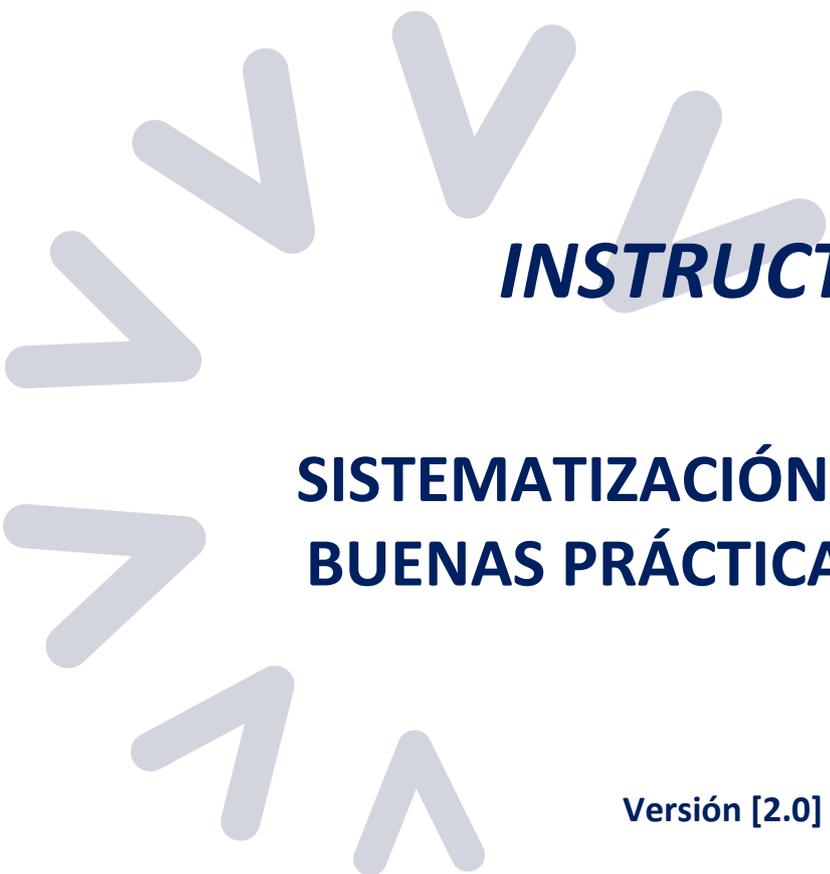


**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**



INSTRUCTIVO EXTERNO

SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS

Versión [2.0]

**Coordinación Técnica de Certificaciones y Autorizaciones
y Buenas Prácticas Sanitarias
Dirección Técnica de Alimentos Procesados, Agua
Procesada, Plaguicidas, Cosméticos, Productos Higiénicos
y del Tabaco
Febrero, 2018**

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.



**Juntos
lo logramos**

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 2 de 90	

CONTROL DEL DOCUMENTO

Versión	Motivo	Fecha
1.0	Creación de documento original.	Septiembre/2017
2.0	Actualización del documento según mejoras en el sistema.	Febrero/2018

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 3 de 90	

CONTENIDO

1. OBJETIVO.....	4
2. CONSIDERACIONES GENERALES	4
3. GLOSARIO.....	5
4. PASOS A SEGUIR.....	9
4.1. Ingreso al Sistema BPM de Alimentos.....	9
4.2. Registro de BPM	10
4.3. Registrar Solicitud	15
4.4. Homologaciones.....	21
4.4.1. Homologación Nacional	21
4.4.2. Homologación INP.....	29
4.5. RECERTIFICACIÓN.....	35
4.6. Inclusión Líneas de Producción	39
4.7. Inclusión de Productos en Línea de Producción	43
4.8. Modificación del Certificado – Datos Básicos	51
4.9. Modificación del Certificado – Activación e Inactivación de Productos	55
4.10. Modificación del Certificado – Características de Producto	59
5. DESCRIPCIÓN DEL MENÚ LATERAL IZQUIERDO	64
6. ANEXO.....	80
6.1. Anexo 1 (FE-B.3.1.2-ALI-03-01) – Listado de categorías de líneas de producción de Alimentos Procesados.	80

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 4 de 90	

1. OBJETIVO

Establecer de forma clara y precisa el funcionamiento de los servicios del sistema automatizado de Buenas Prácticas de Manufactura para plantas procesadoras de alimentos nacionales.

2. CONSIDERACIONES GENERALES

- a) Se recomienda la utilización del navegador Google Chrome o Mozilla Firefox para acceder al sistema informático.
- b) Si usted cuenta con un usuario en el sistema de permisos de funcionamiento, podrá hacer uso del mismo, en el sistema automatizado de Buenas Prácticas de Manufactura para plantas procesadoras de alimentos nacionales, caso contrario, deberá crear un nuevo usuario y contraseña, siguiendo los pasos del *Instructivo Externo-Obtención del permiso de funcionamiento, Anexo 1: Guía del usuario (http://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/)*.
- c) Los correos electrónicos que se registren en el sistema, deberán ser válidos y de uso frecuente; ya que éste será el medio por el cual la ARCSA envíe información y mantenga comunicación con las plantas registradas.
- d) La información de la cédula de ciudadanía, se valida con la base de datos del Registro Civil.
- e) Si su representante técnico es extranjero, deberá contar con número de cédula de identidad en el Ecuador.
- f) En caso de existir cambios, en los datos básicos de la empresa, en el Servicio de Rentas Interna, deberán ser actualizados sistema de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos.
- g) El tipo de alimento y líneas certificadas declaradas en el sistema de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, deberán estar acorde al certificado otorgado por el organismo de inspección acreditado.
- h) Los documentos adjuntos deben estar en formato PDF, legible y en el orden solicitado.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 5 de 90	

3. GLOSARIO

Acta de inspección.- Formulario único que se expide, al finalizar la inspección, con el fin de testificar el cumplimiento o no de los requisitos técnicos, sanitarios y legales en los establecimientos en donde se procesan, envasan, almacenan, y distribuyen y comercializan alimentos destinados al consumo humano.

Auditor.- Persona que lleva a cabo una auditoría.

Buenas Prácticas de Manufactura – BPM.- Conjunto de medidas preventivas y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan así los riesgos potenciales o peligros para su inocuidad.

Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura – Certificado BPM.- Documento expedido por los organismos de inspección acreditados, al establecimiento que cumple con todas las disposiciones establecidas en la normativa técnica sanitaria vigente.

Certificación de inocuidad alimentaria rigurosamente superior.- Documento expedido por un organismo evaluador de la conformidad acreditado, que incluya como pre-requisito las Buenas Prácticas de Manufactura.

Código Único BPM.- Es una combinación de letras y números, que se otorga a los establecimientos que han realizado el proceso de registro u homologación de certificaciones de BPM o rigurosamente superiores.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 6 de 90	

Estado de las solicitudes.- Los posibles estados en los que se encuentre la solicitud son:

- Notificada – Es cuando los datos del establecimiento han sido ingresados en el sistema de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Registrada – Es cuando los resultados favorables otorgados por el organismo de inspección han sido registrados en sistema BPM.
- Subsanación Requerida – Es cuando la solicitud en estado “registrada” tiene observaciones por información incorrecta o incompleta, misma que deberá corregirse.
- Subsanación Enviada – Es cuando la información fue corregida por el usuario y cargada en el sistema BPM correctamente.
- Solicitud Desistida – Es cuando el usuario deja sin efecto la solicitud.
- No Procedente – Es cuando la solicitud no corresponde al proceso.
- Orden de pago caducada – Es cuando culmina la vigencia de la orden de pago.
- Pago Autorizado – Es cuando la solicitud registrada fue aprobada y se emite la orden de pago.
- Certificado de registro de BPM – Es el documento otorgado por la ARCSA a las plantas procesadoras de alimentos, que cuentan con la certificación en BPM o en sistemas rigurosamente superiores.

Guía de verificación.- Documento que responde a las exigencias y consideraciones puntuales, sobre la implementación del Sistema de Buenas Prácticas de Manufactura. Documento que debe prepararse con antelación con todos los puntos especificados en la normativa vigente, que permite revisar el cumplimiento de la norma, y adjuntarse al informe de inspección.

HACCP.- Siglas en inglés del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), proceso sistémico preventivo que identifica, evalúa y controla los peligros, que son significativos para la inocuidad del alimento.

Informe de inspección.- Documento que detalla los resultados obtenidos, de acuerdo a los criterios de auditoría.

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

Línea de producción.- Sistema de manufactura en el que se realiza de forma secuencial el procesamiento de uno o varios alimentos con iguales o similares características de acuerdo a su naturaleza, bajo un mismo flujo de proceso.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 7 de 90	

Maquila.- Sistema de producción mediante el cual, una empresa que brinda servicios para terceros a través de un contrato.

Maquilador.- Toda persona natural o jurídica que presta los servicios de fabricación de alimentos de forma total o parcial, para otra empresa o persona natural, a través de un contrato.

Número de establecimiento.- Número asignado por el Servicio de Rentas Internas – SRI, a la dirección inscrita al número de RUC.

Número de planta.- Número asignado a un espacio determinado dentro de un mismo predio; que permite identificar la planta en la cual se realizar un proceso, actividad u otras características que considere importante el propietario.

Observador.- Persona que acompaña al equipo auditor, con vos, que no influye, ni interfiere en la realización de la auditoría.

Organismo de Inspección Acreditado.- Ente jurídico acreditado por el Servicio Ecuatoriano de Acreditación, de acuerdo a su competencia técnica, para la evaluación de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura acorde a la normativa vigente.

Plan de acción.- Es un documento que constituye un marco o una estructura, que determina actividades, con plazos de tiempo y uso de los recursos, para el cierre de los hallazgos menores detectados durante la inspección.

Planta procesadora o establecimiento procesador de alimentos.- Lugar en el que se realiza una o más de las siguientes operaciones: fabricación, procesamiento, envasado o empacado de alimentos procesados; para su funcionamiento requerirán contar con un responsable técnico. En caso de plantas o establecimientos que elaboren productos de panadería y pastelería categorizados como artesanales no requerirán de la responsabilidad técnica para su funcionamiento.

Proceso.- Etapas sucesivas a las cuales se somete la materia prima y los productos intermedios para obtener un producto terminado.

Producto terminado.- Es aquel producto apto para el consumo humano, que se obtiene como resultado del procesamiento de materias primas.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 8 de 90	

Titular del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.- Persona natural o jurídica a cuyo nombre es emitido el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura, y es el responsable de la calidad e inocuidad de los productos que se fabriquen en la planta.

Tipo de alimento.- Con fines de notificación, inscripción, vigilancia y control sanitario se han establecido 20 tipos de alimentos procesados. Para su mayor explicación ver Anexo 1.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 9 de 90	

4. PASOS A SEGUIR

4.1. Ingreso al Sistema BPM de Alimentos

- 4.1.1. Ingrese en la página web de permisos de funcionamiento de la ARCSA <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>; y escoja la opción “Sistema BPM de Alimentos Nacionales” ubicada en la parte inferior derecha de la sección “ACCESO A TRÁMITES SISTEMATIZADOS CON NUESTRA INSTITUCIÓN”.



Ilustración 1. Sistema de permiso de funcionamiento

- 4.1.2. A continuación aparecerá la siguiente pantalla. Coloque su usuario y contraseña e ingrese al sistema, dando clic en la opción “Entrar”.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 10 de 90	



Ilustración 2. Ingreso al sistema

4.2. Registro de BPM

Para iniciar el proceso de registro del certificado de Buenas Prácticas de Manufactura, el propietario/gerente/responsable legal o responsable técnico de la planta procesadora o establecimiento procesador de alimentos, deberá seleccionar el organismo de inspección acreditado y registrado en la ARCSA, información disponible en el siguiente link: <http://www.controlsanitario.gob.ec/registro-de-buenas-practicas-para-alimentos-procesados/>.

4.2.1. De clic en la opción “BP Alimentos”.

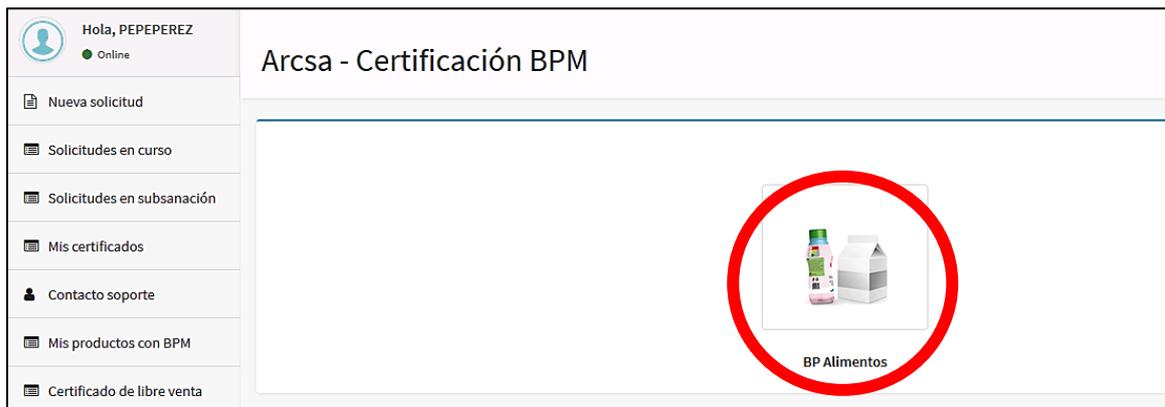


Ilustración 3. Pantalla principal de selección tipo de Certificación BPM

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 11 de 90	

4.2.2. Se desplegará un listado por el tipo de solicitud, en la cual debe escoger **“REGISTRO DE BPM”** y hacer clic en **“ir”**.

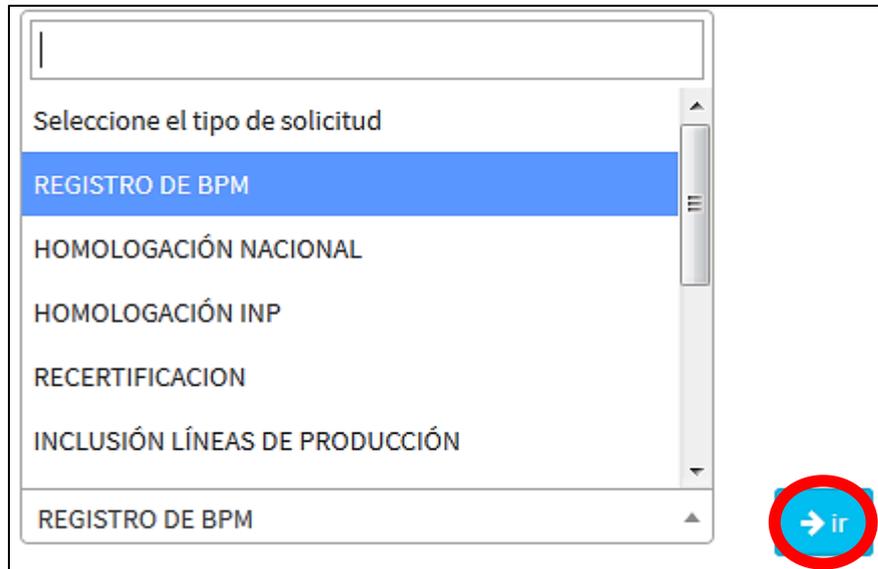


Ilustración 4. Listado de tipo de solicitud

4.2.3. A continuación, se desplegará una pantalla con los términos y condiciones del uso del sistema. Luego de leerlos de clic en el recuadro **“Acepto los términos y condiciones”**, posteriormente de clic en la opción **“ACEPTAR”**.



Ilustración 5. Términos y condiciones

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 12 de 90	

- 4.2.4.** A continuación, ingrese el RUC y número de establecimiento; y de clic en la opción “VALIDAR”. El número de establecimiento será en donde esté ubicada la planta productora.

CREAR SOLICITUD DE NOTIFICACIÓN

Validar Ruc y establecimiento

RUC ESTABLECIMIENTO

VALIDAR

Ilustración 6. Validar datos

- 4.2.5.** Debe completar todos los datos básicos requeridos, de los campos habilitados para su edición.

Datos básicos del solicitante

RUC Establecimiento Planta

Razón social Nombre comercial Correo electrónico del contacto

Dirección Referencia de la ubicación

Provincia Cantón Parroquia

Cédula del representante legal Nombre del representante legal Teléfono celular del representante legal

Cédula del representante técnico Nombre del representante técnico Teléfono celular del representante técnico

Guardar y continuar

Ilustración 7. Datos básicos del solicitante

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 13 de 90	

4.2.6. Debe colocar el número de cédula del representante técnico y hacer clic en el



4.2.7. Posteriormente, hacer clic en la opción **“Guardar y continuar”**.

4.2.8. Se notificará que su solicitud se ha guardado exitosamente, luego de clic en la opción **“Cerrar”**; automáticamente se presentará una nueva pestaña para registrar los datos de la inspección.

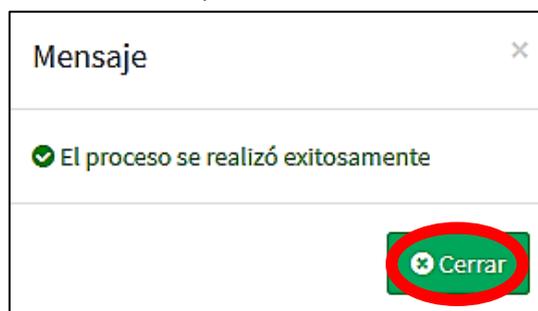


Ilustración 8. Notificación de guardado

4.2.9. A continuación, en la sección **“Datos de la inspección”**, se desplegará el listado de los organismos de inspección acreditados, inscritos y reconocidos por la Agencia.

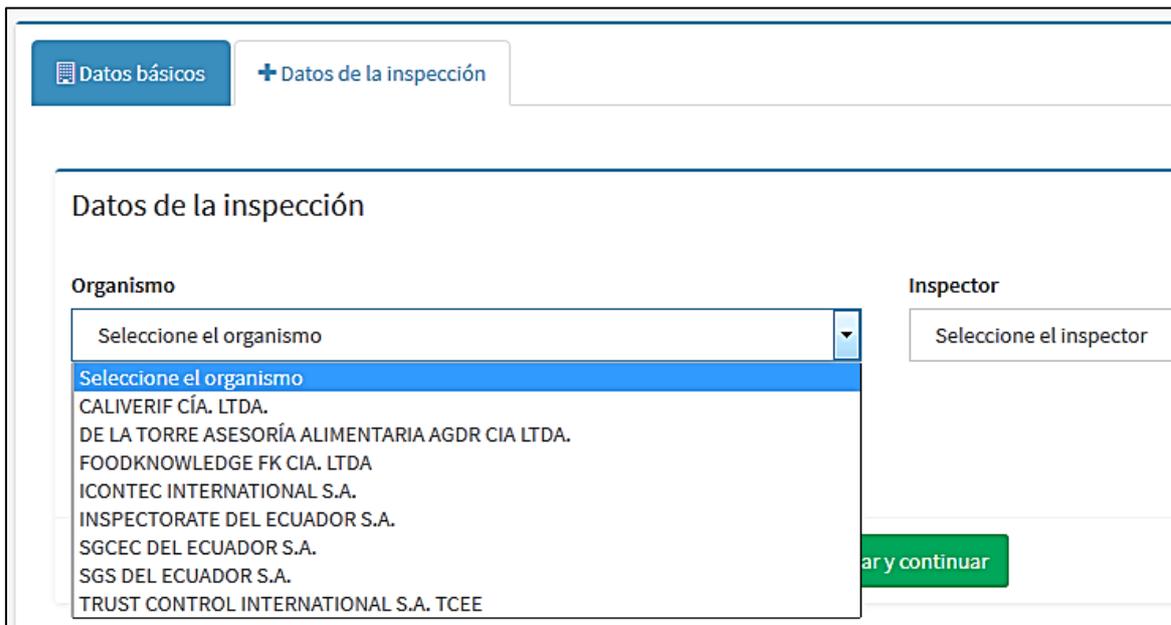


Ilustración 9. Selección de organismo de inspección acreditado

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 14 de 90	

4.2.10. Ingrese los datos de la Inspección y de clic en la opción **“Guardar y continuar”**.

Datos de la inspección

Organismo Inspector

Fecha de inspección Hora de inspección

10 : 00

Ilustración 10. Selección de fecha y hora de inspección

4.2.11. Se notificará que su solicitud se ha realizado exitosamente, luego de clic en la opción **“Cerrar”**. Posteriormente, se desplegarán nuevas pestañas que deberán ser completadas luego de la ejecución de la inspección.

Mensaje ×

El proceso se realizó exitosamente

Ilustración 11. Confirmación de proceso realizado

4.2.12. En la opción **“Solicitudes en curso”** podrá identificar su solicitud y verificar el estado de la misma.

No.	Tipo de solicitud	RUC	Establecimiento	Razón Social	Planta	Fecha de registro	Estado	Acción	Documento(s)
REQ-ALI-01-2018-2484	REGISTRO DE BPM		2		1	2018-01-08 10:01:58	NOTIFICADO	<input type="button" value="📄"/>	-

Ilustración 12. Estado de solicitud

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 15 de 90	

4.3. Registrar Solicitud

4.3.1. Una vez emitida la certificación, el organismo de inspección acreditado entregará a la empresa la documentación original: certificado BPM, acta de inspección, informe favorable de inspección, guía de verificación, plan de acciones correctivas aprobado en el caso de tener hallazgos menores, para reanudar su solicitud de registro de BPM, usted debe dar clic en **“Solicitudes en curso”**, ubicado en el menú lateral izquierdo, donde podrá encontrar su solicitud en estado **“NOTIFICADO”**.

4.3.2. Identificar su solicitud y de clic en el ícono  en la columna **“Acción”** para el registro de los documentos habilitantes y los productos por línea de producción certificados.

Listado de solicitudes en curso inicio > solicitudes

No.	Tipo de solicitud	RUC	Establecimiento	Razón Social	Planta	Fecha de registro	Estado	Acción	Documento(s)
REQ-ALI-01-2018-2484	REGISTRO DE BPM		2		1	2018-01-08 10:01:58	NOTIFICADO		-

Ilustración 13. Registro de solicitud

4.3.3. A continuación, aparecerá el formulario que registró para su solicitud. En la parte superior se presentan las siguientes opciones:

 Datos básicos	 Datos de la inspección	 Documentos anexos	 Líneas y Productos
---	--	---	--

Ilustración 14. Opciones para registro de solicitud

4.3.4. En las opciones **“Datos básicos”** y **“Datos de la inspección”**, se presenta el formulario ingresado al momento de notificar la inspección, sin opción a generar cambio alguno; en el caso de no existir concordancia debe realizar una solicitud en la opción **“Contacto Soporte”**.

4.3.5. En la opción **“Documentos Anexos”**, deberá adjuntar los siguientes documentos:

- 1) Copia del certificado y anexo emitido por el organismo de inspección acreditado (OIA).
- 2) Copia del informe favorable.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 16 de 90	

- 3) Copia del acta de inspección.
- 4) Copia de la guía de verificación.
- 5) Plan de trabajo-cierre de no conformidades (DE REQUERIR).

Datos básicos
+ Datos de la inspección
+ Documentos anexos
+ Líneas y Productos

Documentos adjuntos

(Los documentos anexos deben tener formato pdf y un máximo de 2mb por archivo, caso contrario deberá reducir la resolución del mismo.)

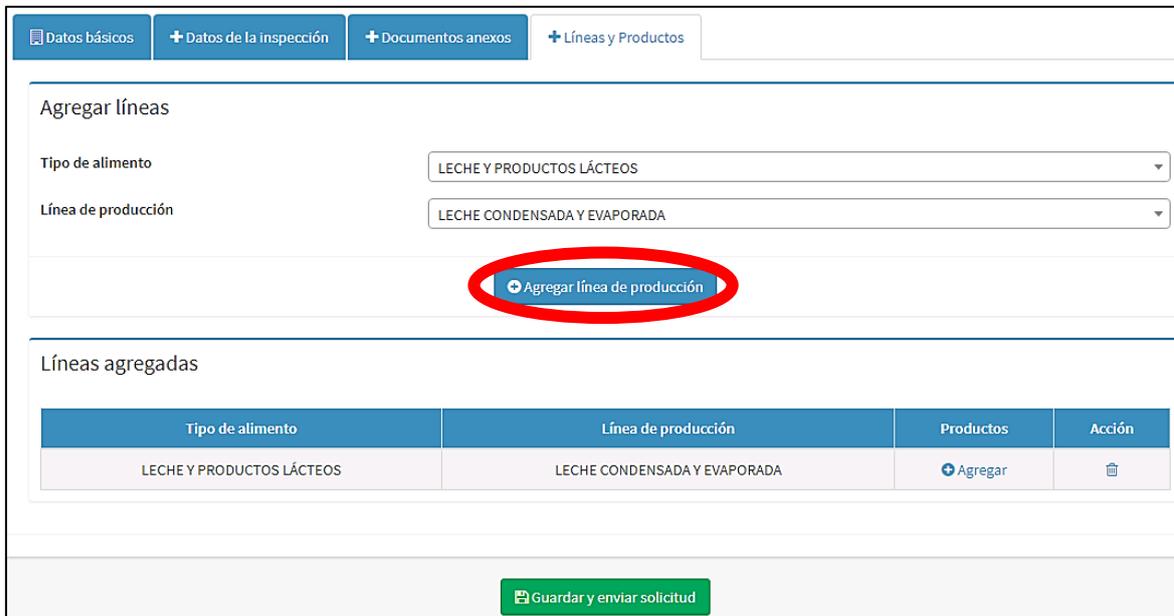
Nombre del anexo	Acción
COPIA DEL CERTIFICADO Y ANEXO EMITIDO POR OIA	+
COPIA DEL INFORME FAVORABLE	+
COPIA DEL ACTA DE INSPECCIÓN	+
COPIA DE LA GUÍA DE VERIFICACIÓN	+
PLAN DE TRABAJO-CIERRE DE NO CONFORMIDADES (OPCIONAL)	+

Ilustración 15. Documentos anexos

NOTA1: Sólo se podrá adjuntar archivos en formato PDF y con un máximo de 2 megas; caso contrario, deberá reprocesar las características del documento pdf para reducir la resolución del mismo.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 17 de 90	

4.3.6. Seleccione la opción “**Líneas y Productos**”, luego el “**Tipo de alimento**” y la “**Línea de producción**”; luego de clic en la opción “**Agregar línea de producción**”. Una vez registrada la línea podrá incluir los productos correspondientes a la misma.



Datos básicos + Datos de la inspección + Documentos anexos + Líneas y Productos

Agregar líneas

Tipo de alimento: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Línea de producción: LECHE CONDENSADA Y EVAPORADA

+ Agregar línea de producción

Líneas agregadas

Tipo de alimento	Línea de producción	Productos	Acción
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE CONDENSADA Y EVAPORADA	+ Agregar	🗑️

Guardar y enviar solicitud

Ilustración 16. Agregar línea de producción

4.3.7. Para agregar líneas de producción y/o productos, ver los numerales 4.6. Inclusión Líneas de Producción y 4.7. Inclusión de Productos en Línea de Producción, respectivamente. Posteriormente de clic en la opción “**Guardar y enviar solicitud**” para su revisión técnica.

4.3.8. Se notificará que su solicitud se ha realizado exitosamente, luego deberá dar clic en la opción “**Cerrar**”.

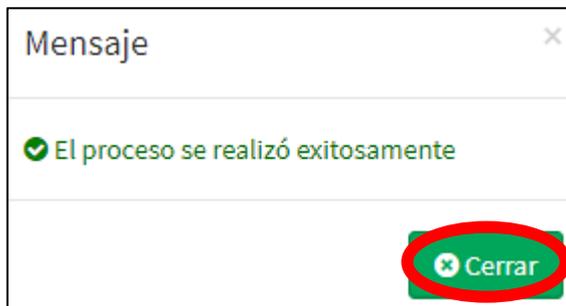


Ilustración 17. Notificación de guardado

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 18 de 90	

4.3.9. Identifique su solicitud y verifique su estado como Pago Autorizado o Subsanación Requerida, en las opciones **“Solicitudes en curso”** o **“Solicitudes en subsanación”**, respectivamente.

Listado de solicitudes en curso inicio > solicitudes

No.	Tipo de solicitud	RUC	Establecimiento	Razón Social	Planta	Fecha de registro	Estado	Acción	Documento(s)
REQ-ALI-01-2018-2484	REGISTRO DE BPM	0990209898001	2	EXOFRUT S.A.	1	2018-01-08 10:01:58	PAGO AUTORIZADO		ORDEN DE PAGO

Ilustración 18. Estado de solicitud

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 19 de 90	

4.3.10. En caso que su solicitud se encuentre en estado “Subsanación Requerida”, debe visualizar la solicitud objetada en el menú “Solicitudes en subsanación” (ver numeral 5.3 Solicitudes en subsanación), realizar los cambios pertinentes y hacer clic en la opción “Guardar y enviar solicitud”.

4.3.11. En caso de que la solicitud haya sido aprobada (PAGO AUTORIZADO), de clic en el ícono  **ORDEN DE PAGO** y descargue el archivo.

 <p>AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL, Y VIGILANCIA SANITARIA Cdla. Samanes, Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque, Bloque 5 RUC 1768169530001 - Telfs. (04) 3727440 - http://www.controlsanitario.gob.ec</p>			
ORDEN DE PAGO: BPM-2018-400			
INSCRIPCIÓN DEL CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS DE ALIMENTOS			
DATOS GENERALES			
RAZÓN SOCIAL			
RUC			
ESTABLECIMIENTO	3		
PLANTA	1		
PROVINCIA / CANTÓN / PARROQUIA			
DIRECCIÓN			
REPRESENTANTE LEGAL			
TELÉFONO DEL REPRESENTANTE LEGAL			
Depositar en el banco del Pacífico: 7693184 Cuenta Corriente			
<p>Por favor enviar la orden de pago y su comprobante de depósito o transferencia escaneados al siguiente correo electrónico: arcsa.facturacion@controlsanitario.gob.ec. En caso de tener algún inconveniente, favor comunicarlo al correo citado anteriormente (Los tiempos de validación estarán sujetos a la forma de pago)</p>			
Tasa de Pago por Certificado BPM			
No.	Categoría	Concepto de Pago	Total
1	MEDIANA INDUSTRIA	CERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS.	\$1500

Ilustración 19. Orden de pago

NOTA2: Recuerde que tendrá 10 días laborales para pagar la orden, caso contrario se dará de baja del sistema y deberá reiniciar el proceso.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 20 de 90	

4.3.12. Una vez realizado el pago, debe enviar el comprobante de depósito o transferencia y la orden de pago al correo de ARCSA (arcsa.facturación@controlsanitario.gob.ec) para su validación; tal como lo indica la orden de pago.

4.3.13. Una vez validado el pago, se emitirá la factura a su correo electrónico, simultáneamente, usted deberá ingresar al sistema y dar clic en la opción “**Mis Certificados**”, para descargar e imprimir el certificado con su Código Único BPM.



**REPÚBLICA DEL ECUADOR
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**

Por cumplir con las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados del Ecuador a la empresa

LOS POLLITOS S.A.

Informamos que se ha procedido a registrar su certificado emitido por **NOMBRE DE ORGANISMO INSPECTOR** por lo que se le comunica que su código único BPM es:

CÓDIGO BPM-XX17

TIPO DE ALIMENTO	LÍNEA DE PRODUCCIÓN
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	QUESO FRESCO, REQUESÓN, MOZARELLA

Datos de la empresa

RUC:
 Establecimiento 1
 Planta 1
 Provincia: GUAYAS
 Cantón: Guayaquil
 Parroquia: Tarqui
 Dirección:
 Dado en la ciudad de Guayaquil, el 20 de June de 2017.

Vigente hasta 08 de February de 2018

Ilustración 20. Certificado BPM

4.3.14. Adicionalmente, puede dar clic en la opción “**Productos**”, donde encontrará el listado de productos inscritos por línea de producción.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 21 de 90	

4.4. Homologaciones

Las plantas procesadoras de alimentos nacionales que cuenten con Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura o certificaciones de inocuidad alimentaria rigurosamente superiores que incluyan como prerrequisito las Buenas Prácticas de Manufactura emitido por el organismo de evaluación de la conformidad acreditado o reconocido por el SAE nacional o extranjero.

4.4.1. Homologación Nacional

4.4.1.1. De clic en la opción “BP Alimentos”.

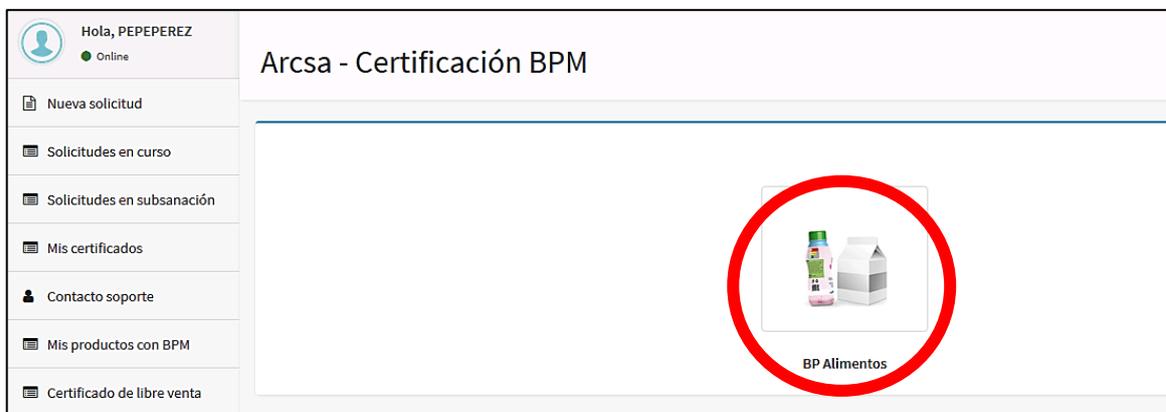


Ilustración 21. Pantalla principal de selección Certificación BPM

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 22 de 90	

4.4.1.2. Se desplegará un listado por el tipo de solicitud, en la cual debe escoger **“HOMOLOGACIÓN NACIONAL”** y hacer clic en **“ir”**.

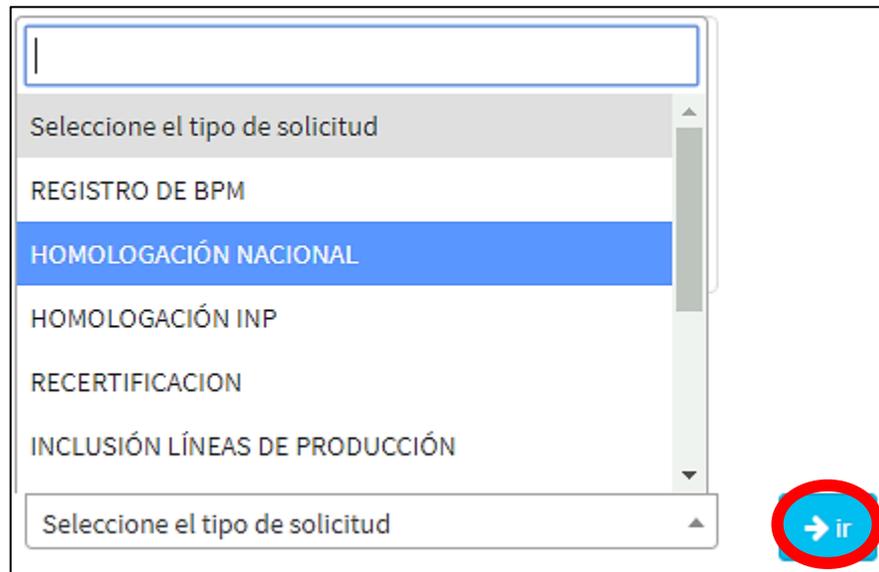


Ilustración 22. Homologación nacional

4.4.1.3. A continuación, se desplegará una pantalla con los términos y condiciones del uso del sistema. Luego de leerlos de clic en el recuadro **“Acepto los términos y condiciones”**, posteriormente de clic en la opción **“ACEPTAR”**.



TÉRMINOS Y CONDICIONES

Acepto los términos y condiciones

ACEPTAR

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA A LA ARCSA Y RESPONSABILIDAD DE USO DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

La agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitario – ARCSA, en consideración a los principios de simplicidad administrativa, seguridad en el manejo de la información y neutralidad tecnológica, ha aprobado la sistematización del registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, por lo cual, en aceptación a este antecedente, el suscrito, declara, libre y voluntariamente, bajo su responsabilidad:

PRIMERO.- Que los datos contenidos en este documento son ciertos, que conoce la obligación legal de exponer únicamente la verdad sobre la información proporcionada a la ARCSA y está consciente que una falsa declaración le podría traer consecuencias legales.

SEGUNDO.- El declarante entiende y acepta la utilización de esta aplicación informática para el registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, para cuyo efecto el usuario deberá contar con una clave electrónica, con la cual asume las obligaciones y responsabilidad total de la titularidad de la misma. El uso indebido de este acceso al sistema de Buenas Prácticas para modificar, alterar y falsear declaraciones, aún realizadas por terceras personas, no libera de responsabilidad civil o penal a su titular.

TERCERO.- La ARCSA, asume que los documentos y datos otorgados por el titular, mediante el uso de esta herramienta informática cumple con las disposiciones contenidas en el la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, emitida el 21 de diciembre de 2015, publicada mediante R.O. 681 el 01 de febrero de 2016, y en su última modificación el 29 de septiembre de 2016 y demás normativas legales vigentes.

CUARTO.- El usuario acepta la validez de esta declaración y a través de ella, entiende y acepta expresamente que todas las

Ilustración 23. Términos y condiciones

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 23 de 90	

4.4.1.4. A continuación, ingrese el RUC y número de establecimiento; y de clic en la opción **“Validar”**. El número de establecimiento será en el que esté ubicada la planta productora.

Homologación nacional

Ayuda para elaborar su solicitud

Validar RUC y establecimiento

RUC Establecimiento



Ilustración 24. Validar datos

4.4.1.5. Debe completar todos los datos básicos requeridos, de los campos habilitados para su edición. Posteriormente hacer clic en la opción **“Guardar y continuar”**.

Datos básicos

Datos básicos del solicitante

RUC Establecimiento Planta

Seleccione Planta

Razón social Nombre comercial Correo electrónico del contacto

Dirección Referencia de la ubicación

Provincia Cantón Parroquia

Seleccione la provincia

Seleccione el cantón

Seleccione el cantón

Cédula del representante legal Nombre del representante legal Teléfono celular del representante legal

Ej: 0999999999

Cédula del representante técnico Nombre del representante técnico Teléfono celular del representante técnico

Ej: 0999999999

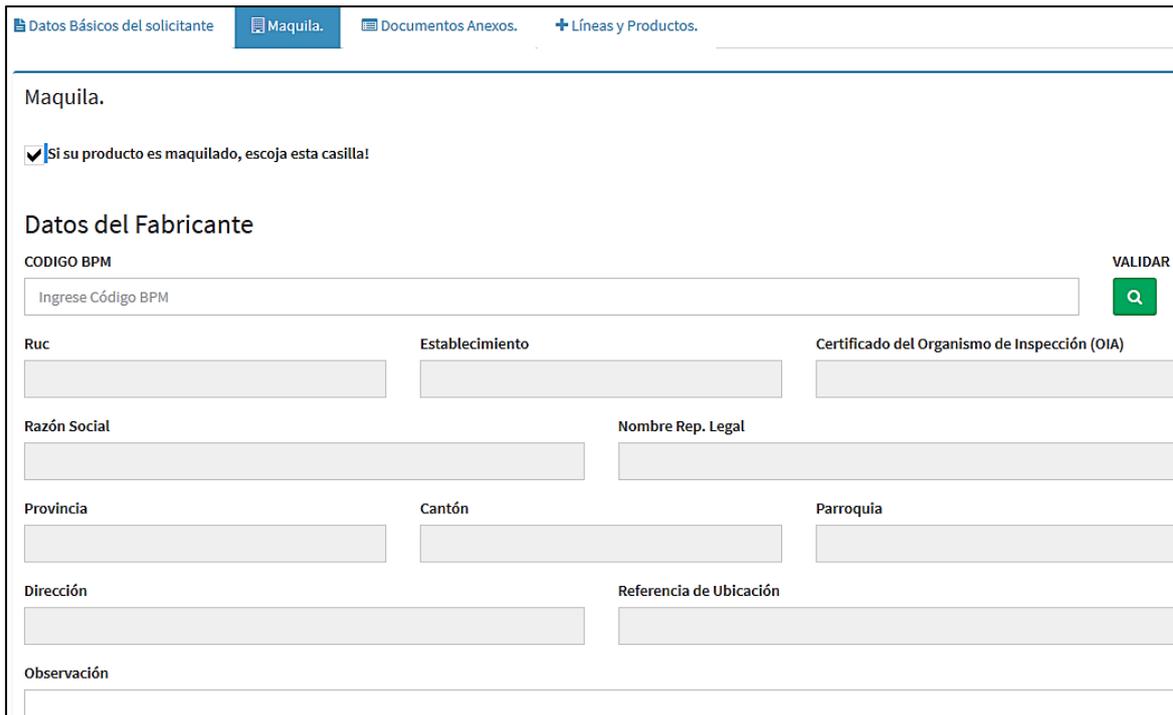
Ej: 0999999999



Ilustración 25. Datos básicos del solicitante

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 24 de 90	

- 4.4.1.6.** En la sección de **“Maquila”**, en caso que su producto sea maquilado, marque la casilla **“Si su producto es maquilado, escoja esta casilla!”**, se desplegará la siguiente pantalla, digite el código único de la empresa que elabora el producto, y de clic en el ícono .



Datos Básicos del solicitante | **Maquila.** | Documentos Anexos. | + Líneas y Productos.

Maquila.

Si su producto es maquilado, escoja esta casilla!

Datos del Fabricante

CODIGO BPM VALIDAR 

Ingrese Código BPM

Ruc Establecimiento Certificado del Organismo de Inspección (OIA)

Razón Social Nombre Rep. Legal

Provincia Cantón Parroquia

Dirección Referencia de Ubicación

Observación

Ilustración 26. Información para maquila

- 4.4.1.7.** En caso que su producto no sea maquilado, solo llene las pestañas **“Documentos Anexos”** y **“Líneas y Productos”**.
- 4.4.1.8.** En la sección **“Documentos Anexos”**, adjunte los siguientes documentos:
- Copia de Certificado BPM o Certificaciones rigurosamente superiores.
 - Certificado de acreditación y alcance del organismo evaluador de las conformidades.
 - Declaración de líneas certificadas.
 - Documento contractual (aplica solo para maquila).

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 25 de 90	

Datos básicos
Maquila
+ Documentos anexos
+ Líneas y productos

Documentos adjuntos

(Los documentos anexos deben tener formato pdf y un máximo de 2mb por archivo, caso contrario deberá reducir la resolución del mismo.)

Nombre del anexo	Acción
COPIA DE CERTIFICADO BPM O CERTIFICACIONES RIGUROSAMENTE SUPERIORES	+
CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN Y ALCANCE DEL ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDADES	+
DECLARACION DE LÍNEAS CERTIFICADAS	+
DOCUMENTO CONTRACTUAL(APLICA SOLO PARA MAQUILA)	+

Ilustración 27. Documentos anexos

NOTA3: Sólo podrá adjuntar archivos en formato PDF y con un máximo de 2 megas, caso contrario deberá reprocesar las características del documento pdf para reducir la resolución del mismo.

4.4.1.9. Seleccione la opción “Líneas y Productos”, luego el “Tipo de alimento” y la “Línea de producción”; luego de clic en la opción “Agregar línea de producción”. Una vez registrada la línea podrá incluir los productos correspondientes a la misma.

Datos básicos
+ Datos de la Inspección
+ Documentos anexos
+ Líneas y Productos

Agregar líneas

Tipo de alimento ▼
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Línea de producción ▼
LECHE CONDENSADA Y EVAPORADA

+ Agregar línea de producción

Líneas agregadas

Tipo de alimento	Línea de producción	Productos	Acción
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE CONDENSADA Y EVAPORADA	+ Agregar	🗑️

Guardar y enviar solicitud

Ilustración 28. Agregar línea de producción

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 26 de 90	

4.4.1.10. Para agregar líneas de producción y/o productos, ver los numerales 4.6. Inclusión Líneas de Producción y 4.7. Inclusión de Productos en Línea de Producción, respectivamente. Posteriormente de clic en la opción **“Guardar y enviar solicitud”** para su revisión técnica.

4.4.1.11. Se notificará que su solicitud se ha realizado exitosamente, luego deberá dar clic en la opción **“Cerrar”**.

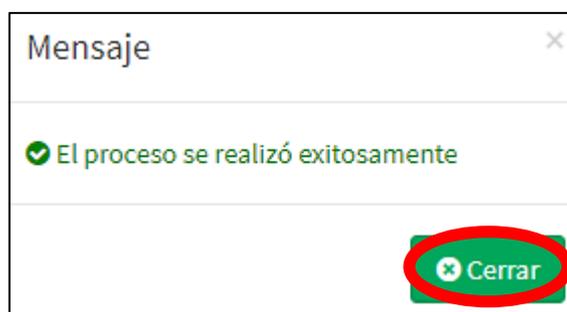


Ilustración 29. Confirmación de proceso realizado

4.4.1.12. Identifique su solicitud y verifique su estado como Pago Autorizado o Subsanación Requerida, en las opciones **“Listado de Solicitudes”** y **“Listado de Subsanaciones”**, respectivamente.

Listado de solicitudes en curso inicio > solicitudes

No.	Tipo de solicitud	RUC	Establecimiento	Razón Social	Planta	Fecha de registro	Estado	Acción	Documento(s)
REQ-ALI-01-2018-2485	HOMOLOGACIÓN NACIONAL		3		1	2018-01-08 12:01:14	PAGO AUTORIZADO		ORDEN DE PAGO

Ilustración 30. Estado de solicitud

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 27 de 90	

4.4.1.13. En caso que su solicitud se encuentre en estado “**Subsanación Requerida**” (ver numeral 5.3 Solicitudes en subsanación), debe realizar los cambios pertinentes y hacer clic en la opción “**Guardar y enviar solicitud**”.

4.4.1.14. En caso de que la solicitud haya sido aprobada (PAGO AUTORIZADO), de clic en el ícono  **ORDEN DE PAGO** y descargue el archivo.

 <p>AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL, Y VIGILANCIA SANITARIA Cda. Samanes, Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque, Bloque 5 RUC 1768169530001 - Telfs. (04) 3727440 - http://www.controlsanitario.gob.ec</p>			
ORDEN DE PAGO: BPM-2018-400			
INSCRIPCIÓN DEL CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS DE ALIMENTOS			
DATOS GENERALES			
RAZÓN SOCIAL			
RUC			
ESTABLECIMIENTO	3		
PLANTA	1		
PROVINCIA / CANTÓN / PARROQUIA			
DIRECCIÓN			
REPRESENTANTE LEGAL			
TELÉFONO DEL REPRESENTANTE LEGAL			
Depositar en el banco del Pacífico: 7693184 Cuenta Corriente			
<p>Por favor enviar la orden de pago y su comprobante de depósito o transferencia escaneados al siguiente correo electrónico: arcsa.facturacion@controlsanitario.gob.ec. En caso de tener algún inconveniente, favor comunicarlo al correo citado anteriormente (Los tiempos de validación estarán sujetos a la forma de pago)</p>			
Tasa de Pago por Certificado BPM			
No.	Categoría	Concepto de Pago	Total
1	MEDIANA INDUSTRIA	CERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS.	\$1500

Ilustración 31. Orden de pago por homologación nacional

NOTA4: Recuerde que tendrá 10 días laborales para pagar la orden, caso contrario se dará de baja del sistema y deberá reiniciar el proceso.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 28 de 90	

- 4.4.1.15.** Una vez realizado el pago, debe enviar su orden de pago y el comprobante del mismo al correo de ARCSA (arcsa.facturación@controlsanitario.gob.ec) para su validación; tal como lo indica la orden de pago.
- 4.4.1.16.** Una vez validado el pago, se emitirá la factura a su correo electrónico, simultáneamente, usted deberá ingresar al sistema y dar clic en la opción “**Mis Certificados**”, para descargar imprimir el certificado con su Código Único BPM.

		
<p>REPÚBLICA DEL ECUADOR MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA</p>		
<p>Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA</p>		
<p>Por cumplir con las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados del Ecuador.</p>		
<p>Confiere el presente</p>		
<p><u>CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</u> <u>CÓDIGO ÚNICO: 0029-HNA-0617</u></p>		
<p>A: LOS POLLITOS S.A.</p>		
TIPO DE ALIMENTO	LÍNEA DE PRODUCCIÓN	
ELABORACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, HIELO DE CONSUMO, PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y OTRAS AGUAS EMBOTELLADAS	ELABORACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, HIELO DE CONSUMO, PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y OTRAS AGUAS EMBOTELLADAS	
DATOS GENERALES DE LA PLANTA:		
RUC:		
Establecimiento 1		
Planta 1		
Certificado Homologado:		
Categoría: INDUSTRIA		
Responsable Técnico:		
Representante Legal:		
Provincia: GUAYAS		
Cantón: GUAYAQUIL		
Parroquia: TARQUI		
Dirección:		
<p>Dado en la ciudad de Guayaquil, el 20 de June de 2017.</p>		

Ilustración 32. Certificado de homologación nacional

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 29 de 90	

4.4.2. Homologación INP

4.4.2.1. De clic en la opción “BP Alimentos”.

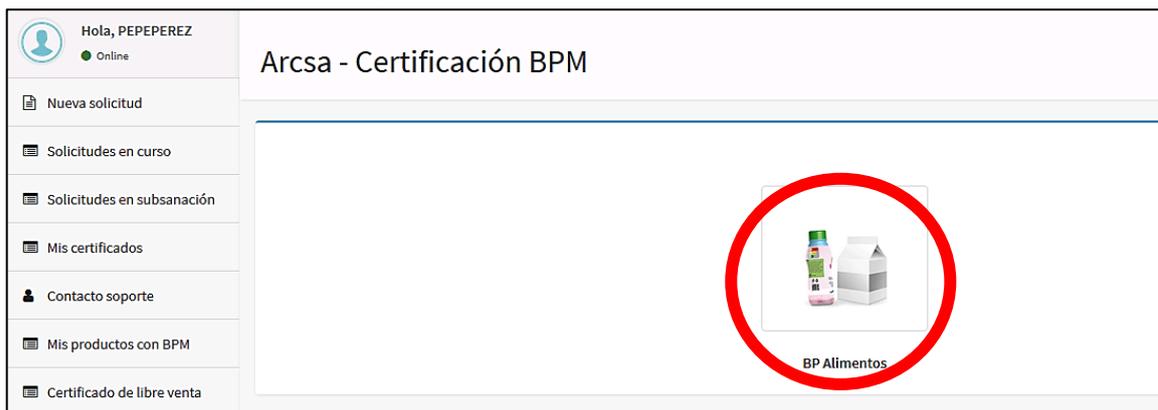


Ilustración 33. Pantalla principal de selección Certificación BPM

4.4.2.2. Se desplegará un listado por el tipo de solicitud, en la cual debe escoger “HOMOLOGACIÓN INP” y hacer clic en “ir”.

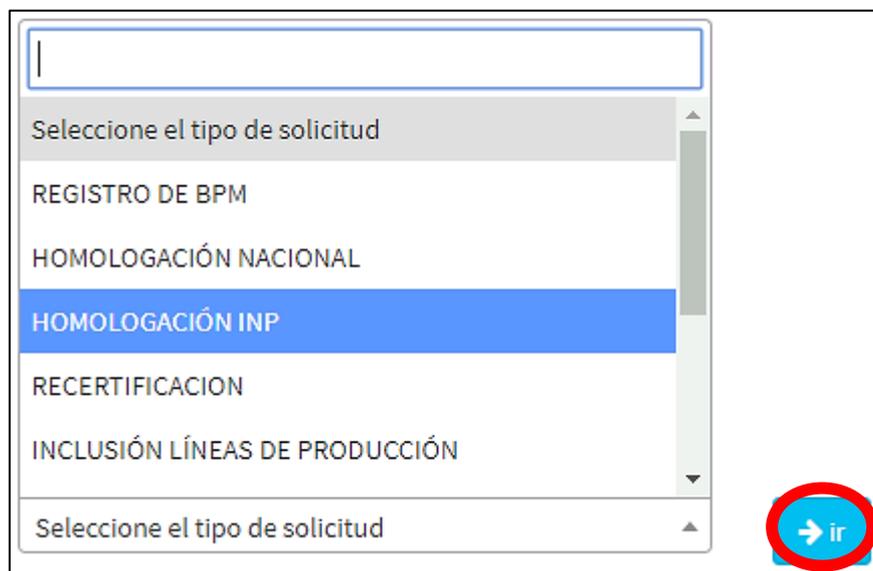


Ilustración 34. Homologación INP

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 30 de 90	

4.4.2.3. A continuación, se desplegará una pantalla con los términos y condiciones del uso del sistema. Luego de leerlos de clic en el recuadro **“Acepto los términos y condiciones”**, posteriormente de clic en la opción **“ACEPTAR”**.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Acepto los términos y condiciones

ACEPTAR

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA A LA ARCSA Y RESPONSABILIDAD DE USO DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

La agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitario – ARCSA, en consideración a los principios de simplicidad administrativa, seguridad en el manejo de la información y neutralidad tecnológica, ha aprobado la sistematización del registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, por lo cual, en aceptación a este antecedente, el suscrito, declara, libre y voluntariamente, bajo su responsabilidad:

PRIMERO.- Que los datos contenidos en este documento son ciertos, que conoce la obligación legal de exponer únicamente la verdad sobre la información proporcionada a la ARCSA y está consciente que una falsa declaración le podría traer consecuencias legales.

SEGUNDO.- El declarante entiende y acepta la utilización de esta aplicación informática para el registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, para cuyo efecto el usuario deberá contar con una clave electrónica, con la cual asume las obligaciones y responsabilidad total de la titularidad de la misma. El uso indebido de este acceso al sistema de Buenas Prácticas para modificar, alterar y falsear declaraciones, aún realizadas por terceras personas, no libera de responsabilidad civil o penal a su titular.

TERCERO.- La ARCSA, asume que los documentos y datos otorgados por el titular, mediante el uso de esta herramienta informática cumple con las disposiciones contenidas en el la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, emitida el 21 de diciembre de 2015, publicada mediante R.O. 681 el 01 de febrero de 2016, y en su última modificación el 29 de septiembre de 2016 y demás normativas legales vigentes.

CUARTO.- El usuario acepta la validez de esta declaración y a través de ella, entiende y acepta expresamente que todas las

Ilustración 35. Términos y condiciones

4.4.2.4. A continuación, ingrese el RUC y número de establecimiento; y de clic en la opción **“Validar”**. El número de establecimiento será en el que esté ubicada la planta productora.

Homologación INP

Ayuda para elaborar su solicitud

Validar RUC y establecimiento

RUC Establecimiento



Ilustración 36. Validar datos

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 31 de 90	

4.4.2.5. Debe completar todos los datos básicos requeridos, de los campos habilitados para su edición. Posteriormente hacer clic en la opción **“Guardar y continuar”**.

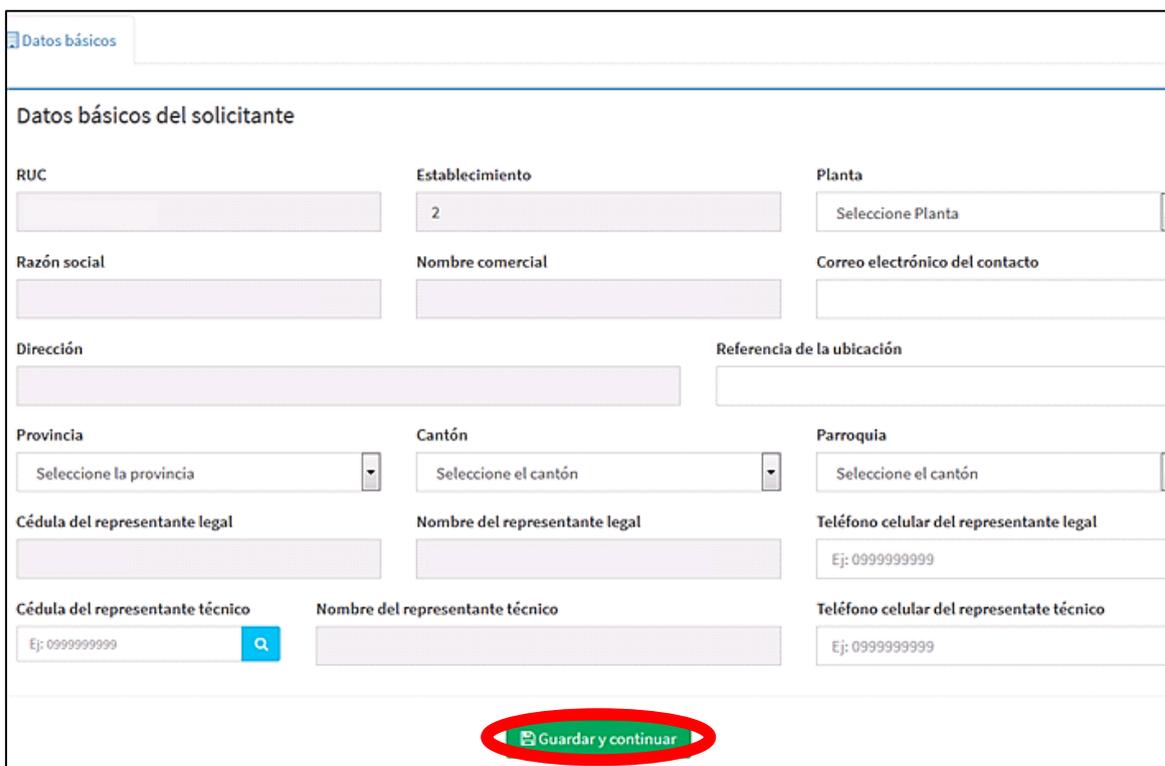


Ilustración 37. Datos básicos del solicitante

4.4.2.6. En la sección **“Documentos Anexos”**, adjunte la copia del Certificado INP.

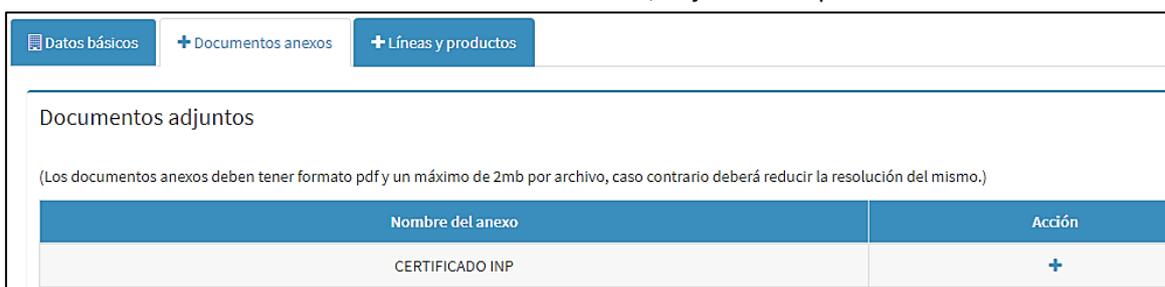
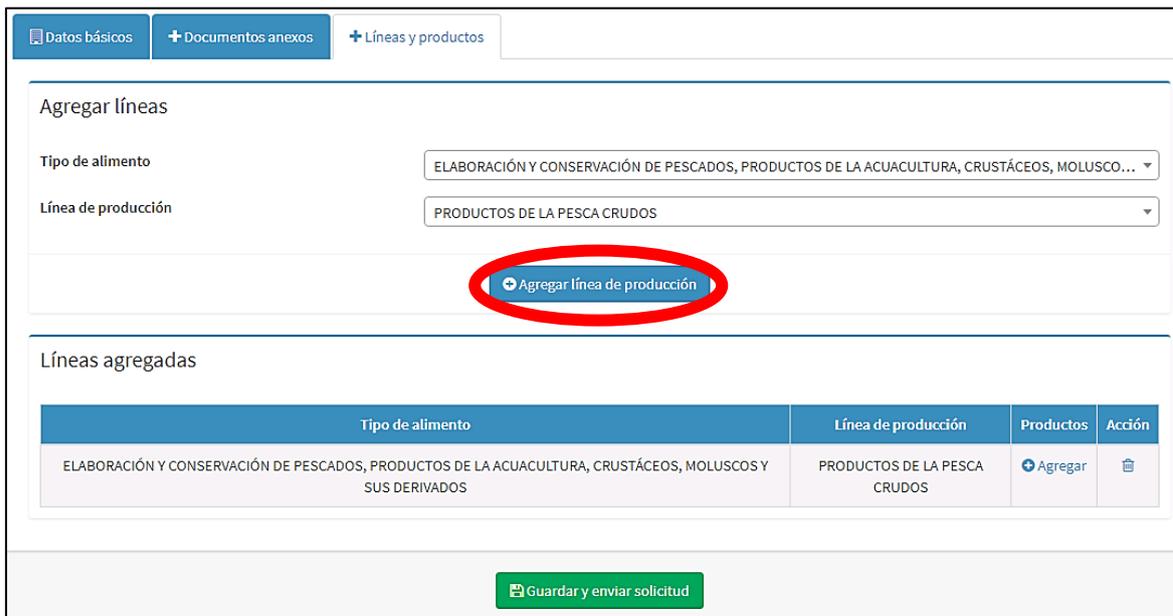


Ilustración 38. Documentos Anexos

NOTAS: Sólo podrá adjuntar archivos en formato PDF y con un máximo de 2 megas, caso contrario deberá reprocesar las características del documento pdf para reducir la resolución del mismo.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 32 de 90	

4.4.2.7. Seleccione la opción “**Líneas y Productos**”, luego el “**Tipo de alimento**” y la “**Línea de producción**”; luego de clic en la opción “**Agregar línea de producción**”. Una vez registrada la línea podrá incluir los productos correspondientes a la misma.



Agregar líneas

Tipo de alimento: ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, PRODUCTOS DE LA ACUACULTURA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCO...

Línea de producción: PRODUCTOS DE LA PESCA CRUDOS

Agregar línea de producción

Líneas agregadas

Tipo de alimento	Línea de producción	Productos	Acción
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, PRODUCTOS DE LA ACUACULTURA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS	PRODUCTOS DE LA PESCA CRUDOS	Agregar	

Guardar y enviar solicitud

Ilustración 39. Agregar línea de producción

4.4.2.8. Para agregar líneas de producción y/o productos, ver los numerales 4.6. Inclusión Líneas de Producción y 4.7. Inclusión de Productos en Línea de Producción, respectivamente. Posteriormente de clic en la opción “**Guardar y enviar solicitud**” para su revisión técnica.

4.4.2.9. Se notificará que el proceso se ha realizado exitosamente, luego deberá dar clic en la opción “**Cerrar**”.

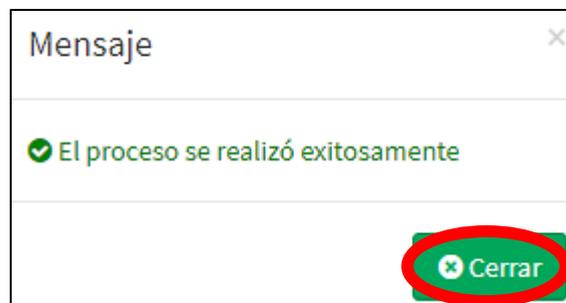


Ilustración 40. Homologación ingresada

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 33 de 90	

4.4.2.10. Identifique su solicitud y verifique su certificado emitido en la opción **“Mis Certificados”** o la subsanación requerida en **“Solicitudes en subsanación”**.

Certificados de BPM inicio > certificados

Certificado	Vigencia	Tipo de certificado	RUC	Est.	Razón social	Planta	Ver	Documento(s)
0001-BPM-AN-0118	2018-06-01	REGISTRO DE BPM		2		1		(Certificado)
0001-HINP-0118	2018-01-25	HOMOLOGACIÓN INP		4		1		(Certificado) (Productos)

Ilustración 41. Estado de solicitud

4.4.2.11. En caso que su solicitud se encuentre en estado **“Subsanación Requerida”** (ver numeral 5.3 **Solicitudes en subsanación**), debe realizar los cambios pertinentes y hacer clic en la opción **“GUARDAR Y ENVIAR SOLICITUD”**.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 34 de 90	

4.4.2.12. En caso que la solicitud haya sido aprobada, de clic en el ícono  (Certificado) y descargue el archivo.

  				
<p>REPÚBLICA DEL ECUADOR MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA</p>				
<p>Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA</p> <p>Por cumplir con las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados del Ecuador.</p> <p>Confíere el presente</p>				
<p><u>CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</u> <u>CÓDIGO ÚNICO-6008-INP-0617</u></p>				
<p>A: MI CAMARÓN</p>				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">TIPO DE ALIMENTO</th> <th style="width: 50%;">LÍNEA DE PRODUCCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS</td> <td>PRODUCTOS DE LA PESCA CRUDOS</td> </tr> </tbody> </table>	TIPO DE ALIMENTO	LÍNEA DE PRODUCCIÓN	ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS	PRODUCTOS DE LA PESCA CRUDOS
TIPO DE ALIMENTO	LÍNEA DE PRODUCCIÓN			
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS	PRODUCTOS DE LA PESCA CRUDOS			
<p>DATOS GENERALES DE LA PLANTA:</p> <p>RUC: Establecimiento I Planta 1 Certificado Homologado: inp-556 Categoría: INDUSTRIA Responsable Técnico: . Representante Legal: Provincia: Cantón: Parroquia: Dirección</p>				
<p>Dado en la ciudad de Guayaquil, el 26 de June de 2017.</p>				

Ilustración 42. Certificado de homologación INP

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 35 de 90	

4.5. RECERTIFICACIÓN

Para realizar el proceso de recertificación, deberá tomar en cuenta las siguientes condiciones generales:

- Podrá recertificar los códigos únicos que se encuentren registrados en su usuario.
- El proceso de recertificación con el Organismo de Inspección Acreditado, lo puede iniciar 6 meses antes de la caducidad del certificado (planificación, ejecución y aprobación de la auditoría).
- Podrá registrar su recertificación en el sistema automatizado de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, 90 días previos a la caducidad de su certificado.
- En el proceso de recertificación, podrá realizar la inclusión o eliminación de líneas de producción, de acuerdo al certificado emitido.
- La recertificación por maquila, deberá ser registrado con el código único BPM del fabricante inicial.

NOTA6: Toda la información será verificada de acuerdo al procedimiento interno establecido para su aprobación.

4.5.1. De clic en la opción “BP Alimentos”.

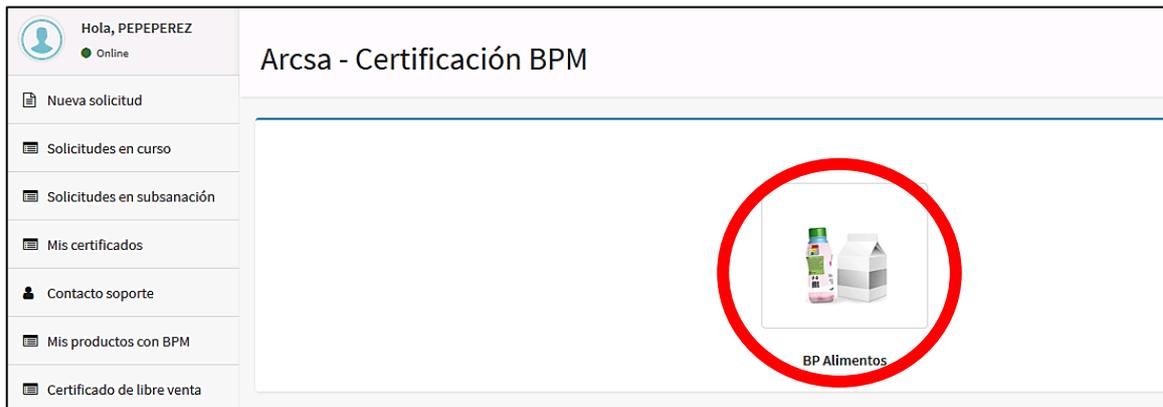
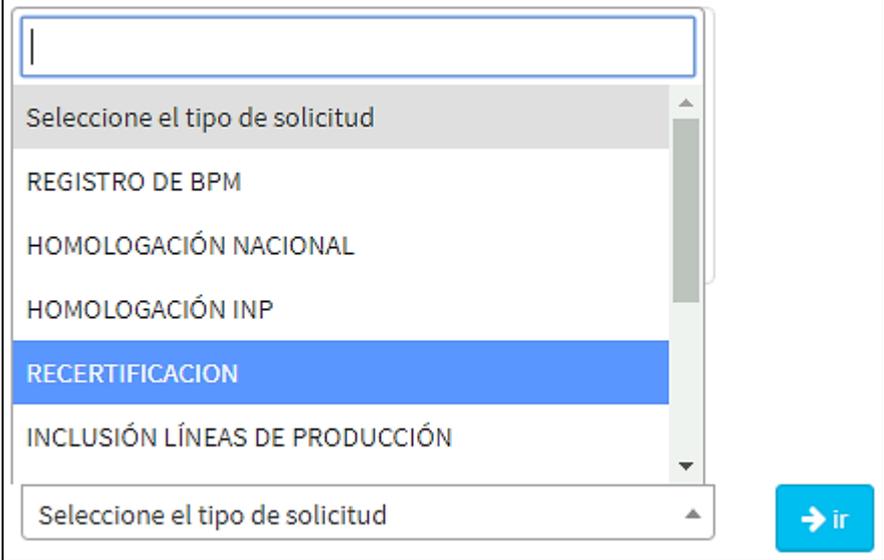


Ilustración 43. Pantalla principal de selección Certificación BPM

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 36 de 90	

4.5.2. Se desplegará un listado por el tipo de solicitud, en la cual debe escoger “**RECERTIFICACIÓN**” y hacer clic en “**ir**”.



The image shows a web interface for selecting a request type. At the top is a search input field. Below it is a dropdown menu with the placeholder text "Seleccione el tipo de solicitud". The menu is open, showing a list of options: "REGISTRO DE BPM", "HOMOLOGACIÓN NACIONAL", "HOMOLOGACIÓN INP", "RECERTIFICACION" (highlighted in blue), and "INCLUSIÓN LÍNEAS DE PRODUCCIÓN". Below the dropdown is another input field with the same placeholder text. To the right of the dropdown is a blue button with a white arrow and the text "ir".

Ilustración 44. Recertificación

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 37 de 90	

- 4.5.3.** A continuación, se desplegará una pantalla con los términos y condiciones del uso del sistema. Luego de leerlos de clic en el recuadro **“Acepto los términos y condiciones”**, posteriormente de clic en la opción **“ACEPTAR”**.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Acepto los términos y condiciones

ACEPTAR

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA A LA ARCSA Y RESPONSABILIDAD DE USO DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

La agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitario – ARCSA, en consideración a los principios de simplicidad administrativa, seguridad en el manejo de la información y neutralidad tecnológica, ha aprobado la sistematización del registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, por lo cual, en aceptación a este antecedente, el suscrito, declara, libre y voluntariamente, bajo su responsabilidad:

PRIMERO.- Que los datos contenidos en este documento son ciertos, que conoce la obligación legal de exponer únicamente la verdad sobre la información proporcionada a la ARCSA y está consciente que una falsa declaración le podría traer consecuencias legales.

SEGUNDO.- El declarante entiende y acepta la utilización de esta aplicación informática para el registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, para cuyo efecto el usuario deberá contar con una clave electrónica, con la cual asume las obligaciones y responsabilidad total de la titularidad de la misma. El uso indebido de este acceso al sistema de Buenas Prácticas para modificar, alterar y falsear declaraciones, aún realizadas por terceras personas, no libera de responsabilidad civil o penal a su titular.

TERCERO.- La ARCSA, asume que los documentos y datos otorgados por el titular, mediante el uso de esta herramienta informática cumple con las disposiciones contenidas en el la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, emitida el 21 de diciembre de 2015, publicada mediante R.O. 681 el 01 de febrero de 2016, y en su última modificación el 29 de septiembre de 2016 y demás normativas legales vigentes.

CUARTO.- El usuario acepta la validez de esta declaración y a través de ella, entiende y acepta expresamente que todas las

Ilustración 45. Términos y condiciones

- 4.5.4.** A continuación, ingrese el código único de BPM de la planta con la que mantiene el contrato y de clic en la opción **“Buscar”**. Los datos del establecimiento se validan por el código único BPM.

Solicitud de recertificación

Ayuda para elaborar su solicitud

Buscar por código BPM

Código BPM

Ilustración 46. Búsqueda de código único BPM

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 38 de 90	

- 4.5.5.** Los procesos habilitados en el sistema automatizado de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos son: Registro de BPM, Homologación Nacional y Homologación INP, para lo cual, deberá completar todos los datos básicos requeridos, de los campos habilitados para su edición y seleccionar el tipo de proceso a recertificar, posteriormente, hacer clic en la opción **“Guardar y continuar”**.

Datos básicos del solicitante

RUC	Establecimiento	Planta	Tipo de proceso
<input type="text"/>	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text"/>
Razón social	Nombre comercial	Correo electrónico del contacto	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Dirección		Referencia de la ubicación	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	
Provincia	Cantón	Parroquia	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Cédula del representante legal	Nombre del representante legal	Teléfono celular del representante legal	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Cédula del representante técnico	Nombre del representante técnico	Teléfono celular del representante técnico	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	

Guardar y continuar

Ilustración 47. Complete y verifique datos

- 4.5.6.** De acuerdo al tipo de proceso a recertificar, deberá seguir los pasos de los incisos 4.2 Registro de BPM, 4.3 Registrar Solicitud o 4.4 Homologaciones.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 39 de 90	

4.6. Inclusión Líneas de Producción

Se podrán realizar inclusión de nuevas líneas en el sistema, previa evaluación del organismo de inspección.

4.6.1. De clic en la opción “BP Alimentos”.

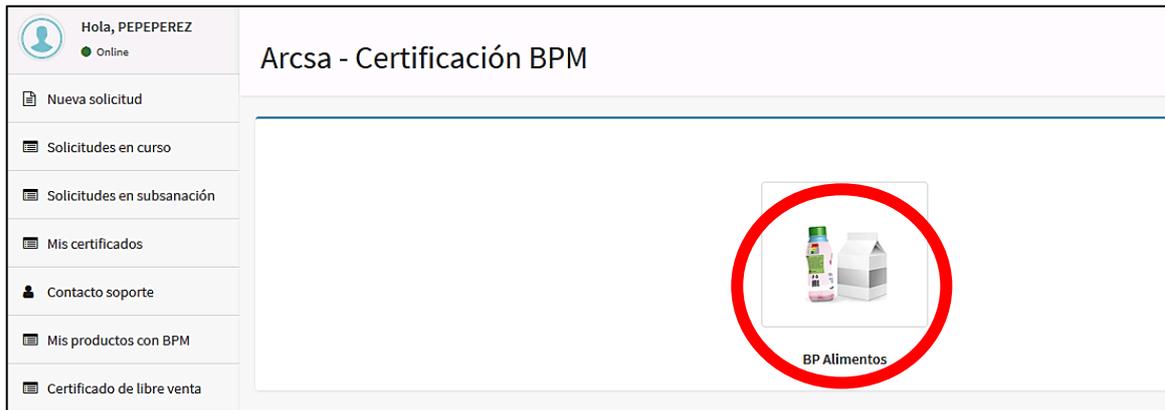


Ilustración 48. Pantalla principal de selección Certificación BPM

4.6.2. Se desplegará un listado por el tipo de solicitud, en la cual debe escoger “INCLUSIÓN LÍNEAS DE PRODUCCIÓN” y hacer clic en “ir”.

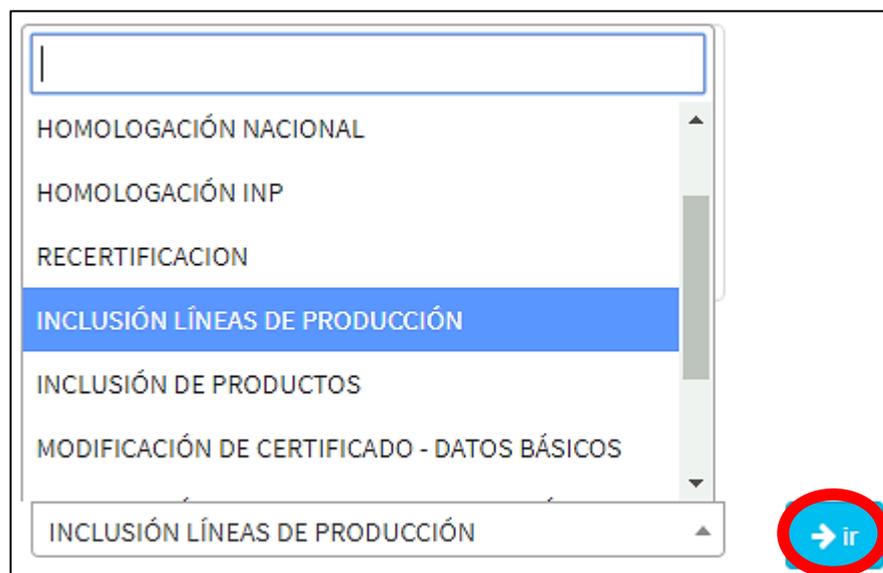


Ilustración 49. Inclusión de líneas de producción

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 40 de 90	

4.6.3. A continuación, se desplegará una pantalla con los términos y condiciones del uso del sistema. Luego de leerlos de clic en el recuadro **“Acepto los términos y condiciones”**, posteriormente de clic en la opción **“ACEPTAR”**.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Acepto los términos y condiciones

ACEPTAR

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA A LA ARCSA Y RESPONSABILIDAD DE USO DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

La agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitario – ARCSA, en consideración a los principios de simplicidad administrativa, seguridad en el manejo de la información y neutralidad tecnológica, ha aprobado la sistematización del registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, por lo cual, en aceptación a este antecedente, el suscrito, declara, libre y voluntariamente, bajo su responsabilidad:

PRIMERO.- Que los datos contenidos en este documento son ciertos, que conoce la obligación legal de exponer únicamente la verdad sobre la información proporcionada a la ARCSA y está consciente que una falsa declaración le podría traer consecuencias legales.

SEGUNDO.- El declarante entiende y acepta la utilización de esta aplicación informática para el registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, para cuyo efecto el usuario deberá contar con una clave electrónica, con la cual asume las obligaciones y responsabilidad total de la titularidad de la misma. El uso indebido de este acceso al sistema de Buenas Prácticas para modificar, alterar y falsear declaraciones, aún realizadas por terceras personas, no libera de responsabilidad civil o penal a su titular.

TERCERO.- La ARCSA, asume que los documentos y datos otorgados por el titular, mediante el uso de esta herramienta informática cumple con las disposiciones contenidas en el la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, emitida el 21 de diciembre de 2015, publicada mediante R.O. 681 el 01 de febrero de 2016, y en su última modificación el 29 de septiembre de 2016 y demás normativas legales vigentes.

CUARTO.- El usuario acepta la validez de esta declaración y a través de ella, entiende y acepta expresamente que todas las

Ilustración 50. Términos y condiciones

4.6.4. A continuación, ingrese el código único BPM del establecimiento; y de clic en la opción **“BUSCAR”**.

Solicitud de inclusión de líneas

Ayuda para elaborar su solicitud

Buscar por código BPM

Código BPM



Ilustración 51. Búsqueda de código único BPM

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 41 de 90	

4.6.5. En la sección de **“Datos Básicos del solicitante”**, aparecerán los datos que se encuentran registrados bajo ese código único BPM. Posteriormente, hacer clic en la opción **“Guardar y continuar”**.

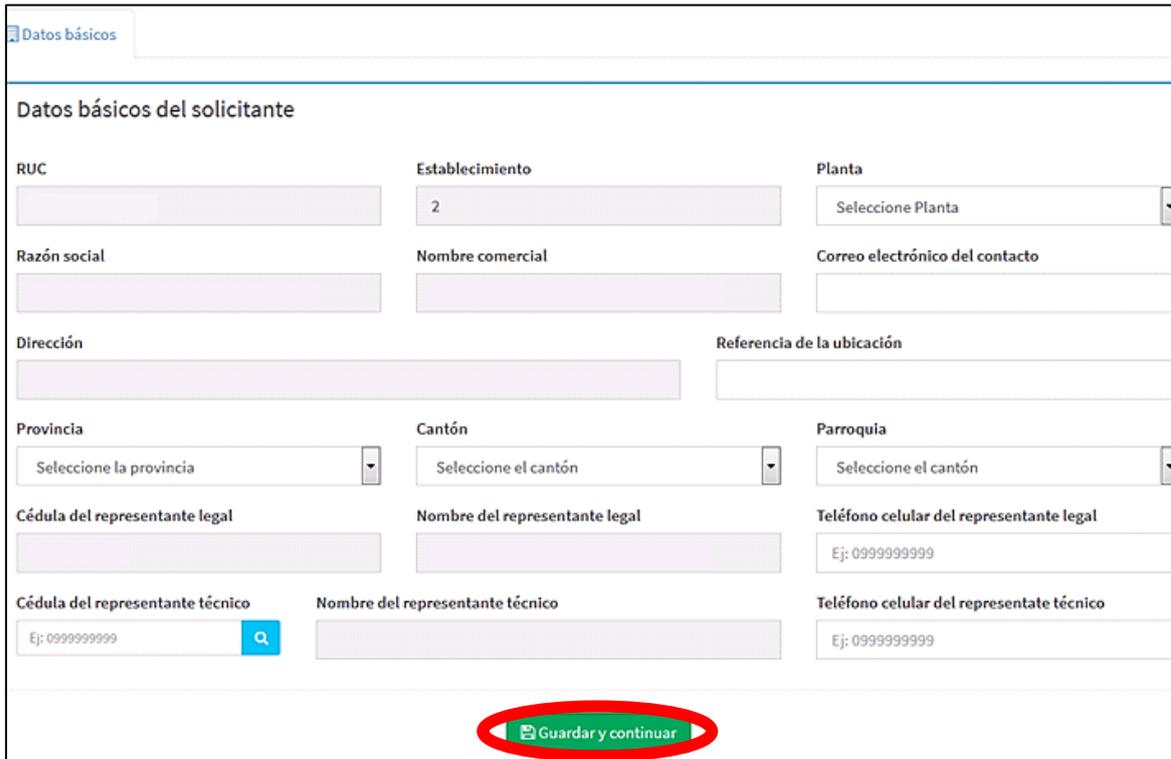


Ilustración 52. Datos Básicos del Solicitante

4.6.6. En la sección de **“Documentos Anexos”**, adjunte la copia del Certificado y listado de productos clasificados por línea y tipo de alimento emitido por el organismo de inspección acreditado para inclusión de líneas de producción.



Ilustración 53. Documentos anexos

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 42 de 90	

NOTA7: Sólo podrá adjuntar archivos en formato PDF y con un máximo de 2 megas, caso contrario deberá reprocesar las características del documento pdf para reducir la resolución del mismo.

- 4.6.7. Seleccione la opción “**Líneas y Productos**”, luego el “**Tipo de alimento**” y la “**Línea de producción**”; luego de clic en la opción “**Agregar línea de producción**”. Una vez registrada la línea podrá incluir los productos correspondientes a la misma.



Datos Básicos del solicitante | Documentos Anexos. | **+ Líneas y Productos.**

Agregar Líneas y Productos:

TIPO DE ALIMENTO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, HIELO DE CONSUMO, PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y O...

LÍNEA DE PRODUCCIÓN: ELABORACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, HIELO DE CONSUMO, PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y O...

AGREGAR LÍNEA DE PRODUCCIÓN

Líneas y Productos Agregados:

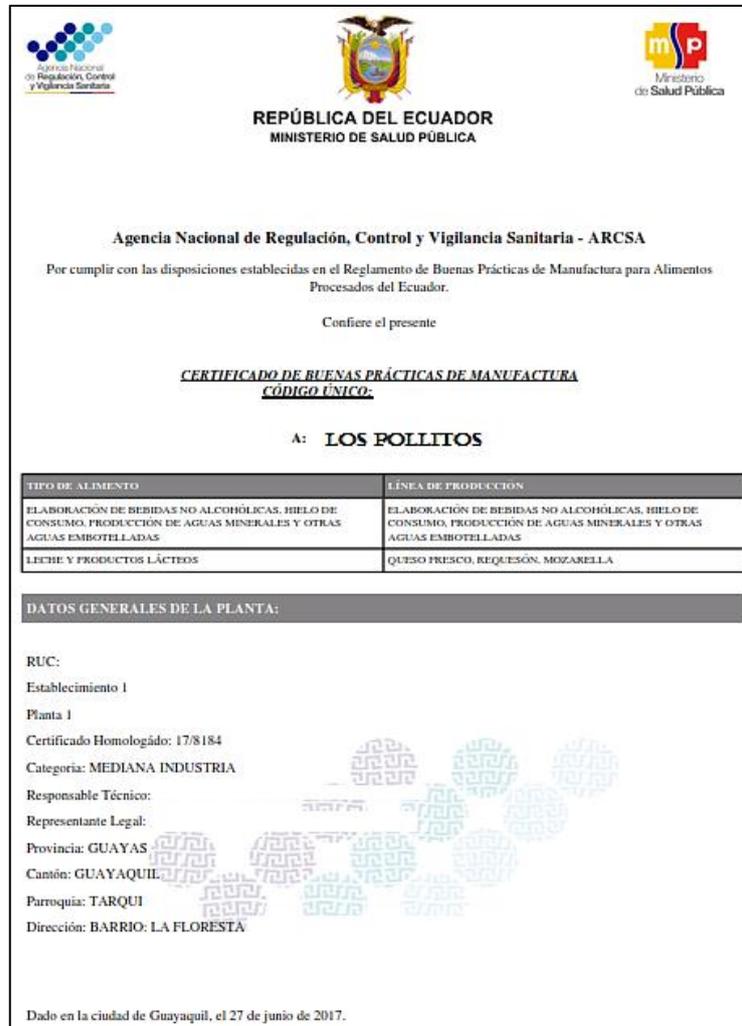
TIPO DE ALIMENTO	LÍNEA DE PRODUCCIÓN	AGREGAR PRODUCTO	ELIMINAR LÍNEA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	QUESO FRESCO, REQUESÓN, MOZARELLA	-	-
ELABORACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, HIELO DE CONSUMO, PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y OTRAS AGUAS EMBOTELLADAS	ELABORACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, HIELO DE CONSUMO, PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y OTRAS AGUAS EMBOTELLADAS	+	🗑️

Ilustración 54. Agregar línea de producción

- 4.6.8. Agregada la línea de producción, de clic en la opción  en la columna “**AGREGAR PRODUCTO**” (ver numeral 4.7. **Inclusión de Productos en Línea de Producción**), se desplegará una pantalla para ingresar los productos certificados y demás información.
- 4.6.9. Identifique su solicitud y compruebe que el certificado emitido contenga la inclusión realizada en la opción “**Mis Certificados**”; o si su solicitud se encuentra en proceso de subsanación en la opción “**Listado de Subsanaciones**”, para lo cual debe realizar los cambios pertinentes y hacer clic en la opción “**Guardar y enviar**”.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 43 de 90	

4.6.10. En caso de que su solicitud haya sido aprobada, de clic en el ícono  (Certificado) y descargue el archivo.



REPÚBLICA DEL ECUADOR
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA

Por cumplir con las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados del Ecuador.

Confiere el presente

CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
CÓDIGO ÚNICO:

A: LOS POLLITOS

TIPO DE ALIMENTO	LÍNEA DE PRODUCCIÓN
ELABORACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, HIELO DE CONSUMO, PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y OTRAS AGUAS EMBOTELLADAS	ELABORACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, HIELO DE CONSUMO, PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y OTRAS AGUAS EMBOTELLADAS
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	QUESO FRESCO, REQUESÓN, MOZARELLA

DATOS GENERALES DE LA PLANTA:

RUC:
Establecimiento 1
Planta 1
Certificado Homologado: 17/8184
Categoría: MEDIANA INDUSTRIA
Responsable Técnico:
Representante Legal:
Provincia: GUAYAS
Cantón: GUAYAQUIL
Parroquia: TARQUI
Dirección: BARRIO: LA FLORESTA

Dado en la ciudad de Guayaquil, el 27 de junio de 2017.

Ilustración 55. Certificado de Inclusión de Líneas de Producción

4.7. Inclusión de Productos en Línea de Producción

Se podrán realizar la inclusión de los productos siempre y cuando se realicen dentro de las líneas certificadas y guarden relación con la naturaleza de los mismos.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 44 de 90	

4.7.1. De clic en la opción “BP Alimentos”.

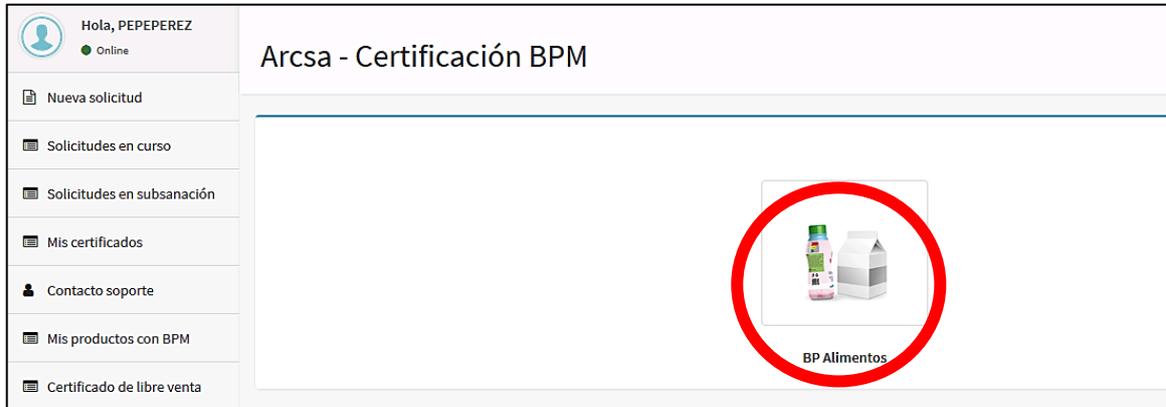


Ilustración 56. Pantalla principal de selección Certificación BPM

4.7.2. Se desplegará un listado por el tipo de solicitud, en la cual debe escoger “**INCLUSIÓN DE PRODUCTOS**” y hacer clic en “**ir**”.

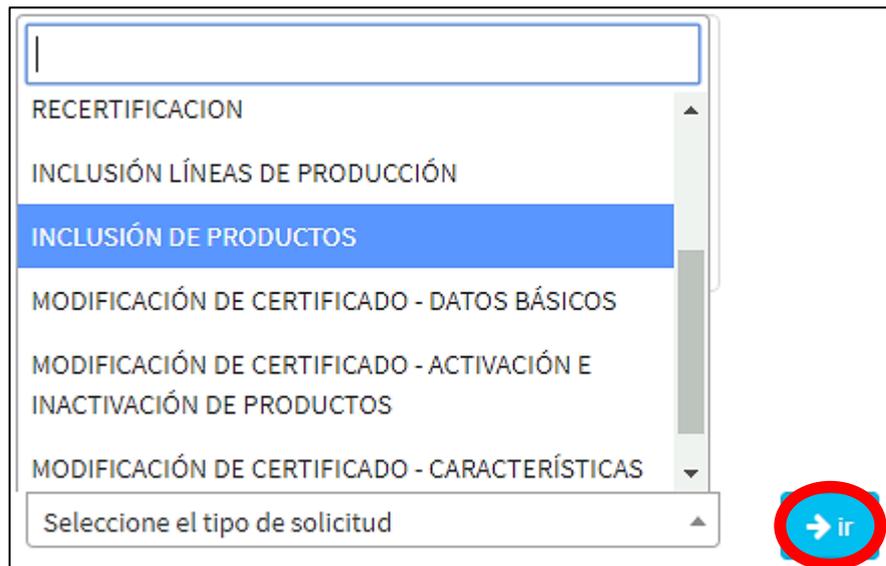


Ilustración 57. Inclusión de líneas de producción

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 45 de 90	

- 4.7.3.** A continuación, se desplegará una pantalla con los términos y condiciones del uso del sistema. Luego de leerlos de clic en el recuadro **“Acepto los términos y condiciones”**, posteriormente de clic en la opción **“ACEPTAR”**.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Acepto los términos y condiciones

ACEPTAR

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA A LA ARCSA Y RESPONSABILIDAD DE USO DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

La agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitario – ARCSA, en consideración a los principios de simplicidad administrativa, seguridad en el manejo de la información y neutralidad tecnológica, ha aprobado la sistematización del registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, por lo cual, en aceptación a este antecedente, el suscrito, declara, libre y voluntariamente, bajo su responsabilidad:

PRIMERO.- Que los datos contenidos en este documento son ciertos, que conoce la obligación legal de exponer únicamente la verdad sobre la información proporcionada a la ARCSA y está consciente que una falsa declaración le podría traer consecuencias legales.

SEGUNDO.- El declarante entiende y acepta la utilización de esta aplicación informática para el registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, para cuyo efecto el usuario deberá contar con una clave electrónica, con la cual asume las obligaciones y responsabilidad total de la titularidad de la misma. El uso indebido de este acceso al sistema de Buenas Prácticas para modificar, alterar y falsear declaraciones, aún realizadas por terceras personas, no libera de responsabilidad civil o penal a su titular.

TERCERO.- La ARCSA, asume que los documentos y datos otorgados por el titular, mediante el uso de esta herramienta informática cumple con las disposiciones contenidas en el la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, emitida el 21 de diciembre de 2015, publicada mediante R.O. 681 el 01 de febrero de 2016, y en su última modificación el 29 de septiembre de 2016 y demás normativas legales vigentes.

CUARTO.- El usuario acepta la validez de esta declaración y a través de ella, entiende y acepta expresamente que todas las

Ilustración 58. Términos y condiciones

- 4.7.4.** A continuación, ingrese el código único BPM del establecimiento; y de clic en la opción **“BUSCAR”**.

SOLICITUD DE INCLUSIÓN DE PRODUCTOS

BUSCAR POR CÓDIGO BPM

CÓDIGO BPM

QBUSCAR

Ilustración 59. Búsqueda de código BPM

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 46 de 90	

4.7.5. En la sección de “**Datos Básicos del solicitante**”, aparecerán los datos que se encuentran registrados bajo ese código único BPM, validar los datos y dar clic en “**Guardar y continuar**”.

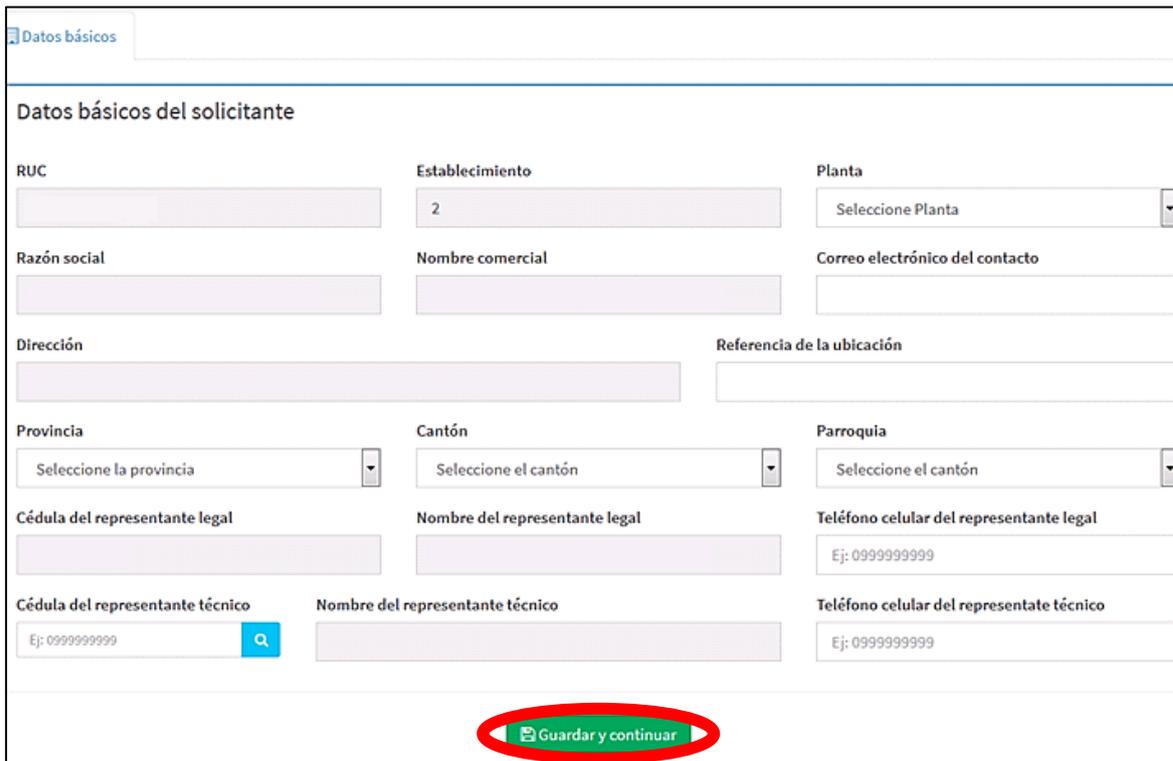


Ilustración 60. Datos Básicos del Solicitante

4.7.6. En la sección “**Líneas y Productos.**”, de clic en la opción  en la columna “**Productos**” de la línea en la que se desea agregar el o los productos.



Tipo de alimento	Línea de producción	Productos	Acción
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE CONDENSADA Y EVAPORADA		-
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS	SÓLIDOS RÉGIMENES ESPECIALES		-

Ilustración 61. Agregar producto

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 47 de 90	

4.7.7. A continuación, complete la información solicitada sobre el producto que se agregará a la línea de producción seleccionada.

Agregar productos (LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS - LECHE CONDENSADA Y EVAPORADA)

Datos del producto

Denominación del producto

Marca o nombre comercial

Fabricante

Envase interno

Envase externo

Presentaciones

Período de vida útil (en días)

Grado alcohólico(cuando aplique)

Condición de conservación

Fórmula de composición / lista de ingredientes (en orden decreciente)

Ilustración 62. Agregar producto para línea de producción

4.7.8. Una vez completado los datos debe hacer clic en **“Guardar producto”**, posteriormente se notificará que el producto se ha guardado exitosamente, luego de clic en la opción **“Cerrar”**.

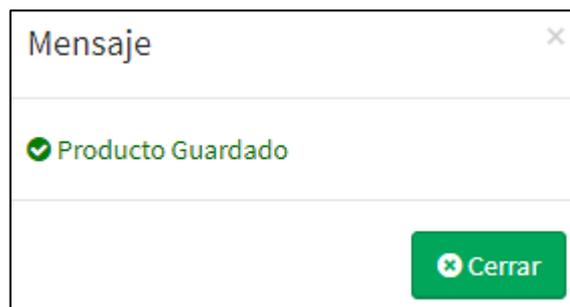
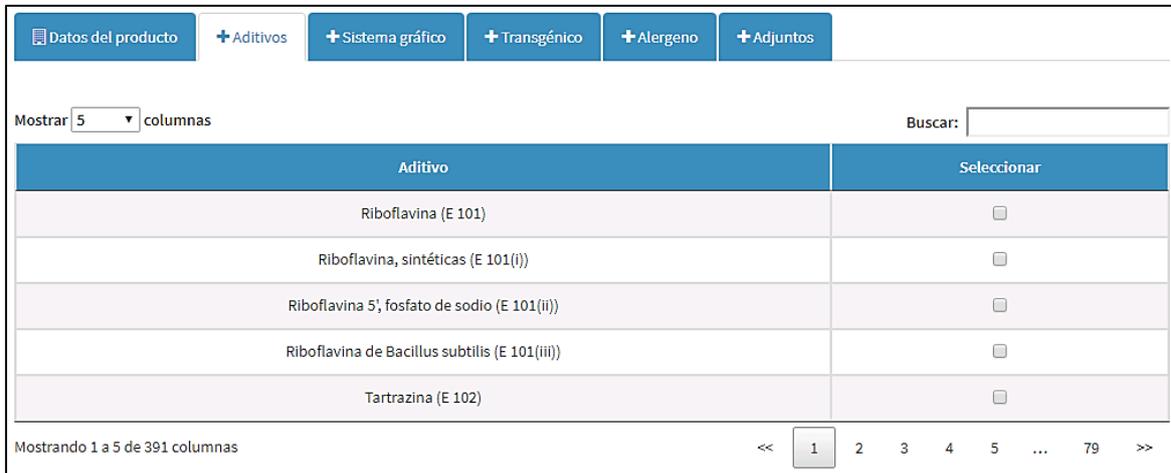


Ilustración 63. Confirmación producto guardado

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 48 de 90	

4.7.9. En caso que su producto declare aditivos, debe hacer clic en la opción **“Aditivos”**, y seleccionar del listado el/los aditivos que constan en su producto.



Aditivo	Seleccionar
Riboflavina (E 101)	<input type="checkbox"/>
Riboflavina, sintéticas (E 101(ii))	<input type="checkbox"/>
Riboflavina 5', fosfato de sodio (E 101(iii))	<input type="checkbox"/>
Riboflavina de Bacillus subtilis (E 101(iiii))	<input type="checkbox"/>
Tartrazina (E 102)	<input type="checkbox"/>

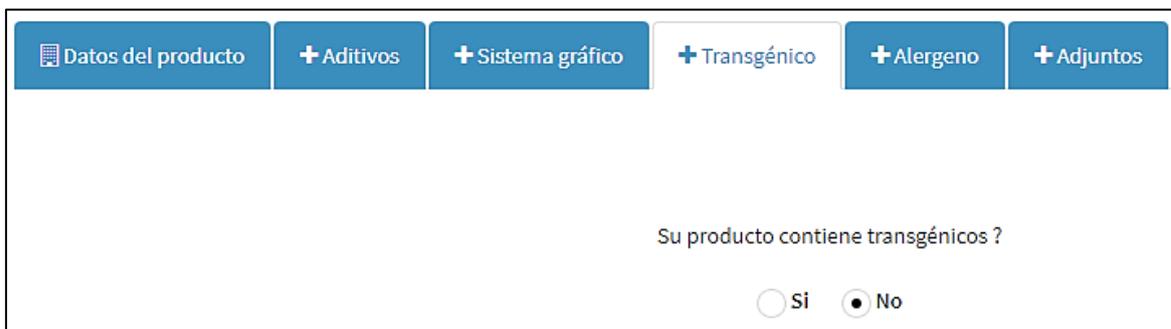
Ilustración 64. Listado de aditivos

4.7.10. En la opción **“Sistema gráfico”** realice la declaración de Azúcar, Grasa y Sal, según los resultados obtenidos en los análisis bromatológicos de su producto.



Ilustración 65. Sistema gráfico

4.7.11. A continuación, en la opción **“Transgénico”** declare si su producto contiene o no contiene transgénicos.



Su producto contiene transgénicos ?

Si No

Ilustración 66. Transgénicos

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 49 de 90	

4.7.12. Posteriormente, declare si su producto contiene o no contiene ingredientes considerados alérgenos; en la opción **“Alérgeno”**.



Ilustración 67. Alérgenos

4.7.13. Finalmente, adjunte la etiqueta del producto y la descripción e interpretación del código de lote, ambos documentos en formato PDF; en la opción **“Adjuntos”**. Luego, de clic en **“Guardar producto”**.

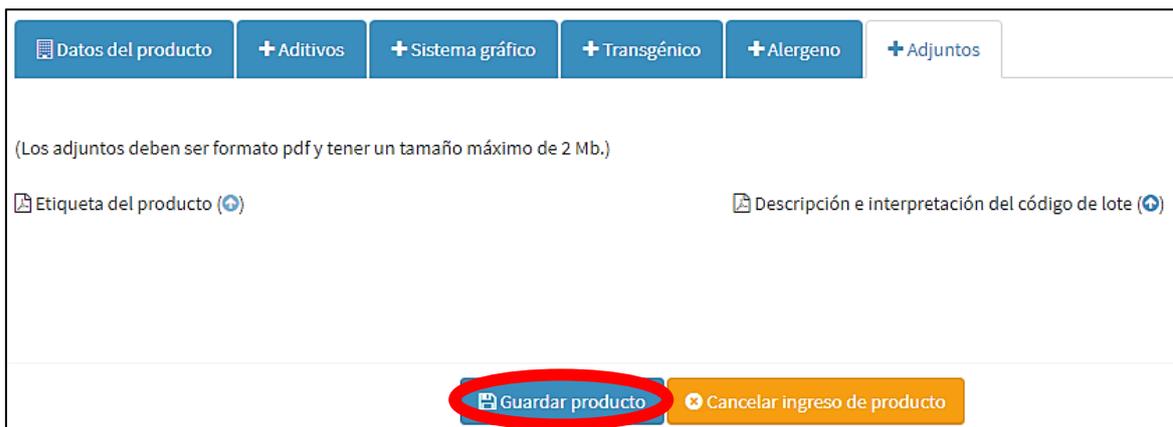


Ilustración 68. Etiqueta y descripción e interpretación del código de lote

NOTA8: La etiqueta que se adjunte, debe ser la más representativa del producto, tal como se lo realizaba en la VUE. El archivo adjunto debe tener máximo 2 megas.

4.7.14. Los puntos del 4.8.7 al 4.8.13, debe repetirlos con cada uno de los productos que se encuentren certificados en la línea de producción, posteriormente de clic en la opción **“Guarda y enviar solicitud”** para su revisión técnica.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 50 de 90	

NOTA9: En el proceso de inclusión de productos, se puede realizar el ingreso de información de forma paulatina, es decir generar un “borrador”, posteriormente se podrá enviar el formulario con toda la información ingresada.

4.7.15. Se notificará que el proceso se realizó exitosamente, luego de dar clic en la opción “Cerrar”.

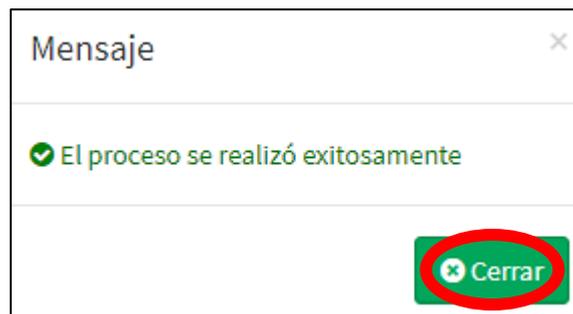


Ilustración 69. Proceso realizado

4.7.16. En la opción “Mis productos con BPM”, puede descargar y visualizar de manera individual cada certificado; primero debe colocar el código único BPM y dar clic en “Buscar Líneas”. Posteriormente, seleccione la línea certificada y de clic en “Buscar Productos”.

Mis Productos Bpm

Código Bpm

Buscar Líneas

Líneas

Para Seleccionar líneas Ingrese Código Bpm

Buscar Productos

Ilustración 70. Mis productos con BPM

4.7.17. A continuación, se desplegará el listado de los productos registrados en la línea certificada seleccionada. De clic en el ícono para descargar el certificado por el producto inscrito.

Productos					
Código BPM	Id Producto	Nombre del Producto	Marca	CIA (Certificado Inscripción Alimenticio)	CLV
0001-BPM-	14129	agua	mi agua		

Ilustración 71. Productos en Líneas de Producción

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 51 de 90	

  			
REPÚBLICA DEL ECUADOR MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA			
0001-BPM-AN-0118			
CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN DE ALIMENTOS			
AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA CERTIFICA QUE EL:			
PRODUCTO DENOMINADO:	agua		
MARCA:	ml agua		
TITULAR:			
CONTENIDO:	1L		
TRANSGÉNICO:	No		
ADITIVO:			
ENVASE EXTERNO:	caja		
ENVASE INTERNO:	botella plástica		
ELABORADO POR:			
FORMA DE CONSERVACIÓN:	Ambiente fresco y seco		
FÓRMULA DE COMPOSICIÓN / LISTA DE INGREDIENTES (EN ORDEN DECRECIENTE):			
TIPO DE ALIMENTO:			
FÓRMULA:	dasljdakj		
PERÍODO DE VIDA ÚTIL (DÍAS):	90	VENTA:	LIBRE
		CIUDAD DE EMISIÓN:	Guayaquil

Ilustración 72. Certificado de Inscripción de Productos en Líneas de Producción

4.8. Modificación del Certificado – Datos Básicos

Opción que permite realizar cambios en los datos del representante legal y representante técnico.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 52 de 90	

4.8.1. De clic en la opción “BP Alimentos”.

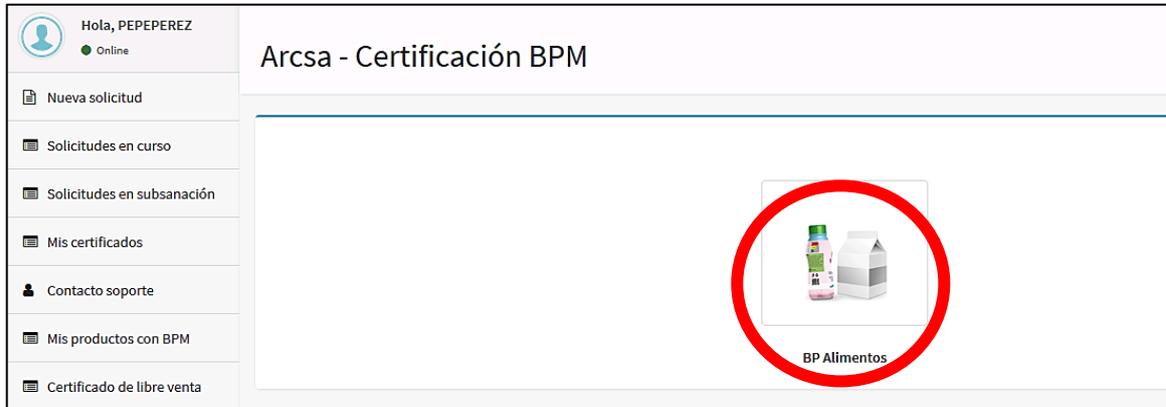


Ilustración 73. Pantalla principal de selección Certificación BPM

4.8.2. Se desplegará un listado por el tipo de solicitud, en la cual debe escoger “MODIFICACIÓN DE CERTIFICADO – DATOS BÁSICOS” y hacer clic en “ir”

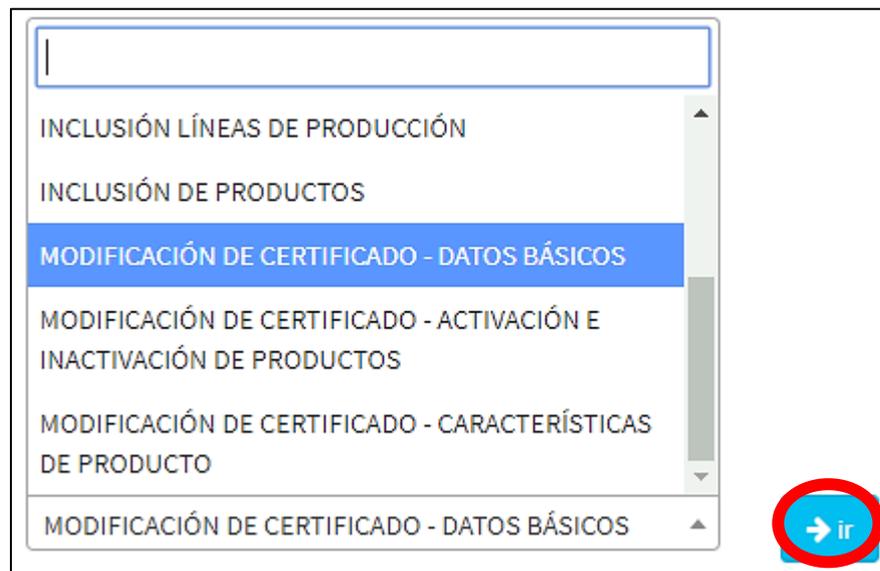


Ilustración 74. Modificación de certificado – Datos Básicos

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 53 de 90	

4.8.3. A continuación, se desplegará una pantalla con los términos y condiciones del uso del sistema. Luego de leerlos de clic en el recuadro **“Acepto los términos y condiciones”**, posteriormente de clic en la opción **“ACEPTAR”**.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Acepto los términos y condiciones

ACEPTAR

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA A LA ARCSA Y RESPONSABILIDAD DE USO DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

La agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitario – ARCSA, en consideración a los principios de simplicidad administrativa, seguridad en el manejo de la información y neutralidad tecnológica, ha aprobado la sistematización del registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, por lo cual, en aceptación a este antecedente, el suscrito, declara, libre y voluntariamente, bajo su responsabilidad:

PRIMERO.- Que los datos contenidos en este documento son ciertos, que conoce la obligación legal de exponer únicamente la verdad sobre la información proporcionada a la ARCSA y está consciente que una falsa declaración le podría traer consecuencias legales.

SEGUNDO.- El declarante entiende y acepta la utilización de esta aplicación informática para el registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, para cuyo efecto el usuario deberá contar con una clave electrónica, con la cual asume las obligaciones y responsabilidad total de la titularidad de la misma. El uso indebido de este acceso al sistema de Buenas Prácticas para modificar, alterar y falsear declaraciones, aún realizadas por terceras personas, no libera de responsabilidad civil o penal a su titular.

TERCERO.- La ARCSA, asume que los documentos y datos otorgados por el titular, mediante el uso de esta herramienta informática cumple con las disposiciones contenidas en el la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, emitida el 21 de diciembre de 2015, publicada mediante R.O. 681 el 01 de febrero de 2016, y en su última modificación el 29 de septiembre de 2016 y demás normativas legales vigentes.

CUARTO.- El usuario acepta la validez de esta declaración y a través de ella, entiende y acepta expresamente que todas las

Ilustración 75. Términos y condiciones

4.8.4. A continuación, ingrese el código único BPM del establecimiento; y de clic en la opción **“Buscar”**.

Solicitud para modificación de datos básicos

Ayuda para elaborar su solicitud

Buscar por código BPM

Código BPM



Ilustración 76. Búsqueda de código único BPM

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 54 de 90	

- 4.8.5.** A continuación, aparecerán los datos que se encuentran registrados bajo el código único BPM; de los cuales podrán modificar manualmente:
- Teléfono Celular del Representante Legal;
 - Cédula de Representante Técnico, de clic en el ícono ; y,
 - Teléfono del Representante Técnico.

Datos básicos

Datos básicos del solicitante

No. de solicitud REQ-ALI-01-2018-	Tipo de solicitud MODIFICACIÓN DE CERTIFICADO - DATOS BÁSICOS	Estado PENDIENTE DE ENVÍO
RUC <input type="text"/>	Establecimiento 2	Planta 1
Razón social <input type="text"/>	Nombre comercial <input type="text"/>	Correo electrónico del contacto <input type="text"/>
Dirección CARRETERO: VIA A LA COSTA KILÓMETRO		Referencia de la ubicación Vía la Costa
Provincia GUAYAS	Cantón GUAYAQUIL	Parroquia CHONGON
Cédula del representante legal <input type="text"/>	Nombre del representante legal <input type="text"/>	Teléfono celular del representante legal <input type="text"/>
Cédula del representante técnico <input type="text"/>	Nombre del representante técnico <input type="text"/>	Teléfono celular del representante técnico <input type="text"/>

Ilustración 77. Datos Básicos del Solicitante

NOTA10: Para la actualización de los otros datos, primero deberá realizarse la actualización en el SRI, luego ingresar en la opción antes descrita; y hacer clic en el ícono  para la actualización respectiva.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 55 de 90	

4.8.6. Luego, de clic en la opción **“Guardar y enviar solicitud”**. A continuación, se notificará que el proceso se ha realizado exitosamente, de clic en **“Cerrar”**.

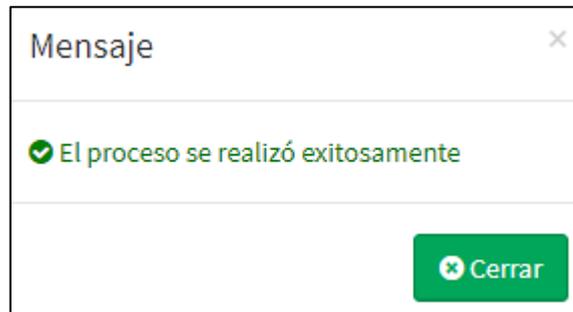


Ilustración 78. Proceso realizado exitosamente

4.8.7. En caso de haber actualizado información en el SRI, podrá identificar la solicitud y descargar e imprimir su certificado con la información actualizada, en la opción **“Mis certificados”**.

4.9. Modificación del Certificado – Activación e Inactivación de Productos

Opción que permite realizar la desactivación de los productos en el caso de requerirlo.

4.9.1. De clic en la opción **“BP Alimentos”**.

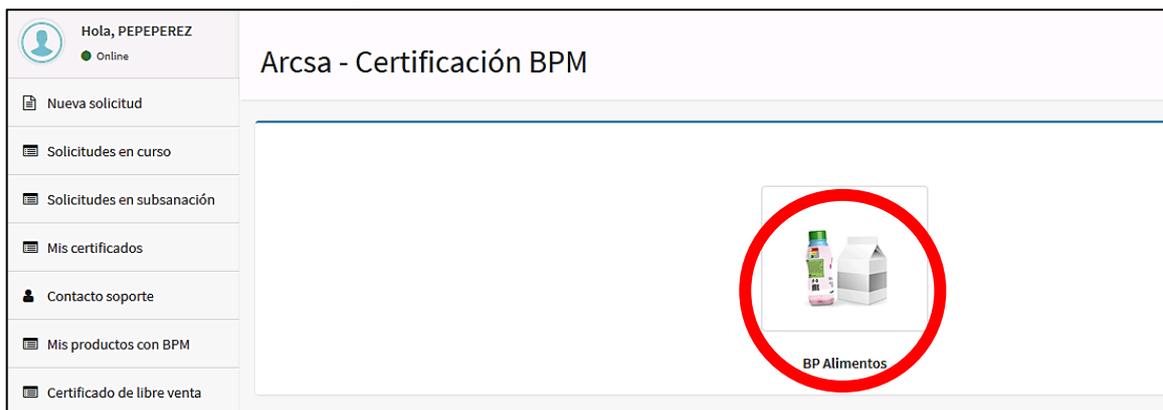
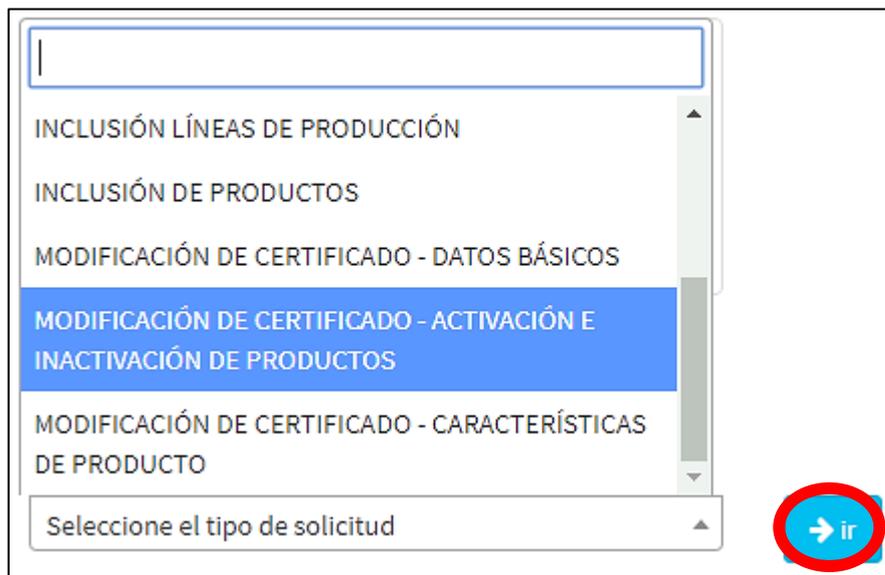


Ilustración 79. Pantalla principal de selección Certificación BPM

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 56 de 90	

- 4.9.2. Se desplegará un listado por el tipo de solicitud, en la cual debe escoger **“MODIFICACIÓN DE CERTIFICADO – ACTIVACIÓN E INACTIVACIÓN DE PRODUCTOS”** y hacer clic en **“ir”**.



The image shows a screenshot of a web application interface. It features a dropdown menu with the following options: INCLUSIÓN LÍNEAS DE PRODUCCIÓN, INCLUSIÓN DE PRODUCTOS, MODIFICACIÓN DE CERTIFICADO - DATOS BÁSICOS, MODIFICACIÓN DE CERTIFICADO - ACTIVACIÓN E INACTIVACIÓN DE PRODUCTOS (highlighted in blue), and MODIFICACIÓN DE CERTIFICADO - CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO. Below the menu is a text input field containing the placeholder text 'Seleccione el tipo de solicitud'. To the right of the menu is a red circular button with a white right-pointing arrow and the text 'ir'.

Ilustración 80. Modificación de certificado – Activación e inactivación de productos

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 57 de 90	

- 4.9.3.** A continuación, se desplegará una pantalla con los términos y condiciones del uso del sistema. Luego de leerlos de clic en el recuadro **“Acepto los términos y condiciones”**, posteriormente de clic en la opción **“ACEPTAR”**.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Acepto los términos y condiciones

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA A LA ARCSA Y RESPONSABILIDAD DE USO DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

La agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitario – ARCSA, en consideración a los principios de simplicidad administrativa, seguridad en el manejo de la información y neutralidad tecnológica, ha aprobado la sistematización del registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, por lo cual, en aceptación a este antecedente, el suscrito, declara, libre y voluntariamente, bajo su responsabilidad:

PRIMERO.- Que los datos contenidos en este documento son ciertos, que conoce la obligación legal de exponer únicamente la verdad sobre la información proporcionada a la ARCSA y está consciente que una falsa declaración le podría traer consecuencias legales.

SEGUNDO.- El declarante entiende y acepta la utilización de esta aplicación informática para el registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, para cuyo efecto el usuario deberá contar con una clave electrónica, con la cual asume las obligaciones y responsabilidad total de la titularidad de la misma. El uso indebido de este acceso al sistema de Buenas Prácticas para modificar, alterar y falsear declaraciones, aún realizadas por terceras personas, no libera de responsabilidad civil o penal a su titular.

TERCERO.- La ARCSA, asume que los documentos y datos otorgados por el titular, mediante el uso de esta herramienta informática cumple con las disposiciones contenidas en el la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, emitida el 21 de diciembre de 2015, publicada mediante R.O. 681 el 01 de febrero de 2016, y en su última modificación el 29 de septiembre de 2016 y demás normativas legales vigentes.

CUARTO.- El usuario acepta la validez de esta declaración y a través de ella, entiende y acepta expresamente que todas las

Ilustración 81. Términos y condiciones

- 4.9.4.** A continuación, ingresar el código único BPM del establecimiento; y de clic en la opción **“Buscar”**.

Solicitud de activación de productos

Ayuda para elaborar su solicitud

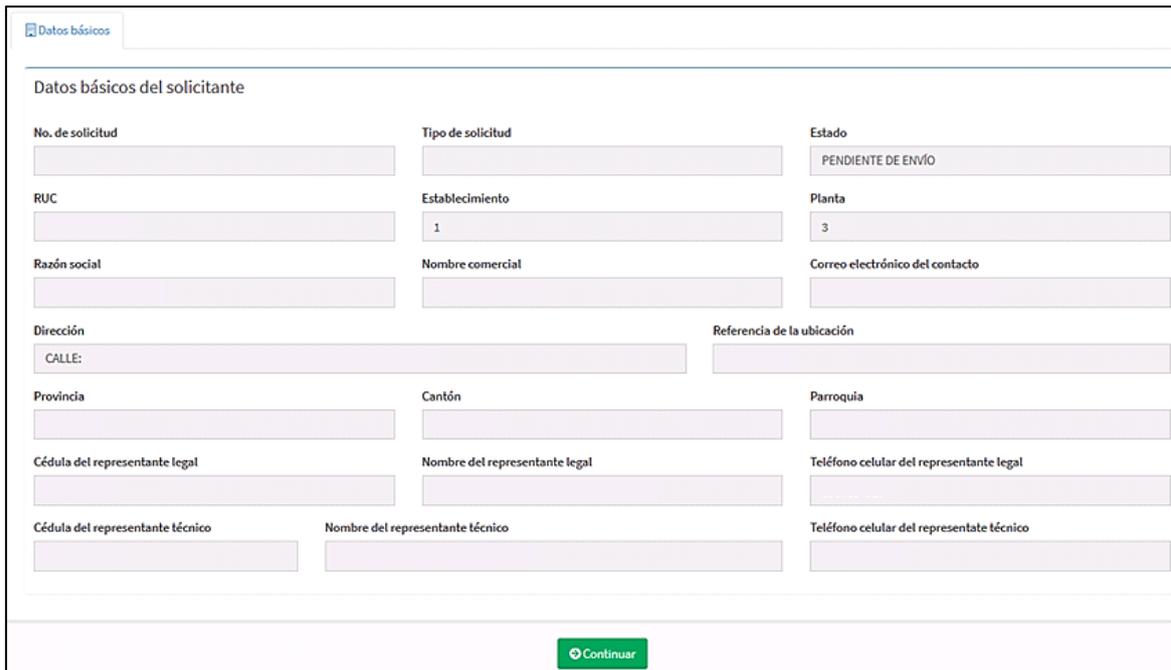
Buscar por código BPM

Código BPM

Ilustración 82. Búsqueda de código único BPM

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 58 de 90	

4.9.5. A continuación, aparecerán los datos que se encuentran registrados bajo ese código único BPM; los cuales no se podrán modificar, validar los datos y dar clic en “Continuar”.



Datos básicos del solicitante

No. de solicitud: Tipo de solicitud: Estado: PENDIENTE DE ENVÍO

RUC: Establecimiento: 1 Planta: 3

Razón social: Nombre comercial: Correo electrónico del contacto:

Dirección: CALLE: Referencia de la ubicación:

Provincia: Cantón: Parroquia:

Cédula del representante legal: Nombre del representante legal: Teléfono celular del representante legal:

Cédula del representante técnico: Nombre del representante técnico: Teléfono celular del representante técnico:

[Continuar](#)

Ilustración 83. Datos Básicos del Solicitante

4.9.6. En la sección “Líneas y Productos”, se podrá visualizar las líneas y productos inscritos.



Líneas agregadas

Tipo de alimento	Línea de producción	Productos	Acción
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE CONDENSADA Y EVAPORADA	-	
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS	SÓLIDOS RÉGIMENES ESPECIALES	-	

Ilustración 84. Modificación de productos

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 59 de 90	

- 4.9.7. En la columna “Acción”, puede hacer clic en el ícono  para visualizar los productos inscritos, los cuales podrá activar o desactivar, haciendo clic en el ícono  **Activar** o en el ícono  **Desactivar**, respectivamente.

Productos agregados				
Producto	Marca	Fabricante	Presentación	Acción
agua	mi agua		1L	 Desactivar

Ilustración 85. Activar o desactivar producto

- 4.9.8. Luego de clic en la opción “**Guardar y enviar solicitud**”. Se notificará que el proceso se ha realizado exitosamente, luego de clic en la opción “**Cerrar**”

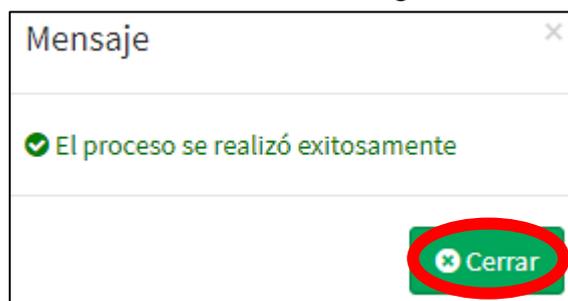


Ilustración 86. Notificación de proceso realizado

- 4.9.9. Automáticamente cambiará el estado de su producto, según la acción que haya realizado.

4.10. Modificación del Certificado – Características de Producto

Opción que permite realizar modificación de ciertos campos dentro de un producto ya inscrito.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 60 de 90	

4.10.1. De clic en la opción “BP Alimentos”.

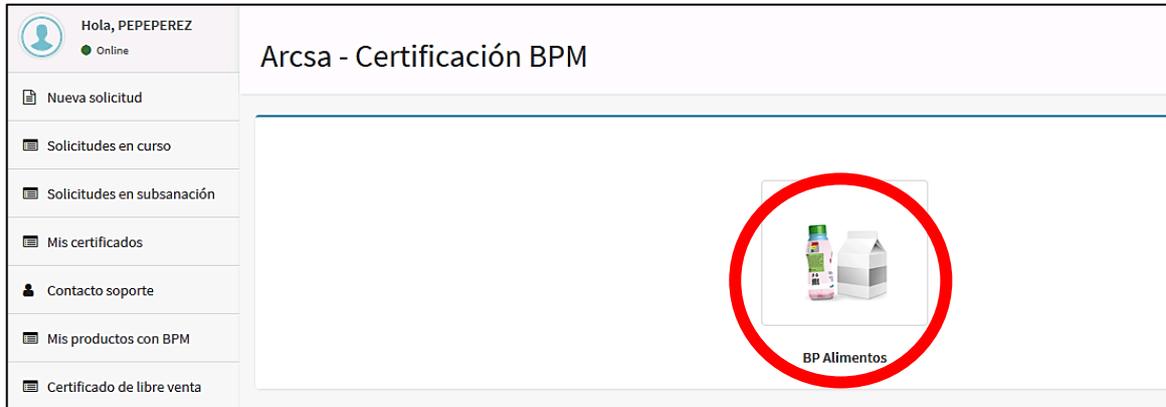


Ilustración 87. Pantalla principal de selección Certificación BPM

4.10.2. Se desplegará un listado por el tipo de solicitud, en la cual debe escoger “MODIFICACIÓN DE CERTIFICADO – CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO” y hacer clic en “ir”.

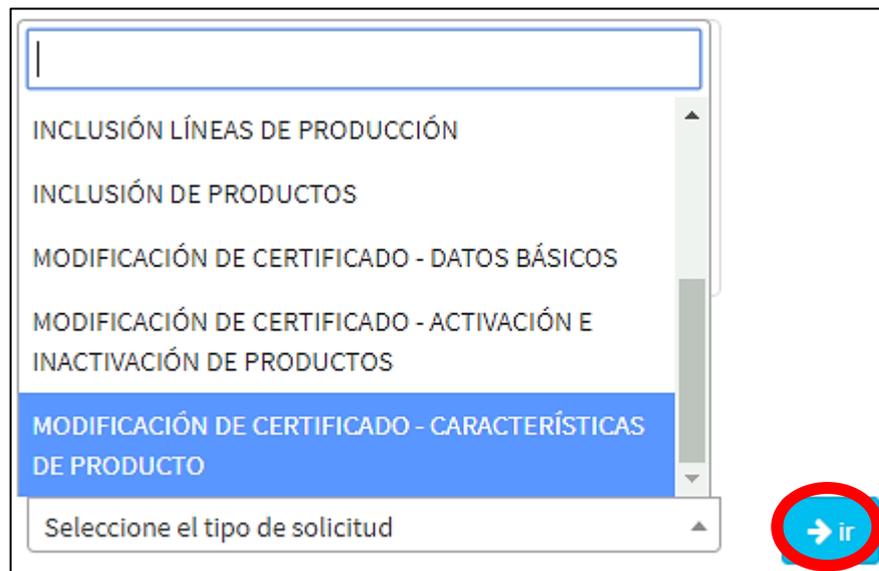


Ilustración 88. Modificación de certificado – Características de producto

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 61 de 90	

4.10.3. A continuación, se desplegará una pantalla con los términos y condiciones del uso del sistema. Luego de leerlos de clic en el recuadro **“Acepto los términos y condiciones”**, posteriormente de clic en la opción **“ACEPTAR”**.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Acepto los términos y condiciones

ACEPTAR

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA A LA ARCSA Y RESPONSABILIDAD DE USO DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

La agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitario – ARCSA, en consideración a los principios de simplicidad administrativa, seguridad en el manejo de la información y neutralidad tecnológica, ha aprobado la sistematización del registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, por lo cual, en aceptación a este antecedente, el suscrito, declara, libre y voluntariamente, bajo su responsabilidad:

PRIMERO.- Que los datos contenidos en este documento son ciertos, que conoce la obligación legal de exponer únicamente la verdad sobre la información proporcionada a la ARCSA y está consciente que una falsa declaración le podría traer consecuencias legales.

SEGUNDO.- El declarante entiende y acepta la utilización de esta aplicación informática para el registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, para cuyo efecto el usuario deberá contar con una clave electrónica, con la cual asume las obligaciones y responsabilidad total de la titularidad de la misma. El uso indebido de este acceso al sistema de Buenas Prácticas para modificar, alterar y falsear declaraciones, aún realizadas por terceras personas, no libera de responsabilidad civil o penal a su titular.

TERCERO.- La ARCSA, asume que los documentos y datos otorgados por el titular, mediante el uso de esta herramienta informática cumple con las disposiciones contenidas en el la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, emitida el 21 de diciembre de 2015, publicada mediante R.O. 681 el 01 de febrero de 2016, y en su última modificación el 29 de septiembre de 2016 y demás normativas legales vigentes.

CUARTO.- El usuario acepta la validez de esta declaración y a través de ella, entiende y acepta expresamente que todas las

Ilustración 89. Términos y condiciones

4.10.4. A continuación, ingresar el código único BPM del establecimiento; y de clic en la opción **“Buscar”**.

Solicitud de modificación de productos

Ayuda para elaborar su solicitud

Buscar por código BPM

Código BPM

Q
Buscar

Ilustración 90. Búsqueda de código único BPM

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 62 de 90	

4.10.5. A continuación, aparecerán los datos que se encuentran registrados bajo ese código único BPM, los cuales no se podrán modificar.

Datos básicos

Datos básicos del solicitante

No. de solicitud	Tipo de solicitud	Estado
<input type="text"/>	<input type="text"/>	PENDIENTE DE ENVÍO
RUC	Establecimiento	Planta
<input type="text"/>	1	3
Razón social	Nombre comercial	Correo electrónico del contacto
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Dirección		Referencia de la ubicación
CALLE: <input type="text"/>		<input type="text"/>
Provincia	Cantón	Parroquia
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Cédula del representante legal	Nombre del representante legal	Teléfono celular del representante legal
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Cédula del representante técnico	Nombre del representante técnico	Teléfono celular del representante técnico
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

[Continuar](#)

Ilustración 91. Datos Básicos del Solicitante

4.10.6. En la sección “**Líneas y Productos**”, puede visualizar las líneas y productos inscritos.

Datos básicos **+ Líneas y productos**

Líneas agregadas

Tipo de alimento	Línea de producción	Productos	Acción
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE CONDENSADA Y EVAPORADA	-	
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS	SÓLIDOS RÉGIMENES ESPECIALES	-	

Ilustración 92. Listado de líneas y productos agregados

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 63 de 90	

4.10.7. En la columna “Acción”, puede hacer clic en el ícono  para visualizar los productos inscritos, de los cuales puede modificar su información, dando clic en el ícono  de la columna “Acción”.

Productos agregados

Producto	Marca	Fabricante	Presentación	Acción
Agua	Mi agua	Mi agua	1l	

Ilustración 93. Editar producto

4.10.8. A continuación, aparecerá la información del producto; y los datos que podrán ser modificados son:

- Marca o Nombre Comercial;
- Envase externo;
- Presentaciones; y,
- Aditivos declarados en el producto.

 Datos del producto
+ Aditivos

Denominación del producto

Marca o nombre comercial

Fabricante

Envase interno

Envase externo

Presentaciones

Período de vida útil (en días)

Grado alcohólico(cuando aplique)

Condición de conservación

Fórmula de composición / lista de ingredientes (en orden decreciente)

Ilustración 94. Datos modificables del producto

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 64 de 90	

NOTA11: Para la modificación de los otros datos, deberá realizar una inclusión de producto.

4.10.9. De clic en la opción **“Guardar producto”**. Aparecerá un recuadro para la confirmación de la acción realizada, de clic en la opción **“Cerrar”**.

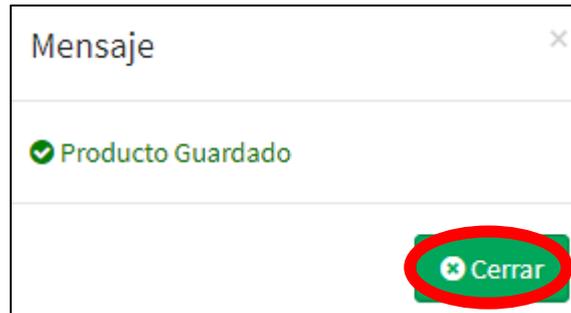


Ilustración 95. Confirmación de acción realizada

4.10.10. Automáticamente cambiará la información de su producto, según la acción que haya realizado.

5. DESCRIPCIÓN DEL MENÚ LATERAL IZQUIERDO DEL SISTEMA BPM

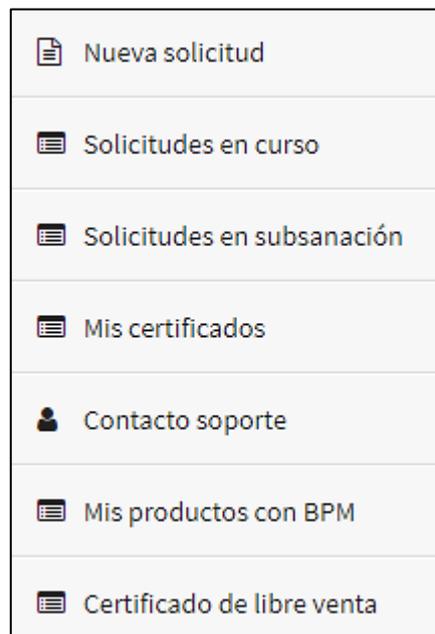


Ilustración 96. Menú lateral izquierdo

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 65 de 90	

- 5.1. Nueva solicitud.-** En esta opción podrá ingresar una nueva solicitud siguiendo los pasos descrito en el numeral 4 del presente instructivo
- 5.2. Solicitudes en curso.-** En esta opción podrá encontrar todas las solicitudes ingresadas y el estado de las mismas.
- 5.3. Solicitudes en subsanación.-** Cuando la solicitud presenta “NO CONFORMIDADES” en los requisitos esta será subsanada.
- 5.3.1.** El técnico encargado durante la revisión de la solicitud, sea ésta de cualquier índole; podrá solicitar la subsanación de la información ingresada.
- 5.3.2.** Posteriormente, le llegará un correo electrónico, indicando que la solicitud ha sido revisada y tiene observaciones pendientes de subsanación.

NOTIFICACION DE PROCESO BPM 1 mensaje

De: 5 de Enero 2017 09:50

Para:

Su solicitud no.: REQ-ALI-197 con Ruc: 1792357039001 Establecimiento: 1 Planta: 2 con Razón Social: ANDESSPIRULINA C.A. a sido Revisada y tiene observaciones pendientes de subsanación... Por favor... ingrese al sistema para continuar con su trámite...

Ilustración 97. Notificación por correo electrónico

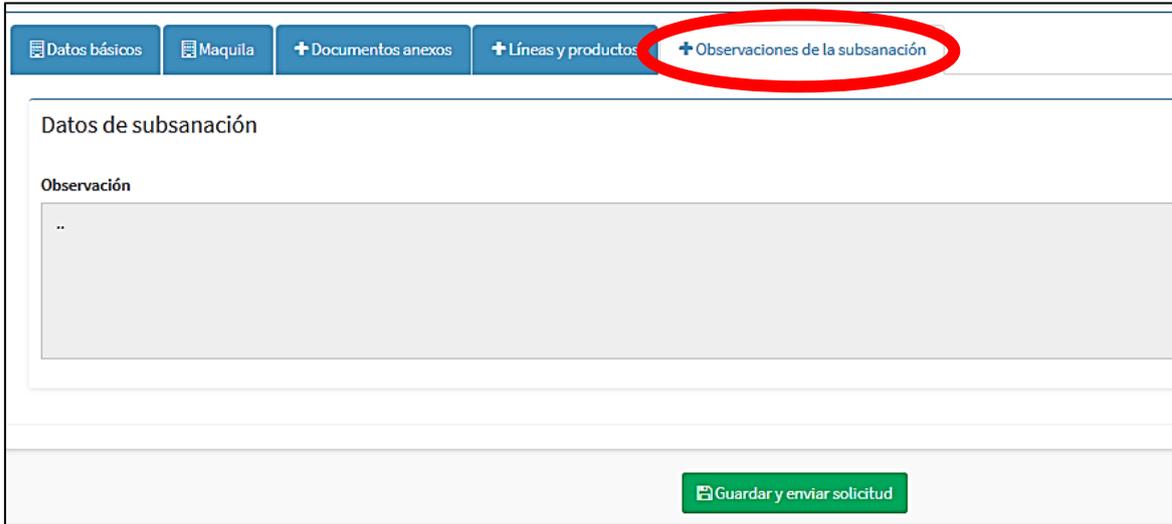
- 5.3.3.** Ingrese al sistema y de clic en la opción “Listado de Subsanaciones”, opción disponible en el menú lateral izquierdo. Identifique su solicitud, de clic en el ícono  de la columna “Acción” y realice los cambios respectivos.

Solicitudes en subsanación inicio > solicitudes en subsanación									
No.	Tipo de solicitud	RUC	Establecimiento	Razón Social	Planta	Fecha de registro	Estado	Acción	Documento(s)
REQ-ALI-12-2017-2475	HOMOLOGACIÓN NACIONAL(RECERTIFICACIÓN)		1		2	2017-12-19 11:12:45	SUBSANACIÓN REQUERIDA		-

Ilustración 98. Subsanación requerida

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 66 de 90	

5.3.4. A continuación, debe seleccionar la opción **“Observaciones de la subsanación”**, en la misma se dispondrán las observaciones realizadas.



The screenshot shows a navigation menu with the following items: Datos básicos, Maquila, + Documentos anexos, + Líneas y productos, and + Observaciones de la subsanación. The last item is circled in red. Below the menu is a section titled 'Datos de subsanación' with a sub-section 'Observación' containing a text area with two dots. At the bottom right is a green button labeled 'Guardar y enviar solicitud'.

Ilustración 99. Mensaje para subsanación

5.3.5. Una vez subsanada la documentación o información, de clic en **“Guardar y enviar solicitud”**; para continuar con el proceso de revisión y aprobación técnica. Posteriormente, podrá verificar en la sección **“Listado de Subsanaciones”**, ubicado en el menú lateral izquierdo; que la subsanación ha sido enviada exitosamente.

Solicitudes en subsanación inicio > solicitudes en subsanación

No.	Tipo de solicitud	RUC	Establecimiento	Razón Social	Planta	Fecha de registro	Estado	Acción	Documento(s)
REQ-ALI-12-2017-2475	HOMOLOGACIÓN NACIONAL(RECERTIFICACIÓN)		1		2	2017-12-19 11:12:45	SUBSANACIÓN ENVIADA		-

Ilustración 100. Envío de subsanación requerida

NOTA12: Solo podrá modificar los campos que el técnico le ha solicitado subsanar.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 67 de 90	

5.4. Mis certificados.- En esta opción encontrará sus certificados otorgados por la Agencia a través del sistema.

5.5. Contacto soporte.- En caso de tener algún problema técnico durante su gestión en el sistema automatizado de BPM de Alimentos, puede escoger la opción “**Contacto soporte**”, ubicado en el menú lateral izquierdo.

5.5.1. A continuación, aparecerá la siguiente pantalla. Ingrese los datos solicitados, y de clic en la opción “**Enviar mensaje**”.

Formulario de observaciones.

Ingresar todos los datos y su observación, inquietud o consulta para que uno de nuestros técnicos se ponga en contacto en los próximos días

Ruc: Establecimiento: Planta: Código BPM: Teléfono: Email:

Mensaje

Indique la inquietud o duda que tenga.

Enviar Mensaje

Ilustración 101. Formulario de soporte técnico

5.6. Mis productos con BPM.- Para visualizar las líneas certificadas y los productos que constan en las mismas; de clic en la opción “**Mis productos con BPM**”.

5.6.1. Primero, coloque el código único BPM y de clic en la opción “**Buscar Líneas**”. Posteriormente, seleccione la línea certificada y de clic en “**Buscar Productos**”.

Mis Productos Bpm

Código Bpm

Buscar Líneas

Líneas

Buscar Productos

Ilustración 102. Mis productos con BPM

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 68 de 90	

5.6.2. A continuación, se desplegará el listado de los productos registrados en la línea certificada seleccionada. De clic en el ícono  para descargar el certificado por el producto inscrito.

Productos					
Código BPM	Id Producto	Nombre del Producto	Marca	CIA (Certificado Inscripción Alimenticio)	CLV
0001-BPM-	14129	agua	mi agua		

Ilustración 103. Productos en Líneas de Producción

5.7. Certificado de libre venta.- En esta opción podrá gestionar la obtención de un certificado de libre venta (CLV), con firma digital o física.

5.7.1. De clic en la opción “**Certificado de libre venta**”, dispuesto en el menú lateral izquierdo. Para generar un certificado, de clic en la opción “**Nuevo Certificado CLV**”.

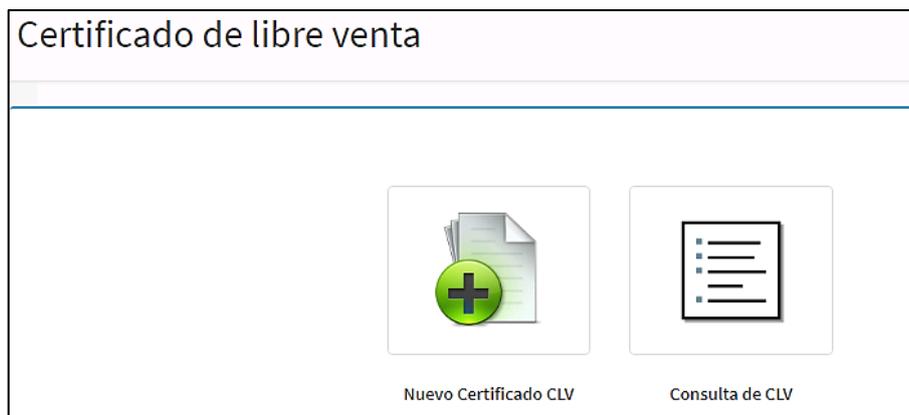


Ilustración 104. Pantalla principal CLV

5.7.2. A continuación, aparecerá la siguiente pantalla, en donde deberá ingresar el código único BPM y escoger la línea certificada a la que pertenece el producto del cual se desea obtener el CLV.

Paso 1 / Escoger Productos	
Código Bpm	<input type="text" value="Ingrese el Código BPM"/> <input type="button" value="Q Buscar Líneas"/>
Líneas	<input type="text" value="Para Seleccionar líneas Ingrese Código Bpm"/> <input type="button" value="Q Buscar Productos"/>

Ilustración 105. Primer paso - escoger productos

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 69 de 90	

5.7.3. Se desplegará el listado de los productos que pertenecen a la línea certificada seleccionada. Identificar el producto y hacer clic en el ícono  perteneciente a la columna **“Solicitar CLV”**.

Productos			
Código único del producto	Nombre del Producto	Marca	Solicitar CLV
0001-0118-14132	Agua	Mi agua	

Ilustración 106. Identificar producto

5.7.4. Como segundo paso, de ser necesario debe ingresar la información que desea incluir en dicho certificado; caso contrario, continúe con el **“Paso 3/Tipo de Firma”**.

Paso 1 / Escoger Productos
Paso 2 / Información adicional declarada por el usuario
Paso 3 / Tipo de firma

Datos Adicionales

+ Agregar

Lote

assad

Medio de Transporte

dddd

Ilustración 107. Identificar la información necesaria

5.7.5. Hacer clic en **“Guardar”** por cada ítem e información adicionada. Aparecerá un mensaje de notificación que su información ha sido guardada correctamente, de clic en **“Cerrar”**.

Mensaje
✕

✔ Descripción guardada.

Ilustración 108. Notificación de descripción guardada

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 70 de 90	

5.7.6. Finalmente, como tercer paso, debe seleccionar el tipo de firma que desea para su certificado. En ésta sección aparecerán las opciones:

- **Firma Digital** – Certificado se emite de forma inmediata y descargable, con firma digital.
- **Firma Física** – Certificado se emite y se envía en forma física a la Coordinación Zonal solicitada con firma manuscrita.

5.7.7. Si selecciona **firma digital**, de clic en **“Guardar”**.

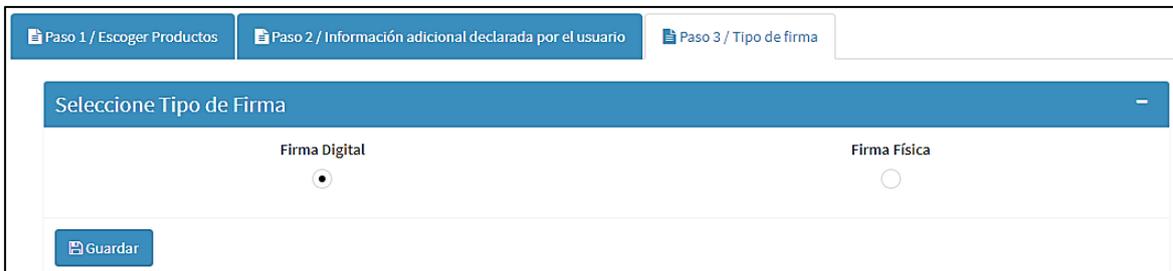


Ilustración 109. Selección de firma digital

5.7.8. Posteriormente, debe hacer clic en **“Vista preliminar”**, para generar la vista previa del documento y corroborar la información descrita en el mismo. De clic en **“Cerrar”**.

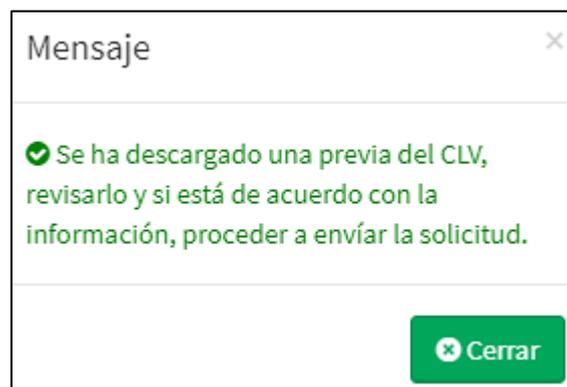


Ilustración 110. Confirmación de generación de borrador CLV

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 71 de 90	

5.7.9. Si concuerda con la información descrita, de clic en **“Aceptar”**, caso contrario de clic en **“Cerrar”** y coloque la información correcta.



PDF Preview

El certificado no tiene validez, es un borrador
AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA
CERTIFICADO DE LIBRE VENTA

Código BPM: 0001-BPM-AN-0118
Producto: Agua
Marca: Mi agua
Elaborado por: Mi agua
Titular:
Fórmula de Composición: dasdhajfn
Envase Interno: botella de vidrio
Envase Externo: Caja
Forma de Conservación: Ambiente fresco y seco
Fecha de Emisión: 2018-01-09
Fecha de Vigencia: 2019-01-09

Aceptar **Cerrar**

Ilustración 111. Borrador de CLV generado

5.7.10. Una vez aceptada la información, seleccione la opción **“Enviar Solicitud del Certificado”**. Si no requiere la emisión del certificado CLV, puede desistir de la obtención del mismo haciendo clic en **“Desistir Solicitud del Certificado”**.



Enviar Solicitud del Certificado **Desistir Solicitud del Certificado** **Vista Preliminar del certificado**

Ilustración 112. Enviar, desistir o vista preliminar del certificado

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 72 de 90	

5.7.11. A continuación, se desplegará una pantalla con los términos y condiciones del uso del sistema. Luego de leerlos de clic en el recuadro **“Acepto los términos y condiciones”**, posteriormente de clic en la opción **“ACEPTAR”**.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Acepto los términos y condiciones

ACEPTAR

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA A LA ARCSA Y RESPONSABILIDAD DE USO DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

La agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitario – ARCSA, en consideración a los principios de simplicidad administrativa, seguridad en el manejo de la información y neutralidad tecnológica, ha aprobado la sistematización del registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, por lo cual, en aceptación a este antecedente, el suscrito, declara, libre y voluntariamente, bajo su responsabilidad:

PRIMERO.- Que los datos contenidos en este documento son ciertos, que conoce la obligación legal de exponer únicamente la verdad sobre la información proporcionada a la ARCSA y está consciente que una falsa declaración le podría traer consecuencias legales.

SEGUNDO.- El declarante entiende y acepta la utilización de esta aplicación informática para el registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, para cuyo efecto el usuario deberá contar con una clave electrónica, con la cual asume las obligaciones y responsabilidad total de la titularidad de la misma. El uso indebido de este acceso al sistema de Buenas Prácticas para modificar, alterar y falsear declaraciones, aún realizadas por terceras personas, no libera de responsabilidad civil o penal a su titular.

TERCERO.- La ARCSA, asume que los documentos y datos otorgados por el titular, mediante el uso de esta herramienta informática cumple con las disposiciones contenidas en el la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, emitida el 21 de diciembre de 2015, publicada mediante R.O. 681 el 01 de febrero de 2016, y en su última modificación el 29 de septiembre de 2016 y demás normativas legales vigentes.

CUARTO.- El usuario acepta la validez de esta declaración y a través de ella, entiende y acepta expresamente que todas las

Ilustración 113. Términos y condiciones

5.7.12. Aparecerá, un mensaje notificando que su solicitud ha sido guardada y enviada exitosamente. Espere a que su orden de pago sea generada, de clic en **“Cerrar”**.

Mensaje ✕

✓ Solicitud guardada y enviada, espere mientras se genera y descarga su orden de pago

Cerrar

Ilustración 114. Solicitud guardada y enviada

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 73 de 90	

 <p>AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL, Y VIGILANCIA SANITARIA Cda. Samanes, Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque, Bloque 5 RUC 1768169530001 - Telfs. (04) 3727440 - http://www.controlsanitario.gob.ec</p>			
ORDEN DE PAGO: CLV-2018-402			
CERTIFICADO CLV			
DATOS GENERALES			
RAZÓN SOCIAL			
RUC			
ESTABLECIMIENTO	2		
PLANTA	1		
PROVINCIA / CANTÓN / PARROQUIA	GUAYAS / GUAYAQUIL / CHONGON		
DIRECCIÓN	CARRETERO: VIA A LA COSTA KILÓMETRO		
REPRESENTANTE LEGAL			
TELÉFONO DEL REPRESENTANTE LEGAL			
Depositar en el banco del Pacífico: 7693184 Cuenta Corriente			
Por favor enviar la orden de pago y su comprobante de depósito o transferencia escaneados al siguiente correo electrónico: arcsa.facturacion@controlsanitario.gob.ec. En caso de tener algún inconveniente, favor comunicarlo al correo citado anteriormente (Los tiempos de validación estarán sujetos a la forma de pago)			
Tasa de Pago por Certificado CLV			
No.	Categoría	Concepto de Pago	Total
1	INDUSTRIA	REGISTRO DE CERTIFICADO CLV.	\$58.34

Ilustración 115. Orden de pago CLV

NOTA13: Recuerde que tendrá 10 días laborales para pagar la orden, caso contrario se dará de baja del sistema la solicitud y deberá reiniciar el proceso.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 74 de 90	

5.7.13. Una vez realizado el pago, debe enviar su orden de pago y el comprobante del mismo al correo de ARCSA (arcsa.facturación@controlsanitario.gob.ec) para su validación; tal como lo indica la orden de pago.

5.7.14. Una vez realizada la cancelación del valor y validado el mismo. Ingrese al sistema y de clic en la opción **“Certificado de libre venta”**. Identifique la solicitud, de clic en el ícono  para descargar su certificado CLV.

Certificado de libre venta

Mostrar columnas Buscar:

Código Solicitud	Bpm	Nombre	Marca	Tipo	Fecha de Registro	Fecha de Vigencia	Número de copias	Estado orden de pago	Orden de Pago	Solicitar copias	Estado solicitud	Dirección (sólo firma física)	Certificado(Sólo firma digital)
0001-0118-14132	0001-BPM-AN-0118	Agua	Mi agua	Firma Digital	2018-01-09	2019-01-09		Pago Confirmado	-	0	Certificado actual	-	

Mostrando 1 a 1 de 1 columnas << >>

Ilustración 116. Descargo de CLV

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 75 de 90	

		
REPÚBLICA DEL ECUADOR MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA		
AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA CERTIFICADO DE LIBRE VENTA		
Código BPM:	0001-BPM-AN-0118	
Producto:	Agua	
Marca:	Mi agua	
Elaborado por:	Mi agua	
Titular:		
Fórmula de Composición:	dasdhajfn	
Envase Interno:	botella de vidrio	
Envase Externo:	Caja	
Forma de Conservación:	Ambiente fresco y seco	
Fecha de Emisión:	2018-01-09	
Fecha de Vigencia:	2019-01-09	
Este producto se vende libremente en el país, es apto para el consumo y no se trata de un producto fabricado exclusivamente para exportación. El mismo cumple con los requisitos técnicos y legales exigidos para el registro sanitario en Ecuador y es fabricado por una empresa legalmente establecida en el país y está sujeta a supervisiones periódicas por parte de la autoridad sanitaria correspondiente.		
DATOS ADICIONALES DECLARADOS		
Lote	assad	
Medio de Transporte	dddd	

Ilustración 117. Certificado de libre venta

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 76 de 90	

5.7.15. En caso de haber seleccionado **firma física**, debe escoger la Provincia, Dirección de la Coordinación Zonal-ARCSA y declarar el número de copias que requieren ser emitidas. De clic en **“Guardar”**.



Ilustración 118. Selección de firma física

5.7.16. Posteriormente, debe hacer clic en **“Vista preliminar”**, para generar la vista previa del documento y corroborar la información descrita en el mismo. De clic en **“Cerrar”**.

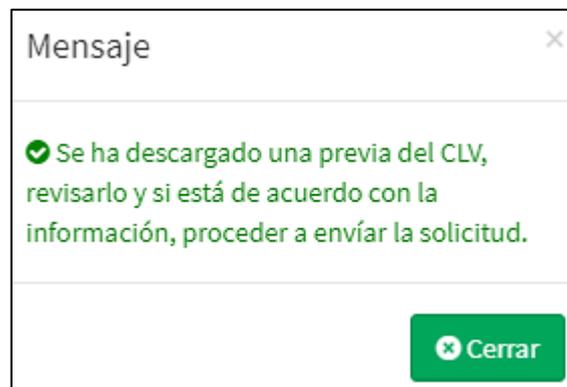


Ilustración 119. Confirmación de generación de borrador CLV

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 77 de 90	

5.7.17. Si concuerda con la información descrita, de clic en **“Aceptar”**, caso contrario de clic en **“Cerrar”** y coloque la información correcta.

PDF Preview

El certificado no tiene validez, es un borrador
AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA
CERTIFICADO DE LIBRE VENTA

Código BPM:	0001-BPM-AN-0118
Producto:	Agua
Marca:	Mi agua
Elaborado por:	Mi agua
Titular:	
Fórmula de Composición:	dasdhajfn
Envase Interno:	botella de vidrio
Envase Externo:	Caja
Forma de Conservación:	Ambiente fresco y seco
Fecha de Emisión:	2018-01-09
Fecha de Vigencia:	2019-01-09

✖ Aceptar
✖ Cerrar

Ilustración 120. Borrador de CLV generado

5.7.18. Una vez aceptada la información, seleccione la opción **“Enviar Solicitud del Certificado”**. Si no requiere la emisión del certificado CLV, puede desistir de la obtención del mismo haciendo clic en **“Desistir Solicitud del Certificado”**.

Enviar Solicitud del Certificado

Desistir Solicitud del Certificado

Vista Preliminar del certificado

Ilustración 121. Enviar, desistir o vista preliminar del certificado

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 78 de 90	

5.7.19. A continuación, se desplegará una pantalla con los términos y condiciones del uso del sistema. Luego de leerlos de clic en el recuadro **“Acepto los términos y condiciones”**, posteriormente de clic en la opción **“ACEPTAR”**.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Acepto los términos y condiciones

ACEPTAR

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA A LA ARCSA Y RESPONSABILIDAD DE USO DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

La agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitario – ARCSA, en consideración a los principios de simplicidad administrativa, seguridad en el manejo de la información y neutralidad tecnológica, ha aprobado la sistematización del registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, por lo cual, en aceptación a este antecedente, el suscrito, declara, libre y voluntariamente, bajo su responsabilidad:

PRIMERO.- Que los datos contenidos en este documento son ciertos, que conoce la obligación legal de exponer únicamente la verdad sobre la información proporcionada a la ARCSA y está consciente que una falsa declaración le podría traer consecuencias legales.

SEGUNDO.- El declarante entiende y acepta la utilización de esta aplicación informática para el registro de certificados de Buenas Prácticas de Manufactura o Sistemas Rigurosamente Superiores, para cuyo efecto el usuario deberá contar con una clave electrónica, con la cual asume las obligaciones y responsabilidad total de la titularidad de la misma. El uso indebido de este acceso al sistema de Buenas Prácticas para modificar, alterar y falsear declaraciones, aún realizadas por terceras personas, no libera de responsabilidad civil o penal a su titular.

TERCERO.- La ARCSA, asume que los documentos y datos otorgados por el titular, mediante el uso de esta herramienta informática cumple con las disposiciones contenidas en el la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, emitida el 21 de diciembre de 2015, publicada mediante R.O. 681 el 01 de febrero de 2016, y en su última modificación el 29 de septiembre de 2016 y demás normativas legales vigentes.

CUARTO.- El usuario acepta la validez de esta declaración y a través de ella, entiende y acepta expresamente que todas las

Ilustración 122. Términos y condiciones

5.7.20. Aparecerá, un mensaje notificando que su solicitud ha sido guardada y enviada exitosamente. Espere a que su orden de pago sea generada, de clic en **“Cerrar”**.

Mensaje ✕

✔ Solicitud guardada y enviada, espere mientras se genera y descarga su orden de pago

Cerrar

Ilustración 123. Solicitud guardada y enviada

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 79 de 90	

 <p>AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL, Y VIGILANCIA SANITARIA Cda. Samanes, Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque, Bloque 5 RUC 1768169530001 - Telfs. (04) 3727440 - http://www.controlsanitario.gob.ec</p>			
ORDEN DE PAGO: CLV-2018-402			
CERTIFICADO CLV			
DATOS GENERALES			
RAZÓN SOCIAL			
RUC			
ESTABLECIMIENTO	2		
PLANTA	1		
PROVINCIA / CANTÓN / PARROQUIA	GUAYAS / GUAYAQUIL / CHONGON		
DIRECCIÓN	CARRETERO: VIA A LA COSTA KILÓMETRO		
REPRESENTANTE LEGAL			
TELÉFONO DEL REPRESENTANTE LEGAL			
Depositar en el banco del Pacífico: 7693184 Cuenta Corriente			
<p>Por favor enviar la orden de pago y su comprobante de depósito o transferencia escaneados al siguiente correo electrónico: arcsa.facturacion@controlsanitario.gob.ec. En caso de tener algún inconveniente, favor comunicarlo al correo citado anteriormente (Los tiempos de validación estarán sujetos a la forma de pago)</p>			
Tasa de Pago por Certificado CLV			
No.	Categoría	Concepto de Pago	Total
1	INDUSTRIA	REGISTRO DE CERTIFICADO CLV.	\$58.34

Ilustración 124. Orden de pago CLV

NOTA14: Recuerde que tendrá 10 días laborales para pagar la orden, caso contrario se dará de baja del sistema la solicitud y deberá reiniciar el proceso.

INSTRUCTIVO EXTERNO SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.3.1.2-ALI-03
	VERSIÓN	2.0
	Página 80 de 90	

5.7.21. Una vez realizado el pago, debe enviar su orden de pago y el comprobante del mismo al correo de ARCSA (arcsa.facturación@controlsanitario.gob.ec) para su validación; tal como lo indica la orden de pago.

5.7.22. Una vez realizada la cancelación del valor y validado el mismo. Ingrese al sistema y de clic en la opción **“Certificado de libre venta”**. Deberá acercarse a la Coordinación Zonal-ARCSA, seleccionada previamente; en el transcurso de 5 a 10 días laborales para retirar su certificado y copias de ser el caso.

Certificado de libre venta													
Mostrar 5 columnas												Buscar:	
Código Solicitud	Bpm	Nombre	Marca	Tipo	Fecha de Registro	Fecha de Vigencia	Número de copias	Estado orden de pago	Orden de Pago	Solicitar copias	Estado solicitud	Dirección (sólo firma física)	Certificado (Sólo firma digital)
0001-0118-14132	0001-BPM-AN-0118	Agua	Mi agua	Firma Digital	2018-01-09	2019-01-09		Pago Confirmado	-	0	Certificado antiguo	-	
0001-0118-14135	0001-BPM-AN-0118	vitamina C	VitC	Firma Física	2018-01-09	2019-01-09	4	Pago Confirmado	-		Certificado actual	Su certificado ya ha sido generado, esta en proceso de envío	-

Ilustración 125. CLV en proceso de envío

6. ANEXO

6.1. Anexo 1 (FE-B.3.1.2-ALI-03-01) – Listado de categorías de líneas de producción de Alimentos Procesados.

TIPO DE ALIMENTO	LÍNEA DE PRODUCCIÓN	EJEMPLO DE PRODUCTOS	PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO
1. Leche y Productos lácteos	1.1. Productos lácteos en polvo	Leche en polvo, leche en polvo deslactosada, leche en polvo saborizada, leche en polvo modificada, vitaminizadas, fortificadas o enriquecidas, suero de leche deshidratado, excepto los indicados en el numeral 4.	14.1.5 Establecimientos destinados para la elaboración de productos lácteos y sus derivados
	1.2. Leche fluida pasteurizada	Leche entera, semidescremada, descremada, vitaminizada, saborizadas, deslactosada, fortificadas o enriquecidas.	
	1.3. Leches UHT, ultrapasteurizada	Leche entera, semidescremada, descremada, deslactosada, vitaminizadas, fortificadas o enriquecidas.	
	1.4. Leche condensada y Evaporada	Leche condensada natural y saborizadas, deslactosada.	
	1.5. Derivados de lácteos bebibles, saborizados y/o fermentados	Yogurt saborizado, yogurt con/sin adición de frutas, kumis, kéfir (base láctea), yogurt semi-descremados o descremados, yogurt, bebidas de yogurt.	
	1.6. Crema de Leche	Crema de leche pasteurizada	
	1.7. Crema de leche UHT	Cremas de leche UHT	
	1.8. Queso Fresco, Requesón, Mozzarella	Queso fresco con/sin reducción de grasa, requesón con/sin reducción de grasa, quesos untables con/sin reducción de grasa, queso crema con especias u otros, mozzarella con/sin reducción de grasa.	
	1.9. Quesos maduros, semimaduros, fundidos	Quesos madurados, quesos madurados con mohos, quesos con especias, quesos fundidos natural o aromatizado.	
	1.10. Mantequilla	Mantequilla con/sin saborizar, Mantequilla con/sin adición de sal, Ghee (mantequilla clarificada)	
	1.11. Helados con base láctea	Descremados, saborizados, deslactosados, de crema de leche, a base de yogurt, con adición de frutas.	

	1.12. Postres base láctea	Con adición de frutas y/o aderezos entre otros, manjar de leche.	
	1.13. Bases lácteas en polvo.	Para preparar bebidas, para preparar postres, polvos para preparar bebidas instantáneas.	
	1.14. Bases lácteas líquidas	Para preparar bebidas, postres.	
	1.15. Bebidas lácteas con o sin adición de sabores o frutas	Bebidas lácteas saborizadas, avenas con leche, bebidas a base de suero saborizadas o con adición de frutas.	
2. Elaboración de Bebidas No alcohólicas, hielo de consumo, Producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas	2.1. Agua envasada, agua envasada saborizada, agua envasada con gas	Agua envasada, agua envasada saborizada, aguas de manantial, agua mineralizada, agua con gas.	14.1.19 Establecimientos destinados a la elaboración de hielo de consumo, bebidas no alcohólicas, producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas
	2.2. Bebidas Carbonatadas	Bebidas carbonatadas diferentes sabores.	
	2.3. Jugos, néctares, bebidas de malta y refrescos envasados con adición de fruta	Jugos, néctares y refrescos con adición de fruta envasados, refrescos sin gas, con adición de vitaminas y minerales, bebidas de malta, concentrados líquidos para preparar bebidas.	
	2.4. Bebidas Hidratantes, Refrescantes, Energéticas	Bebidas hidratantes con sabores, bebidas energéticas carbonatadas, bebidas energéticas no carbonatadas con adición de vitaminas y minerales, bebidas refrescantes.	
	2.5. Hielo	Hielo.	
	2.6. Helados base agua	Helados a base de agua, helados a base de agua con adición de frutas, refrescos congelados sin gas (bolos).	
	2.7. Bebidas de café y té	Bebidas de té, tisanas preparadas, bebidas de té carbonatadas, bebidas de café sin adición de lácteos.	
	2.8. Bebidas con adición de Lácteos	Coladas con/sin adición de sabores artificiales, coladas con/sin adición de frutas, bebidas de cereales con adición de lácteos.	
	2.9. Bebidas emulsionadas	Cocteles sin alcohol.	

	2.10. Bebidas Vegetales, Cereales o Leguminosas o Blancas	Bebidas de soya con o sin adición de saborizantes, bebida de arroz, bebidas de quinua, bebida de almendras, kefir de agua, bebidas de cereales con o sin adición de frutas.	
3. Elaboración de Productos Cárnicos y Derivados.	3.1. Productos cárnicos crudos	Piezas enteras o en cortes de carnes y aves de corral, piezas marinadas o molidas, hamburguesas, menudos, tocino, tasajo, menudos con/sin adición de sal.	14.1 .1 Establecimientos de elaboración y conservación de carne y sus derivados
	3.2. Productos cárnicos crudos embutidos	Embutidos crudos.	
	3.3. Productos ahumados cocidos o no cocidos	Productos cárnicos ahumados que no tengan tratamiento de cocción, Productos cárnicos ahumados que tengan tratamiento de cocción.	
	3.4. Productos cárnicos cocinados, precocidos, embutidos, pastas cárnicas untables	Tratamientos de curado, secado, ahumado y cocción: salchichas frankfurter, bierwurst chorizos, salamis, jamón crudo, salchichones y tocinetas crudos fermentados, sobreasada, pepperoni, cerveza longanizas, butifarra fresca de cerdo, picadillo extendido, masas crudas, bratwurst, mettwurst, pastas untables (patés) y otros, semielaborados, productos cárnicos que tengan un tratamiento térmico de tiempo corto, productos cárnicos precocidos o semi- cocción.	
4. Elaboración de alimentos para regímenes especiales y suplementos alimenticios	4.1. Sólidos regímenes especiales	Leches en polvos y sucedáneos para inicio y niños lactantes, mezclas en polvo, barras.	14.1.16 Establecimientos destinados a la elaboración de otros productos alimenticios no contemplados anteriormente
	4.2. Semisólidos regímenes especiales	Papillas, pate, caldos colados y picados.	
	4.3. Líquidos regímenes especiales	Preparados en estado líquido, Jugos, gotas.	
	4.4. Cápsulas regímenes especiales	Tabletas o capsulas de enzimas.	
	4.5. Sólidas suplementos alimenticios	Mezclas en polvo, granulados, barras.	

	4.6. Semisólidas suplementos alimenticios	Jaleas, geles, gelatinas u otras.	
	4.7. Líquidos suplementos alimenticios	Gotas, soluciones, jarabes u otras.	
	4.8. Cápsulas suplementos alimenticios	Pastillas o capsulas de proteínas, minerales, vitaminas.	
5. Elaboración y conservación de pescados, productos de la acuicultura, crustáceos, moluscos y sus derivados	5.1. Productos de la Pesca crudos	Productos de la pesca salados, ahumados, marinados, semi-elaborados.	14.1.2 Establecimientos para la elaboración y conservación de pescados, crustáceos, moluscos y sus derivados
	5.2. Productos de la pesca pre-cocidos / cocidos	Productos de la pesca salados, ahumados, marinados, semi-elaborados.	
	5.3. Productos del mar en conservas.	Productos de la pesca en lata, pouch o vidrio; mariscos en lata, pouch o vidrio.	
6. Elaboración de Ovoproductos	6.1. Huevos Deshidratados	Claras de huevo deshidratados, huevos enteros deshidratados.	14.1.15 Establecimientos Destinados a la Elaboración de Ovoproductos
	6.2. Preparados en base de huevo (igual o más del 50% de los ingredientes)	Claras y yemas de huevo pasteurizadas, Claras y yema de huevo congeladas, huevos enteros congelados y /o pasteurizados, huevos revueltos.	
	6.3. Huevos empacados	Huevos frescos seleccionados lavados y empacados.	
7. Elaboración de cereales y derivados, productos de panadería y pastelería	7.1. Harinas, pre mezclas a base de farináceas	Harina de cereales: trigo, arroz, quinua, maíz, cebada, centeno, mijo, entre otros.	14.1.6 Establecimientos Destinados a la Elaboración de Productos de Molinería
		Pre mezclas a base de farináceos, polvo para preparar bebidas de cereales.	
	7.2. Fideos pastas y productos farináceos o similares	Pastas de cereales pre-cocidos, Pastas y fideos frescos / congelados /deshidratados; pastas distintos de cereales pre-cocidos, frescos /congelados / deshidratados.	14.1.12 Establecimientos destinados a la elaboración de macarrones, fideos, productos farináceos similares

	7.3. Panadería, Pastelería y galletería con/ sin adición de huevos y lácteos	Galletas con chispas, galletas con frutos secos, cakes. Productos de bollería, galletería, pan de molde, pan de centeno, pan de agua, entre otros.	14.1.9 Establecimientos destinados a la elaboración de productos de panadería y pastelería
	7.4. Granola, barras a base de cereal	Granolas, barra de cereales y semillas	14.1.7 Establecimientos destinados a la elaboración de cereales y sus derivados
	7.5. Cereales empacados	Cebada, centeno, maíz, sorgo, mijo, avena, arroz precocido, arroz envejecido, entre otros. Exp: subproductos que no sean de consumo humano ej. Polvillo de arroz.	
8. Elaboración y conservación Frutas, Legumbres, Hortalizas, Tubérculos, Raíces, Semillas, Oleaginosas y sus Derivados	8.1. Empacados Frutas/Vegetales/ Hortalizas/ Legumbres / tubérculos	Frutas frescas lavadas y envasadas, frutas frescas peladas y /o cortadas, frutas peladas con/sin atmósferas modificadas, Frutas precocidas.	14.1.3 Establecimientos para la elaboración y Conservación de Frutas, Legumbres, Hortalizas, Tubérculos, Raices, Oleaginosas y sus Derivados
		Vegetales en conserva, pickles, pickles dulces.	
		Vegetales/ hortalizas / legumbres /tubérculos lavados y envasados, cortadas y envasadas, con/sin atmósferas modificadas.	
		Vegetales germinados, Vegetales pre-cocidos.	
	8.2. Harina de Frutas / vegetales/ hortalizas / legumbres / tubérculos	Harina de vegetales /legumbres.	
	8.3. Confitadas sola o recubiertas de Frutas / vegetales/ hortalizas/ legumbres / tubérculos	Frutas en almíbar en conservas, escarchada y glaseadas y envasadas.	
	8.4. Pulpas, concentrados y pastas de fruta	Pulpa de frutas congeladas, refrigeradas, o con conservantes.	
	8.5. Frutas / vegetales / hortalizas / legumbres fermentadas	Chutney.	
8.6. Pastas de Semillas	Pastas de mezclas de semillas, pastas de un ingrediente.		

9. Elaboración de Comidas Listas y empacadas	9.1. Alimentos listos para consumir que no requieran tratamiento térmico previo a su consumo	Bocaditos rellenos de manjar, tortillas de maíz u otro, tortillas de cereales, sopas envasadas, sopas fermentadas envasadas, gelatinas preparadas con o sin base láctea, menestras, humitas, hayacas, entre otros.	14.1.13 Establecimientos Destinados a la Elaboración de Comidas Listas y Empacadas
	9.2. Alimentos listos para consumir que requieran tratamiento térmico previo a su consumo	Pizzas, lasaña, aves adobadas pre cocidas/platos congelados, maduros, tostones, yuca en palitos, papas en palitos, muchines de yuca, panes de yuca, empanada y otros vegetales / frutas / tubérculos pre fritos y congeladas.	
10. Elaboración de Bebidas Alcohólicas	10.1. Bebidas alcohólicas obtenidas por destilación	Vodka, whisky, ron, aguardiente, tequila, ginebra, pisco, orujo, brandy, coñac etc.	14.1.17 Establecimientos Destinados a la Destilación, Rectificación y mezcla de Bebidas alcohólicas
	10.2. Bebidas alcohólicas obtenidas por fermentación	Vino, cerveza, champagne, sidra, chicha, sato, sake.	
	10.3. Bebidas alcohólicas fortificadas	Bebidas alcohólicas fortificadas (jerez, oporto, madeira, márzala)	
	10.4. Bebidas alcohólicas compuestas	Alcohol etílico+mosto.	
	10.5. Bebidas alcohólicas de bajo contenido alcohólico con/sin adición leche	Cocteles, ponche.	
	10.6. Cerveza Artesanal	Cervezas artesanales con o sin adición de sabores.	
11. Elaboración de Productos de Cacao y sus derivados	11.1. Semielaborados de Cacao	Polvo de Cacao 100%, mezcla de polvo de cacao para bebidas (cocoa).	14.1.11 Establecimientos destinados a la elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería
		Licor, manteca, crema y pasta de cacao	
	11.2. Chocolatería con o sin adición de ingredientes	Chocolate con adición de lácteos, chocolate negro, relleno, chocolate de mesa, coberturas.	
	11.3. Sucedáneos del chocolate	Sucedáneos del chocolate: aromatizados, coberturas.	
12. Salsas, aderezos, Especias y	12.1. Salsa de soya fermentada o sin fermentar	Salsa de soya fermentada o sin fermentar.	14.1.16 Establecimientos destinados a la

Condimentos	12.2. Salsas y aderezos	Salsa BBQ, salsa agridulces, salsa golf, salsas de mariscos, salsa para tacos, salsa para carnes, salsa para pollos, aderezo a base de yogurt para ensaladas, aderezo de miel y mostaza, salsa de tomate, salsa blanca o bechamel, Salsas de queso, base para preparar salsas, Mostaza y salsa de ají con especias, dips.	Elaboración de Otros Productos Alimenticios no Contemplados anteriormente
	12.3. Salsas emulsionadas – mayonesa	Mayonesa sola o mezclas con vegetales, salsas con adición de especias y vegetales.	
	12.4. Sal para consumo humano	Sal marina sola o con especias, sal yodada, sal yodada y fluoradas, sal en grano, (NaCl y KCl).	
	12.5. Vinagre	Vinagre de frutas, vinagre de vino, vinagre blanco, vinagretas, vinagres con especias.	
	12.6. Especias y condimentos en polvo	Especias, clavo de olor, pimientos dulces, pimienta, curry, anís, condimentos en polvo	
	12.7. Especias y condimentos en pasta	Aliños, adobos, pasta de ajo, chimichurri.	
13. Elaboración de Caldos, Sopas, Purés y Cremas Deshidratada.	13.1. Caldos, sopas, puré y Cremas deshidratadas	Caldos, cremas y sopas deshidratadas	14.1.16 Establecimientos destinados a la Elaboración de Otros Productos Alimenticios no Contemplados anteriormente
		Purés de vegetales deshidratados	
		Caldos concentrados	
14. Elaboración de Café, té, hierbas aromáticas y sus productos	14.1. Café instantáneo	Café instantáneo, café descafeinado instantáneo	14.1.16 Establecimientos destinados a la Elaboración de Otros Productos Alimenticios no Contemplados anteriormente
	14.2. Café tostado y molido	Café tostado y molido	
	14.3. Té y Hierbas aromáticas envasadas	Bolsas de té, mezclas de frutas y hierbas aromáticas/Tisanas/mate	
	14.4. Sucedáneos del café	Sucedáneos del café	
15. Elaboración de Aceites y Grasas Comestibles	15.1. Grasas	Grasas vegetales, naturales o con achiote	14.1.4 Establecimientos Destinados a la Elaboración de
		Bases de grasa vegetal para confitería y pastelería	

	15.2. Aceites	Aceites vegetales naturales o con achiote.	Aceites de Origen Vegetal y/o Animal y Derivados
	15.3. Margarinas	Margarinas (solo origen vegetal) con o sin adición de saborizadas, Margarina con mezcla láctea sólida.	
16. Elaboración de Almidones y Productos derivados del Almidón	16.1. Almidones, féculas y productos derivados (tubérculos, granos y cereales)	Almidón de yuca, fécula de trigo, fécula de maíz.	14.1.8 Establecimientos Destinados a la Elaboración de Almidones y Productos Derivados del Almidón
17. Elaboración de Gelatinas en polvo, Refrescos en polvo, preparaciones para postres	17.1. Mezclas en polvo para preparar bebidas.	Bebidas instantáneas, mezcla para preparar bebidas sintéticas/naturales	14.1.16 Establecimientos destinados a la Elaboración de Otros Productos Alimenticios no Contemplados anteriormente
	17.2. Mezclas en polvo para postres	Gelatinas en polvo, flan en polvo, cremas chantilly en polvo	
	17.3. Mezclas en polvo para postres en emulsión	Mezclas para postres en emulsión	
18. Elaboración de Azúcar, sus derivados productos de confitería	18.1. Azúcar refinada blanca, azúcar morena, Panela	Azúcar refinada blanca, azúcar morena, Panela	14.1.10 Establecimientos Destinados a la Elaboración de Azúcares, Panela Jarabes y Mieles
	18.2. Mermeladas, jarabes, miel diferente a la de abeja	Mermeladas, jarabes, jaleas, miel de maple, miel de caña	
	18.3. Mieles	Miel de abeja	
	18.4. Caramelos con o sin adición de azúcares; duros, blandos, líquido, goma de mascar	Caramelos duros incluye chupetes, Caramelos blandos, caramelo líquido, goma de mascar (chicles)	
	18.5. Otros dulces no contemplados anteriormente.	Gomitas, malvaviscos, turrónes, mazapán.	
19. Elaboración de Picadas, bocaditos o snack	19.1. Snack de Legumbres, tubérculos, frutas y hortalizas	Habas fritas, plátano frito, plátano maduro frito, papas fritas, yucas fritas, con o sin adición de sal y/o aditivos.	14.1.7 Establecimientos destinados a la elaboración de cereales y sus derivados
	19.2. Snack derivados de cereales, oleaginosas y semillas	Snacks de maíz, maní, nueces, almendras, soya, chochos, tostado, semillas de girasol, sambo, zapallo con o sin adición de sal y/o aditivos, frutos secos.	

	19.3. Snack deshidratados	Frutas deshidratadas, vegetales deshidratados, mix de frutas deshidratadas con/sin frutos secos.	
	19.4. Snack de derivados cárnicos	carne seca	
	19.5. Snack extruidos, expandidos	Maíz expandido, arroz expandido, chicharrones elaborados a partir de pellets de cerdo, pellets de cereales.	
20. Elaboración de Aditivos Alimentarios	20.1. Aditivos sólidos	Gomas, ácido cítrico, entre otros.	14.1.14 Establecimientos destinados a la elaboración de aditivos alimentarios
	20.2. Aditivos líquidos	Esencias líquidas, humo líquido, entre otros.	
	20.3. Oleorresinas	Aromas y sabores a base de aceite, entre otros.	
21. Elaboración de Productos Alimenticios no contemplados anteriormente			14.1.16 Establecimientos destinados a la elaboración de otros productos alimenticios no contemplados anteriormente