sin perjuicio de que la conexión sea cortada inmediatamente y de la acción judicial respectiva. La reincidencia será penada con el recargo del 100% a lo establecido en este artículo.

Art. 51.- El agua potable que suministra la Municipalidad, no podrá ser destinada para riegos de campos, huertos, viveros con una superficie mayor a 20m² y otros usos que no sean para consumo humano, la infracción será sancionada con un salario de un mínimo vital.

Art. 52.- Solo en caso de incendio o cuando hubiere autorización correspondiente, podrá hacerse uso de las válvulas hidrantes y conexos. En circunstancias normales ninguna persona en particular podrá hacer uso de ellas; si lo hiciera, además del pago de daños y perjuicios a que hubiere lugar, serán sancionados con el pago de un salario mínimo vital.

Art. 53.- La infracción de cualquiera de estas acciones será sancionada con la imposición de una multa económica conforme a la siguiente escala:

Categoría residencial el 100% de la Remuneración Básica Unificadas en vigencia;

Categoría Comercial el 150% de la Remuneración Básica Unificada en vigencia;

Categoría Industrial el 200% de la Remuneración Básica Unificada en vigencia;

Categoría Oficial el 50% de la Remuneración Básica Unificada en vigencia.

La reincidencia será penada con multa que resulte de multiplicar la multa inicial por el número de reincidencias según antecedentes en el expediente. Igualmente la reincidencia en el cometimiento de cualquiera de las prohibiciones constantes en el Art. 50, será motivo suficiente para que el Dirección de Ambiente y Agua Potable, ordene la suspensión definitiva del servicio, sin embargo podrá acceder nuevamente al servicio por disposición del Concejo Municipal luego de que se cumpla con los requisitos para instalación por primera vez con más el recargo del 50% del valor inicial.

Art. 54.- El costo del trámite para el cambio de nombre es de \$1.00 dólar, para el efecto el usuario deberá presentar la última carta de pago, escritura de la propiedad, título de propiedad de la vivienda o cualquier otro documento justificativo.

Art. 55.- En caso de que el usuario solicitare cambio de categoría deberá presentar una solicitud escrita, que será atendida previo el informe emitido por la Dirección de Ambiente y Agua Potable.

Art. 56.- El presente reglamento entrará en vigencia a partir de su aprobación por el Concejo sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial, quedando derogadas las disposiciones contenidas en Reglamentos anteriores que se opongan.

CAPÍTULO VII

DE LOS RECLAMOS

Art. 57.- Se entiende por reclamo al proceso de revisión y corrección de los consumos facturados por servicios que presta la Municipalidad, debido a las siguientes causas:

- Funcionamiento defectuoso del medidor cuando haya sido puesto en conocimiento de la Dirección de Ambiente y Agua Potable y no se ha solucionado su petición.
- Lecturas, digitación y/o planillas incorrectas.
- Categorías mal asignadas.
- Otras causas que se consideren justificables.

Art. 58.- La solicitud de reclamo del usuario, deberá ser por escrito y debidamente fundamentada y se presentará en la Dirección de Servicios Públicos y Ambientales, anexando una copia del último pago anterior al del reclamo y/o el reporte de pago emitido por el sistema. No se aceptará reclamo alguno posteriores a tres meses de emitido el título.

Art. 59.- La Dirección de Ambiente y Agua Potable, en coordinación con el departamento que corresponda, resolverá los reclamos en un tiempo no mayor de 15 días hábiles.

Art. 60.- En casos conflictivos que no pueda solucionar la Dirección de Ambiente y agua Potable, la comisión conocerá y emitirá un informe al seno del Concejo para su análisis el mismo que emitirá una resolución en un tiempo no mayor a 15 días hábiles cuya resolución será definitiva.

Art. 61.- Los títulos de crédito rectificadas, deberán ser pagados en un plazo de hasta 30 días contados a partir de la emisión del nuevo título sin recargo administrativo, transcurrido dicho plazo tendrá los recargos reglamentarios.

CAPÍTULO VIII

DE LA ADMINISTRACIÓN

Art. 62.- La Administración, operación y mantenimiento de los sistemas de agua potable del Cantón, actuales y futuros; estará a cargo de la Dirección de Ambiente y Agua Potable o de un administrador debidamente legalizado por parte de la Municipalidad, el que convendrá a través de una concesión, delegación u otra figura debidamente legalizada con la Municipalidad, quien actuará conforme a lo establecido en la concesión de los servicios. Se actuará bajo un Reglamento que normará todos los detalles relacionados con el abastecimiento, condiciones del servicio, materiales, atribuciones, obligaciones y derechos del personal, etc. Este reglamento deberá ser aprobado por el Concejo Municipal para su vigencia.

Art. 63.- El manejo de los fondos de agua potable, su recaudación estará a cargo de la Tesorería Municipal.

Art. 64.- Los materiales, equipos e insumos pertenecientes a la Dirección de Ambiente y Agua Potable, no podrán ser transferidos a otros servicios y estarán bajo el control del Guardalmacén Municipal.

Art. 65.- La Dirección de Ambiente y Agua Potable, será responsable por el servicio, de agua potable, tanto de la cabecera cantonal así como de los sistemas rurales, sean estos de administración directa o convenios previamente establecidos, debiendo presentar un informe mensual a la Alcaldía sobre actividades cumplidas, tanto en administración como en la operación, mantenimiento y ejecución de nuevas obras que se hubieren ordenado. Especial atención se dará en el informe al registro de consumos, comparando los totales leídos en los medidores con el indicado por el totalizador del sistema.

CAPÍTULO IX

TASAS POR LOS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS TÉCNICOS

Art. 66.- Los servicios administrativos prestados por la Dirección de Ambiente y Agua Potable, tales como estados de cuenta, certificados, copias, estudios, análisis y consultas de factibilidad, revisión y aprobación de proyectos, formularios y otros; así como los servicios técnicos tales como: localización y análisis de fugas, análisis microbiológicos, de cloro residual y bacteriológicos, levantamientos de planos y otros, serán otorgados previo el pago de la tasa correspondiente. Los valores por estos

servicios serán establecidos y reglamentados operativamente por la Dirección de Ambiente y Agua Potable y aprobados por el Seno del Concejo.

Las tasas por estos conceptos serán ajustados semestralmente en relación directa con los costos de eficiencia determinados para esos procesos, utilizando de ser el caso, un modelo de simulación financiera.

Art. 67.- La Dirección de Ambiente y Agua Potable, cobrará por derecho de conexión a las personas naturales o jurídicas cuyas instalaciones deban realizarse desde las redes de distribución. Para urbanizaciones, lotizaciones, viviendas o similares, sean estas residenciales, comerciales o de cualquier tipo, de acuerdo con el diámetro de la acometida y con el área de la misma, cobrará valores que serán determinados técnicamente y reglamentados operativamente por la Dirección de Ambiente y Agua Potable y aprobados el por Concejo Cantonal.

El derecho de conexiones deberá ser pagado cuando se solicite el servicio y debe ser líquido en el presupuesto con el que se suscribe en el convenio correspondiente.

CAPÍTULO X DE LAS CATEGORÍAS

Art. 68.- Queda prohibida la exoneración total o parcial de los pagos a los que se hace regencia en este capítulo.

Art. 69.- El agua potable es de servicio público y su uso se clasifica en: Residencial, Industrial, Comercial, Oficial y Eventual.

a. Residencial: Es aquella que corresponde a locales y edificios destinados a vivienda, con el objeto de satisfacer las necesidades domésticas.

En caso de que el consumo sea superior a 50m³, automáticamente se someterá a las tarifas impuestas para la categoría comercial.

b. Comercial: Por servicio comercial se entenderá al suministro de agua a locales utilizados para fines comerciales, como almacenamiento, expendio y transporte de bienes y/o servicios, siempre y cuando utilicen el líquido vital para fines estrictamente relacionados con sus actividades comerciales.

Pertencen también a esta categoría los inmuebles o predios destinados a actividades comerciales tales como: estaciones de servicio, lavanderías de ropa, tintorerías, hoteles, piscinas, hosterías, pensiones, casas renteras, restaurantes, oficinas, bares, cafeterías, clubes, discotecas, centros de recreación y diversiones, tiendas, almacenes, supermercados y mercados, terminales terrestres, bancos, clínicas, escuelas, colegios y guarderías privadas y similares.

c. Industrial: Comprende el suministro de agua a los locales o edificios en los que se desarrollan actividades productivas.

d. Oficial: Comprende el suministro de agua a edificios y locales donde funcionan instituciones de servicio público y dependencias estatales, sean estas nacionales, provinciales, municipales y

establecimientos educativos particulares, las entidades que prestan servicios con finalidad social o pública y además los establecimientos educacionales y las instituciones de asistencia social o beneficencia, tales como: hospitales, dispensarios médicos, asilos, guarderías, etc.

Los abonados del servicio de agua potable clasificados en esta categoría pagarán las tarifas establecidas de conformidad con el Art. 568 del COOTAD.

e. Eventual: Son aquellos servicios que por su naturaleza no implican el uso permanente de agua y tienen un propósito especial tales como: circos, ferias y similares. Estos servicios especiales se concederá hasta un máximo de dos meses.

Cualquier cambio de categoría, necesariamente obtendrá la aprobación de la municipalidad, y sus costos se detallan en el siguiente capítulo.

CAPÍTULO XI

DE LA ESTRUCTURA TARIFARIA DE LA PRESTACION DE SERVICIOS DE AGUA POTABLE EN EL CANTÓN GONZALO PIZARRO

Art. 70.- Son objetivos de la estructura tarifaria:

Cubrir los costos de administración, operación y mantenimiento, la depreciación de la infraestructura, el costo de los capitales propios y ajenos invertidos en los servicios y los costos de regulación y control

Asegurar la sostenibilidad financiera de la prestación de servicios.

La facturación por consumos registrados, para permitir el control y la aplicación de políticas de gestión técnica y comercial den beneficio directo al usuario en las gestiones de la Dirección de Ambiente y Agua Potable.

Art. 71.- Consideraciones para su desarrollo

Los costos que se aplicarán para sus estructuras serán de eficiencia, de tal manera que permitan cubrir los gastos de administración, operación, mantenimiento, reposición y que garantice los resultados esperados en su gestión.

Se considera real capacidad de pago de los usuarios, por lo que las tarifas serán de tipo diferencial, con valores de pago inferiores para los usuarios de consumos bajos, que en un elevado porcentaje son de escasos recursos económicos.

Se dispone de una clasificación de usuario de acuerdo a la utilización que hacen del servicio de agua potable, siendo las siguientes categorías: residencial, comercial y oficial o pública

Se considera solamente los metros cúbicos consumidos

Se garantiza la accesibilidad de los servicios a todos los usuarios, mediante el establecimiento de subsidios.

Art. 72.- Políticas de la estructura tarifaria:

Todos los usuarios de los servicios pagan. Los que más consumen pagan más

Los que más consumen ayudan a pagar a los que menos consumen, esto es a los usuarios más pobres.

Todo consumo será medido, pero si no se dispone de micromedidor de la Dirección de Ambiente y Agua Potable lo determinará por estimación.

La estructura tarifaria se actualizará anualmente en función directa de los costos de eficiencia que demande la gestión de los servicios. La actualización será en el mes de diciembre de cada año y el Concejo Municipal mediante resolución, la fijará para que empiece a regir a partir del año siguiente.

Art. 73.- Definiciones:

- a. **Costos de eficiencia.-** Constituyen los recursos necesarios para cubrir las necesidades estrictamente necesarias de administración, operación, mantenimiento, reposición y mínimas demandas de nuevas inversiones que garanticen la sostenibilidad de los servicios.
- b. **Costo promedio m3 del servicio.-** Es el valor promedio unitario por metro cúbico de agua potable necesario para asegurar la recuperación de los costos de eficiencia totales del servicio de agua potable en condiciones normales de gestión, incluyendo un mínimo porcentaje para contribuir al servicio de la deuda del proyecto y para garantizar la sostenibilidad financiera por cambio de precios en el mercado nacional e internacional de los insumos necesarios para garantizar su calidad.
- c. **Consumo básico.-** Es el volumen de agua que se requiere para satisfacer las necesidades vitales de su familia, para el caso de Lumbaquí se ha fijado en 10m3
- d. **Consumo registrado.-** Es el que resulta de las lecturas mensuales registradas por un medidor instalado o el consumo estimado como se define en el siguiente literal.
- e. **Consumo estimado.-** Es el consumo presuntivo estimado para efectos de la facturación por la falta de medición, debido a algún impedimento para realizar la lectura, o por no disponer de la conexión de un micromedidor.
- f. **Rangos de consumo.-** Son los intervalos para los que la Dirección de Ambiente y Agua Potable aplica los diferentes valores de la tarifa variable.

Art. 74.- La estructura básica por la prestación en los servicios de agua potable, comprende los siguientes componentes: costo tarifa variable de agua potable, según tipo de usuario y rango de consumo.- A esto se añadirá los valores por la prestación de otros servicios o cargos que se establezcan.

Art. 75.- Costo promedio referencial.- Es el valor unitario por m3 de agua potable, necesarios para asegurar la recuperación de los costos de eficiencia totales de los servicios presentados en condiciones normales.

El costo promedio referencial, será determinado por la Dirección de Ambiente y Agua Potable y aprobado por el Concejo Cantonal, conforme un estudio u cálculo tarifario detallado técnicamente.

a. Cálculo tarifario

1. METODOLOGÍAS PARA EL CÁLCULO TARIFARIO

Actualmente se tiene una serie de metodologías para realizar el cálculo de la tarifa por consumo de agua, para nuestro proyecto el cálculo de esta se basa en la estructuración del presupuesto de gastos.

El cálculo tiene como punto de partida la Opción Técnica y Nivel de Servicio para Agua Potable que la comunidad ha seleccionado. Se ha establecido el cálculo final de la tarifa a pagar por el servicio, conjuntamente con la comunidad acogiendo sus sugerencias.

Con la finalidad de cumplir con requerimientos definidos en el proyecto, el cálculo de la tarifa se lo ha enmarcado dentro del documento básico denominado Cartilla para el Cálculo de las Tarifas de Agua Potable y Alcantarillado en Zonas Rurales, editado en el mes de Noviembre del año 2000, por el MIDUVI.

1.1. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SISTEMA DE AGUA POTABLE.

Captación:

Captación superficial: Ubicado en el río Libertad.

Impulsión:

Tubería PVC PR de 200 mm. L = 3540.00 m.

1.2. METODOLOGÍA DE CÁLCULO TARIFARIO

En el cálculo de la tarifa se toma como concepto la cantidad de agua (metro cúbico) factible de ser vendidos a los usuarios. Adicionalmente se considera la estructuración de presupuesto de gastos requeridos para operación y mantenimiento del sistema.

Con la finalidad de realizar el cálculo de la tarifa, por medio de la estructuración del presupuesto de gastos, necesitamos conocer o determinar los diferentes rubros de gastos para cubrir los costos de operación y mantenimiento, administración y un fondo de capitalización que permita financiar eventuales gastos por reposición de las unidades del sistema así como ampliaciones futuras encaminadas a ampliar cobertura del servicio.

Los rubros considerados que se requiere cubrir para cumplir con el objetivo mencionado, son los siguientes:

- Remuneraciones.
- Materiales y accesorios.
- Tratamiento del Agua (Insumos).
- Gastos Administrativos.

PERSONAL	SALARIO MES	SALARIO AÑO
Operador	580	6960
Laboratorista	1300	15600
Total	1880	22560

1.2.1 Remuneraciones:

En este punto consideramos los gastos que representa cubrir las bonificaciones aplicadas al personal necesario, tanto permanente como eventual, considerando como mínimo necesario:

- 1 Operador.
- 1 Responsable del Laboratorio

1.2.2 Materiales y Accesorios:

Tuberías:

Se realiza un cálculo empírico de las tuberías que se podrían romper eventualmente en la operación del sistema. Hemos considerado que cada año se deberá reponer el 2% del total de la tubería colocada. Así tenemos:

DIAMETRO (mm)	LONGITUD (m)	2%	Nro. TUBOS REPONERSE	Nro. TUBOS EXACTO	PRECIO		
					UNITARIO	TOTAL	
200	2600,00	52,00	8,67	9,00	26,00	234,00	
160	1500,00	30,00	5,00	5,00	22,00	110,00	
110	2400,00	48,00	8,00	8,00	19,00	152,00	
90	2500,00	50,00	8,33	8,00	12,00	96,00	
63	4000,00	80,00	13,33	13,00	6,00	78,00	
50	4500,00	90,00	15,00	15,00	4,00	60,00	
						total al año	730,00
						total al mes	60,83

Válvulas:

En el caso de las válvulas para efectos de cálculo consideraremos que se tendrá que reponer una válvula por año y por sistema, aquí hemos considerado tomar como referencia una válvula promedio como es 2¼" con lo cual el valor por reposición es:

DIAMETRO (mm)	CANTIDAD	No. A reponerse	PRECIO UNITARIO	COSTO	
				ANUAL	MENSUAL
90,00	24,00	24,00	245,00	5880,00	490,00
63,00	24,00	24,00	85,00	2040,00	170,00
					660,00

Accesorios:

Para el cálculo de accesorios tomamos un valor equivalente al 20 % del valor de las tuberías.

COSTO MES TUBERÍA	PORCENTAJE	COSTO ACCESORIOS	COSTO ANUAL
60,83	20	12,166	145,992

1.2.3 Tratamiento del agua:

En el tratamiento del agua consideraremos los insumos que necesitaremos para la desinfección del agua (cloro). Para ello es necesario recalcar que se utilizará dos Equipos Clorid L-10 y un L-4, los cuales funcionan transformando el cloruro de Sodio en hipoclorito de Sodio:

C = cantidad de sal requerida por mes.
Co = concentración (1.5 mg/lts).

CONCENTRACION	CAUDAL	Requer.	No. Días	Total de Sal	COSTO	
COLORO (mg/Lts)	PLANTA	Clorid L-4	Utilizar	Requerida	\$/Kg	MENSUAL
C _o	Q	Clorid L-10		C		
1.50	46.430	0.133	30	3.99	72.0000	287.28
1.50	46.430	0.133	30	3.99	72.0000	287.28
1.50	46.430	0.330	30	9.90	72.0000	712.80
				17.88		1287.36

Q = caudal de ingreso a la planta (2.167 lts/seg).

Aplicando la expresión al caso que se estudia tenemos:

C = 17,88 Kilogramos / mes.

Adicionalmente se debe calcular el costo por energía eléctrica con que funciona el Clorid, y los equipos de bombeo:

El costo por cloración, y combustible de equipos generadores de energía se obtiene sumando el valor requerido por sal y el requerido para generar las energías de las bombas.

SISTEMA	TARIFA BÁSICA	COSTO KW	CONSUMO CLORID/BOMBA	TIEMPO UTILIZACIÓN	TARIFA MENSUAL
Clorid	1.264	0.0632	1	60	4.79
Bomba	1.264	0.0632	1	30	2.40
EQUIPO BOMBEO	diesel/día	Costo	día/mes	% Repuesto	
Red	15	5	30	1.3	243.75
Total					250.94

Este costo mensual por tratamiento es \$. 1,538.30.

1.2.4 Gastos Administrativos:

Los gastos administrativos comprenden lo relativo a material de laboratorio, papelería y otros. En este caso estimamos que se incurrirá únicamente en gastos de movilización, combustibles y papelería, considerando un valor de 2500 dólares/mes por este concepto.

COSTO POR PAPELERÍA, MATERIAL DE LABORATORIO Y OTROS
2500 dólares/més

Tabla resumida de gastos

DESCRIPCIÓN	COSTO
REMUNERACIÓN	1880
MATERIALES Y ACCESORIOS	866.83
TRATAMIENTO DEL AGUA	1538.30
GASTOS ADMINISTRATIVOS	2500
Total	6785.12

1.3 TARIFA DE AGUA POTABLE

La tarifa media por servicio de agua potable se calcula con la expresión siguiente:

$$TAP = C(oma) + C(Irep)$$

En donde:

TAP = tarifa media de agua potable.

C (oma) = costo estimado de operación, mantenimiento y administración del sistema durante el período de diseño.

C(Irep) = costo de inversión por reposición de activos en el período de diseño.

A su vez los valores de C(oma) vienen dados por:

$$C(oma) = com/ven$$

En donde:

com = costos de operación y mantenimiento en el período de diseño.

ven = cantidad de m3 factibles de ser vendidos.

El costo de operación y mantenimiento se calcula con el valor mensual estimado de gastos multiplicado por el período de diseño. Por lo tanto:

COSTO MENSUAL	TIEMPO CONVERSIÓN	PERIODO DE DISEÑO	Costo de operación y mantenimiento
6785.12	12	25	2035537.49

La cantidad de m³ factibles de ser vendidos viene calculada por la cantidad de agua producida en el periodo de diseño considerando una pérdida del 10% en el mencionado periodo. Por lo tanto:

Ven = caudal tratamiento x periodo de diseño- 10% de perdidas

CAUDAL (lt/s)	PERIODO DE DISEÑO			CONVERSIÓN M3	TOTAL	PERDIDAS 10%	VEN	C(oma)
	AÑOS	DIAS	SEGUNDOS					
46.43	10	3650	86400	1000	14642164.80	1464216.48	13177948.32	0.15

El valor de la inversión por reposición de activos se calcula con:

$$C(Irep) = I/ven$$

En donde:

I = inversión estimada por reposición de activos.

Para calcular el valor de I se ha considerado una inflación promedio de 5% anual durante el periodo de diseño.

I = costo (tubería, válvulas y accesorios) x inflación x periodo de diseño.

COSTO TUB. VALV. Y ACCESORIOS	CONVERSIÓN	PERIODO DISEÑO	INFLACIÓN (5%)	I	C(Irep)
866.83	12	25	1.75	455083.3	0.03

Entonces, el valor total de la tarifa preliminar es:

$$TAP = C(oma) + C(Irep)$$

TAP = 0.19 dólares / m³

Estimando que una familia promedio consumirá aproximadamente 10 m³, lo cual representaría 1.90 USD por el servicio del agua.

Estos valores cambiarán y se incrementarán en un porcentaje para las personas que hagan uso comercial e industrial del agua potable.

Conforme la siguiente tabla se determina la variación del costo de acuerdo a las categorías, en la que se establece el valor del cobro por consumo.

TABLA RESIDENCIAL

Desde	Hasta	Valor m ³
0	25	0.19
26	50	0.25
51	75	0.30
76	100	0.35
101	150	0.40
151	200	0.45
201	Adelante	0,50

TABLA COMERCIAL

Desde	Hasta	Valor m ³
0	25	0.20
26	50	0.25
51	75	0.30
76	100	0.35
101	150	0.40
151	200	0.45
201	Adelante	0,50

TABLA INDUSTRIAL

Desde	Hasta	Valor m ³
0	25	0.40
26	50	0.50
51	75	0.60
76	100	0.70
101	150	0.80
151	200	0.90
201	Adelante	100

TABLA OFICIAL

Desde	Hasta	Valor m ³
0	25	0.095
26	50	0.12.5
51	75	0.150
76	100	0.175
101	150	0.200
151	200	0.225
201	Adelante	0,250

Po lo tanto el valor por cancelar es igual al costo de la tarifa de acuerdo a la categoría (residencial, comercial o industrial y Oficial), por metros cúbicos.

DISPOSICIÓN GENERAL

PRIMERA: En las parroquias rurales de El Reventador, Puerto Libre y resto de sistemas de igual naturaleza, la tarifa de metro cubico es de ocho centavos de dólar, porcentaje que se incrementará para las personas que hagan uso comercial e industrial; sobre los 10m³ de consumo se incrementará los valores de recargo constante en la tarifa de agua potable del Art. 73.

SEGUNDA.- Deróguese todas las disposiciones de menor o igual jerarquía que de alguna manera se oponga o contravenga a la aplicación de la presente ordenanza.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA: El sistema informático municipal debe ser reestructurado; de igual forma el catastro de usuarios debe reclasificarse establecerse de acuerdo al servicio que reciban los usuarios y la ubicación de los mismos, para lo cual la Dirección de Ambiente y Agua Potable deberá entregar el reglamento en el que se establezca la **categorización** de cada parroquia del cantón.

SEGUNDO.- La presente Ordenanza Sustitutiva a la Regulación, Administración y Tarifas de Agua Potable del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Gonzalo Pizarro, **deroga todas las ordenanzas expedidas con anterioridad a la presente, sobre esta materia.**

TERCERO.- VIGENCIA: La presente ordenanza entrará en vigencia **sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.**

Dado y firmado en la sala de sesiones del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Gonzalo Pizarro, **a los veinte siete días del mes de mayo del 2013.**

f.) Manuel Humberto Ramírez Ramírez, Alcalde del Gobierno Autónomo – Descentralizado Municipal del Cantón Gonzalo Pizarro.

f.) Ad. Eucebio Montero Ases, Secretario General del Gobierno Autónomo – Descentralizado Municipal del Cantón Gonzalo Pizarro.

CERTIFICACIÓN DE DISCUSIÓN.- Certifico que la Ordenanza precedente, fue analizada, discutida y aprobada por el Concejo Municipal del Cantón Gonzalo Pizarro, en su primero debate en sesión Extraordinaria del 16 de mayo del 2013 y en segundo debate, en sesión ordinaria 27 de mayo del 2013 en su orden respectivamente.

f.) Ab. Eucebio Montero Ases, Secretario General del Gobierno Autónomo – Descentralizado Municipal del Cantón Gonzalo Pizarro.

SECRETARÍA GENERAL DEL GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN GONZALO PIZARRO.- Ab. Eucebio Montero, Secretario del Concejo del Cantón Gonzalo Pizarro, a los 28 días del mes de mayo del año 2013 a las 13H00 horas.- Visto de conformidad con el Art. 322, del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomías y Descentralización, párrafo tercero, remito original y copias de la presente ordenanza, ante el señor Alcalde, para su sanción y promulgación.- Cúmplase.

f.) Ab. Eucebio Montero Ases, Secretario General del Gobierno Autónomo – Descentralizado Municipal del Cantón Gonzalo Pizarro.

ALCALDÍA DEL GOBIERNO AUTONOMO MUNICIPAL DE GONZALO PIZARRO.- Señor Manuel Humberto Ramírez, Alcalde del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Gonzalo Pizarro, a las 16H00, del 28 de mayo de 2013.- De conformidad con las disposiciones contenidas en el Art. 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomías y Descentralización, habiéndose observado el trámite legal por cuanto la presente ordenanza está de acuerdo con la Constitución y las leyes de la República.- Sancionó la presente ordenanza para que entre en vigencia, a cuyo efecto se promulgará de conformidad con el Art. 324 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomías y Descentralización.

f.) Manuel Humberto Ramírez Ramírez, Alcalde del Gobierno Autónomo – Descentralizado Municipal del Cantón Gonzalo Pizarro.

SECRETARIA GENERAL.- Proveyó y firmó la presente ordenanza el señor Manuel Humberto Ramírez, Alcalde del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Gonzalo Pizarro, el día 28 de mayo del año 2013.- Lo Certifico.

f.) Ab. Eucebio Montero Ases, Secretario General del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Gonzalo Pizarro.

EL I. CONCEJO CANTONAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE MACHALA

Considerando:

Que, es deber del Estado garantizar el efectivo goce de los derechos establecidos en el Art. 3 de la Constitución de la República del Ecuador, entre ellos, el derecho al agua, sin discriminación alguna, para asegurar a los seres humanos el derecho a una vida digna, como lo señala expresamente el Art. 66 del mismo cuerpo legal;

Que, de acuerdo con el Numeral 4 del Art. 225 de la Constitución de la República, las personas jurídicas creadas por acto normativo de los gobiernos autónomos descentralizados para la prestación de servicios públicos son parte del sector público;

Que, de conformidad con lo previsto en la disposición transitoria vigésimo sexta de la Constitución de la República, las delegaciones de servicios públicos en agua y saneamiento realizadas a empresas privadas debían ser auditadas financiera, jurídica, ambiental y socialmente a efectos de que el Estado a través de sus órganos competentes definan la vigencia, renegociación y, en su caso, la terminación de los contratos de delegación, de acuerdo con lo establecido en esta Constitución y en los resultados de las auditorías;

Que, de acuerdo a lo previsto en el Numeral 4 del Art. 264 de la Constitución de la República, es competencia exclusiva de los gobiernos municipales, entre otras, la de prestar los servicios públicos de agua potable, alcantarillado, depuración de agua residuales, manejo de desechos sólidos, actividades de saneamiento ambiental y aquellos que establezca la ley;

Que el Art. 314 de la Constitución de la República del Ecuador establece que el Estado será responsable de la provisión, entre otros, de los servicios públicos de agua potable; los mismos que deberán responder a los principios de obligatoriedad, generalidad, uniformidad, eficiencia, responsabilidad, universalidad, accesibilidad, regularidad, continuidad y calidad;

Que, de acuerdo con el Art. 315 de la Constitución de la República, el Estado constituirá empresas públicas para la gestión de sectores estratégicos, la prestación de servicios públicos, el aprovechamiento sustentable de recursos naturales o de bienes públicos y el desarrollo de otras actividades económicas;

Que, el Suplemento del Registro Oficial Número 48 del viernes 16 de octubre del 2009, se publicó la Ley Orgánica de Empresas Públicas, que tiene por objeto regular la constitución, organización, funcionamiento, fusión, escisión y liquidación de las empresas públicas no financieras; y, que actúen en el ámbito internacional, nacional, regional, provincial o local;

Que, de conformidad con el Numeral 2 del Artículo 5 de la Ley Orgánica de Empresas Públicas, la creación de Empresas Públicas se hará por acto normativo legalmente expedido por los Gobiernos Autónomos Descentralizados, que en el presente caso corresponde al GAD Municipal de Machala, cuya finalidad es la de planificar, organizar, ejecutar, controlar y evaluar los sistemas de agua potable y alcantarillado sanitario y pluvial en la cabecera cantonal y las parroquias del Cantón Machala;

Que, el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomías y Descentralización (COOTAD), establece la facultad de los concejos municipales para fijar las tasas de los servicios públicos que presta y las contribuciones especiales de mejoras en función de las obras realizadas y de conformidad con la capacidad contributiva de los usuarios;

Que, el GAD Municipal de Machala ha intentado por varios mecanismos jurídicos asumir la prestación del servicio de agua potable y alcantarillado, a efectos de garantizar un servicio eficiente, lo cual ha sido impedido por decisiones judiciales y administrativas controvertidas;

Que, la Constitución de la República, impone un Estado constitucional de derechos y justicia en el que sus Instituciones son las responsables principales por la prestación de los servicios públicos; por lo que, al amparo de expresas normas constitucionales, de la Ley Orgánica de Empresas Públicas, del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomías y Descentralización (COOTAD), y más normativas vigentes, el I. Concejo Cantonal se encuentra plenamente facultado para, mediante acto normativo legalmente expedido, crear empresas públicas;

Que, el art. 277.- Creación de empresas públicas. Los gobiernos regional, provincial, metropolitano o municipal podrán crear empresas públicas siempre que esta forma de organización convenga más a sus intereses y a los de la ciudadanía: garantice una mayor eficiencia y mejore los niveles de calidad en la prestación de servicios públicos de su competencia o en el desarrollo de otras actividades de emprendimiento.

La creación de estas empresas se realizará por acto normativo del órgano de legislación del gobierno autónomo descentralizado respectivo y observará las disposiciones y requisitos previstos en la ley que regule las empresas públicas.

La administración cautelará la eficiencia, eficacia y economía, evitando altos gastos administrativos a fin de que la sociedad reciba servicios de calidad a un costo justo y razonable.

Que, la actual administración del GAD Municipal de Machala tiene la firme intención de asumir la prestación de los servicios públicos de agua potable y alcantarillado; y,

El I. Concejo de Machala en uso de sus atribuciones constitucionales y legales:

Expende:

La siguiente **ORDENANZA DE CONSTITUCIÓN, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO DEL CANTÓN MACHALA, "AGUAS MACHALA-EP"**.

Art. 1.- CREACION Y DOMICILIO.- Créase la Empresa Pública Municipal de Agua Potable y Alcantarillado de Machala "AGUAS MACHALA-EP", como una persona jurídica de derecho público, con patrimonio propio, dotada de autonomía presupuestaria, financiera, económica, administrativa y de gestión, con domicilio principal en la ciudad de Machala, Provincia de El Oro, República del Ecuador, pudiendo prestar sus servicios en el ámbito cantonal, provincial, regional, nacional o internacional, directamente o a través de la creación de empresas filiales, subsidiarias, agencias o unidades de negocio, de conformidad con la ley;

“AGUAS MACHALA-EP” se regirá por la Constitución de la República del Ecuador, la Ley Orgánica de Empresas Públicas, el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomías y Descentralización COOTAD y demás normativa aplicable.

Art. 2.- OBJETO.- El objeto de la Empresa Pública Municipal de Agua Potable y Alcantarillado del Cantón Machala “AGUAS MACHALA-EP” es la prestación, mejoramiento y ampliación de los servicios públicos y de sus sistemas de agua potable y alcantarillado, buscando aportar soluciones convenientes, desde el punto de vista social, técnico, ambiental, económico y financiero;

Art. 3.- ATRIBUCIONES.- “AGUAS MACHALA-EP”, para el cumplimiento de su objeto, ejercerá las siguientes atribuciones:

- a) El estudio, planificación y ejecución de proyectos destinados a la prestación, mejoramiento y ampliación de los servicios públicos y de sus sistemas de agua potable y alcantarillado, buscando aportar soluciones convenientes, desde el punto de vista social, técnico, ambiental, económico y financiero;
- b) La dotación, operación, mantenimiento, administración, regulación, control y funcionamiento de los servicios de agua potable y alcantarillado; y otros determinados por su Directorio, así como de los sistemas o infraestructuras requeridos para su prestación;
- c) La reglamentación en el marco de las ordenanzas respectivas de la prestación y utilización de los servicios de agua potable y alcantarillado;
- d) El control y protección de las fuentes de agua y sus cursos de utilización actual y potencial, así como de los cuerpos receptores naturales y artificiales;
- e) La imposición de las sanciones administrativas por las violaciones e incumplimientos a las ordenanzas y reglamentos relativos a la prestación de sus servicios de conformidad con la Ley;
- f) El control del cumplimiento de la planificación e implementación de los servicios que se prestan, así como el desarrollo de la construcción, ampliación, operación, mantenimiento y administración de los sistemas y redes para la prestación de los mismos;
- g) El fomento y la capacitación, y especialización de su personal en todos los niveles y áreas de la Empresa;
- h) La fiscalización, ya sea directamente o por intermedio de terceros, de toda obra que tenga relación con sus funciones;
- i) La ejecución y coordinación de las políticas ambientales y programas de acción dirigidos a proteger, cuidar y recuperar los recursos hídricos y las fuentes de agua, los bosques y vegetación naturales del cantón y de las cuencas hídricas respectivas e impulsar programas de saneamiento ambiental, la conservación del medio ambiente y el uso sustentable de los recursos naturales

en armonía con el interés social; y, velar por la protección y restauración de la diversidad biológica en su área de operación;

- j) La prestación de los servicios de agua potable y alcantarillado u otros complementarios, conexos o afines, directamente o a través de asociaciones con personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, contratos de gestión compartida, alianzas estratégicas, convenios de cooperación interinstitucional con entidades públicas o privadas y otras formas de asociación permitidas por la Ley; y,
- k) Las demás actividades que de conformidad con el ordenamiento jurídico del Ecuador le compete al Sector estratégico del agua potable y alcantarillado.

Art. 4.- DIRECTORIO.- El Directorio de “AGUAS MACHALA-EP”, estará integrado por los siguientes miembros:

- a) El Alcalde o Alcaldesa, o su delegado/a, quien ejercerá las funciones de Presidente/a del Directorio;
- b) Un funcionario del GAD Municipal de Machala, designado por el Alcalde o Alcaldesa;
- c) El Director de Planificación y Ordenamiento Territorial del GAD Municipal de Machala; y,
- d) Dos delegados en representación de la ciudadanía, sociedad civil, sectores productivos, usuarias o usuarios, designados por el I. Concejo Cantonal, escogidos de una terna propuesta por el Alcalde o Alcaldesa.

Para todos los miembros del Directorio, con excepción de quien ejerciere la Presidencia, se designará una o un alterno, de la misma forma como se procederá para la elección de las o los principales.

Los integrantes del Directorio durarán dos años en sus funciones, excepto el delegado/a del Alcalde o Alcaldesa, quien podrá ser reemplazado/a en cualquier momento.

Art. 5.- DIRECCIÓN, ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN.- La dirección, administración y gestión del talento humano de la Empresa Pública Municipal de Agua Potable y Alcantarillado de Machala “AGUAS MACHALA-EP”, se ejercerá a través del Directorio, la Gerencia General y las demás unidades que colaborarán armónicamente en la consecución de sus objetivos.

Las facultades y atribuciones de todas las unidades permanentes constarán en la normativa interna que para el efecto se expedirá, observando lo dispuesto en la Ley Orgánica de Empresas Públicas, su reglamento y demás disposiciones que conforme a estas dicten su Directorio y Gerente General.

Art. 6.- CONTROL Y AUDITORÍA.- Las actividades de la Empresa Pública Municipal de Agua Potable y Alcantarillado de Machala “AGUAS MACHALA-EP”, estarán sometidas al control y supervisión del I. Concejo del GAD Municipal de Machala, así como de los órganos de control establecidos en la Constitución y la Ley Orgánica de Empresas Públicas.

Art. 7.- PATRIMONIO.- El Patrimonio de la Empresa “AGUAS MACHALA-EP”, estará constituido por todas las acciones, participaciones, títulos habilitantes, bienes tangibles e intangibles y demás activos y pasivos del GAD Municipal de Machala, destinados a la prestación del servicio público de agua potable y alcantarillado, incluyendo la planta potabilizadora de agua, ubicada en la Parroquia El Cambio; y, todos aquellos bienes que adquiera en el futuro.

Art. 8.- INCREMENTO DEL PATRIMONIO.- El patrimonio de la Empresa se incrementará:

- a) Por los aportes que en dinero o en especie hiciere el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Machala, sus empresas municipales, o cualquier otra institución del Estado, pública o privada, nacional o internacional;
- b) Por los bienes que adquiera en lo sucesivo por cualquier título, así como las rentas que se produjeran;
- c) Por las donaciones, herencias, subvenciones o legados que se aceptaren, con beneficio de inventario; y,
- d) Del producto de cualquier otro concepto que la ley permita.

La conservación y acrecentamiento del patrimonio se fijan como norma permanente de acción de las autoridades de la Empresa.

Art. 9.-INGRESOS.- Son Ingresos de la Empresa los siguientes:

- a) **Ingresos corrientes:** Que provendrán de los recursos que se obtengan por la prestación de los servicios de agua potable y alcantarillado, otros servicios y, de su patrimonio; contribuciones especiales de mejoras; rentas e ingresos de la actividad empresarial; rentas e ingresos patrimoniales y otros ingresos no especificados que provengan de la actividad de la Empresa, como: títulos de crédito y más documentos exigidos por la ley para el cobro de tributos; derechos; ventas de materiales y otros que se emitirán en la forma que establezcan las normas pertinentes.
- b) **Ingresos de capital:** Recursos provenientes de la venta de bienes; de la contratación de crédito público o privado, externo o interno; venta de activos; donaciones; transferencias constituidas por las asignaciones del I. Concejo Cantonal, las del Gobierno Central y otras instituciones públicas, y privadas, para fines generales o específicos; y,
- c) **Ingresos de Financiamiento:** De fondos obtenidos por el Estado, a través de la captación de ahorro interno o externo para financiar prioritariamente proyectos de inversión, estarán conformados por los recursos provenientes de la colocación de títulos y valores, de la contratación de deuda pública interna y externa y de los saldos de ejercicios anteriores.

Art. 10.- ÁMBITO DE LA JURISDICCIÓN COACTIVA.- De conformidad con lo dispuesto en la Ley, “AGUAS MACHALA-EP”, ejercerá la jurisdicción coactiva para el cobro de los créditos y obligaciones a su favor, a las personas naturales o jurídicas, usuarias de los servicios que presta o beneficiarias de las obras ejecutadas por la Empresa. La jurisdicción coactiva se ejercerá con sujeción a las disposiciones pertinentes del Código de Procedimiento Civil, Código Tributario y demás normas aplicables.

El Directorio reglamentará el ejercicio de la acción coactiva.

Art. 11.- COMPETENCIA PARA EL JUZGAMIENTO.- Quien ejerciere la Gerencia General es competente para conocer y sancionar, previo cumplimiento del debido proceso, las violaciones e incumplimientos a las ordenanzas y reglamentos relativos a la prestación de los servicios de la Empresa, pueden juzgarse de oficio o a petición de parte, de conformidad con las facultades que le atribuye la Ley.

Art. 12.- SISTEMAS DE INFORMACIÓN.- “AGUAS MACHALA-EP”, divulgará en su página web, toda la información financiera y contable del ejercicio fiscal anterior; la información mensual sobre la ejecución presupuestaria de la Empresa; el informe de rendición de cuentas de los administradores; los estudios comparativos de los dos últimos ejercicios fiscales, sus reglamentos internos y de ser posible, el estado o secuencia de los trámites o petitorios que hagan los usuarios o consumidores; así como información sobre el estado de cuenta relativo al pago por consumo o por servicio. También publicarán información sobre los procesos de contratación que realicen, de conformidad con las disposiciones que para el efecto contempla la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y demás normas especiales y disposiciones contenidas en la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

Art. 13.- RENDICIÓN DE CUENTAS.- La Empresa Pública Municipal de Agua Potable y Alcantarillado de Machala “AGUAS MACHALA-EP”, estará obligada a presentar su rendición de cuentas, una vez al año, de acuerdo a lo que establece la Constitución y la Ley.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA.- Con la finalidad de que se efectúe la transferencia de los bienes activos y pasivos a “AGUAS MACHALA-EP”, se deberán elaborar los inventarios con todos los bienes tangibles e intangibles y demás activos y pasivos del GAD Municipal de Machala, destinados a la prestación del servicio público de agua potable y alcantarillado, incluyendo la planta potabilizadora de agua, ubicada en la Parroquia El Cambio, los mismos que deberán constar en las respectivas actas de entrega-recepción entre el GAD Municipal de Machala y la Empresa, en un plazo no mayor a trescientos sesenta días.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA.- El Directorio de “AGUAS MACHALA-EP” y el Gerente General, serán designados en un plazo no mayor a treinta días, contados a partir de la vigencia de la

presente Ordenanza, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Ley Orgánica de Empresas Públicas, y su Reglamento, y en la presente Ordenanza, quienes tomarán posesión del cargo en el plazo máximo de cinco días a partir de su designación.

SEGUNDA.- El Directorio y la Gerencia General de la Empresa, en el ámbito de sus competencias, dictarán los Reglamentos, así como deberán elaborar los siguientes instrumentos técnicos que permitirán su funcionamiento:

- a) Estructura orgánica;
- b) Manual operativo por procesos;
- c) Manual de puestos y perfiles;
- d) Plan Operativo Anual, conforme los Planes vigentes del GAD Municipal de Machala

Estos documentos serán elaborados por la Gerencia General.

DEROGATORIA ÚNICA.- Se derogan todas las normas y regulaciones municipales que fueren contrarias a la presente Ordenanza.

DISPOSICION FINAL.- Esta ordenanza entrará en vigencia a partir de su aprobación por el Concejo Cantonal y de su publicación en el Registro Oficial.

Dado y firmado en la Sala de Sesiones del I. Concejo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Machala, a los cuatro días del mes de noviembre del año dos mil trece.

Machala, noviembre 4 del 2013.

f.) Carlos Falquez Batallas, Alcalde de Machala.

f.) Dr. Jonny Zavala Pineda, Secretario General.

CERTIFICO:

Que la presente **ORDENANZA DE CONSTITUCIÓN, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA EMPRESA PUBLICA MUNICIPAL DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO DEL CANTON MACHALA, "AGUAS MACHALA-EP"**, fue discutida y aprobada en primer y segundo debate en las sesiones extraordinaria y ordinaria de octubre 29 y noviembre 4 del 2013, respectivamente.

Machala, noviembre 5 del 2013.

f.) Dr. Jonny Zavala Pineda, Secretario General.

SECRETARIA GENERAL DEL I. CONCEJO CANTONAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE MACHALA.

Machala, noviembre 5 del 2013.

De conformidad con lo dispuesto en el Art. 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, remito al señor Alcalde el original y las

copias de la **ORDENANZA DE CONSTITUCIÓN, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA EMPRESA PUBLICA MUNICIPAL DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO DEL CANTON MACHALA, "AGUAS MACHALA-EP"**, para su respectiva sanción y aprobación.

Machala, noviembre 5 del 2013.

f.) Dr. Jonny Zavala Pineda, Secretario General.

Carlos Falquez Batallas, ALCALDE DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE MACHALA.

En uso de la facultad concedida en el artículo 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, declaro sancionada la **ORDENANZA DE CONSTITUCIÓN, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA EMPRESA PUBLICA MUNICIPAL DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO DEL CANTON MACHALA, "AGUAS MACHALA-EP"**, y ordeno su promulgación en el Registro Oficial y su publicación de conformidad a lo establecido en el artículo 324 ibídem, en vista de que se han cumplido y observado los trámites legales, y está de acuerdo con la Constitución de la República del Ecuador y las leyes.

Machala, noviembre 6 del 2013.

f.) Carlos Falquez Batallas, Alcalde de Machala.

CERTIFICO:

Que la presente **ORDENANZA DE CONSTITUCIÓN, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA EMPRESA PUBLICA MUNICIPAL DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO DEL CANTON MACHALA, "AGUAS MACHALA-EP"**, fue sancionada y ordenada su promulgación en el Registro Oficial por el señor Carlos Falquez Batallas-Alcalde de Machala, a los seis días del mes de noviembre del año dos mil trece.

Machala, noviembre 6 del 2013.

f.) Dr. Jonny Zavala Pineda, Secretario General.

EL HONORABLE GOBIERNO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA

Considerando:

Que la Constitución de la República del Ecuador (en adelante "la Constitución"), en su Art. 10, establece que "las personas, comunidades, pueblos, nacionalidades y colectivos son titulares y gozarán de los derechos garantizados en la Constitución y en los instrumentos internacionales".

Que la Constitución, en su Art. 13, garantiza a todas las personas el derecho a tener alimentos suficientes y nutritivos, preferentemente de la localidad, de acuerdo a su cultura y tradiciones.

Que la Constitución, en su Art. 85, inciso final, estipula que “en la formulación, ejecución, evaluación y control de las políticas públicas y servicios públicos se garantizará la participación de las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades”.

Que la Constitución, en su Art. 95, dispone la participación activa de las y los ciudadanos, de manera colectiva o individual, en la toma de decisiones, planificación y gestión de asuntos, en propuestas de política pública.

Que la Constitución, en su Art. 318, establece que la gestión del agua será pública o comunitaria.

Que la Constitución, en su Art. 281, estipula que “la soberanía alimentaria constituye una obligación del Estado para que las personas, pueblos, comunidades, y nacionalidades dispongan de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente”.

Que la Constitución, en su Art. 281, número 6, reconoce el valor intrínseco de la agro biodiversidad y, por consiguiente, es un objetivo del Estado y sus Instituciones precautelar la soberanía alimentaria.

Que la Constitución, en su Art. 282, estipula que el Estado normará el uso y el acceso a la tierra, regulando el uso y manejo adecuado del agua de riego.

Que la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria en su Art. 3, letra d), considera como una responsabilidad del Estado el “incentivar el consumo de alimentos sanos, nutritivos de origen agroecológico y orgánico, evitando en lo posible la expansión del monocultivo y la utilización de cultivos agroalimentarios en la producción de biocombustibles, priorizando siempre el consumo alimenticio nacional”; y, además, en el Art. 28 de la referida Ley, inciso final, se estipula que “las leyes que regulan el régimen de salud, la educación, la defensa del consumidor y el sistema de la calidad, establecerán los mecanismos necesarios para promover, determinar y certificar la calidad y el contenido nutricional de los alimentos, así como también para restringir la promoción de alimentos de baja calidad, a través de los medios de comunicación”.

Que el Art. 16 de la Ley Orgánica de la Salud, estipula lo siguiente: “El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes. Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micro nutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios.”

Que los objetivos tres y cuatro del Plan Nacional del Buen Vivir, pretenden reducir los factores de riesgo para la salud de los consumidores, ocasionados por el uso de tecnologías generadas por el modelo de la revolución verde que se basa en un elevado uso de insumos sintéticos; estos sistemas de producción han mostrado serios problemas de sostenibilidad, y el uso intensivo de agroquímicos ha ocasionado no sólo la destrucción de los recursos naturales y del paisaje, sino, sobre todo, la desaparición de pequeños productores en algunas regiones del país.

Que el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (en adelante COOTAD), establece, en su Art. 41, las funciones del Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial, y en las letras e) y f) constan las siguientes atribuciones: “e) Ejecutar las competencias exclusivas y concurrentes reconocidas por la Constitución y la ley y, en dicho marco, prestar los servicios públicos, construir la obra pública provincial, fomentar las actividades provinciales productivas, así como las de vialidad, gestión ambiental, riego, desarrollo agropecuario y otras que le sean expresamente delegadas o descentralizadas, con criterios de calidad, eficacia y eficiencia, observando los principios de universalidad, accesibilidad, regularidad, continuidad, solidaridad, interculturalidad, subsidiariedad, participación y equidad; f) Fomentar las actividades productivas y agropecuarias provinciales, en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados”;

Que el COOTAD, en su Art. 134, letras b) y c), estipula lo siguiente: “Ejercicio de la competencia de fomento de la seguridad alimentaria.- El fomento de la seguridad alimentaria, cuyo ejercicio corresponde a los gobiernos autónomos descentralizados regionales, se gestionará aplicando las disposiciones constitucionales y legales para garantizar la soberanía alimentaria, la política pública de esta materia bajo el principio de integralidad y comprende:... b) Implementar coordinadamente con los gobiernos autónomos descentralizados provinciales, municipales y parroquiales rurales, la producción sustentable de alimentos, en especial los provenientes de la agricultura, actividad pecuaria, pesca, acuicultura y de la recolección de productos de medios ecológicos naturales; garantizando la calidad y cantidad de los alimentos necesarios para la vida humana; c) Planificar y construir la infraestructura adecuada, en coordinación con los gobiernos autónomos descentralizados provinciales, municipales y parroquiales rurales, para fomentar la producción, conservación, intercambio, acceso, comercialización, control y consumo de alimentos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, y la mediana producción campesina, y de la pesca artesanal, respetando y protegiendo la agro biodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales. Complementariamente, la planificación y construcción de las redes de mercados y centros de transferencia de las jurisdicciones cantonales serán realizados por los gobiernos autónomos descentralizados municipales”;

Que la VIII Asamblea Provincial, efectuada el 25 de mayo de 2011, aprobó la Ordenanza Codificada de Creación de la Cámara de Representación y del Sistema de Participación Ciudadana de Tungurahua, Ordenanza que se publicó en el Registro Oficial No. 596 de 14 de diciembre de 2012.

Que el Art. 9 de la Ordenanza Codificada de Creación de la Cámara de Representación y del Sistema de Participación Ciudadana de Tungurahua, estipula que “los Espacios Parlamentarios son instancias conformadas voluntariamente tanto por las autoridades electas o sus delegados, las autoridades del Régimen Seccional Dependiente, y los diferentes actores que tengan interés de participar en torno a los objetivos comunes que hayan sido resueltos en la Cámara. En los Espacios Parlamentarios los actores sociales e institucionales deberán concretar los objetivos comunes: validando los contenidos y las líneas estratégicas, priorizando sectores y formulando propuestas, proyectos y acuerdos”.

Que el Art. 10 de la Ordenanza Codificada de Creación de la Cámara de Representación y del Sistema de Participación Ciudadana de Tungurahua, estipula que “los Espacios Parlamentarios responden a las políticas y objetivos de la provincia y son: Agua, Trabajo y Gente. Estos espacios pretenden concretar las decisiones y resoluciones de la Cámara compatibilizando con las acciones de cada uno de los gobiernos autónomos descentralizados”.

Que los diferentes actores de la provincia de Tungurahua, construyeron la “Estrategia Agropecuaria de Tungurahua”, como un “instrumento que busca aportar al desarrollo sostenible de este sector”, recogiendo las “experiencias, fortalezas y necesidades de los agricultores (as) de los nueve cantones de la provincia... adecuándolas a las nuevas tendencias del desarrollo agropecuario, soberanía alimentaria y descentralización. El producto de ese trabajo fue la publicación del documento denominado “Estrategia agropecuaria de Tungurahua ¡Juntos por una producción limpia para una población sana! AVANCES 2007-2011 PROYECCION 2012-2017”. La “Estrategia Agropecuaria de Tungurahua” se puso a consideración de las Autoridades de los nueve Municipios, Gobierno Provincial, Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca MAGAP y otras instituciones públicas y privadas.

Que en el mes de marzo del año 2009, la Universidad Técnica de Ambato, AGROCALIDAD de Tungurahua, Productores Agroecológicos y Comercio Asociativo de Tungurahua PACAT, el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca MAGAP, la Estrategia Agropecuaria de Tungurahua, el Centro Agrícola Cantonal Ambato, y los representantes de las ONGS SWISSAID y la DED, conformaron la Unidad de Certificación de Agricultura Limpia de Tungurahua (en adelante UCAL), como espacio de participación ciudadana generado por diversos actores del desarrollo agropecuario articulados a través de la Estrategia Agropecuaria de Tungurahua, delegándose para su implementación a la Universidad Técnica de Ambato, siendo este el actor representante de la UCAL. El proyecto de creación de la “Unidad de Certificación de Agricultura Limpia y su Vinculación con la Comunidad”, fue aprobado por la Universidad Técnica de Ambato, mediante Resolución No. 1120- CU-P-2011, expedida por el Honorable Consejo Universitario el 30 de agosto de 2011.

Que en el mes de abril del dos mil doce, se suscribió el “Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional para el impulso mancomunado de la “Estrategia Agropecuaria de

Tungurahua 2013 -2020, dentro del Parlamento Trabajo y del Nuevo Modelo de Gestión de la Provincia de Tungurahua.

Que el COOTAD, en su artículo 47 letra a), faculta a los Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales para que, por medio del Consejo Provincial, ejercer la facultad normativa en las materias de competencia del gobierno autónomo descentralizado provincial, mediante la expedición de ordenanzas provinciales, acuerdos y resoluciones.

En uso de sus atribuciones constitucionales y legales,

Expide:

La siguiente ORDENANZA PROVINCIAL DE AGRICULTURA LIMPIA DE TUNGURAHUA.

TITULO PRIMERO

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1.- Objetivo.- La presente ordenanza tiene como objetivos: a).- El reconocimiento de la normativa Agricultura Limpia Tungurahua (normativa ALT), y regular su mecanismo de “Certificación ALT”, con la finalidad de contribuir a la salud del consumidor y productor agropecuarios; b).- Proteger los recursos naturales de la provincia de Tungurahua.

La Ordenanza incluye especificaciones de aplicación para los componentes técnicos establecidos en la Normativa ALT.

Art. 2.- Jurisdicción.- La presente ordenanza se aplicará en toda la provincia de Tungurahua.

Art. 3.- Aplicación de la Ordenanza.- La aplicación de la presente ordenanza se regirá en base a lo establecido en la “Normativa Agricultura Limpia Tungurahua ALT”, la misma que se aplicará en los sistemas de producción agropecuarios de los productores de la provincia, comprometidos a la normativa ALT. La “Normativa Agricultura Limpia Tungurahua ALT” constan en los Anexos 1, 2, 3 y 4 a esta Ordenanza, anexo que forma parte integrante de la misma.

Art. 4.- Reconocimiento.- Se reconocerá la producción que sea declarada y certificada como “ALT”, con fines de comercialización dentro de todo el territorio ecuatoriano.

Art. 5.- Para la implementación de la “Normativa Agricultura Limpia Tungurahua ALT”, y dentro de los acuerdos logrados en la Estrategia Agropecuaria de Tungurahua, los diferentes actores públicos y privados deberán asumir los siguientes compromisos:

5.1. El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca MAGAP, se compromete a implementar la normativa de producción agropecuaria limpia, por medio de sus programas y proyectos.

- 5.2. Los Gobiernos Autónomos Descentralizados de las Municipalidades de los cantones de la provincia de Tungurahua (GADM), se comprometen a dotar y/o acondicionar espacios para la venta de productos limpios con la “Certificación ALT”, y a aplicar la normativa en los diferentes programas y proyectos relacionados con la producción agropecuaria, en caso de que las Municipalidades desarrollen estos proyectos.
- 5.3. Los Gobiernos Autónomos Descentralizados Parroquiales de la Provincia de Tungurahua fomentaran la aplicación de la normativa “Agricultura Limpia Tungurahua ALT”, por medio de los proyectos que implementen en la producción agropecuaria limpia.
- 5.4. El INIAP a través de la DNTT se compromete a la difusión de tecnologías limpias generadas por la institución como contribución a la ALT.
- 5.5. La Secretaria Nacional del Agua SENAGUA se compromete a ejercer la rectoría para la conservación de las cuencas hidrográficas y el control de cantidad y calidad del agua de uso agropecuario.
- 5.6. La Universidad Técnica de Ambato UTA, se compromete a contribuir con la implementación de la “Unidad de Certificación de Agricultura Limpia”, y a formar capacidades técnicas, relacionados con la producción y certificación de producción agropecuaria limpia.
- 5.7. Son facultades y obligaciones del Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua HGPT, las siguientes:
- 5.7.1. Fomentar la producción agropecuaria limpia.
- 5.7.2. Fortalecer las organizaciones de productores y comercializadores agroecológicos debidamente certificados.
- 5.7.3. Impulsar y apoyar la creación de organizaciones de productores y comercializadores agroecológicos, conjuntamente con los Gobiernos Autónomos Descentralizados.
- 5.7.4. Auspiciar y fomentar el consumo de productos certificados en entidades públicas tales como, y sin limitación: hospitales, escuelas, colegios y comedores públicos.
- 5.7.5. Promocionar eventos de capacitación, sensibilización y sociabilización, sobre alimentación sana y salud de los consumidores.
- 5.8. El Fondo de Manejo de Páramos y Lucha contra la Pobreza FMP, se compromete a incorporar en la implementación de los planes de manejo de páramos, la aplicación de la normativa de agricultura limpia.
- 5.9. El Centro Agrícola Cantonal de Ambato y los Centros Agrícolas Cantonales, se comprometen a sociabilizar esta Ordenanza entre sus miembros, propendiendo a que los productores agropecuarios obtengan la “Certificación ALT”.
- Art. 6.- Responsabilidades.-** Las siguientes entidades se comprometen.
- 6.1.- Del Gobierno Provincial de Tungurahua:
- 6.1.1.- Reconocer la Normativa de Agricultura Limpia Tungurahua (ALT), y su aplicación en toda la provincia.
- 6.1.2.- Proteger legalmente el uso de la expresión “Agricultura Limpia Tungurahua ALT”, su logotipo y nombre comercial, de acuerdo a la Ley de Propiedad Intelectual.
- 6.1.3.- Reconocer la obligación a la certificación de Agricultura Limpia de Tungurahua ALT en toda la provincia, con los agricultores interesados.
- 6.1.4.- Promover el enfoque de la actividad agropecuaria limpia, en los diferentes proyectos financiados y/o auspiciados por el Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua, para contribuir a la existencia de una población sana.
- 6.2. De La Unidad de Certificación de Agricultura Limpia de Tungurahua (UCAL):
- 6.2.1.- La Unidad de Certificación de Agricultura Limpia de Tungurahua – UCAL, es el ente responsable de la certificación en la producción (certificación ALT), con base en la Normativa de Agricultura Limpia Tungurahua – ALT.
- 6.2.2.- La UCAL es el ente que autorizará la utilización de la “Normativa ALT” a otras entidades de certificación.
- 6.2.3.- La UCAL, operará mediante la guía ISO 65 y su Manual De Procedimiento, asegurando que la calidad de los procesos sean iguales y replicables, hasta llegar a la certificación por medio de la Normativa de Agricultura Limpia Tungurahua.
- TITULO SEGUNDO**
- DEL RECONOCIMIENTO DE LA NORMATIVA DE AGRICULTURA LIMPIA TUNGURAHUA – ALT Y DE LA CREACION DEL ORGANISMO DE CERTIFICACION DE AGRICULTURA LIMPIA TUNGURAHUA**
- Art. 7.-** Mediante esta ordenanza, el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Tungurahua reconoce:
- 7.1.- A la Normativa de Agricultura Limpia Tungurahua – ALT, como instrumento válido, que norma los procesos de producción para acceder a la certificación de Agricultura Limpia Tungurahua – ALT.

- 7.2.- A la Unidad de Certificación de Agricultura Limpia de Tungurahua – UCAL, como el organismo autónomo que certifica la aplicación de la Agricultura Limpia Tungurahua –ALT.
- 7.3.- Al comité de Vigilancia, como un organismo de veeduría de la UCAL, y como el ente responsable de aprobar propuestas evolutivas de la Normativa Agricultura Limpia.
- 7.4.- Al “Manual Interno de Procedimiento de la Unidad de Certificación de Agricultura Limpia de Tungurahua – UCAL”, como el instrumento que define los procedimientos internos, que se deben seguir dentro de la unidad, para asegurar un funcionamiento uniforme y transparente para certificar la producción de Agricultura Limpia Tungurahua - ALT.

Art. 8.- Convenios.- Para facilitar e instrumentalizar el cumplimiento de los compromisos que las diferentes entidades públicas y privadas asumen en esta Ordenanza, se deberán suscribir los convenios, contratos o cualquier otro instrumento jurídico necesario, en los cuales cada una de las entidades participantes asumirán los compromisos adquiridos y se comprometerán a ejecutarlos, dentro del ámbito de sus respectivas competencias.

Art. 9.- Cualquier entidad pública o privada que, directa o indirectamente se relacione con la actividad agropecuaria, o que pueda aportar para el cumplimiento de las finalidades previstas en esta ordenanza, podrá asumir los compromisos previstos en la misma, suscribiendo los convenios que sean necesarios para el efecto.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA.- La sede de la Unidad de Certificación de Agricultura Limpia Tungurahua – UCAL, será la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Técnica de Ambato, Campus Universitario Querochaca, ubicada en el Cantón Cevallos. . El contenido de de la “Normativa Agricultura Limpia Tungurahua - ALT” ha sido registrado en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual IEPI, como una obra creada por la Universidad Técnica de Ambato, con el certificado No. 033600, emitido el 18 de junio del año 2010. La primera edición de este documento, en el cual consta incluido el logotipo, fue realizada por la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Técnica de Ambato en el mes de junio de 2010.

SEGUNDA.- La Unidad de Certificación de Agricultura Limpia Tungurahua UCAL, como Unidad de Certificación, en el futuro puede incorporar otros estándares o desarrollar nuevas normativas, tales como pecuaria y procesamiento de alimentos.

TERCERA.- Vigencia.- La presente ordenanza entrará en vigencia luego de su respectiva aprobación por el Consejo Provincial del Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua, sin perjuicio de su posterior publicación en el Registro Oficial.

Dado la sala de sesiones del Consejo Provincial de Tungurahua, en la ciudad de Ambato, a los treinta días del mes de septiembre de dos mil trece.

f.) Ing. Fernando Naranjo Lalama, Prefecto Provincial de Tungurahua.

f.) Andrés Pachano Arias, Secretario General.

SECRETARIA DEL CONSEJO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA:

Ambato, 30 de septiembre de 2013, las 15H00’.

CERTIFICO: que la presente “ORDENANZA PROVINCIAL DE AGRICULTURA LIMPIA DE TUNGURAHUA”, fue discutida y aprobada por el Consejo Provincial de Tungurahua en sesiones ordinarias del 23 de agosto y 30 de septiembre de 2013 en primer y segundo debate respectivamente.

f.) Andrés Pachano Arias, Secretario General.

PREFECTURA PROVINCIAL DE TUNGURAHUA

Ambato, 01 de octubre de 2013.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, sanciono favorablemente la “ORDENANZA PROVINCIAL DE AGRICULTURA LIMPIA DE TUNGURAHUA”. De conformidad con lo establecido en el artículo 324 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, publíquese la presente ordenanza provincial.

f.) Ingeniero Fernando Naranjo Lalama, Prefecto Povicinal de Tungurahua

SECRETARIA DEL CONSEJO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA:

Ambato, 01 de octubre de 2013.

El señor Prefecto Provincial de Tungurahua, proveyó y firmó el decreto que antecede el 01 de octubre de 2013. CERTIFICO.

f.) Andrés Pachano Arias, Secretario General.

GOBIERNO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA.- Es fiel copia del documento que reposa en archivos de Secretaría General.- CERTIFICO.- f.) Andrés Pachano Arias, Secretario General.

ANEXO 1

NORMATIVA DE AGRICULTURA LIMPIA TUNGURAHUA – ALT

PRESENTACION

El Ecuador es un país agrícola y por ende la provincia del Tungurahua, que sustenta gran parte de su economía en las actividades agropecuarias de la cual depende alrededor del 44% de su población.

La agricultura convencional no ha sido consciente del daño que se ha causado al medio ambiente y a la salud humana, sobre todo por el uso indiscriminado de los agroquímicos; al contrario la agricultura limpia garantiza mejoras en los productos agrícolas, bajo ciertas normas y procedimientos, para que a la postre permitirán que su finca cuenta con producción certificada.

La gran mayoría de los alimentos que consumimos provienen directa o indirectamente de la agricultura. Pero. ¿Son confiablemente sanos todos estos alimentos?, la respuesta en la mayoría de casos es no, pues en muchos de ellos podríamos encontrar trazas de pesticidas, hormonas o moléculas transgénicas que al ser ingeridas afectan la salud del consumidor.

Los agricultores agropecuarios de muchas partes del mundo han empezado a buscar su certificación, pues esto les permite entrar con mayores oportunidades a los mercados internacionales de alimentos, con la posibilidad de recibir un mejor precio por sus productos. Las tiendas empiezan a mostrar estos alimentos limpios como una selecta sección de sus negocios.

Por otro lado socialmente es importante trabajar por el elemental derecho del consumidor a saber qué come y con qué procesos se tratan sus alimentos; de tal manera que satisfagan sus necesidades de nutrición con alimentos seguros y de calidad, aspectos que se pueda lograr al menos por dos medios; la relación directa entre productor y consumidor y la certificación de los mismos de una agricultura limpia.

Con estos antecedentes y conscientes de la problemática, un grupo de instituciones públicas, privadas, productores y consumidores en el mes de marzo del 2009 procedieron a conformar la Unidad de Certificación de Agricultura Limpia Tungurahua, la misma que se comprometió a elaborar las normas básicas de producción basada en las Buenas Prácticas Agrícolas y de Producción Ecológica, que permitan normar la producción y establecer un espacio de confianza del consumidor en la calidad del producto. La Unidad de Certificación Limpia de Tungurahua está conformada por: La Universidad Técnica de Ambato, AGROCALIDAD de Tungurahua, Productores Agroecológicos y Comercio Asociativo de Tungurahua PACAT, Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca MAGAP, Estrategia Agropecuaria de Tungurahua, Centro Agrícola de Ambato, Un representantes de las ONG's en esta ocasión la SWISSAID.

Esta normativa, tendrá el carácter modificatorio de acuerdo a las necesidades de contar con la garantía tanto para el productor, consumidor y el ambiente.

Ing. M.Sc. Marco Castillo Torres
Presidente
Unidad de Certificación de Agricultura Limpia Tungurahua

Introducción

Las contaminaciones químicas relacionadas con el mal uso y manejo de agroquímicos en todos los cultivos que los utilizan, constituyen un peligro para la salud humana por su acumulación en el organismo, en los recursos naturales y el ambiente, además es evidente los peligros físicos, químicos y microbiológicos que se encuentran presentes en diversos cultivos. Por ejemplo con residuos de pesticidas, metales pesados y/o contaminación con microorganismos patógenos (coliformes fecales, salmonella, entre otras), especialmente en cultivos de hortalizas regadas con aguas contaminadas.

La Normativa de una Agricultura Limpia Tungurahua, garantiza que los productos de consumo humano cumplan

con los requisitos mínimos de inocuidad, contribuyendo a proteger la salud de los consumidores y a fortalecer la sostenibilidad ambiental, para lo cual los procesos de producción agrícola pueden certificarlas a base de su cumplimiento de la normativa de una agricultura limpia, en especial de frutas y hortalizas frescas.

Campo de Aplicación

La presente normativa, se aplicará en los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal dentro de la provincia de Tungurahua, de pequeños y medianos productores asociados que se dediquen a una agricultura limpia, también está abierta para otros productores interesados en la certificación de sus productos.

Los costos del proceso serán diferenciados entre pequeños media- nos y grandes productores.

Todavía está en proceso de ampliación la Normativa relacionada a lo pecuaria y luego al procesamiento de víveres.

CAPÍTULO I

MANEJO DEL PREDIO Y SU HISTORIAL

1. Lugar de producción

Se deberá caracterizar la unidad de producción con cada parcela, basándose en la zonificación agroecológica (utilizando mapas de uso actual y potencial del suelo), considerando factores tales como:

- Clase de suelo (características físicas, químicas y biológicas)
- Temperatura promedio
- Altitud
- Precipitación anual

2. Historial del predio y fuentes de contaminación

No podrán emplearse terrenos que en el pasado se dedicaron a actividades industriales u otras que usaron agentes contaminantes dañinos para la salud humana, previamente se deberá realizar un análisis del suelo cuando existan sospechas de la presencia de algún contaminante potencial. En caso de que se desconozca el historial o los peligros contaminantes, se evaluará el uso de las áreas adyacentes, así como también la cantidad de metales pesados y plaguicidas presentes en el suelo, que no exceda los límites máximos permisibles. (ver anexo 1).

Para el caso de cultivos hidropónicos o en invernadero, se deberá usarse material y/o suelo proveniente de lugares que cumplan con lo especificado anteriormente.

Cuando se identifiquen peligros no controlables críticos, no se podrá utilizar el terreno para actividades agrícolas. Entre los peligros potenciales de impacto a los alimentos y al ambiente, podemos mencionar los siguientes:

- Desechos peligrosos hospitalarios, radioactivos, industriales o de incineración y basura doméstica.
- Extracción minera.
- Tierras propensas a inundaciones naturales frecuentes que provengan de afluentes contaminados.
- Alto tráfico de vehículos.

En cada peligro potencial identificado se deberá indicar su severidad y probabilidad de ocurrencia.

3. Medidas preventivas

Como medidas preventivas se recomienda la implementación de barreras físicas, tales como zanjas, terraplenes, acequias revestidas, franjas de vegetación, cercas vivas o establecer franjas para evitar la contaminación por atomizaciones, además será necesario disponer de recipientes o áreas específicas para la basura, envases de productos químicos y otros desechos que son fuentes de contaminación.

4. Sustratos

Los sustratos importados deberán contar con la certificación y/o aprobación de Agro calidad, los sustratos nacionales o elaborados con material de afuera de la finca, serán aprobados antes de su empleo, por Unidad de Certificación de una Agricultura Limpia Tungurahua.

La gallinaza de producción extensiva, solo se permitirá su uso después de un proceso de descomposición. Cuando se esterilicen los sustratos en la finca, se debe registrar el nombre y la referencia de la finca, sector o invernadero y únicamente se aplicarán técnicas físicas de esterilización como por ejemplo: la solarización, uso de calor, entre otras.

Deberá existir rastreabilidad del sustrato utilizado, es decir registros que comprueben su origen y que demuestren que no procede de vegetación natural de páramos o de áreas protegidas.

CAPÍTULO II

SEMILLAS Y MATERIAL VEGETATIVO DE PROPAGACIÓN

1. Origen del material

- a. Se dará importancia y prioridad para usar y conservar material vegetativo local, manteniendo amplia base genética de los cultivos.
- b. El material vegetal de propagación deberá ser resistente a plagas y enfermedades, como medida de prevención, buscando y desarrollando variedades aptas para una producción sin la necesidad del uso de pesticidas.
- c. El material vegetativo y semillas, en lo posible no deberán ser tratados con productos químicos contaminantes.
- d. Cuando el material vegetal de propagación comprado, ha sido tratado, debe registrarse el o los nombres de los productos utilizados. (Lista de productos permitidos, Lista negativa -positiva).
- e. Al adquirir semilla se deberá preferir material vegetal procedente de propagación oficialmente autorizados por MAGAP.
- f. El material vegetal de propagación deberán estar libre de plagas.
- g. El uso de material vegetal de propagación de organismos genéticamente modificados (OGM) estará completamente excluido.

2. Siembra y/o trasplante

- a. Se realizará en lo posible labores de pre siembra como labranza mínima o incorporación de materia

orgánica des- compuesta, con el fin de provocar la aireación y desinfección natural del suelo y evitar el estancamiento del agua, que permita además el adecuado desarrollo del cultivo.

- b. La siembra y trasplantes deberán ser protegidos de posibles contaminaciones.
- c. El material vegetal deberá ser seleccionado, para evitar la transmisión de plagas y enfermedades.
- d. Se deberá llevar registro con identificación del lote sembrado, fecha de siembra, variedad, cantidad de plantas y tipo de material de siembra; procedencia de la semilla o del material vegetal a propagar.

3. Labores culturales

- a. Se utilizará técnicas apropiadas de labranza en la preparación de suelo, minimizando el uso de maquinarias pesadas, para mantener la estructura adecuada y evitar su compactación.
- b. Deberá existir evidencia visual o documentada de la aplicación de técnicas de labores de conservación, tales como: labranza, siguiendo las curvas de nivel, terrazas, establecimiento de drenajes, cultivos de cobertura, uso de abonos orgánicos, labranza mínima, árboles y arbustos en los bordes del campo, así como labores encaminadas a reducir la posible erosión del suelo.
- c. Se Realizará la desinfección del suelo, mediante técnicas adecuadas, tales como la solarización, tratamiento térmico, movimiento del suelo. También se recomendarán aplicación de microorganismos benéficos.

4. Uso de equipo, herramientas y maquinaria de aplicación

- a. Se dará mantenimiento al equipo, herramientas y maquinaria utilizados en la unidad de producción agrícola. Cuando el equipo, herramientas o maquinaria entren en contacto con el producto contaminante, deberá limpiarse antes y después de ser utilizados y durante la operación, si así lo requiere.
- b. El uso de equipo de fumigación con productos permitidos en agricultura limpia, deberá ser identificado y de uso exclusivo para tal fin.

CAPÍTULO III

MANEJO DE LA FERTILIDAD DEL SUELO

1. Siempre que las condiciones de suelo y cultivo lo permitan, deberá propenderse a la utilización de abonos orgánicos, abono verde, rotación de cultivos o técnicas de mantenimiento de la fertilidad del suelo, en vista a la disminución del uso de fertilizantes sintéticos.
2. Una rotación de cultivos deberá tomar en cuenta especies leguminosas y especies que aumentan la materia orgánica/ biomasa.
 - a. No se permitirán más que dos ciclos de cultivos de la misma familia, se deberá interrumpir con plantas de raíz, leguminosas, gramínea, bulbos, abono verde y barbecho.
 - b. Se aprovechará los efectos asociativos y repelentes de la mezcla o rotación de cultivo.

3. Todos los fertilizantes del anexo N° 3, son permitidos en la producción orgánica y por ende en la producción limpia, los mismos que deberán estar registrados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca – MAGAP.
4. Adicionalmente se podrá usar solamente un rango muy limitado de fertilizantes, normados en el (Anexo 3) bajo un régimen de monitoreo y control permitidos en el reglamento de aplicación.
5. Se almacenarán los fertilizantes permitidos en espacios físicos adecuados independientes, debidamente identificados, en lugares secos y ventilados, alejados de las áreas de producción, vivienda, comedores, baterías sanitarias y fuentes de agua, en condiciones que eviten la contaminación por escurrimiento o lixiviación, separado de material de vivero, productos frescos cosechados, plaguicidas; además se dispondrá de un registro o inventario del contenido.
6. En caso de utilizar material externo orgánico de producción comercial, tales como estiércol, lodos residuales, entre otros, estos deberán ser tratados con procedimientos como compostaje, pasteurización, secado por calor, tratamiento con cal, utilización de microorganismos o combinación de éstos. La gallinaza sólo se permitirá de producción extensiva (sin antibióticos, hormonas).
7. Se verificará mediante pruebas de laboratorio, que el sustrato no exceda la cantidad de metales pesados, bacterias coliformes fecales y huevos de helmintos, especificados en el (anexo 1).
8. No deberán utilizarse, abonos en las fincas, lodos, ni residuos sólidos de origen urbano.
9. Los abonos orgánicos frescos vía foliar, no deberán ser utilizados cuando las frutas o las hortalizas se encuentren cerca de la cosecha, se aplicará previamente a la plantación o en estados tempranos del crecimiento de la planta.
10. Todas las aplicaciones de abonos, tanto orgánicos, como fertilizantes permitidos en esta normativa, deberán ser documentados. Los registros deberán contener los siguientes datos, usando los formularios correspondientes:
 - a. Ubicación geográfica, nombre, referencia de la parcela, tipo de cultivo.
 - b. Fechas exactas (día/mes/año) de cada aplicación.
 - c. Superficie tratada en hectárea.
 - d. Nombre comercial del producto empleado, tipo de fertilizantes foliar o de base, elementos que lo componen y su concentración.
 - e. Cantidad de producto aplicado en cada aplicación.
 - f. Equipos, maquinarias y método de aplicación utilizado.
 - g. Indicar cualquier precaución de manejo.

CAPÍTULO IV

USO Y CALIDAD DEL AGUA

1. Agua para riego

- a. El productor para acceder a la certificación deberá presentar los resultados del análisis físico, químico y microbiológico y demostrar la calidad del agua de riego en cada finca. Las muestras deberán ser tomadas en la finca cada dos años. Será potestad del Comité el solicitar análisis en casos necesarios.

Los resultados no deberán rebasar los límites máximos permisibles de contaminantes especificados en el Anexo 1.

- b. Si los análisis presentados demuestran que el agua está bajo del límite permitido (50% del máximo), en caso del sistema de riego por aspersión deberán tomarse medidas correctivas que garanticen la calidad sanitaria de los productos comestibles y eviten las siguientes condiciones:
 - ▶ El contacto de la parte comestible con agua de riego (ejemplo acelgas, lechuga, brócoli, fresas, entre otras) sea evitada; y,
 - ▶ El riego que facilite la acumulación o retención de agua en hojas o superficies rugosas de las frutas y hortalizas. (ejemplo riego por aspersión y nebulización).
- c. El productor deberá eficientemente utilizar el agua. Los productores que cuenten con riego, implementarán a corto plazo (cuatro años) sistemas de riego tecnificado.
- d. Se prohibirá usar aguas residuales (aguas sucias, servidas, aguas negras) no tratadas para el riego.
- e. Los sistemas de riego disponibles en la finca, como los implementos deberán ser revisados periódicamente, los mismos que tendrán adecuado mantenimiento y llevar registros.
- f. Las obras de infraestructura de almacenamiento de agua, permanecerán limpias y protegidas contra fuentes externas de contaminación.

2. Agua para pos cosecha y consumo humano

- a. Se usará sólo agua segura, que cumpla con las especificaciones microbiológicas, físico químicas y organolépticas.
- b. Si existen dudas sobre la calidad del agua, se realizarán análisis en un laboratorio del Ministerio de Salud Pública o en otro autorizado por el mismo.
- c. Se limpiará regularmente las instalaciones en donde se almacena el agua con tales fines.
- d. No se almacenará agua potable en canecas o recipientes de metal corrosivo, ni de plástico o cualquier otro material que hayan sido utilizados para mezclar, preparar o almacenar agroquímicos.

CAPÍTULO V

PROTECCIÓN DE LOS CULTIVOS

1. Medidas de protección de cultivos

El uso de técnicas de manejo integrado de plagas será un punto clave para el desarrollo de una agricultura limpia. Por este motivo se propone un manejo de plagas en diferentes etapas, como medidas de control y una documentación completa y detallada.

- a. Se prevendrá la presencia de plagas en los cultivos, adoptando técnicas agro ecológicas, tales como:
 - 1) Usar variedades resistentes a las plagas y enfermedades.
 - 2) Rotación de cultivos entre diferentes especies, para bajar la incidencia de plagas específicas y “cansancio” de la tierra.

- 3) Promover sistemas de producción en asociación de cultivos y con el incremento permanente de materia orgánica que estimule la sostenibilidad del uso del suelo.
 - 4) Favorecer el ambiente de la granja o zona de producción considerando el desarrollo de antagonistas naturales de las plagas.
 - 5) Adoptar técnicas físicas de control de plagas.
 - 6) Alternar el control de malezas, usando sistemas de control mecánico y otros.
 - 7) Utilizar trampas de insectos.
 - 8) Liberar y fortalecer insectos útiles.
- b. Se empleará sustancias permitidas en la agricultura orgánica en el manejo ecológico de plagas y de productos de baja toxicidad, identificados con la franja verde, legalmente: registrados por AGROCALIDAD (Lista positiva en anexo N° 4). Su uso estará bajo los siguientes términos de control:
- 1) En caso de utilizar productos químicos, éstos serán empleados acorde a la presencia de plagas (monitoreo y evaluación), tomando en cuenta el umbral económico, el mecanismo de acción, el modo de acción, el principio activo y el grupo químico.
 - 2) Se considerará medidas de un Manejo Integral de Plagas (MIP), el daño económico de la plaga en comparación con el gasto de un tratamiento.
El técnico responsable del MIP, contará con experiencia en el tema.
- 2. Medidas de aplicación y manejo adecuado de las plaguicidas**
- a. Todos los tratamientos fitosanitarios con plaguicidas para la protección de los cultivos, serán bajo medidas de manejo y uso adecuado de los mismos.
 - b. El uso de los productos químicos para la protección de cultivos, serán sustentados bajo criterio técnico y justificado por escrito.
 - c. Todos los productos fitosanitarios a aplicarse estarán registrados y autorizados por AGROCALIDAD, la aplicación de los mismos se deberá demostrar a través de registros, facturas, notas de venta o programas de rotación; entre las estrategias que el productor decida utilizar, para demostrar la aplicación de sus productos.
 - d. En las parcelas de los cultivos, se establecerán procedimientos claros de uso y manejo de plaguicidas, tales como señales de advertencia para asegurar su correcto cumplimiento.
 - e. La aplicación de plaguicidas se realizará, utilizando el equipo de protección personal adecuado, con el objeto de salvaguardar la salud. Además se deberán tomar en cuenta todas las precauciones citadas en las etiquetas.
 - f. Será prohibido que las mujeres en periodo de gestación o lactancia y adolescentes o niños manipulen agroquímicos.
 - g. No se podrá mezclar diferentes pesticidas con otras sustancias tóxicas fuera de los diluyentes necesarios e indicados por el fabricante.
- 3. Registro de la aplicación de productos fitosanitarios**
En el registro de aplicaciones fitosanitarias de cada productor, deberán incluirse:
- a. Nombre comercial del producto, ingrediente activo, grupo químico, mecanismo de acción, modo de acción, concentración, formulación, frecuencia de aplicaciones, número de lote del producto, nombre de la empresa proveedora, número de registro de AGROCALIDAD, tipo de cultivo y la variedad sobre la cual se ha realizado la aplicación, nombre o referencia asignada a la finca, así como la parcela, sector o invernadero donde se ubica el cultivo tratado.
 - b. Lote tratado.
 - c. Fecha en que se ha realizado la aplicación.
 - d. Período de carencia y fecha prevista para la cosecha.
 - e. Justificación de la aplicación.
 - f. Nombre de las plagas tratadas.
 - g. Nombre, firma del técnico responsable de recomendación de la aplicación.
 - h. Cantidad de productos aplicados, en unidades de peso o volumen y la Cantidad de agua empleada (u otros medios).
 - i. Tipo de equipo o maquinaria y método empleado (bomba manual, alto volumen, vía de sistema de riego, pulverización, nebulización, otro método).
 - j. Trabajar con aguas tratadas considerando pH y dureza.
 - k. Nombre y firma del operador encargado de las aplicaciones.
- 4. Maquinaria/equipos, de aplicación su calibración y limpieza**
- a. La maquinaria o el equipo utilizado para aplicar los productos fitosanitarios, deberán estar en buen estado operativo, (con reparaciones, cambios de aceite, sin fugas de los mismos).
 - b. Las instalaciones y los implementos para manejo y dosificación de agroquímicos, deberán ser los adecuados para la preparación de los productos fitosanitarios y deben guardarse en una bodega exclusiva para este fin.
 - c. Se generará los documentos necesarios que expliquen el uso y mantenimiento de las maquinarias y equipos.
- 5. Gestión de residuos y agentes contaminantes: reciclaje y reutilice**
- a. Se evitará la descarga de agua que hayan estado en contacto con algún insumo o fuente de agua o canales de riego o tanques de agua para uso doméstico.
 - b. Será necesario reciclar los frascos y empaques que hayan contenido insumos agrícolas, con este propósito se adoptará a nivel de granja, la utilización de pozos de desechos, mismos que estarán ubicados en lugares alejados de la casa de vivienda, fuentes de agua y niveles de capas freáticas de la zona.
- 6. Análisis de residuos de plaguicidas en el producto cosechado**
- a. El productor deberá estar enterado sobre los Límites Máximos de Residuos (LMR) en el producto final, definido en el Codex Alimentarius de Ecuador.

- b. El productor en concordancia con la Unidad de Certificación, deberá realizar al menos una vez al año un análisis de laboratorio oficial o acreditado de los Límites Máximos de Residualidad (LMR) de sus productos cosechados, considerando residuos de pesticidas principalmente, o los que sean necesarios para demostrar el nivel de inocuidad de sus productos.
- c. Productos que sobrepasan los límites de LMR, no serán aceptados de producción limpia. Se suspenderá el certificado para el año referente a toda la producción.
- d. Se establecerá un procedimiento documentado que indique claramente las medidas correctivas (incluyendo comunicación a clientes, ejercicios de seguimiento al producto, eliminación, entre otros) a tomar en el caso de que el análisis exceda los LMR en un producto, para bajar la contaminación.

CAPÍTULO VI

COSECHA Y MANEJO DEL PRODUCTO (POSCOSECHA)

1. Se recolectará el producto del cultivo, de forma tal que se mantenga su calidad y sanidad y se evitará la contaminación durante el proceso de cosecha.
2. Se evitará las tareas durante altas temperaturas, alta humedad ambiental, presencia de rocío, luego de una lluvia, entre otras.
3. No se dejarán en los campos restos de cosecha, éstos se juntarán y eliminarán en la forma más apropiada (enterrado, o utilizando para la elaboración de compost, entre otras).
4. El equipo utilizado en la cosecha que entre en contacto con los productos, deberá estar diseñado adecuadamente para permitir su limpieza y mantenimiento.
5. Los productos cosechados, deberán ser transportados en el menor tiempo posible a las zonas de acopio, procesamiento y/o empaque.
6. El transporte de productos deberá hacerse en forma tal, que se eviten golpes y sacudidas bruscas que produzcan daños en los mismos. Los productos se mantendrán cubiertos durante el transporte.
7. Los vehículos para el transporte de producto recolectado desde la finca hasta la empacadora, serán sometidos a un programa de limpieza y desinfección, con el fin de evitar riesgos de contaminación.
8. En caso que se utilice hielo en la zona de recolección, éste debe proveer de agua potable y ser manipulado bajo condiciones sanitarias.
9. Se realizará una inspección visual, con objeto de rechazar los productos y/o lotes, según el caso, que presenten materia extraña, daños por plagas o frutas en mal estado que pongan en peligro sanitario otros productos.
10. El producto cosechado no deberá entrar en contacto con estiércol, desechos biológicos o químicos, agua no segura, material de empaque sucio, contaminado, o que haya sido manipulado de manera no higiénica.
11. Si la empacadora recibe producto de diferentes unidades de producción agrícola, ésta deberá exigir la aplicación de un código e impedir la mezcla con producto de otra proveniencia (peor de origen de agricultura convencional).
12. Capacitar al personal encargado de realizar actividades relacionadas con el manejo del producto al transportarlo.

CAPÍTULO VII

INSTALACIONES DE POSCOSECHA

Las instalaciones para actividades de pos cosecha deberán cumplir con las siguientes características:

1. Contar con sistemas de desagüe y eliminación de desechos
2. Evitar contaminación de los alimentos
3. Lugares libres de escombros o basura
4. Prevenir el ingreso de plagas
5. Evitar el ingreso de personas ajenas a los procesos

CAPÍTULO VIII

LAVADO

1. En el lavado se deberá utilizar agua que cumpla con las especificaciones microbiológicas y físico químicas, establecidas en el anexo N° 1.
2. La empacadora deberá contar con instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución del agua usada en el manejo pos cosecha.
3. El agua de las tinas de lavado, se cambiará al inicio de las actividades diarias, así como cuando se determine la acumulación de suciedad y sólidos sedimentables.
4. El uso de agua reciclada en los procesos de lavado y enfriado, sólo se dará cuando ésta se someta a tratamiento y se asegure la reducción de contaminantes biológicos, químicos y físicos.
5. Para el lavado de las frutas y hortalizas, será necesario medir y controlar la temperatura, el tiempo de contacto con el agua de lavado.
6. En la medida de lo posible, se deberá utilizar productos bio- degradables para la limpieza y desinfección de los equipos, maquinarias, utensilios, así como de los productos.

CAPÍTULO IX

EMPAQUADO, EMBALADO Y BODEGAJE

1. Se usarán cajas, fundas, hojas de papel, papel periódico sin impresión, envases y bandas plásticas de sellado, nuevas, no tóxicas, que se encuentren en buenas condiciones.
2. Todo material para empaque, en lo posible deberá ser de material biodegradable.
3. El equipo y utensilios empleados en el empaque, deberán ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores.
4. Se lavará, desinfectará y escurrirá las herramientas, recipientes, cubetas, cajas y envases antes de ser usados.
5. Las bodegas, dispondrán de condiciones adecuadas de ventilación, humedad, temperatura y luminosidad.
6. Las inmediaciones de las áreas de la empacadora, estarán libres de desperdicios, basura, maleza, fuentes de contaminación.
7. Se evitará la presencia de plagas (roedores, insectos, aves, animales domésticos) con el fin de minimizar el peligro de contaminación.

CAPÍTULO X

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR LABORAL

1. El personal involucrado en el proceso de producción pondrá en práctica las siguientes medidas.
 - a. Lavarse las manos
 - b. Usar vestimenta apropiada
 - c. No fumar, no escupir, no consumir bebidas alcohólicas, no masticar chicle
2. El personal que laborará en la transformación de productos agropecuarios alimenticios, debe contar con certificado de salud otorgado por un centro o sub centro del Ministerio de Salud Pública.
3. Las zonas de cultivo y empaque, deben contar con instalaciones sanitarias limpias (letrinas, baños ó sanitarios portátiles) con los medios adecuados para el lavado y secado higiénico de las manos como: agua limpia, jabón, papel higiénico y depósitos de basura.
4. En caso de no existir drenaje en las instalaciones sanitarias, se establecerán sistemas de pozos sépticos para los sanitarios y lavamanos.
5. Se deberá conocer los síntomas más evidentes de intoxicaciones y saber las medidas de primeros auxilios, los síntomas más comunes son:
 - a. Pigmentación amarilla en la piel
 - b. Diarrea
 - c. Vómito
 - d. Fiebre
 - e. Dolor de garganta
 - f. Lesiones de la piel visiblemente infectada
 - g. Supuración de los oídos y dolor intenso abdominal.

En estos casos se deberá someter a la persona a un examen médico y se le aisle del proceso de producción.
6. Se contará con un botiquín de primeros auxilios adecuado, para atender las necesidades emergentes.
7. Los/las trabajadores/as evitarán el contacto con productos de consumo directo o transformados, cuando presenten síntomas de cualquier enfermedad contagiosa, que pueda ser factor de contaminación.
8. Se exigirá que durante la aplicación de plaguicidas los/las trabajadores/as utilicen ropa y equipo de protección, para evitar su exposición, se laven manos y cara antes de comer, fumar o ir al baño y al término de la actividad se bañen y se cambien la ropa.
9. La ropa que ha sido utilizada por el/la trabajador/a en la aplicación de plaguicidas, será lavada separadamente de la ropa de uso normal.
10. El productor y los/las trabajadores/as desarrollarán capacidades a través de un constante proceso de actualización de conocimientos.
11. Se mantendrá un listado de los números de teléfonos de emergencia.

CAPÍTULO XI

MEDIO AMBIENTE

1. El productor deberá cumplir con las normas establecidas con la legislación ambiental en vigencia y estar en disponibilidad de demostrar su conocimiento y competencia en lo que se refiere a minimizar el impacto negativo sobre el ambiente que pueda originarse debido a la actividad agropecuaria que desarrolla. Esto incluye el manejo adecuado de desechos en la unidad de producción agrícola.
2. El productor periódicamente participará en iniciativas y acciones de sostenibilidad ambiental según la legislación nacional vigente.
3. La unidad de producción agropecuaria, incluirá en su plan de manejo de la finca, medidas de conservación de los re- cursos naturales.
4. Áreas no aptas para la producción agropecuaria, se convertirán en zonas de conservación de flora y fauna.
5. El productor evitará la contaminación de las aguas por escurrimiento, filtración en el suelo o arrastre hacia los mantos superficiales o subterráneos, realizando un manejo, disposición y tratamiento técnico de las aguas residuales y desechos sólidos provenientes de las unidades de producción agropecuaria.
6. Desarrollo de actividades productivas agropecuarias. No se debe producir en áreas de protección o sobre el límite agrícola permitido (planes de manejo, acuerdos ministeriales, ordenanzas cantonales, política de manejo de páramos etc.). (Máximo 3.500 m.s.n.m.)
7. La quema del páramo, rastrojos, o vegetación en quebradas y laderas, serán considerados como atentatorios para el proceso de certificación.

CAPÍTULO XII

DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

1. Dentro de cada unidad de producción agrícola deberá existir una completa documentación de las actividades agrícolas que se ha realizado. Preferiblemente usando los formatos ALT.
2. Para certificar los productos bajo la normativa de una “**Agricultura Limpia Tungurahua**”, deberá mantener al día los registros de las actividades realizadas en campo y/o empacadora por un periodo mínimo de dos años o más, entre ellos podemos señalar:
 - a. Mapa o croquis de la unidad de producción agrícola.
 - b. Información del terreno:
 - Historial general
 - La rotación de cultivos realizada
 - c. Semilla (nombre de la variedad, lote, y proveedor y registro de la institución competente, factura que consta si es tratado, con que libre de OMG).
 - d. Aplicación de fertilizantes, con análisis de suelo, si existe y aplicación de abonos orgánicos.
 - e. Calidad y uso de agua para riego; análisis de agua, si existe.
 - f. Aplicación de plaguicidas con base en el monitoreo de plagas, de acuerdo a: cultivo, lugar y fecha de aplicación, modo de aplicación, nombre comercial del producto, casa comercial, ingrediente activo,

mecanismo de acción, concentración, dosis, nombre del operador, periodo de carencia, reingreso al área tratada, hoja de seguridad, firma del asesor, equipo de aplicación utilizado.

- g. Aplicación de productos para los tratamientos poscosecha.
 - h. Análisis de residuos de plaguicidas en productos (sí Existen).
 - i. Capacitación continua del personal
 - j. Resultados de las auditorías internas y externas (acciones correctivas).
3. Deben conservarse documentos de comprobación, como nota de venta de insumos, semillas, abonos, plaguicidas, registros y análisis de laboratorio, que puedan acentuar la credibilidad y eficacia del sistema, permitiendo identificar cualquier punto de contaminación en los procesos de producción.

CAPÍTULO XIII

SISTEMA DE TRASABILIDAD

1. Cada productor participará e implementará un sistema de trazabilidad de producción, que permita rastrear la identidad del producto desde la unidad de producción hasta el mercado, almacén, centro de acopio, punto de venta. Esto debe indicar un código único de cada productor.
2. El código estará colocado en lugar visible en cada uno de los empaques que contengan el producto.
3. El código se mantendrá durante todo proceso de lavar, etiquetar, transportar, o cualquier manejo, asegurando la identificación.

ANEXO 1. Límite máximo de metales pesados, coliformes fecales y huevos de helminto en agua de riego o en el suelo/ sustrato

PARAMETROS	LIM. PERMISIBLES	50 %
Arsénico	0,2 mg/l	0,1 mg/l
Cadmio	0,05 mg/l	0,025 mg/l
Cianuro	2,0 mg/l	1,0 mg/l
Cobre	4,0 mg/l	2,0 mg/l
Mercurio	0,005 mg/l	0,0025mg/l
Níquel	2,0 mg /l	1,0 mg/l
Plomo	5,0 mg/l	2,5 mg/l
Zinc	10,0 mg/l	5,0 mg/l
Coliformes fecales	1,000 NMP	0,500 NMP
Huevos de Helminto	1 huevo por litro	0,5 huevo por litro

*NMP= Número más pr

ANEXO 2. Definiciones de terminología, (origen Reglamento Ecuatoriano de la Agricultura Orgánica, ampliado a partir de N° 53)

DEFINICIONES

Para la correcta interpretación de esta normativa y los efectos del mismo, se entenderán así las siguientes definiciones (salen del Reglamento Orgánico Ecuatoriano hasta la cifra N° 52):

1. Abonos verdes: Todo cultivo de especies vegetales perennes o anuales utilizados en rotación y asociación y su posterior incorporación al terreno para enriquecerlo, con la finalidad de proteger, recuperar, aportar y mejorar las condiciones biológicas, físicas y nutricionales del suelo.

2. Actividad pecuaria: Se entiende por actividad pecuaria a la producción animal de bovinos, ovinos, porcinos, camélidos, animales de granja o aves de corral, para uso alimenticio o en la producción de alimentos, así mismo como animales de caza, salvajes o domesticados, criados en forma comercial.

3. Aditivo alimentario: Es toda sustancia o mezcla de sustancia, dotadas o no de valor nutritivo y que agregadas a un alimento, modifican directa o indirectamente las características sensoriales, físicas, químicas o biológicas del mismo, o ejercen en él cualquier acción de mejoramiento, prevención, estabilización o conservación.

4. Agencia Certificadora: Entidad encargada de verificar que los productos vendidos o etiquetados como "orgánicos" se hayan producido, elaborado, preparado, manipulado de conformidad con el presente reglamento.

5. Agricultura convencional: Sistema de producción agropecuaria caracterizado por la utilización de insumos, generalmente de síntesis química, externos a la finca, granja o unidad productiva y dislocada de su entorno natural.

6. Agricultura orgánica: Sistema holístico de gestión y producción que fomenta y mejora la salud del agro ecosistema y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo. Los sistemas de producción orgánica se basan en normas de producción específicas y precisas cuya finalidad es lograr agro ecosistemas óptimos que sean sostenibles desde el punto de vista social, ecológico y económico.

7. Agricultura tradicional: Sistema de producción agropecuario de subsistencia, con conocimientos ancestrales. Se caracteriza por lo regular, en no depender de la tecnología convencional y aprovecha los recursos que dispone en la finca.

8. Apiario Cuarentenario Certificable: Lugar físico de asentamiento de un grupo determinado de colmenas y/o núcleos, que compren- den un radio no inferior a 1,5 km. Representa la unidad de manejo del establecimiento apícola.

9. Autoridad de Control: Es la autoridad competente, encargada de registrar, supervisar y auditar técnicamente a las agencias de certificación orgánica. Controla la producción, el procesamiento, el comercio, la importación y exportación de productos orgánicos.

10. Biodegradable: Producto compuesto de uno o varios componentes, que pueden ser transformados por organismos vivos, a sustancias más simples que se incorporan a la naturaleza como a su medio original, sin dañarla.

11. Biodiversidad: Riqueza o abundancia de organismos vivos de los ecosistemas terrestres, acuáticos y los complejos ecológicos.

12. Cadena de producción orgánica: Procesos de producción, transformación, empaque, etiquetado, almacenamiento, transporte, comercialización, exportación e importación de productos orgánicos

13. Certificación: Procedimiento mediante el cual se da garantía escrita sobre el proceso de producción orgánica, el procesamiento identificado, metódicamente evaluado y conforme a los requerimientos específicos.

14. Certificado orgánico: Documento otorgado por la agencia certificadora al operador, donde se declara que se han inspeccionado los procesos, indicando que cumple con los aspectos normativos en materia de producción orgánica, contenidos en el presente reglamento. Se indica período de transición o certificado en firme.

15. Coadyuvante de elaboración: Toda sustancia o mezcla de sustancias aceptadas por las normas vigentes, que ejercen una incidencia en cualquier fase de elaboración de los alimentos.

16. Colmena: Es la suma de material inerte identificado individualmente (cámara de cría), más el material vivo (abejas), más las alzas melarías.

17. Colonia: Es el conjunto de material vivo (obreras, zánganos, crías y reina fecundada) que componen una colmena o núcleo.

18. Comercialización: Proceso general de promoción del producto, incluyendo la publicidad, las relaciones públicas del producto y los servicios de información y etiquetado, como también la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

19. Comité de Certificación: Grupo de técnicos o personas encargadas de la agencia certificadora, a quienes les llega el informe que redacta el inspector acreditado por la misma, los cuales deciden si se da la certificación en firme a la producción orgánica o al período de transición y las obligaciones y sanciones en casos necesarios.

20. Compost o Composta: Producto resultante de la descomposición biológica por fermentación controlada de materiales orgánicos. Puede tener carácter comercial.

21. Cultivos de cobertura: Son los cultivos utilizados para cubrir la superficie del suelo, evitando la erosión y optimizando el clima micro biótico del suelo productivo; algunos tienen la capacidad de aumentar la fijación de nitrógeno y conservar la humedad.

22. Detergente: Sustancias y preparados destinados a la limpieza de determinados productos transformados y no transformados.

23. Elaboración: Proceso de transformación del producto de campo en materia prima y de ésta, en producto intermedio o final.

24. Embalaje: Es el material utilizado para la protección del envase y/o el producto, de daños físicos y agentes exteriores durante su almacenamiento y transporte. Es también todo recipiente destinado a contener envases individuales, con el fin de protegerlos y facilitar su manejo.

25. Envase: Recipiente o material destinado a contener alimentos cuya característica principal es resguardar la calidad, inocuidad y originalidad del alimento.

26. Etiquetado: Se refiere a cualquier material impreso o gráfico presente en la etiqueta, que acompaña al alimento o que se exhibe en proximidad de éste, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

27. Industrialización: Proceso de transformación de la materia prima en producto final, a mediana y gran escala, en base a recursos tecnológicos, humanos y financieros.

28. Ingredientes: Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizados en la fabricación o preparación de un alimento y que está presente en el producto final, incluso de una forma modificada.

29. Informe de inspección: Documento elaborado por el inspector que contiene la información relevante sobre los procesos de la producción y describe el manejo del operador, de las visitas planificadas o sin previo aviso a las unidades productivas, que sirve de base para la toma de decisiones del Comité de Certificación.

30. Ingredientes de origen agropecuario: Materia prima de origen orgánico a procesar para la obtención de un producto orgánico.

31. Ingredientes de origen no agropecuario: Son determinados aditivos alimentarios que se utilizan para la elaboración y transformación de alimentos orgánicos.

32. Inspección: Es el examen de los alimentos o sistemas alimentarios, de las materias primas, de la elaboración y la distribución, incluyendo ensayos en alimentos en curso de producción y en productos finales, con el objeto de verificar que sea conformes a los requisitos del presente Reglamento. En el caso de los alimentos orgánicos la inspección incluye el examen del sistema de producción y elaboración.

33. Inspector: Persona acreditada por la agencia certificadora para la conducción de inspecciones.

34. Mulch: Capa de desechos vegetales o de otros materiales con que se cubre la superficie del suelo, para lograr diferentes efectos positivos.

35. Núcleo: Es la unidad de producción de miel, que contiene material vivo y material inerte; su origen puede ser de la multiplicación de una colmena propia o por la compra a terceros.

36. Operador: Persona natural o jurídica que se dedica a la actividad de producción, transformación, empaque, etiquetado, almacenamiento, transporte, o comercialización de productos orgánicos.

37. Organismos Genéticamente Modificados (OGM) o transgénicos: Organismos que han sufrido modificación en el material genético (ADN), usando métodos de biotecnología artificial.

38. Derivado de OGM: Cualquier sustancia producida a partir de un OGM o mediante OGM, pero que no los contenga.

39. Paquete de abejas: Material vivo compuesto solamente por obreras y una reina.

40. Plagas: Organismos vivientes, que puedan directa o indirectamente competir o dañar económicamente en forma significativa a vegetales, animales o productos procesados.

41. Plan de Manejo Orgánico: Planificación y descripción de las actividades a desarrollar en una unidad de producción agropecuaria, que permite la utilización de los recursos naturales de forma integrada y sostenible, con el objetivo de transformar y mantener la unidad productiva como orgánica. Incluye todas las actividades, personas o entes, tiempos, sitios e insumos dentro de cualquier fase del proceso orgánico.

42. Plántula: Planta entera en etapa juvenil, proveniente de propagación sexual o vegetativa natural, destinada para la producción orgánica.

43. Procesamiento: Operaciones de transformación, conservación, envasado y etiquetado de productos agropecuarios.

44. Productos Orgánicos: Productos alimenticios de origen agropecuario obtenidos siguiendo lo establecido en el presente reglamento, con certificación válida. Se consideran sinónimos del término "orgánico" a los siguientes términos "ecológico" y "biológico".

45. Productos Silvestres: Son los que se obtienen de ambientes naturales en los que la intervención del hombre es solamente durante la cosecha.

46. Producción mixta: La producción de forma convencional y de forma orgánica de diferentes productos dentro de una misma unidad de producción.

47. Producción paralela: La producción de forma convencional y de forma orgánica de una misma especie o variedad, dentro de una misma unidad de producción.

48. Registro de las agencias certificadoras: Es el procedimiento mediante el cual la Autoridad de Control reconoce formalmente la competencia de una agencia certificadora para prestar servicios de inspección y certificación.

49. Subcontratación: Encargo, delegación o contratación de un tercero para ejecutar actividades de producción, procesamiento, transformación y/o comercialización, donde el certificado orgánico sobre estas actividades está emitido a nombre de quien contrata estos servicios.

50. Tierras vírgenes o nuevas: Tierras que anteriormente nunca habían sido cultivadas bajo un sistema de producción agropecuaria.

51. Transición: Es el proceso programado en que una unidad de producción convencional se transforma en bajo vigilancia de una certificadora, un sistema de producción orgánica.

52. Uso de OGM y de derivados de OGM: Su uso como productos e ingredientes alimenticios (incluidos aditivos y aromas), auxiliares tecnológicos (incluidos los disolventes de extracción), alimentos para animales, piensos compuestos, materias primas para la alimentación animal,

aditivos en la alimentación animal, auxiliares tecnológicos en los alimentos para animales, productos fitosanitarios, medicamentos veterinarios, fertilizantes, acondicionadores del suelo, semillas, material de reproducción vegetativa y animales.

53. AGRICULTURA LIMPIA TUNGURAHUA (ALT): Tiene como finalidad reducir el impacto de cualquier contaminación del ambiente y sobre todo en el producto final destinado al consumo humano, por residualidad causada por el uso de pesticidas y fertilizantes, en igual manera por el uso de agua de riego, suelos o sustratos contaminados.

Se orienta con prioridad en técnicas agroecológicas, con sus respectivos productos permitidos, sin rescatar productos convencionales por completo, pero sólo como última medida de control de problemas fitosanitarios.

Estos productos que no ha permitido la agricultura orgánica, son de una categoría de baja toxicidad (franja verde, categoría 4). Su aplicación tiene pasos preventivos anteriores para evitar al máximo su uso.

La Agricultura Limpia Tungurahua quiere ampliar la base de pequeños productores asociados en la provincia Tungurahua que participen y se comprometan a este sistema de producción.

ANEXO 3. Fertilizantes y acondicionadores del suelo

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización
- Arcillas (perlita, vermiculita, etc.)	
- Mantillo procedente de cultivos de setas.	La composición inicial del sustrato debe limitarse a productos de la presente lista.
- Deyecciones de lombrices (humus de lombriz) e insectos.	
- Guano	Necesidad reconocida por la agencia certificadora.
- Mezcla de materiales vegetales compostados o fermentados	Producto obtenido a partir de mezclas de materias vegetales, sometido a un proceso de compostaje o una fermentación anaeróbica para la producción de biogás. Necesidad reconocida por la agencia certificadora.
- Los productos o subproductos de origen animal mencionados a continuación: - Harina de sangre - Polvo de pezuña - Polvo de cuerno - Polvo de huesos o polvo de huesos desgelatinizado - Harina de pescado - Harina de carne - Harina de pluma - Lana - Aglomerados de pelos y piel - Pelos - Productos lácteos	Necesidad reconocida por la agencia certificadora
- Productos y subproductos de origen orgánicos de origen	

vegetal para abono (por ejemplo: harina de tortas oleaginosas, cáscara de cacao, raicillas de malta, etc.).	
- Algas y Productos de algas	En la medida que se obtengan directamente mediante: i) Procedimientos físicos, incluidas la deshidratación, la congelación y trituración. ii) Extracción de agua o con soluciones acuosas ácidas y/o alcalinas. iii) Fermentación Necesidad reconocida por la agencia certificadora
- Serrín y virutas de madera	Madera no tratada químicamente después de la tala
- Mantillo de cortezas	Madera no tratada químicamente después de la tala
- Cenizas de madera	A base de madera no tratada químicamente después de la tala.
- Fosfato natural blando	Contenido de cadmio inferior o igual a 90 mg/kg de P2O5
- Fosfato aluminio cálcico	Contenido de cadmio inferior o igual a 90 mg/kg de P2O5
- Escorias de deforestación	Escorias de fosforación
- Sal potásica en bruto (por ejemplo: kainita, silvinita, etc.)	Necesidad reconocida por la agencia certificadora
- Sulfato de potasio que puede contener sal de magnesio	Producto obtenido de sal potásica en bruto mediante un proceso de extracción físico, y también puede contener sales de magnesio. Necesidad reconocida por la agencia certificadora
- Vinaza y extracción de vinaza.	Excluidas las vinazas amoniacales.
- Sulfato de magnesio (por ejemplo Kieserita)	Únicamente de origen natural. Necesidad reconocida por la agencia certificadora
- Carbonato de calcio de origen natural (por ejemplo: creta, marga, roca calcárea molida, arena calcárea, creta fosfatada, etc.).	
- Carbonato de calcio de origen natural (por ejemplo: creta de magnesio, roca).	
- Sulfato de magnesio (por ejemplo: kieserita).	Únicamente de origen natural. Necesidad reconocida por la agencia certificadora.
- Solución de cloruro de calcio	Tratamiento foliar de los manzanos, a raíz de una carencia de calcio. Necesidad reconocida por la agencia certificadora.
- Sulfato de calcio (yeso)	Únicamente de origen natural
- Cal industrial procedente de la producción de azúcar.	Necesidad reconocida por la agencia certificadora
- Cal industrial procedente de la producción de sal al vacío.	Subproducto de la producción de sal al vacío a partir de la salmuera natural de las montañas. Necesidad reconocida por la agencia certificadora
- Azufre elemental	Necesidad reconocida por la agencia certificadora
- Oligoelementos	Necesidad reconocida por la agencia certificadora

- Cloruro de sodio	Solamente sal gema. Necesidad reconocida por la agencia certificadora
- Polvo de roca	

ANEXO 4. Plaguicidas

1. Productos fitosanitarios

1.1 Sustancias de origen vegetal o animal

Denominación	Descripción, requisitos y condiciones de utilización
Azadiractina extraída de Azadirachta indica (Árbol neem).	Insecticida Necesidad reconocida por la agencia de certificación
(*) Cera de abejas	Agente para la poda
Gelatina	Insecticida
(*) Proteínas hidrolizadas	Atrayente Sólo en aplicaciones autorizadas en combinación con otros productos apropiados de la Parte (B) de este Anexo.
Lecitina	Fungicida
Extracto de nicotina (solución acuosa) de Nicotina tabacum	Insecticidas Sólo contra los áfidos de los árboles frutales subtropicales (por ejemplo naranjas, limoneros) y de plantas tropicales (por ejemplo plátanos); utilícese sólo al principio del período de vegetación. Necesidad reconocida por la agencia de certificación
Aceites vegetales (por ejemplo, aceite de menta, aceite de pino, aceite de alcaravea).	Insecticida, acaricida, fungicida e inhibidor de la germinación.
Piretrinas Extraídas de Chysanthemum cinerariaefolium	Insecticida Necesidad reconocida por la agencia de certificación
Quassia extraída de Quassia amara	Insecticida y repelente
Rotenona extraída de Derris spp. Lonchocarpus spp. y Terphrosia spp.	Insecticida Necesidad reconocida por la agencia de certificación

1.2 Microorganismos utilizados sólo para el control biológico de plagas

Denominación	Descripción, requisitos y condiciones de utilización
Microorganismos (bacterias, virus y hongos), por ejemplo, Bacillus thuringensis, Granulosis virus, etc.)	Únicamente productos que no se hayan modificado genéticamente

1.3 Sustancias que se utilizarán solo en trampas y/o dispersores

Condiciones generales:

- Las trampas y/o los dispersores deberán impedir la penetración de las sustancias en el medio ambiente así como el contacto de éstas con las plantas cultivadas.

- Las trampas deberán recogerse una vez que se hayan utilizado y se eliminarán de modo seguro.

Denominación	Descripción, requisitos y condiciones de utilización
(*) Fosfato diamónica	Atrayente Sólo en trampas
Metaldehído	Molusquicida Sólo en trampas, que contenga un repelente de las especies animales superiores.
Feromonas	Atrayente, perturbador de la conducta sexual Sólo en trampas y dispersores
Piretroides (sólo Deltametrina o lambdametrina o lambdacihalothrina)	Insecticida Sólo en trampas con atrayentes específicos Únicamente contra <i>Batrocera oleae</i> y <i>Ceratitis capitata</i> Necesidad reconocida por la agencia de certificación.

1.3.1. Preparados para su dispersión en la superficie entre las plantas cultivadas

Denominación	Descripción, requisitos y condiciones de utilización
Trifosfato férrico	Molusquicida

1.4. Otras sustancias utilizadas en la agricultura ecológica

Denominación	Descripción, requisitos y condiciones de utilización
Cobre en forma de hidróxido de cobre, Oxidocloruro de cobre, sulfato de cobre Tribásico u óxido cuproso.	Fungicida Necesidad reconocida por la agencia de certificación
Etileno	Desverdizado de los plátanos, kivis y kakís; inducción de la floración de la piña. Necesidad reconocida por la agencia de certificación.
Sal de potasio rica en ácidos grasos (jabón suave)	Insecticida
(*) Alumbre potásico (kalinita)	Impide la maduración de los plátanos
Polisulfuro de cal (Polisulfuro de calcio)	Fungicida, insecticida, acaricida Necesidad reconocida por la agencia de certificación
Aceite de parafina	Insecticida, acaricida.
Aceites minerales.	Insecticida, fungicida Sólo en árboles frutales, olivos, vides y plantas tropicales (por ejemplo: plátanos) Necesidad reconocida por la agencia de certificación.
Permanganato de potasio	Fungicida, bactericida Sólo en árboles frutales, olivos y vides
(*) Arena de cuarzo	Repelente.
Azufre.	Fungicida, acaricida y repelente.

1.5. Otras sustancias

Designación	Condiciones específicas
Hidróxido de calcio	Fungicida Sólo en árboles frutales (incluso en vivero), para el control de <i>Nectria Gallinera</i> .

BIBLIOGRAFIA

1. Constitución de la República del Ecuador 2008
2. <http://www.fao.org/es>
3. <http://www.sica.gov.ec>
4. <http://www.ecuadorvirtual.com>
5. <http://www.idrc.ca/es>
6. <http://www.accionecologica.org>
7. <http://www.elheraldo.com.ec>
8. <http://www.sica.gov.ec/agronegocios>
9. <http://www.cudecoop.coop/suma/novedades>
10. <http://www.lainsignia.org><http://www.semillas.org.co>
11. <http://www.calidadecuador.gov.ec>
12. <http://www.consumaseguridad.com>
13. <http://www.sesa.mag.gov.ec>
14. <http://www.agroecuador.com>
15. <http://www.redproductiva.org>
16. <http://www.infoagro.net>
17. <http://www.sld.cu/galerias>
18. <http://apps.who.int>
19. <http://www.agrocalidad.gov.ec>
20. <http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/bpa>
21. <http://www.alimentosargentinos.gov.ar>
22. <http://www.centralamericadata.com>
23. <http://www.bpa.ad/grup>
24. <http://www.calameo.com>
25. <http://coexport.com>
26. <http://www.inia.cl>
27. <http://www.codexalimentarius.net>
28. <http://www.intecace.com.ar>
29. <http://www.uach.cl>
30. <http://iscamen.com.ar>
31. <http://www.agroislena.com>

GOBIERNO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA.- Es fiel copia del documento que reposa en archivos de Secretaría General.- CERTIFICO.- f.) Andrés Pachano Arias, Secretario General.

El REGISTRO OFICIAL no se responsabiliza por los errores ortográficos, gramaticales, de fondo y/o de forma que contengan los documentos publicados, dichos documentos remitidos por las diferentes instituciones para su promulgación, son transcritos fielmente a sus originales, los mismos que se encuentran archivados y son nuestro respaldo.