



|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| <b>GUÍA DEL USUARIO</b><br><b>Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera</b> | <b>Código: MPR-GUE-07-02</b>           |                 |
|   | <b>Versión: 1.0</b>                    | <b>Página 1</b> |
| <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN AGRÍCOLA Y FORESTAL</b>   | <b>Fecha de aprobación: 20/10/2020</b> |                 |

## GUÍA DE USUARIO

### PROCESO DE ASIGNACIÓN DE CUPOS DE IMPORTACIÓN DE AZÚCAR BLANCO PARA INDUSTRIA CONFITERA Y CHOCOLATERA BAJO ACUERDO INTERMINISTERIAL NRO. 14 308

#### CONTENIDO

1. OBJETIVO
2. NORMATIVA APLICADA
3. DEFINICIONES
4. GLOSARIO
5. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS EMPRESAS QUE SOLICITAN EL CUPO DE IMPORTACIÓN DE AZÚCAR BLANCO BAJO EL ACUERDO 14 308
6. INSTRUCCIONES
7. ANEXOS

#### 1. OBJETIVO

Dar a conocer al usuario externo los pasos a seguir en la asignación de cupos anuales de importación de azúcar blanco para las industrias confiteras y chocolateras, conforme a lo establecido en el Acuerdo Interministerial Nro. 14 308.

#### 2. NORMATIVA APLICADA

- Acuerdo Interministerial Nro. 14 308
- Resolución 658 Reglamento para la operación del mecanismo de importación de azúcar blanco para las industrias confiteras y chocolateras del Ecuador
- NTE INEN 259:2017 Azúcar blanco. Requisitos
- NTE INEN 621:2010 Chocolates. Requisitos
- NTE INEN 2217:2012 Productos de confitería Caramelos, pastillas, grageas, gomitas y turrónes. Requisitos
- NTE INEN 2219:2000 Productos de confitería. Goma de mascar. Requisitos

#### 3. DEFINICIONES

##### **Azúcar**

Denominación común del producto constituido principalmente por sacarosa, que se extrae generalmente de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) o de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris* L.)

##### **Azúcar blanco**

Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo fresco de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera que han sido sometidos a procesos de sulfitación, clarificación y purificación.



|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| <b>GUÍA DEL USUARIO</b><br><b>Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera</b> | <b>Código: MPR-GUE-07-02</b>           |                 |
|   | <b>Versión: 1.0</b>                    | <b>Página 2</b> |
| <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN AGRÍCOLA Y FORESTAL</b>   | <b>Fecha de aprobación: 20/10/2020</b> |                 |

### ***Caramelo***

Son productos de consistencia sólida o semisólida que se obtienen del cocimiento de un almíbar de azúcares y agua, y que pueden contener o no otras sustancias y aditivos alimenticios permitidos.

### ***Caramelo blando***

Son productos fácilmente masticables elaborados a base de azúcares en forma de almíbares, que adquieren una consistencia semisólida, gelatinosa o pastosa, cuando están fríos.

### ***Caramelo duro***

Son productos elaborados a base de azúcares en forma de almíbar, que adquieren una consistencia sólida y quebradiza al enfriarse.

### ***Chocolate***

Nombre genérico de los productos homogéneos que se obtienen por un proceso adecuado de fabricación a partir de materias de cacao que pueden combinarse con productos lácteos, azúcares y/o edulcorantes, emulsionantes, aromas; excepto aquellos que imiten el sabor natural de chocolate o leche.

### ***Confite***

Pasta hecha de azúcar y algún otro ingrediente. Incluye caramelos duros o blandos, chupetes, pastillas, grageas, gomitas y malvaviscos, turrónes y goma de mascar (chicle).

### ***Goma de mascar o chicle***

Producto elaborado con goma base natural o sintética, azúcar, jarabe de glucosa y otros ingredientes y aditivos permitidos

### ***Gomita***

Son productos obtenidos por mezcla de gomas naturales, gelatinas, pectina, agar-agar, glucosa, almidón, azúcares y otras sustancias y aditivos alimentarios permitidos.

### ***Gragea***

Son confites formados por un núcleo de almendras, avellanas, maní, frutas, chocolate y otros similares o bien, por una pasta de dichos productos molidos como azúcares; dicho núcleo está recubierto por una capa de azúcar o chocolate, abrillantada o no, y pueden contener otras sustancias y aditivos alimenticios permitidos.

### ***Malvavisco***

Son gomitas que contienen albúmina lo que le da una consistencia plástica y esponjosa, recubiertas o no.

### ***Pastillas o comprimidos***

Son productos obtenidos por compresión o moldeado de una mezcla de azúcar en polvo adicionada de gomas, dextrinas o estearatos y otras sustancias y aditivos alimentarios permitidos; pueden ser recubiertos o no

### ***Turrón***

Son productos constituidos por una masa sólida o semisólida elaborado a base de un almíbar de azúcar refinada o no, glucosa, miel de abejas, albúmina, gelatina, frutas confitadas o cristalizadas, frutos secos (ajonjolí, maní, almendras, avellanas, nueces, etc.), y otras sustancias y aditivos alimentarios permitidos, pueden ser recubiertos o no.



|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| <b>GUÍA DEL USUARIO</b><br><b>Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera</b> | <b>Código: MPR-GUE-07-02</b>           |                 |
|   | <b>Versión: 1.0</b>                    | <b>Página 3</b> |
| <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN AGRÍCOLA Y FORESTAL</b>   | <b>Fecha de aprobación: 20/10/2020</b> |                 |

#### 4. GLOSARIO

**MPCEIP:** Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

**SAI:** Subsecretaría de Agroindustria

#### 5. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS EMPRESAS QUE SOLICITAN EL CUPO DE IMPORTACIÓN DE AZÚCAR BLANCO BAJO EL ACUERDO 14 308

- Domiciliado en el Estado Ecuatoriano
- Tener carácter de industria de chocolates y/o confites
- No presentar obligaciones pendientes al momento de presentar la solicitud
- Estar registrado ante el MPCEIP a través de una solicitud de cupo firmado por el representante legal
- Demostrar que la totalidad de cupo será utilizado dentro de los procesos de producción de confites y chocolates
- Demostrar que no se pueden proveer de la producción de azúcar blanco nacional al precio establecido en el acuerdo 14308.

#### 6. INSTRUCCIONES

6.1. Descargar de la página oficial del MPCEIP, [www.produccion.gob.ec](http://www.produccion.gob.ec), los formatos oficiales de la solicitud de cupo de importación de azúcar, que incluyen:

- MPCEIP-SAI-AZÚCAR-01 Solicitud de cupo de importación de azúcar (en formato .doc)
- MPCEIP-SAI-AZÚCAR-02 03 04 y 05 Formatos anexos de solicitud de cupo de azúcar 2020 (en formato .xls). En el libro se encuentran cuatro hojas de cálculo con los siguientes formularios:
  - MPCEIP-SAI-AZÚCAR-02 Proyección trimestral de consumo de azúcar blanca
  - MPCEIP-SAI-AZÚCAR-03 Historial de adquisición de azúcar blanco
  - MPCEIP-SAI-AZÚCAR-04 Información de producción de confites y chocolates
  - MPCEIP-SAI-AZÚCAR-05 Información de consumo de azúcar blanco en la producción de confites y chocolates

6.2. Llenar el formulario MPCEIP-SAI- AZÚCAR-02 Proyección trimestral de consumo de azúcar blanca

Este formato se utiliza para detallar la proyección de consumo de azúcar blanco en el procesamiento de confites y chocolates en la empresa, que será la base para la asignación del cupo. La información declarada en el presente será utilizada además para la demostración y verificación del cumplimiento del uso del azúcar importado en la producción de confites y chocolates.



|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| <b>GUÍA DEL USUARIO</b><br><b>Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera</b> | <b>Código: MPR-GUE-07-02</b>           |                 |
|   | <b>Versión: 1.0</b>                    | <b>Página 4</b> |
| <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN AGRÍCOLA Y FORESTAL</b>   | <b>Fecha de aprobación: 20/10/2020</b> |                 |

| SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN AL VOLUMEN DE AZÚCAR BLANCO UTILIZADO PARA LA INDUSTRIA CONFITERA Y CHOCOLATERA DEL ECUADOR<br>Subsecretaría de Agroindustria |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |
|--|------------------------|---|---|------------------------|---|---|------------------------|---|---|------------------------|---|---|
| Formulario 2: Proyección del consumo de azúcar blanca  |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |
| Nombre de la empresa:  |                        |   |   |                        |   | Año proyectado:                           |                        |   |   |                        |   | 2021                                      |
| PROYECCIÓN DEL CONSUMO DE AZÚCAR . REPORTE POR TRIMESTRE   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |
| Nombre producto<br>(solo chocolates o confites)  | Trimestre I            |   |   | Trimestre II           |   |   | Trimestre III          |   |   | Trimestre IV           |   |   |
|  | Cantidad a producir TM | Kg de azúcar blanca a ser utilizados por TM | Total azúcar blanca a ser utilizada en TM | Cantidad a producir TM | Kg de azúcar blanca a ser utilizados por TM | Total azúcar blanca a ser utilizada en TM | Cantidad a producir TM | Kg de azúcar blanca a ser utilizados por TM | Total azúcar blanca a ser utilizada en TM | Cantidad a producir TM | Kg de azúcar blanca a ser utilizados por TM | Total azúcar blanca a ser utilizada en TM |
| Producto 1   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |
| Producto 2   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |
| Producto 3   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |
| Producto n   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |
|  |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |
|  |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |
|  |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |
| <b>TOTAL</b>   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |
| <b>Total de azúcar blanca requerida para 2020</b>  |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   | -   |

Formulario MPCEI-SAI-AZÚCAR-02

6.2.1. En la celda **Nombre de la empresa** indique la razón social de la empresa solicitante.

6.2.2. En la columna **Nombre del producto** indique la marca o categoría de producto.

Varios productos pueden agruparse en una categoría (por ejemplo: chocolates, chocolate de leche, chicles, chicle bola, chicle pastilla, caramelos, chupetes, etc.) siempre que los productos considerados dentro de una categoría contengan en su formulación, una proporción de azúcar que coincida entre sí (por ejemplo: si la fórmula de varios productos indica una composición de 20% de azúcar o 200 kg de azúcar por tonelada de producto final, entonces todos esos productos pueden agruparse en una sola categoría para el reporte).

6.2.3. En la columna **Cantidad a producir** indique el volumen que ha proyectado producir por trimestre de cada uno de los productos considerados para la solicitud del cupo (solo confites y chocolates).

6.2.4. En la columna **kg de azúcar blanco a ser utilizada por TM** indique la cantidad de azúcar en kilogramos que utiliza para la producción de una (1) tonelada métrica de producto final, de acuerdo a la formulación de su producto o categoría.

6.2.5. La columna **Total azúcar blanca a ser utilizada en TM** calcula la cantidad de azúcar requerida para la producción del volumen total del producto. Las celdas en esta columna tienen fórmula por lo que el valor se calcula automáticamente y no es necesario llenarlo.

6.2.6. Las siguientes columnas repiten el proceso por cada trimestre.

6.2.7. Puede llenar información de tantos productos o categorías (chocolates y confites) como disponga en su cartera de productos. El formato presentado dispone de 8 espacios para productos, sin embargo se pueden insertar más filas según su requerimiento.

6.2.8. Al final se calculará automáticamente la cantidad total de azúcar requerida por trimestre en su empresa y el total de azúcar blanca requerida para el próximo año. Las celdas en la fila **TOTAL** tienen fórmula por lo que no es necesario llenarlas.

6.3. Llenar el formulario MPCEIP-SAI-AZÚCAR-03 Historial de adquisición de azúcar blanco.

Este formato se utiliza para detallar el historial de adquisición de azúcar durante un año calendario (noviembre a octubre). La información declarada será utilizada para la verificación del cumplimiento del uso del azúcar importado en la producción de confites y chocolates, y como sustento que justifique el cupo de azúcar solicitado para el siguiente año.



|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| <b>GUÍA DEL USUARIO</b><br><b>Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera</b> | <b>Código: MPR-GUE-07-02</b>           |                 |
|   | <b>Versión: 1.0</b>                    | <b>Página 5</b> |
| <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN AGRÍCOLA Y FORESTAL</b>   | <b>Fecha de aprobación: 20/10/2020</b> |                 |

Esta información está sujeta a verificación con facturas durante una visita técnica.

| SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN AL VOLUMEN DE AZÚCAR BLANCO UTILIZADO PARA LA INDUSTRIA CONFITERA Y CHOCOLATERA DEL ECUADOR<br>Subsecretaría de Agroindustria |                    |              |                           |                 |   |                        |                                |
|--|--------------------|--------------|---------------------------|-----------------|---|------------------------|--------------------------------|
| Formulario 3: Historial de adquisición de azúcar blanca  |                    |              |                           |                 |   |                        |                                |
| Nombre de la Empresa: 0  |                    |              |                           |                 | Período: 01 Noviembre -31 Diciembre 2019<br>01 Enero -31 Octubre 2020 |                        |                                |
| País de origen del azúcar  | Empresa proveedora |              | Ingenio productor o marca | Fecha de compra | Número de factura   | Volumen adquirido (TM) | Valor total de la factura US\$ |
|  | Tipo               | Razón Social |                           |                 |   |                        |                                |
| 1  |                    |              |                           |                 |   |                        |                                |
| 2  |                    |              |                           |                 |   |                        |                                |
| 3  |                    |              |                           |                 |   |                        |                                |
| 4  |                    |              |                           |                 |   |                        |                                |
| 5  |                    |              |                           |                 |   |                        |                                |
| 6  |                    |              |                           |                 |   |                        |                                |
| <b>Total de azúcar blanca adquirida</b>  |                    |              |                           |                 |   | -                      | -                              |

Formulario MPCEI-SAI-AZUCAR-03

6.3.1. En la columna **País de origen del azúcar** señalar el país o países de origen de la importación. En caso de que el origen y la procedencia de la mercancía sea diferente, por ejemplo es originario de Australia pero se importa de Colombia, se debe indicar los dos países, colocando primero el país de origen, y en segundo lugar la procedencia: Australia, Colombia.

6.3.2. La columna **Empresa proveedora** consta de dos columnas. En la columna **Tipo** indicar si se trata de un ingenio o comercializadora y detallar en la columna **Razón Social**, el nombre de la empresa tal como lo indica la factura emitida en la venta.

En el caso de compras de azúcar a nivel nacional en comercializadora, en la columna Ingenio productor o marca deberá indicar el ingenio o marca del azúcar nacional. Si se adquirió azúcar extranjera en comercializadora nacional, llenar el campo con la palabra "Extranjero". En el caso de que la compra se haya realizado directamente al ingenio nacional o se trate de importaciones de azúcar, no se requiere llenar este campo.

6.3.3. En la columna **Fecha de compra** detallar la fecha de la factura de la compra de azúcar.

6.3.4. En la columna **Número de factura** indicar el número de factura correspondiente.

6.3.5. En la columna **Volumen adquirido** indicar el volumen total de azúcar en la compra (en toneladas)

6.3.6. En la columna **Valor total de la factura** indicar el total del monto pagado en la adquisición de azúcar (en dólares), tal como lo indica la factura.

6.3.7. Puede llenar información de tantas facturas como compras de azúcar haya realizado en el periodo indicado. El formato presentado dispone de 40 espacios para detallar sus facturas, sin embargo se pueden insertar más filas según su requerimiento.

6.3.8. Al final se calculará automáticamente la cantidad total de azúcar adquirida en el año. Las celdas en la fila **TOTAL** tienen fórmula por lo que no es necesario llenarlas.



|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| <b>GUÍA DEL USUARIO</b><br><b>Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera</b> | <b>Código: MPR-GUE-07-02</b>           |                 |
|   | <b>Versión: 1.0</b>                    | <b>Página 6</b> |
| <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN AGRÍCOLA Y FORESTAL</b>   | <b>Fecha de aprobación: 20/10/2020</b> |                 |

6.4. Llenar el formulario MPCEIP-SAI-AZÚCAR-04 Información de producción de confites y chocolates

| SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN AL VOLUMEN DE AZÚCAR BLANCO UTILIZADO PARA LA INDUSTRIA CONFITERA Y CHOCOLATERA DEL ECUADOR<br>Subsecretaría de Agroindustria |                                      |                            |   |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
|--|--------------------------------------|----------------------------|---|---|---|--|--------------------------------------|----------------------|----------------------------|----------------------|--|
| Formulario 4: Información de producción de confites y chocolates   |                                      |                            |   |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
| Nombre de la Empresa   |                                      |                            | Periodo:                                    |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
| 0  |                                      |                            | 01 Noviembre - 31 Diciembre 2019            |   |   |  | 01 Enero - 31 Octubre 2020           |                      |                            |                      |  |
| Nombre producto (chocolates o confites formulados con azúcar blanco)   | Volumen total producido en 2019 (TM) | Inventario final 2019 (TM) | Volumen producido Enero - Octubre 2020 (TM) | Volumen de producción proyectado Nov-Dic 2020 | Cantidad de azúcar blanca utilizada por tonelada de producto (kg) | Total azúcar blanca utilizada en 2020 (TM) | Volumen vendido mercado interno (TM) |                      | Volumen exportado (TM)     |                      | Inventario final al 31 de octubre de 2020 (TM) |
|  |                                      |                            |   |   |   |  | Noviembre - Diciembre 2019           | Enero - Octubre 2020 | Noviembre - Diciembre 2019 | Enero - Octubre 2020 |  |
| Producto 1   |                                      |                            |   |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
| Producto 2   |                                      |                            |   |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
| Producto 3   |                                      |                            |   |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
| Producto n   |                                      |                            |   |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
|  |                                      |                            |   |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
|  |                                      |                            |   |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
|  |                                      |                            |   |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
|  |                                      |                            |   |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
|  |                                      |                            |   |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
|  |                                      |                            |   |   |   |  |                                      |                      |                            |                      |  |
| <b>TOTAL</b>   |                                      |                            |   |   |   | <b>0,00</b>                                |                                      |                      |                            |                      |  |

Este formato se utiliza para detallar la producción de chocolates y confites durante un año calendario (Noviembre 2019 - Octubre 2020) previo a la solicitud del cupo. La información declarada en el presente será utilizada para la demostración y verificación del cumplimiento del uso del azúcar importado en la producción de confites y chocolates, y como sustento que justifique el cupo de azúcar solicitado para el siguiente año. Esta información está sujeta a verificación con documentación (registros de producción e inventarios) durante la visita técnica.

6.4.1. En la columna **Nombre del producto** indique la marca del producto o indique la categoría de productos. Varios productos pueden agruparse en una categoría (por ejemplo: chocolates, chocolate de leche, chicles, chicle bola, chicle pastilla, caramelos, chupetes, etc.) siempre que los productos considerados dentro de una categoría contengan en su formulación, una proporción de azúcar que coincida entre sí (por ejemplo: si la fórmula de varios productos indica una composición de 20% de azúcar o 200 kg de azúcar por tonelada de producto final, entonces todos esos productos pueden agruparse en una sola categoría para el reporte).

6.4.2. En la columna **Volumen total producido en 2019** detalle el total en toneladas métricas producido en 2019 (Enero - Diciembre) por cada producto o categoría.

6.4.3. En la columna **Inventario final 2019** indique el volumen en toneladas métricas registrado como inventario final el 31 de diciembre de 2019, por producto o categoría.

6.4.4. En la columna **Volumen producido Enero - Octubre 2020** indique el total de toneladas métricas producido en el periodo Enero - Octubre de 2020, por cada producto o categoría detallada.

6.4.5. En la columna **Volumen de producción proyectado Nov - Dic 2020** indique las toneladas métricas que se proyecta producir en los meses de noviembre y diciembre de 2020, por cada producto o categoría detallada.

6.4.6. En la columna **Cantidad de azúcar blanco utilizada por tonelada de producto** debe indicar la cantidad en kilogramos que se utiliza para la producción de una (1) tonelada métrica de producto o categoría de productos de acuerdo a la formulación.

6.4.7. En la columna **Total de azúcar blanca utilizada** se calcula la cantidad de azúcar en toneladas requerida para la producción del volumen total del producto o categoría detallada. Las celdas en esta columna tienen fórmula por lo que el valor se calcula automáticamente y no es necesario llenarlo.

6.4.8. En la columna **Volumen vendido en el mercado interno** indicar el volumen de ventas en toneladas por producto o categoría, dividido en dos periodos, Noviembre - Diciembre 2019 y Enero - Octubre 2020.

6.4.9. En la columna **Volumen exportado** indicar el volumen del producto exportado, en toneladas métricas, dividido en dos periodos, Noviembre - Diciembre 2019 y Enero - Octubre 2020.

6.4.10. En la columna **Inventario Final 2020** indicar el volumen en toneladas registrado como inventario final el 31 de Octubre de 2020.



|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| <b>GUÍA DEL USUARIO</b><br><b>Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera</b> | <b>Código: MPR-GUE-07-02</b>           |                 |
|   | <b>Versión: 1.0</b>                    | <b>Página 7</b> |
| <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN AGRÍCOLA Y FORESTAL</b>   | <b>Fecha de aprobación: 20/10/2020</b> |                 |

6.4.11. Puede llenar información de tantos productos o categorías (chocolates y confites) como disponga en su cartera de productos. El formato presentado dispone de 8 espacios para productos, sin embargo se pueden insertar más filas según su requerimiento.

6.5. Llenar el formulario MPCEIP-SAI-AZÚCAR-05 Información de consumo de azúcar blanco en la producción de confites y chocolates

| SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN AL VOLUMEN DE AZÚCAR BLANCO UTILIZADO PARA LA INDUSTRIA CONFITERA Y CHOCOLATERA DEL ECUADOR<br><i>Subsecretaría de Agroindustria</i> |                                      |  |                                       |  |   |   |  |  |
|---|--------------------------------------|--|---------------------------------------|--|---|---|--|--|
| Formulario 5: Información de consumo de azúcar blanca en la producción de confites y chocolates   |                                      |  |                                       |  |   |   |  |  |
| Nombre de la Empresa:   |                                      |  | 0                                     |  | Periodo:  |   | 2020   |  |
|   | Inventario final de azúcar 2019 (TM) | Adquisiciones de azúcar blanca 2020 Enero - Octubre (TM) | Inventario final 31 Octubre 2020 (TM) | Consumo de azúcar blanca en producción Enero - Octubre 2020 (TM) | Proyección de consumo de azúcar Noviembre - Diciembre 2020 (TM) | Total mermas y desperdicios de azúcar Enero - Octubre 2020 (TM) | Estimado mermas y desperdicios de azúcar Noviembre - Diciembre 2020 (TM) |  |
| Azúcar blanco   |                                      |  |                                       |  |   |   |  |  |

Formulario MPCEIP-SAI-AZUCAR-05

Este formato resume el consumo de azúcar blanco en la producción de chocolates y confites. La información declarada en el presente será utilizada para la demostración y verificación del cumplimiento del uso del azúcar importado en la producción de confites y chocolates, y como sustento que justifique el cupo de azúcar solicitado para el siguiente año. Esta información está sujeta a verificación con documentación (registros e inventarios) durante la visita técnica.

6.5.1. En la columna **Inventario final 2019** indique el volumen de azúcar blanco en toneladas métricas registrado como inventario final al 31 de diciembre de 2019.

6.5.2. En la columna **Adquisiciones de azúcar blanca 2020** indique el volumen de azúcar blanco adquirido entre enero y octubre de 2020. Esta información debe coincidir con la información reportada en el formulario MPCEIP-SAI-AZUCAR-03 Historial de adquisiciones de azúcar blanca.

6.5.3. En la columna **Inventario final 2020** indique el volumen de azúcar blanco en toneladas métricas registrado como inventario final al 31 de octubre de 2020.

6.5.4. En la columna **Consumo de azúcar blanco** indique el volumen de azúcar en toneladas métricas utilizado en la producción de chocolates y confites en el periodo Enero - Octubre de 2020. Esta información debe coincidir con la información reportada en el formulario MPCEIP-SAI-AZUCAR-04 Información de producción de confites y chocolates.

6.5.5. En la columna **Proyección de consumo de azúcar** indique el volumen de azúcar en toneladas métricas que proyecta consumir en los meses de Noviembre y Diciembre del año en curso.

6.5.6. En la columna **Total mermas y desperdicios de azúcar**, indique el volumen de merma o desperdicio de azúcar en toneladas métricas en el periodo Enero - Octubre del año en curso.

6.5.7. En la columna **Estimado mermas y desperdicios de azúcar**, indique el volumen estimado de merma o desperdicio de azúcar en toneladas métricas en los meses de Noviembre y Diciembre del año en curso.





|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| <b>GUÍA DEL USUARIO</b><br><b>Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera</b> | <b>Código: MPR-GUE-07-02</b>           |                 |
|   | <b>Versión: 1.0</b>                    | <b>Página 9</b> |
| <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN AGRÍCOLA Y FORESTAL</b>   | <b>Fecha de aprobación: 20/10/2020</b> |                 |

6.6.10. En el apartado **Datos persona de contacto** indique nombre, cargo, teléfono y correo electrónico de una persona en la empresa para tratar los temas relacionados a la asignación de cupo: intercambio de información, coordinación de visita técnica, y otras actividades necesarias.

6.7. Ingresar al MPCEIP la solicitud de cupo de importación de azúcar en formato oficial MPCEIP-SAI-AZÚCAR-01, firmada por el representante legal, junto con los documentos de respaldo.

Los documentos de respaldo incluyen:

- Cotización de azúcar blanco de origen nacional
- Proyección trimestral de consumo de azúcar para el siguiente año, en formato oficial MPCEIP-SAI-AZÚCAR-02
- Histórico de adquisición de azúcar blanco nacional y extranjera en el último año (detalle de facturas), en formato oficial MPCEIP-SAI-AZÚCAR-03
- Información de producción de confites y chocolates correspondientes al último año, en formato oficial MPCEIP-SAI-AZÚCAR-04
- Información de inventarios y consumo de azúcar blanco para la producción de confites y chocolates, en formato oficial MPCEIP-SAI-AZÚCAR-05

La solicitud debe presentarse en las oficinas de la Subsecretaría de Agroindustria en físico o digital, o una copia escaneada puede enviarse al correo electrónico de los funcionarios del equipo técnico de la Subsecretaría: [mzambranod@produccion.gob.ec](mailto:mzambranod@produccion.gob.ec); [jastudillo@produccion.gob.ec](mailto:jastudillo@produccion.gob.ec)

Nota: La información presentada estará sujeta a verificación por parte del personal técnico de la Subsecretaría de Agroindustria del MPCEIP.

## 7. ANEXOS

- MPCEIP-SAI-AZÚCAR-01 Solicitud de cupo de importación de
- MPCEIP-SAI-AZÚCAR-02 Proyección trimestral de consumo de azúcar blanca
- MPCEIP-SAI-AZÚCAR-03 Historial de adquisición de azúcar blanco
- MPCEIP-SAI-AZÚCAR-04 Información de producción de confites y chocolates
- MPCEIP-SAI-AZÚCAR-05 Información de consumo de azúcar blanco en la producción de confites y chocolates