

**Análisis de la implementación de la  
certificación ASC para la empresa  
EXCAMECOR en Santa Rosa, El Oro,  
Ecuador**

**Luis Antonio León Abad**

**Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano  
Honduras**

Noviembre, 2019

ZAMORANO  
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE AGRONEGOCIOS

**Análisis de la implementación de la  
certificación ASC para la empresa  
EXCAMECOR en Santa Rosa, El Oro,  
Ecuador**

Proyecto especial de graduación presentado como requisito parcial para optar  
al título de Ingeniero en Administración de Agronegocios en el  
Grado Académico de Licenciatura

Presentado por

**Luis Antonio León Abad**

**Zamorano, Honduras**

Noviembre, 2019

## **Análisis de la implementación de la certificación ASC para la empresa EXCAMECOR en Santa Rosa, El Oro, Ecuador**

**Luis Antonio León Abad**

**Resumen.** Este trabajo es para la elaboración de un análisis para la implementación de la certificación ASC “Aquaculture Stewardship Council” en la empresa camaronera EXCAMECOR situada en Santa Rosa, El Oro, Ecuador, debido a que la exportación del camarón ecuatoriano ha crecido en estos últimos años y por las nuevas tendencias presentadas en el mercado es importante obtener certificaciones para darle mayor credibilidad a los productos además de un valor agregado. Para el desarrollo de esta investigación se evaluó los estándares de ASC en las granjas y la procesadora de camarón, estos estándares se los obtuvo de una certificadora independiente autorizada por ASC llamada Control Unión, luego de revisar si la empresa cumple o no cumple con los estándares exigidos por la certificadora, se procedió a determinar los costos de las actividades que la empresa debe incurrir para mejorar los estándares que no estén de acuerdo a lo establecido para así lograr hacerse acreedor a la certificación ASC, también se estimó los beneficios esperados cuando se cuente con la certificación para así realizar una relación costo – beneficio y determinar si todos los costos a incurrir para lograr certificarse son menores que los beneficios que esta traerá al negocio, haciéndola de esta manera viable, para esta empresa el costo a incurrir para certificarse con ASC es de USD 19,495.00, además tendría un beneficio de USD 6,643,440.00. Logrando con esto una relación de costo – beneficio de 84.46.

**Palabras claves:** Camarón, certificación, exportación.

**Abstract.** The aim of this work is to prepare an analysis for the implementation of the ASC certification "Aquaculture Board of Directors" in the EXCAMECOR shrimp company located in Santa Rosa, El Oro, Ecuador. The export of Ecuadorian shrimp has grown these recent years and due to the new trends included in the market it is important to obtain certifications to give greater credibility to the products in addition to added value. For the development of this research, the ASC algorithms in the farms and the shrimp processor were evaluated. These algorithms were obtained from an independent certifier authorized by ASC called Control Union, after evaluating whether or not the company complies with the latest requirements. The certifier will proceed to determine the costs of the activities that the company must incur to improve the problems that are not established according to what is established in order to be creditor of the ASC certification. The expected benefits were also estimated with the certification to make a cost-benefit relationship and determine if all the costs to be incurred to achieve a lower certificate of the benefits that will bring to the business, making it viable. The cost to be incurred for this company to certify with ASC it is USD 19,495.00, plus a benefit of USD 6,643,440.00. Achieving with this a cost-benefit ratio of 84.46.

**Key words:** Certification, export, shrimp.

## CONTENIDO

Portadilla.....	i
Página de firmas.....	ii
Resumen.....	iii
Contenido.....	iv
Índice de Cuadros y Anexos .....	v
<b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
<b>2. METODOLOGÍA.....</b>	<b>3</b>
<b>3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....</b>	<b>7</b>
<b>4. CONCLUSIONES .....</b>	<b>56</b>
<b>5. RECOMENDACIONES .....</b>	<b>57</b>
<b>6. LITERATURA CITADA .....</b>	<b>58</b>
<b>7. ANEXOS .....</b>	<b>60</b>

## ÍNDICE DE CUADROS Y ANEXOS

Cuadros	Página
1. Formato de plan de acción.....	5
2. Resultados generales de la herramienta de diagnóstico.....	7
3. Cumplimiento del módulo 1.....	8
4. Plan de acción del módulo 1.....	8
5. Cumplimiento del módulo 2.....	9
6. Plan de acción para el criterio 2.4.....	10
7. Plan de acción para el criterio 2.5.....	11
8. Cumplimiento del módulo 3.....	12
9. Plan de acción para los ítems 3.2.1.A y 3.2.1.B.....	13
10. Plan de acción para los ítems 3.2.1.C, 3.2.2.B y 3.2.2.C.....	14
11. Plan de acción para el ítem 3.2.2.A.....	15
12. Plan de acción para el ítem 3.3.1.B.....	16
13. Plan de acción para el ítem 3.3.2.B.....	16
14. Plan de acción para el ítem 3.3.2.C.....	17
15. Plan de acción para el ítem 3.4.3.A.....	18
16. Cumplimiento del módulo 4.....	18
17. Plan de acción para el criterio 4.3.....	20
18. Plan de acción para el criterio 4.5.....	21
19. Plan de acción para el criterio 4.6.....	22
20. Plan de acción para el criterio 4.8.....	23
21. Plan de acción para el criterio 4.9.....	24
22. Plan de acción para los ítems 4.10.1.A, 4.10.1.B y 4.10.3.A.....	25
23. Plan de acción para los ítems 4.10.1.C, 4.10.4.A y 4.10.4.B.....	26
24. Cumplimiento del módulo 5.....	27
25. Plan de acción para el ítem 5.1.1.A.....	27
26. Plan de acción para los ítems 5.1.3.A y 5.1.3.C.....	28
27. Plan de acción para el ítem 5.1.5.A.....	29
28. Plan de acción para el ítem 5.3.1.C.....	30
29. Plan de acción para los ítems 5.3.4.A, 5.3.4.B, 5.3.6.A y 5.3.6.B.....	31
30. Plan de acción para el ítem 5.3.5.B.....	31
31. Cumplimiento del módulo 6.....	32
32. Plan de acción para los ítems 6.1.2B.A y 6.1.2B.B.....	33
33. Plan de acción para los ítems 6.1.2C.A Y 6.1.2C.B.....	34
34. Plan de acción el ítem 6.1.2D.A.....	34
35. Plan de acción para los ítems 6.1.2E.A, 6.1.2E.C, 6.1.2E.B, 6.1.3.A y 6.1.2F.A.....	35
36. Plan de acción para el ítem 6.2.1.A.....	36

37. Plan de acción para los ítems 6.2.2.A, 6.2.3.A y 6.2.4.A .....	37
38. Plan de acción 6.2.4.B .....	37
39. Plan de acción para el criterio 6.3. ....	38
40. Cumplimiento del módulo 7. ....	38
41. Plan de acción para el criterio 7.1. ....	39
42. Plan de acción para los ítems 7.2.1.A.A y 7.2.1A.B .....	40
43. Plan de acción para los ítems 7.2.2.A y 7.2.2.B .....	40
44. Plan de acción para los ítems 7.3.1.A y 7.3.1.B .....	41
45. Plan de acción para los ítems 7.3.3.A y 7.3.3.B .....	42
46. Plan de acción para el ítem 7.3.4.A .....	42
47. Plan de acción para el ítem 7.4.1.A .....	43
48. Plan de acción para los ítems 7.4.1.B y 7.4.2A.C.....	43
49. Plan de acción para el ítem 7.4.2A.A .....	44
50. Plan de acción para los ítems 7.4.2A.B y 7.4.2B.A.....	44
51. Plan de acción para el ítem 7.5.1.A .....	45
52. Plan de acción para los ítems 7.5.1.B y 7.5.2.A .....	45
53. Plan de acción para los ítems 7.5.1.C y 7.5.2.B .....	46
54. Plan de acción para el ítem 7.5.1.D .....	46
55. Plan de acción para el ítem 7.5.3.B .....	47
56. Plan de acción para el ítem 7.5.3.D .....	47
57. Plan de acción para el ítem 7.5.4.A .....	48
58. Plan de acción para el ítem 7.5.4.B .....	48
59. Plan de acción para los ítems 7.5.4.C, 7.5.4.D y 7.5.4.E.....	49
60. Plan de acción para los ítems 7.5.5.A y 7.5.5.E .....	49
61. Plan de acción para el criterio 7.6. ....	50
62. Plan de acción para los ítems 7.7.1.B y 7.7.1.D .....	51
63. Plan de acción para el ítem 7.7.2.B .....	52
64. Plan de acción para la capacitación con ASC.....	52
65. Plan de acción para obtener la certificación ASC. ....	53
66. Plan de acción para la promoción de la implementación de ASC.....	53
67. Costos incurridos para la certificación. ....	54
68. Estimación de los beneficios .....	55
69. Costo – Beneficio. ....	55

## Anexos

Página

1. Herramienta para el diagnóstico de cumplimiento de requisito de ASC.....	60
2. Licencia de acuicultura .....	61
3. Licencia comercial .....	62
4. Ficha Ambiental .....	63
5. Licencia Ambiental .....	64
6. Hábitats críticos para especies en peligro de extinción. ....	64
7. Avisos de trabajo. ....	65
8. Cédula de los trabajadores.....	66
9. Contrato de trabajo. ....	67

10. Reglamento interno de EXCAMECOR.....	68
11. Rol de Pagos.....	69
12. Registro de Capacitación.....	69
13. Política de seguridad y salud laboral.....	70
14. Protocolo Pitaya.....	71
15. Recibo de Venta.....	72
16. Enfermedades del camarón.....	72
17. Antibióticos usados en la camaronera.....	73
18. Muestreo de camarones en la Pitaya.....	74
19. Ficha técnica del alimento.....	75
20. Productos usados en la finca.....	76
21. Plan de manejo de desechos.....	77
22. Manejo de desechos.....	78
23. Lista de Verificación de la certificación ASC.....	79

## 1. INTRODUCCIÓN

Los métodos utilizados para la producción de camarón ocasionan varios impactos significativos al medioambiente, los cuales suceden en dos etapas. El primer impacto sucede cuando se realiza la ubicación, el diseño y la construcción de las piscinas, el siguiente sucede cuando operan las fincas. El impacto ambiental más importante que se puede atribuir a las camaroneras es el de ubicar las piscinas en los ecosistemas delicados, debido a que esto provoca la destrucción de los ecosistemas del lugar, deterioro de la calidad del agua, entre otros (Tobey, Clay y Vergne, 1998).

El impacto ambiental ocasionado por las camaroneras que no tienen un buen manejo de su producción ubicadas en Ecuador se ve reflejado en la reducción de los manglares, ya que usan esos lugares para la producción de los camarones, destruyendo dichos ecosistemas; otras de las causas son la alimentación y el uso de antibióticos ya que con un mal uso reducen la calidad de agua además de también provocar la destrucción del hábitat. Todo esto afecta al ecosistema haciendo disminuir la vida marítima en esas zonas (Cevallos, 2005).

La certificación “Aquaculture Stewardship Council” (ASC) fue fundada en 2010 por el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) y la Iniciativa Holandesa de Comercio Sostenible (IDH). ASC es una organización independiente sin fines de lucro con influencia mundial, que busca ser líder en la certificación y etiquetado de los productos del mar que sean cultivados de manera responsable. La función principal de ASC es controlar los estándares mundiales para lograr una acuicultura responsable con el medio ambiente y la sociedad, buscando incrementar la accesibilidad de productos del mar certificados, además que sean producidos de manera responsable para los consumidores (ASC, 2019).

Los estándares establecidos por la certificación abarcan varios principios como el cumplimiento legal en la zona donde este establecida la empresa, conservar el entorno natural y la biodiversidad, proteger los recursos hídricos, resguardar la diversidad de las especies y las poblaciones salvajes, manejo responsable de los alimentos para animales y otros recursos, la salud animal y el compromiso social (Certifications, 2019)

La implementación de la certificación ASC en una industria camaronera les brinda a los productos mayor credibilidad ya que se realizan procesos más transparentes, integradores y basados en la ciencia, también les brinda sostenibilidad ya que logra minimizar el impacto social y medioambiental de la acuicultura comercial (ASC, 2019). Actualmente existen nueve empresas certificadas con ASC en Ecuador, si EXCAMECOR opta por certificarse sería la décima empresa certificada con esta certificación en el país.



Según la Cámara Nacional de Acuicultura del Ecuador, en el 2018 el país exportó aproximadamente 1,115,223,755 lb generando ingresos alrededor de USD \$ 3,198,715,524 teniendo así un aumento con relación al año 2017 de 19% y 12% respectivamente. (Cámara Nacional de Acuicultura, 2019), logrando con esto ubicarse como el segundo producto de exportación más importante del Ecuador, y primer producto no petrolero de exportación (Zabala, 2018).

En Ecuador la empresa Sociedad Nacional Galápagos (SONGA) fue la primera en implementar la certificación ASC para sus granjas ubicadas en Guayaquil en el año 2016 (CNP, 2016), logrando diferenciarse de la competencia por ofrecer trazabilidad de sus productos y aun alto compromiso con el medioambiente (SONGA, 2018).

EXCAMECOR es una exportadora de camarón ecuatoriano ubicada en la provincia de El Oro, que cuenta con toda la cadena de producción que busca ser reconocida a nivel mundial por la calidad de sus productos y por cuidar el medio ambiente. Para esto ha implementado la certificación Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), también cuenta con permisos de exportación de la Unión Europea, China, EEUU, entre otros. Esta empresa cuenta con fincas productoras de camarón blanco de la especie *Litopenaeus vannamei*, también cuenta con una planta procesadora, empacadora y exportadora, logrando ofertar sus productos en siete diferentes presentaciones: camarón entero, camarón con cola, camarón pelado y desvenado, camarón pelado con vena, camarón en chuzos, camarón crudo y camarón precocido. Comercializando sus productos a 9 países, siendo estos Estados Unidos, Colombia, Perú, Chile, Canadá, Brasil, Bolivia, Italia, y China. La empacadora cuenta con una capacidad de procesar 90,000 lb diarias (EXCAMECOR, 2019).

El propósito de esta investigación fue elaborar un análisis técnico para determinar si la empresa cumple con todos los estándares establecidos por ASC, además de definir los costos y beneficios para determinar si es viable la adquisición de la certificación. El proyecto realizado se basó en los siguientes objetivos:

- Definir la situación actual de la empresa a través de un diagnóstico de conformidad con los estándares de cumplimiento de la certificación ASC.
- Determinar los costos y el plan de acción que la empresa debe incurrir para mejorar la producción y el procesamiento del camarón para lograr obtener la certificación.
- Calcular una relación de costo – beneficio de la implementación de la certificación ASC en EXCAMECOR.

## 2. METODOLOGÍA

El estudio fue realizado en dos lugares, la primera fue para la certificación de la camaronera “Pitahaya” ubicada en el estero cruce de pongal en Jambeli, el segundo estudio fue realizado en la planta procesadora y exportadora “EXCAMECOR” ubicada en Vía panamericana, entre Manuela Sáenz y guardarraya, ambas localidades ubicadas en la ciudad de Santa Rosa, El Oro, Ecuador.

EXCAMECOR siendo una compañía que busca mejorar continuamente la calidad de sus productos e interesada en reducir los impactos ambientales ocasionados por la producción de camarón, está en busca de la implementación de la certificación ASC para obtener mayores beneficios en sus productos, dándole a sus clientes mayor credibilidad de los procesos realizados por la empresa para la producción, procesamiento y exportación de sus productos a los diferentes mercados internacionales, buscando acceso a mercados de alto nivel que exigen esta certificación.

Para la elaboración de esta investigación, se usó de referencia las normativas con todos sus estándares proporcionados por los agentes de la certificadora Control Unión que está acreditada por ASC. La información secundaria que se utilizó para completar toda la lista de verificación fue proporcionada por la secretaria del propietario de la camaronera, para luego ser interpretadas y evaluar el cumplimiento de todos los estándares requeridos por la certificación. Existen dos maneras de certificarse con ASC, las cuales son:

- La certificación en las granjas, asegurando una acuicultura responsable con el medio ambiente y la sociedad.
- La certificación de cadena de custodia que son para los procesadores, comerciantes, empresas de cadena de suministro que manejan productos certificados por ASC (2019).

### **Análisis de brechas.**

El análisis de brechas es una herramienta usada para comparar el estado de la empresa en un momento dado con respecto a unas especificaciones dadas, para así detectar todas las falencias de la empresa y buscar cómo solucionarlas (Gonzalez, 2016). Para implementar esta certificación en EXCAMECOR, primero se utilizó las granjas de los accionistas, continuando con la certificación de la planta procesadora, para así completar la trazabilidad del producto.

Primero se identificó todas las brechas en la empresa proporcionadas por ASC, para así asegurar que la empresa pueda cumplir con todos los estándares requeridos por la

certificadora y pueda pasar con éxitos todas las auditorias y hacerse acreedor a la certificación.

Para la realización del análisis de brechas, se utilizó una lista de verificación proporcionada por ASC (Anexo 1) para la certificación de camaronerías y así determinar si la empresa cumple con todos los parámetros establecidos por la certificadora.

La herramienta utilizada para evaluar los requerimientos se basa en tres calificaciones, las cuales son: 100% para los requerimientos que la empresa cumple al momento de realizarlo y registrarlos, logrando de esta manera tener evidencia de las actividades realizadas, 50% son para los requerimientos que la empresa realiza, pero no tiene como evidenciarlos, 0% es para lo que la empresa no cumple debido a que no lo realizan, para las calificaciones 50% y 0% se realizó un plan de acción donde se describe lo que la empresa debe hacer para llegar a cumplir con estos requerimientos y N/A son para los requerimientos que no aplican en esta empresa.

Para evaluar estas herramientas de apoyo, se recibió ayuda por parte del gerente de la empresa, donde nos brindó toda la documentación solicitada por la certificadora para cumplir con todas las normas requeridas por la misma. Las normas principalmente se basan según ASC (2019):

- En los estándares de biodiversidad la granja debe minimizar los impactos en el ecosistema, restaurando parcialmente el manglar perdido, también asegurarse que la camaronera no esté ubicada en lugares críticos, además debe existir una barrera costera permanente entre la granja y la costa.
- En alimentación se requiere que la granja ponga límites estrictos para así minimizar el uso de peces silvestres para la alimentación, también se debe asegurar una trazabilidad de un proceso responsable con el medio ambiente.
- En los estándares de contaminación la camaronera debe medir parámetros tales como calidad de agua midiendo la cantidad de nitrógeno, fósforo, niveles de oxígeno entre otros; realizándolos en intervalos de tiempo regulares y garantizar que permanezcan dentro de los parámetros establecidos, además los sistemas de tratamiento de aguas residuales deben cumplir con rigurosos parámetros, finalmente la descarga de lodo no está permitida.
- En las enfermedades la granja debe cumplir con estrictos requisitos para disminuir la presencia de enfermedades. Se debe desarrollar y adquirir un plan de salud para el camarón. Asegurándose que el plan explique los pasos para la gestión de bioseguridad, también se prohíbe el uso de medicamentos antes de que se presente una enfermedad.
- Los camarones que cumplen con la certificación no pueden ser tratados con antibióticos en la granja, tampoco se les puede dar medicamentos que contengan piensos. Los productores deben manejar granjas que cuenten con tasas de supervivencia altas.
- Las granjas tienen completamente prohibido el uso de antibióticos en cualquier parte del proceso, ya que pueden ser perjudiciales para la salud del consumidor. Si el uso de antibiótico es inevitable, la granja puede usarlos para tratar alguna enfermedad, sin embargo, estos camarones no pueden ir al mercado con el sello de ASC.

- Finalmente, en la parte social la certificación impone requisitos basados en los principios de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), que prohíbe el uso de trabajo infantil o trabajo forzado. Las granjas que cuentan con la certificación ASC presentan ambientes de trabajo seguro y equitativos otorgándoles a los empleados un sueldo decente con horarios de trabajos regulados. Por último, las granjas certificadas necesitan consultar a las comunidades locales para asegurar que se brinde acceso a recursos vitales y se manejen las quejas de una manera adecuada.

### **Elaboración plan de acción.**

Con la información recolectada con la lista de verificación, se identificó todos los estándares que no cumplen, ya sea porque la empresa no lo tiene o falta mejorarlo, para así desarrollar un plan de acción con todas las actividades que la empresa debe realizar, el recurso que tendrán que invertir, el tiempo que llevaría realizarla, los costos a incurrir, el responsable de la actividad y los resultados esperados, para así cumplir con ese estándar y poder ser acreedor a la certificación ASC. La metodología usada para elaborar el plan de acción, es la presentada a continuación.

Cuadro 1. Formato de plan de acción.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
-------	-----------	----------	-----------------	-------------	-------------	--------------------

Definición de la estructura del Cuadro 1.

- Ítems: Es el requisito que la empresa necesita completar a su totalidad.
- Actividad: Es la acción a realizar para cumplir con la norma.
- Recursos: Lo que se necesita invertir para realizar la actividad.
- Tiempo Estimado: El tiempo que tomará completar la actividad desde el momento que inicien a trabajar en esa actividad.
- Costo: El recurso monetario que ayude a cumplir con el requisito, expresado en dólares estadounidenses.
- Responsable: El encargado de realizar o supervisar la actividad.
- Resultados esperados: Lo que se espera lograr al culminar la actividad en función a la norma.

### **Estimación del beneficio.**

Los beneficios son todas las ventas a los nuevos mercados, el aumento de pedidos o aumento en el precio por los clientes que estén interesados en esta certificación, también incluye todos los problemas ambientales que se espera solucionar al cumplir con todos los requerimientos de ASC, evitando así gastos por demandas municipales debido a daños ambientales y sociales.

Para la estimación del beneficio se usó información suministrada por el departamento de ventas y gerencia general, obteniendo así los ingresos que ellos esperan tener al momento de certificarse con ASC, debido a las nuevas ventas y cambios de precio por parte de los actuales clientes.

**Cálculo Costo – Beneficio para la implementación de la certificación ASC.**

Con toda esta información adquirida se procedió a contabilizar todos los costos que la empresa va a incurrir para tener la certificación y se determinó todos los beneficios que tendrían si llegan a certificarse, para así ver si es viable o no conseguir esta certificación y continuar con este proyecto. La fórmula usada para realizar el cálculo costo – beneficio es la siguiente:

$$\frac{B}{C} = \frac{\text{Beneficio}}{\text{Costo}} \quad [1]$$

En la cual si el resultado es mayor a 1 nos indica que los beneficios superan a los costos, indicándonos que el proyecto se puede realizar, si es igual a 1 significa que no hay ganancias, pero tampoco hay pérdidas, por lo cual se puede decidir realizar el proyecto por otros factores y finalmente si es menor a 1 no muestra que los costos son mayores que el beneficio, para esto es mejor no realizar el proyecto. (Blank & Tarquin, 2006)

### 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los datos fueron recopilados con base a la certificación ASC, luego estos fueron interpretados siguiendo el manual de la certificación, para esto se categorizaron los módulos en los diferentes principios que establece ASC.

#### **Herramienta de diagnóstico.**

Los resultados obtenidos del cumplimiento de la certificación ASC en EXCAMECOR fueron del 49%. En la siguiente tabla se muestra el cumplimiento de cada módulo evaluado, en conformidad al cumplimiento de la certificación con evidencia objetiva.

Cuadro 2. Resultados generales de la herramienta de diagnóstico.

<b>Módulo</b>	<b>Principio</b>	<b>Estado actual (%)</b>
1	Cumplimiento de las leyes y normas nacionales y locales	83%
2	Ubicación de la granja en un lugar adecuado, conservando la biodiversidad y ecosistemas naturales.	50%
3	Operación de la finca considerando comunidades circundantes	33%
4	Operación de granjas con prácticas de trabajo responsables	81%
5	Salud y bienestar del camarón de manera responsable	52%
6	Origen, selección y efectos de los reproductores	6%
7	Uso de recursos de manera eficiente y responsable	17%

Los módulos en los cuales la empresa tiene más cumplimiento son los módulos uno, cuatro, cinco y dos, en los que tiene que trabajar más debido a que no tiene una buena calificación son en los módulos seis, siete y tres logrando con este trabajo el cumplimiento de la certificación y poder certificarse para exportar sus productos con el sello de ASC. A continuación, se explica cada módulo, detallando todas las actividades que se debe realizar para cumplir con cada uno de ellos:

El módulo 1 se basa en que la empresa cumpla con todas las leyes impuestas por el gobierno a nivel nacional, también por las leyes locales dadas por el municipio. A continuación, se podrá observar un cuadro con el nivel de cumplimiento por parte de la empresa para este primer módulo:

Cuadro 3. Cumplimiento del módulo 1.

<b>Criterio</b>	<b>Normativa</b>	<b>Estado actual (%)</b>
1.1	Cumplimiento de la documentación de los requisitos legales	83%

En el cuadro anterior se puede observar que este módulo está compuesto solo por un criterio, este se basa en que la empresa cuente con toda la documentación legal requerida para poder operar, de las cuales la empresa proporciono todos los registros requeridos por las autoridades, licencia de acuicultura (anexo 2), licencia comercial (anexo 3), permisos de las autoridades locales y todos los procesos registrados de las actividades que realizaran en la empresa.

El único requerimiento que la empresa no cumple en este módulo es el 1.1.2.A que se basa en que la certificación exige que todos los documentos estén en un lugar visible para el público, para esto se realizó un plan de acción presentado a continuación:

Plan de acción para el módulo 1.

Cuadro 4. Plan de acción del módulo 1.

<b>Ítems</b>	<b>Actividad</b>	<b>Recursos</b>	<b>Tiempo estimado</b>	<b>Costo (USD)</b>	<b>Responsable</b>	<b>Resultado esperado</b>
1.1.2.A	Poner a disposición del público los permisos y licencias gubernamentales.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Visualización de los permisos y licencias gubernamentales.

La única actividad que resta hacer para cumplir al 100% con el módulo 1, es colocar todos los permisos y licencias gubernamentales en un lugar visible para todas las personas que visiten la empresa, para esto se puso un responsable, el cual se la asigno al gerente ya que este conoce todos los documentos que se necesitan para operar, así los puede colocar en un lugar visible y cumplir con el módulo, el tiempo de esto se estima que es de medio día ya que se debe buscar la información y colocarlo en el lugar, el costo de esto es cuatro horas de trabajo de la persona lo cual no significa un gasto extra debido a que es parte del salario del gerente.

El módulo 2 se basa en que la camaronera este ubicada en un lugar adecuado, logrando así conservar la biodiversidad y no afectar a los ecosistemas naturales de la zona. A continuación, se puede observar en el cuadro el cumplimiento para cada criterio dado:

Cuadro 5. Cumplimiento del módulo 2.

<b>Criterio</b>	<b>Normativa</b>	<b>Estado actual (%)</b>
2.1	Evaluación del impacto ambiental y biodiversidad.	100%
2.2	Conservación de las área protegidas o hábitats críticos.	100%
2.3	Evaluación de los hábitats críticos para especies en peligro de extinción.	100%
2.4	Tapones ecológicos, barreras y pasillos.	0%
2.5	Prevención de la salinización del agua dulce y de recursos del suelo.	13%

Este módulo está compuesto por cinco criterios de los cuales se refieren a:

**Evaluación del impacto ambiental y biodiversidad.** Este criterio se basa en que la empresa cuente con un informe de evaluación de impacto ambiental y diversidad biológica. Con esto la empresa estará consciente del impacto que tendrá la producción y proceso de camarón en el lugar y poder tomar decisiones de cómo controlarla para no sobrepasarse con los permitido. Para este criterio la empresa proporciono su ficha ambiental (anexo 4) en el cual se detalla todos los impactos que esta actividad ocasiona y como se los controla, logrando así cumplir al 100% con este criterio.

**Conservación de las áreas protegidas o hábitats críticos.** Una parte de este criterio se basa en conocer la ubicación exacta de la camaronera para así poder determinar si la empresa está ubicada en alguna zona considerada como área protegida. Otra parte de este criterio se basa en la fecha de construcción de la camaronera y sus estaciones de bombeo.

Para el cumplimiento de este criterio la empresa presento la licencia ambiental (anexo 5) donde se puede identificar las coordenadas exactas de la finca, con las cuales se investigó en la página del ministerio de ambiente del Ecuador y se determinó que la finca no está establecida en un área protegida, también proporcionó el permiso de funcionamiento donde se puede observar el año donde se construyó la finca, finalmente para el último requerimiento se presentó la ficha ambiental (anexo 4), donde se puede determinar la ubicación de las estaciones de bombeo en la finca, logrando así cumplir al 100% con este criterio.

**Evaluación de los hábitats críticos para especies en peligro de extinción.** Este criterio se basa en determinar si la empresa está ubicada en un lugar crítico para especies en peligro de extinción, en identificar todas las especies existentes en la zona, también identificar las especies en peligro de extinción que puede haber en el lugar y en un informe donde se describa como la empresa evita impactos negativos para las especies en existentes en el lugar.

Para este criterio se investigó en una página proporcionada por la certificación donde se determinó que la camaronera no está ubicada en un área considerada como un hábitat crítico para especies en peligro de extinción (anexo 6), también se investigo acerca de las posibles



especies en peligro de extinción que pueda haber en la zona determinando que no existen, finalmente la empresa presento un procedimiento de cómo evita los impactos negativos a las especies existentes en el lugar(anexo 4), logrando con esto cumplir a totalidad este criterio.

**Tapones ecológicos, barreras y pasillos.** Este criterio se basa en presentar un mapa de la camaronera donde se identifique los amortiguadores costeros y los corredores con sus respectivas medidas. En este caso a los amortiguadores costeros se refiere a una vegetación presente en las orillas de la finca, en esta camaronera serían los manglares aledaños y los corredores se refiere a espacios donde se conectan los países, ecosistemas y hábitat (Ramírez, 2003).

Para este criterio la empresa no cuenta con la información requerida por lo cual no lo cumple. Para lograr el cumplimiento se realizó un plan de acción presentado a continuación:

Cuadro 6. Plan de acción para el criterio 2.4.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
2.4.1.A	Realizar un mapa del centro donde se indique los	Tiempo	1 día	40.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener una constancia de los
2.4.2.A	amortiguadores	del				amortiguadores
2.4.3.A	costeros y corredores con sus medidas.	Personal				costeros y corredores del centro.

La actividad que la empresa debe realizar para cumplir con este criterio es realizar un mapa donde se pueda identificar los amortiguadores costeros y los corredores con sus respectivas medidas, para realizar esta actividad se le puede asignar la responsabilidad al jefe de producción de la camaronera, ya que es la persona que mejor conoce respecto a estos temas, se estima que la actividad se la puede realizar en un día, teniendo un costo de USD 40.00. Los resultados que se espera tener con esto es que la empresa pueda tener evidencia de los amortiguadores y corredores de la finca, para así poder presentársela al auditor y de esta manera cumplir al 100% con este criterio.

**Prevención de la salinización del agua dulce y de recursos del suelo.** Este criterio se basa en conocer los cuerpos de agua de la camaronera con sus respectivos manejos, también en saber si se realizan mediciones de conductividad específica a los pozos de agua dulce, en ecosistemas de terrenos adyacentes a la camaronera y a los sedimentos de las piscinas, logrando con esto llevar registros de todos estos análisis y poder llevar un control en la finca. Actualmente, la finca no realiza las mediciones anteriormente mencionadas, para esto se realizó un plan de acción donde se detallan todas las actividades que la empresa debe realizar para poder cumplir al 100% con este requerimiento.

**Cuadro 7. Plan de acción para el criterio 2.5.**

<b>Ítems</b>	<b>Actividad</b>	<b>Recursos</b>	<b>Tiempo estimado</b>	<b>Costo (USD)</b>	<b>Responsable</b>	<b>Resultado esperados</b>
2.5.3.A	Realizar mediciones de conductividad específica mensuales en pozos de agua dulce.	Financiero	1/2 día	50.00	Jefe de producción de la camaronera	Llevar registros mensuales de las mediciones de conductividad específica.
2.5.3.B 2..5.4.B	Coordinar una medición de conductividad específica en todas las áreas en presencia del auditor.	Financiero	1/2 día	50.00	Jefe de producción de la camaronera	El auditor pueda supervisar como se lleva cabo la medición.
2.5.4.A	Realizar mediciones de conductividad específica mensuales en ecosistemas de terrenos adyacentes cada 6 meses.	Financiero	1/2 día	50.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener registros de mediciones de conductividad específica en ecosistemas de terrenos adyacentes.
2.5.5.A	Realizar mediciones de conductividad específica de los sedimentos de la camaronera.	Financiero	1/2 día	50.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener registros de conductividad específica de los sedimentos de la camaronera.
2.5.5.B	Coordinar una medición de conductividad específica en el área designada para desechos en presencia del auditor.	Financiero	1/2 día	50.00	Jefe de producción de la camaronera	El auditor pueda monitorear la medición de conductividad específica.

Para cumplir con este criterio la empresa debe realizar mediciones de conductividad específica en las áreas de los pozos de agua dulce, en los terrenos adyacentes a la camaronera y en los sedimentos de las piscinas, para así llevar un registro de todas estas mediciones y poder presentárselas al auditor, también se tiene que programar estas mediciones para el día que el auditor vaya a visitar la empresa, por lo cual es importante que se organicen bien las actividades para que el auditor pueda evidenciar como se realizan estas mediciones en la camaronera, el responsable de este trabajo puede ser el jefe de producción de la camaronera ya que él puede programar estas funciones sin que interfieran con las otras operaciones de la finca, se estima que esta proyecto se realice en dos días y medio teniendo un costo estimado de USD 250.00 y obteniendo como resultado la aprobación de este criterio, logrando así el cumplimiento en un 100% del módulo 2.

El módulo 3 se basa en que las operaciones de la finca no afecten a las comunidades aledañas al lugar. Con este módulo se espera lograr que todas las actividades que se realicen en la finca no afecten a las comunidades cercanas y que los propietarios de las fincas estén pendientes de las necesidades de la población, logrando así una buena relación entre ambas partes. El siguiente cuadro refleja los criterios en los que se basa este módulo y el nivel de cumplimiento de la empresa para cada uno:

**Cuadro 8. Cumplimiento del módulo 3.**

<b>Criterio</b>	<b>Normativa</b>	<b>Estado actual (%)</b>
3.1	Los impactos de la finca en las comunidades de los alrededores.	100%
3.2	Resolución de las quejas de los grupos de interés afectados.	25%
3.3	Transparencia en las oportunidades de empleo en las comunidades locales.	40%
3.4	Contratos justos y transparentes para las personas contratadas.	83%

Este módulo se compone de cuatro criterios de los cuales se refieren a:

**Los impactos de la finca en las comunidades de los alrededores.** Este criterio se basa en que la finca cuente con una evaluación de impacto social participativo, para así conocer todos los impactos que ocasiona la camaronera en las comunidades cercanas y así poder corregir algo en caso de que exista una falla. Para el cumplimiento de este criterio la empresa cuenta con un proceso de participación social (anexo 4) en el cual se detalla cómo la empresa evita algún impacto ambiental asociado con la producción de camarón en las comunidades aledañas, logrando así cumplir al 100% con este criterio.

**Resolución de las quejas de los grupos de interés afectados.** Este criterio se refiere a conocer como la empresa resuelve las inquietudes presentadas por las comunidades locales,

para sí garantizar una buena relación en el lugar y no existan conflictos que pueda afectar a una de las partes. La primera parte de este criterio se basa en que la empresa cuente con una política de resolución de conflictos para las comunidades locales y que esta sea conocida por las comunidades. La empresa no cumple con estos requerimientos por lo que se procedió a realizar un plan de acción donde se describen las actividades que la empresa debe realizar para poder cumplir con estos requerimientos:

Cuadro 9. Plan de acción para los ítems 3.2.1.A y 3.2.1.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperados
3.2.1.A	Redactar una política de resolución de conflicto para los reclamos realizados por las comunidades locales.	Tiempo del personal	2 días	80.00	Gerente	Tener un procedimiento para resolver los conflictos que existan con la comunidad local.
3.2.1.B	Entregar a los empleados y al municipio de lugar la política de resolución de conflicto y llevar registros de entregas.	Tiempo del personal	7 días	200.00	Gerente	Los empleados estén conozcan acerca de esta política y las puedan usar en algún caso.

Para poder cumplir con los requerimientos anteriormente mencionados la empresa debe redactar una política de resolución de conflicto para los reclamos realizados por las comunidades locales, con esto se logrará tener evidencia de los procedimientos que la empresa realizará en caso de que se presente un conflicto con las comunidades y así poder arreglar los problemas y mantener una buena relación entre ambas partes. El responsable asignado para esta actividad es el gerente ya que él conoce todas las limitantes que se puedan presentar, logrando así crear una política que se ajuste a las posibilidades de la empresa, el tiempo estimado de la elaboración de esta política es de dos días teniendo un costo de USD 80.00, siendo esto el salario del gerente por dos días de trabajo.

Además, se debe entregar esta política a los representantes y a las personas de las comunidades cercanas y llevar registro de las personas que han recibido la política, con esto se logrará que las comunidades puedan conocer el compromiso que la empresa tiene con ellos. Para la realización de esta actividad se asignó al gerente como responsable para que

la lleve a cabo ya que se logrará un mayor impacto positivo en las comunidades locales, el tiempo estimado para que se realice esto es de siete días, teniendo un costo de USD 200.00, siendo esto el salario del gerente de una semana.

Existen otros requerimientos que la empresa no los cumple a cabalidad, debido a que la empresa realiza reuniones con las comunidades anualmente pero no llevan un registro claro donde se detalle todos los temas tratados, para esto se desarrolló otro plan de acción para lograr llegar al 100%:

**Cuadro 10. Plan de acción para los ítems 3.2.1.C, 3.2.2.B y 3.2.2.C.**

<b>Ítems</b>	<b>Actividad</b>	<b>Recursos</b>	<b>Tiempo estimado</b>	<b>Costo (USD)</b>	<b>Responsable</b>	<b>Resultado esperado</b>
3.2.1.C 3.2.2.B 3.2.2C	Mantener registros de las reuniones con las comunidades y municipios locales para tratar problemas que les esté afectando y llevar registros.	Tiempo del personal	1 día	40.00	Gerente general	Resolver problemas causados a la comunidad local en caso de que existan.

Finalmente, para cumplir con la primera parte del criterio se deben realizar registros de las reuniones con las comunidades locales destinadas a identificar y resolver problemas. El responsable de esta actividad es el gerente debido a que él es uno de los participantes de la reuniones y conoce a cabalidad todos los temas tratados, el tiempo estimado para lograr esta actividad es de un día, teniendo un costo de USD 40.00, significando esto el sueldo de un día del gerente, al momento de que esta actividad sea realizada se podrá tener evidencia de los problemas que tienen las comunidades, logrando con esto poder tratarlas de una manera correcta sin afectar a ninguna parte.

La otra parte de este criterio se basa en que la empresa cuente con los registros de las reuniones sostenidas con las comunidades y gobiernos locales donde se detalle los temas tratados, para esto se utilizó el plan de acción detallado anteriormente logrando así cumplir varios requerimientos con esa actividad. También se debe manejar registros de los reclamos recibidos por parte de las comunidades y las acciones correctivas que ha realizado la empresa para poder resolverlos. Para cumplir con este requerimiento se realizó el plan de acción presentado a continuación:

Cuadro 11. Plan de acción para el ítem 3.2.2.A.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
3.2.2.A	Mantener registros de los reclamos realizados por la comunidad.	Tiempo del personal	1/2 día	10.00	Jefe de recursos humanos	Tener registros de los reclamos realizados por la comunidad a la empresa.

Para cumplir a totalidad este criterio se debe tener un registro de todos los reclamos que realiza la comunidad acerca de algo que les afecte, para así poder trabajar en esos problemas y mantener una buena relación con ellos, esta actividad la puede realizar el jefe de recursos humanos, archivando todos los reclamos emitidos para así buscarles una solución lo más pronto posible, el tiempo estimado para este trabajo es de medio día por lo cual es costo a de esto sería de USD 10.00, siendo esto cuatro horas de trabajo del empleado. Cumpliendo este requerimiento más los mencionados anteriormente se puede cumplir al 100% en este criterio.

**Transparencia en las oportunidades de empleo en las comunidades locales.** Este criterio se basa en que no exista alguna discriminación al momento de contratar un empleado y que se de oportunidades a las personas de las comunidades locales, mejorando así la calidad de vida de la población local.

Para el cumplimiento de este criterio la certificación solicita información acerca de los avisos publicados y las personas contratadas para esos cargos, además requiere listas de las personas que han solicitado información acerca de una vacante en la empresa, también pide registros de las personas que han sido entrevistadas para ocupar un cargo, solicita registros de todos los empleados donde se pueda identificar su lugar de origen y finalmente solicita una declaración escrita donde se declare porque se decidió contratar personas que no sean de la comunidad . Con esto se podrá determinar la cantidad de trabajadores que son de las comunidades locales y poder encontrar una explicación de porqué contratar empleados que no sean de la comunidad local.

En el requerimiento de los avisos publicados la empresa presentó las publicaciones realizadas en internet y periódicos locales (Anexo 7) logrando con esto un mayor alcance para la población brindando más oportunidades de postulación a los puestos de trabajo, también la empresa presentó los documentos de identidad de los empleados (Anexo 8) logrando con esto poder identificar el lugar de origen de ellos.

Para el requerimiento de la lista de las personas que han solicitado información acerca de un cargo, la empresa no cuenta con un documento donde se pueda sustentar esto por lo cual, se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 12. Plan de acción para el ítem 3.3.1.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
3.3.1.B	Realizar una lista de todas las personas que han solicitado información acerca de una vacante en la empresa.	Tiempo del personal	1/2 día	10.00	Jefe de recursos humanos	Tener registro las personas que han solicitado información acerca de una vacante.

Para el cumplimiento de este requisito se asignó al jefe de recursos humanos como responsable, el cual deberá realizar una lista de todas las personas que han solicitado información acerca de una vacante, el tiempo estimado para la realización de esta actividad es de medio día por lo cual el costo sería de USD 10.00, ya que eso representa las cuatro horas de trabajo invertidas en esta actividad, logrando con esto saber cuántas personas han solicitado información para ocupar un puesto de trabajo en la empresa.

Otro requerimiento que la empresa no cumple es el de llevar un registro de todas las postulaciones y entrevistas realizadas para la selección de los trabajadores por lo cual se creó el siguiente plan de acción para poder cumplir con este requerimiento:

Cuadro 13. Plan de acción para el ítem 3.3.2.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
3.3.2.B	Realizar registros de las personas que han sido entrevistadas para ocupar una vacante de trabajo.	Tiempo del personal	1/2 día	10.00	Jefe de recursos humanos	El auditor pueda constatar cuantas personas han sido entrevistadas.

Para realizar esta actividad el jefe de recursos humanos debe realizar un registro de todas las personas que han sido entrevistadas para ocupar un cargo, con esto se podrá lograr, identificar cuantas personas han sido entrevistadas y porque se decidió por ese postulante, el tiempo estimado de esta actividad es de medio día, por lo cual se incurrirá en un costo de USD 10.00 que son las cuatro horas de trabajo del empleado.

Para completar este criterio la empresa necesita realizar una declaración donde se explique porque se contrata trabajadores que no sean de la comunidad local, para esto se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 14. Plan de acción para el ítem 3.3.2.C.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
3.3.2.C	Realizar una declaración donde se explique el motivo por el cual se contratan trabajadores que no sean de la comunidad local.	Tiempo del personal	1 día	20.00	Jefe de recursos humanos	Tener una explicación del porque se contrata personal que no sea de la comunidad local.

El responsable asignado para realizar esta actividad es el jefe de recursos humanos, debido a que él es el que maneja todos los temas acerca de los puestos de trabajo y los requerimientos para ocupar ese cargo, el tiempo estimado para realizar esta actividad es de un día, teniendo un costo de USD 20.00, siendo esto las cuatro de horas invertidas en esta actividad y lo que se espera lograr con esto es que la empresa pueda dar una explicación certera del porque decidió contratar personas que no sean de la comunidad local. Logrando con esto cumplir en un 100% en esta parte.

**Contratos justos y transparentes para las personas contratadas.** El último criterio de este módulo se basa en que los contratos sean justos para ambas partes, logrando con esto que la empresa no explote a sus trabajadores. Para el cumplimiento de este criterio la certificación pide copias de los contratos y que estos estén en un lenguaje apropiado para que no exista confusión por parte del empleado, para esto la empresa presentó los contratos de los empleados (Anexo 9) donde se pudo observar que los contratos son claros y no favorecen solo a la empresa.

Otro requerimiento es que la empresa presente minutas de las reuniones realizadas con los representantes de los productores contratados, para esto la empresa no cuenta con un registro de los temas tratados en las reuniones por lo cual se realizó un plan de acción para poder cumplir con este requerimiento:



Cuadro 15. Plan de acción para el ítem 3.4.3.A.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
3.4.3.A	Mantener un registro de los temas discutidos en las reuniones con los representantes de los productores.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener minutas de los temas tratados en las reuniones con los productores.

Finalmente, para cumplir al con este criterio y a la vez todo el módulo, el gerente debe realizar un registro de los temas discutidos con los representantes de los productores, logrando con esto tener una prueba de todos los temas tratados en esas reuniones, el tiempo estimado para esta actividad es de medio día, por lo cual es costo de esta actividad seria de USD 20.00, siendo esto cuatro horas de trabajo del gerente.

El módulo 4 trata de que el trabajador no sufra ningún abuso por parte de la empresa o de los demás empleados. Lo que se espera lograr con esto, es que el trabajador tenga un trabajo digno y seguro, manteniendo así una buena relación entre ambas partes.

El siguiente cuadro muestra los criterios de este módulo y el nivel de cumplimiento para cada uno:

Cuadro 16. Cumplimiento del módulo 4.

Criterio	Normativa	Estado actual (%)
4.1	Trabajo infantil y trabajadores jóvenes.	100%
4.2	Trabajo forzoso y obligado.	100%
4.3	Discriminación en el entorno laboral.	88%
4.4	Entorno de trabajo de seguridad y salud.	100%
4.5	Salario mínimo y equitativo.	90%
4.6	Acceso a la libertad de asociación y el derecho de negociación colectiva.	75%
4.7	El acoso y las prácticas disciplinarias en el entorno de trabajo.	100%
4.8	Compensación por horas extras y las horas de trabajo.	93%
4.9	Contratos de trabajos justos y transparentes.	93%
4.10	Sistema de gestión del trabajador justo y transparente.	36%
4.11	Condiciones de vida para los trabajadores alojados en la granja.	100%

Este módulo se compone de once criterios, refiriéndose a:

**Trabajo infantil y trabajadores jóvenes.** Este criterio es basado en que la empresa no contrate a personas menores de 18 años de edad en la empresa para ningún puesto, apoyando así todos los derechos de los jóvenes. Para poder cumplir con este criterio, la empresa presentó la lista de todos los empleados contratados con sus documentos de identificación (Anexo 8), logrando así identificar que no existan empleados menores de edad, además para cumplir con el último requerimiento se presentó el reglamento interno de la empresa (Anexo 10), donde se detalla que la empresa no contrata personas que no sean mayores de edad. Con todos estos documentos entregados la empresa pudo cumplir al 100% con este criterio.

**Trabajo forzoso y obligado.** Este criterio trata de que las personas estén en el trabajo de manera voluntaria y no se les retenga documentación o trabajen para pagar alguna deuda que tengan con los dueños de la empresa.

Para el cumplimiento de este criterio la certificación exige documentación donde se establezca que el trabajador está en la empresa de manera voluntaria, que se le respetan todos sus derechos y que el empleado es libre de retirarse del lugar de trabajo al momento de finalizar sus actividades, para el cumplimiento de estos requisitos la empresa presentó los contratos de trabajos (Anexo 9) de los empleados donde detalla todos los puntos anteriormente mencionados, finalmente para cumplir al 100% con este criterio la certificación pide un documento donde se pueda evidenciar que no se retienen los sueldos o partes de ellos de los empleados, para esto la empresa presentó los roles de pago (Anexo 11) donde se detalla los sueldos recibidos por parte de los empleados, completando así este criterio.

**Discriminación en el entorno laboral.** Este criterio sirve para saber que la empresa no apoya la discriminación, contando con políticas anti-acoso que mantenga un ambiente laboral adecuado entre los empleados.

Para el primero requerimiento de este criterio la certificación pide un documento donde se detalle las políticas anti-discriminación expuestas por la empresa, con el objetivo que se indique que la empresa no apoya ni forma parte de estos actos discriminatorios, también solicitó una política que proteja a las madres embarazadas y en periodo de lactancia, para estos puntos la empresa presentó su reglamento interno (Anexo 10), donde se detalla las obligaciones del empleado sobre el respeto a sus compañeros y superiores manteniendo así una armonía en la empresa y los permisos remunerados que se les conceden a las madres.

El único punto que la empresa no cumple a cabalidad en este requerimiento es el de mantener un registro de los cambios de salarios, ascensos y capacitaciones de los empleados, por lo cual se realizó un plan de acción presentado a continuación:

Cuadro 17. Plan de acción para el criterio 4.3.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
4.3.3.A	Realizar registros sobre aumentos de salarios, ascensos y oportunidades de capacitación	Tiempo del personal	1 día	20.00	Jefe de recursos humanos	El auditor pueda conocer los cambios salariales y las oportunidades de ascenso que han tenido los empleados.

Para poder cumplir con este criterio la empresa debe realizar registros donde se pueda evidenciar los aumentos de salarios, los ascensos realizados en la empresa y todas las capacitaciones hechas a los empleados, para la realización de esto se asignó al jefe de recursos humanos como responsable, dándole un plazo de un día para que realice esta actividad, teniendo un costo de USD 20.00.

**Entorno de trabajo de seguridad y salud.** Este criterio se basa en que los empleados estén capacitados para realizar sus actividades de una manera segura y correcta, logrando así evitar accidentes que afecten la salud de los empleados en la empresa. Los requisitos que se necesita para poder cumplir con este criterio son registros de capacitaciones, utilización de los equipos de protección personal, registros de accidentes, que la empresa presente las medidas correctivas usadas en caso de un accidente y evidencia de que todos los empleados cuentan con una cobertura de seguro.

Para estos requisitos la empresa presento registro de capacitación de salud ocupacional (Anexo 12) donde se puede observar todos los empleados que participaron en estas actividades, además presentaron el reglamento interno (Anexo 10) donde se detalla las obligaciones de los empleados en utilizar los equipos de protección personas, la empresa presentó un informe donde declara que no han tenido accidentes (Anexo 13) y la lista de todos los empleados asegurados (Anexo 11), cumpliendo con esto todos los requerimientos de este criterio.

**Salario mínimo y equitativo.** Este criterio se basa en conocer como la empresa asigna los salarios a sus trabajadores y ver si lo realiza de una manera justa, aunque sea, pagándoles el salario mínimo establecido por el gobierno.

Los requerimientos para este criterio son registros de los sueldos de los empleados donde se pueda identificar si se han realizado descuentos en el salario y lo motivos por lo que se le redujeron, para esto, entregaron los roles de pagos (Anexo 11) donde se pueden identificar todos estos puntos. También se requiere que los contratos detallen los sueldos y que estos no sean menos que los sueldos mínimos, para esto la empresa entrego los contratos de trabajo (Anexo 9) cumpliendo así con el requerimiento.

Hay dos requerimientos que la empresa no los cumple a totalidad, el primero se trata de que la empresa tenga evidencia de la satisfacción laboral de los empleados respecto a abusos que hayan sufrido dentro de la empresa, el otro requerimiento se basa en que la empresa presente una declaración donde se indique como se establece el salario de los empleados, para esto se desarrollaron los planes de acción presentados a continuación:

**Cuadro 18. Plan de acción para el criterio 4.5.**

<b>Ítems</b>	<b>Actividad</b>	<b>Recursos</b>	<b>Tiempo estimado</b>	<b>Costo (USD)</b>	<b>Responsable</b>	<b>Resultado esperado</b>
4.5.3.A	Realizar encuestas a los empleados para medir su satisfacción laboral y asegurarse que trabaja voluntariamente en la empresa.	Tiempo del personal	20 días	680.00	Jefe de recursos humanos	El auditor pueda determinar que se le respeten los derechos al empleado y que no sea obligado a trabajar.
4.5.4.A	Realizar un reporte indicando el mecanismo utilizado para la asignación de salarios a los empleados	Tiempo del personal	1/2 día	10.00	Jefe de recursos humanos	Tener registro donde se pueda observar cómo se asignan los salarios en la empresa.

Para cumplir el primer requerimiento a la empresa necesita hacer un estudio de satisfacción laboral para así lograr determinar cómo se encuentran los empleados y poder asegurar que ellos están contentos por el trato recibido, el encargado de esto es el jefe de recursos humanos con la ayuda de un empleado, teniendo un plazo de veinte días para realizar las encuestas y analizarlas, teniendo un costo de USD 340.00.

Para cumplir el otro requerimiento la empresa debe realizar un reporte donde se detalle el mecanismo que se utiliza para asignar los salarios a los empleados, teniendo con esto un sustento para que la empresa pueda declarar a la certificación el método utilizado para esta actividad, el encargado de esto es igualmente el jefe de recursos humanos teniendo un plazo de medio día, ocasionando un costo de USD 10.00. Logrando con esto cumplir con todo el criterio.

**Acceso a la libertad de asociación y el derecho de negociación colectiva.** Este criterio trata de que la empresa no les prohíba a los empleados buscar representantes que los puedan defender de cualquier problema en el que se vean involucrados y que puedan realizar negociaciones colectivas en tal caso de que sean necesarias. Para el cumplimiento de este criterio la certificación solicita información de los contratos de trabajo donde no se le impida al empleado asociarse a cualquier sindicato que ellos vean conveniente, para esto la empresa presentó los contratos de trabajo (Anexo 9) donde trata el punto de que el empleado está en total libertad de buscar un representante cuando él lo vea conveniente.

En este criterio hay un requerimiento que la empresa no cumple, ya que no cuenta con una declaración donde se establezca el compromiso del empleador con la asociación y negociación colectiva como un derecho de todos, para esto se realizó el siguiente plan de acción

Cuadro 19. Plan de acción para el criterio 4.6.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
4.6.1.E	Realizar una declaración que establezca el compromiso de la empresa con la libertad de asociación y negociación colectiva como un derecho de todos los empleados	Tiempo del personal	1 día	20.00	Jefe de recursos humanos	Tener evidencia del apoyo de la empresa a los empleados para la libertad de asociarse con cualquier sindicato que los represente

Realizando la declaración anteriormente mencionada se logrará cumplir con el requerimiento, el encargado de esta actividad es el jefe de recursos humano, teniendo un plazo de cuatro horas para realizarlo, representando esto un costo de USD 10.00, luego de haberla realizado se podrá cumplir con el criterio en un 100%.

**El acoso y las prácticas disciplinarias en el entorno de trabajo.** Este criterio se basa en que las medidas disciplinarias en respuesta a instancias de acoso no sean abusivas, afectando así injustamente al trabajador, ya sea reduciéndoles significativamente parte de su salario o hasta perder su puesto de trabajo. Para el cumplimiento de este criterio la certificación solicita información acerca de las políticas de acción disciplinaria anti acoso abuso y un informe donde se pueda observar y determinar que las medidas tomadas en estos casos son justas para el infractor.

Para lograr cumplir al 100% con este criterio la empresa presento el reglamento interno (Anexo 10), donde se pudo observar que la empresa cuenta con políticas para evitar el abuso entre los empleados y las sanciones que pueden recibir en caso de infringir en algún punto de estos.

**Compensación por horas extras y las horas de trabajo.** Este criterio consiste en saber que el empleado no trabaja más de ocho horas diarias y en caso que las realice se le pague horas extras y que estas no sean obligatorias.

Para el cumplimiento de este criterio se debe entregar información de los registros de asistencia firmados por los empleados, contratos de los empleados donde se pueda observar las horas de trabajo que realizará y que estas no sobrepasen de ocho horas diarias, también que detalle los días libres y el pago que obtendrá por las horas extras realizadas. Además, debe presentar un registro de las horas extras de los empleados y los registros de pagos por las horas extras que han realizado. Finalmente, para cumplir con este criterio se debe presentar un informe donde se describa los beneficios que tienen las mujeres al recibir licencia maternal.

Para cumplir con estos requerimientos la empresa presento los contratos de trabajo (Anexo 9) de los empleados donde se observó las horas de trabajo que realizan los trabajadores, los días libres que cuentan y los cargos por las horas extraordinarias trabajadas, también presento los roles de pagos (Anexo 11) donde se determinó las horas de trabajo y las horas extras de trabajo que ha realizado el empleado identificando así las horas extras que ha realizado el empleado por semana, finalmente presento el reglamento interno (Anexo 10) donde se detalla los beneficios que tiene las mujeres al recibir licencia maternal.

En este criterio la empresa cumple parcialmente con dos requerimientos, debido a que no cuentan con registros de asistencia firmados por los trabajadores, por lo cual se desarrolló un plan de acción para cumplir con estos dos requerimientos y así cumplir al 100% con este criterio:

Cuadro 20. Plan de acción para el criterio 4.8.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
4.8.1.A 4.8.6.D	Mantener registros de asistencia de todos los empleados del centro	Tiempo del personal	1/2 día	10.00	Jefe de recursos humanos	Tener evidencia de la asistencia de los trabajadores en el centro.

Para esta actividad el responsable asignado es el jefe de recursos humanos, debido a que él es el que maneja los pagos de salarios y es el que tiene que llevar los registros de asistencia

de todos los empleados de la empresa, el tiempo estimado para realizar esta actividad es de medio día por lo cual el costo de esto es de USD 10.00.

**Contratos de trabajos justos y transparente.** Este criterio trata de que el contrato de trabajo sea justo, que él empleado lo pueda entender, que se respete sus derechos laborales y que no solo se busque el beneficio de la empresa.

Para este criterio la certificación solicita información acerca de los contratos donde se detalle el plazo de pruebas y que este no tenga un plazo de más de 30 días y que los contratos sean claros y sencillos, asegurándose así que el empleado pueda entenderlo.

Para estos requerimientos la empresa entrego los contratos de trabajo de los empleados (Anexo 9) en el cual se pudo observar la forma como está redactado el contrato, determinando así que tiene un lenguaje apropiado, también se pudo ver el plazo de pruebas de los empleados, el cual es de 90 días excediendo el plazo máximo que permite la certificación, por lo cual se desarrolló el siguiente plan de acción:

Cuadro 21. Plan de acción para el criterio 4.9.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
4.9.4.A	Modificar el tiempo de prueba de los contratos. (Estos no deben de exceder de 30 días)	Tiempo del personal	1/2 día	10.00	Jefe de recursos humanos	Cumplir con el tiempo de prueba estipulado por la certificación

El responsable asignado para la modificación del plazo de prueba es el jefe de recursos humanos, ya que es la persona encargada de redactar los contratos, el tiempo estimado para realizar esto es de medio día, teniendo un costo de USD 10.00, logrando con esto cumplir al 100% con este criterio.

**Sistema de gestión del trabajador justo y transparente.** Con este criterio se busca que la empresa pueda resolver los problemas que puedan tener los empleados en el lugar, por lo que se busca que se tenga un registro de los problemas presentados por los empleados y las soluciones que la empresa dio para resolverlos.

Los requerimientos para este punto son que la empresa cuente con un buzón de reclamos para que los empleados puedan archivar todas sus inquietudes que tengan y así las autoridades puedan analizarlos y buscar soluciones a esos problemas, que los trabajadores conozcan los procedimientos que se deben realizar para realizar algún reclamo, presentar registros de las reuniones sostenidas con los empleados para tratar alguna inquietud que

tenga y poder resolverlas de la mejor manera y presentar un registro de los temas resueltos por parte de la empresa.

En este criterio la empresa cumple solo un requerimiento, el cual se basa en que los empleados puedan tener acceso a los registros de los reclamos cuando ellos deseen, para esto ellos se pueden presentar en el departamento de recursos humanos y solicitarlo.

Para este criterio la empresa no cumple totalmente con tres requerimientos, los cuales se basan en que la empresa cuente con un buzón donde se pueda archivar los reclamos de los trabajadores, que los empleados conozcan los procedimientos para realizar un reclamo y mantener un registro de los reclamos presentados con su plan de acción para corregir el problema. Para estos requerimientos es elaboró el siguiente plan de acción:

Cuadro 22. Plan de acción para los ítems 4.10.1.A, 4.10.1.B y 4.10.3.A.

<b>Ítems</b>	<b>Actividad</b>	<b>Recursos</b>	<b>Tiempo estimado</b>	<b>Costo (USD)</b>	<b>Responsable</b>	<b>Resultado esperado</b>
4.10.1.A	Colocar un buzón para que los empleados puedan colocar sus reclamos de manera anónima.	Tiempo del personal	0	0	Jefe de recursos humanos	Lograr que los empleados puedan expresarse sin temor a que se los pueda perjudicar.
4.10.1.B	Realizar una charla con los empleados para explicarles el procedimiento de reclamos y los puedan usar.	Tiempo del personal	2 días	80.00	Jefe de recursos humanos	Los empleados puedan expresar sus reclamos y así mejorar el ambiente laboral en la empresa.
4.10.3.A	Elaborar un registro de los temas a tratar presentados por los empleados y un plan para el mismo.	Tiempo del personal	1/2 día	10.00	Jefe de recursos humanos	Se tendrá registro de los inconvenientes de los empleados y un plan para corregirlo.



Para la realización de estas actividades se asignó al jefe de recursos humanos como supervisor con la ayuda de un empleado más, teniendo un plazo de dos días y medio, con un costo de USD 50.00, logrando con esto cumplir con estos requerimientos.

También existen tres requerimientos que la empresa cumple, pero parcialmente, estos se basan en tener registros de las reuniones sostenidas con los empleados, tener evidencias de los reclamos presentados por los empleados y llevar un registro de los temas que han sido resueltos, para esto también se realizó un plan de acción que se presenta a continuación:

Cuadro 23. Plan de acción para los ítems 4.10.1.C, 4.10.4.A y 4.10.4.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
4.10.1.C	Tener registros de las reuniones sostenidas con los empleados, donde se detalle los temas tratados.	Tiempo del personal	1/2 día	10.00	Jefe de recursos humanos	Tener minutas de las reuniones realizadas y poder buscar soluciones a los temas tratados.
4.10.4.A 4.10.4.B	Realizar una carta donde se afirme que se resolvieron los problemas y que firmen los empleados.	Tiempo del personal	1 día	20.00	Jefe de recursos humanos	Se tendrá evidencias de los temas resueltos por parte de la empresa.

Finalmente, para este criterio se debe realizar estas dos últimas actividades cumpliendo así con los tres requerimientos, la persona encargada de realizarlas es el jefe de recursos humanos, teniendo un plazo de un día y medio con un costo de USD 20.00, logrando cumplir al 100% con este criterio.

**Condiciones de vida para los trabajadores alojados en la granja.** Este criterio se basa en que los empleados que viven en la camaronera cuenten con instalaciones dignas para vivir, que tengan todas las comodidades y que tengan acceso a agua potable, servicios higiénicos e instalaciones para cocinar. Para el cumplimiento de estos requisitos la empresa presentó la ficha ambiental (Anexo 4) de la camaronera, donde se puede observar las instalaciones con las que cuenta la finca y determinar que son óptimas para vivir en lugar, cumpliendo así a totalidad con este criterio y finalizando el cumplimiento de este módulo.

El módulo 5 trata de cuidar la salud del camarón, también de saber el origen del mismo y todos los medicamentos utilizados para ser tratados, para así tener trazabilidad de los productos ofrecidos al mercado. El siguiente cuadro muestra los criterios de este módulo y el nivel de cumplimiento para cada uno:

Cuadro 24. Cumplimiento del módulo 5.

<b>Criterio</b>	<b>Normativa</b>	<b>Estado actual (%)</b>
5.1	Prevención de enfermedades.	50%
5.2	Control de depredadores.	N/A
5.3	Gestión y tratamiento de enfermedades.	61%

Este módulo está compuesto por tres criterios, los cuales se refieren a:

**Prevención de enfermedades.** Este criterio se enfoca en conocer cómo se controlan las enfermedades en la camaronera, conociendo los planes operacionales, teniendo declaraciones por parte de los proveedores de larvas, llevar registros de las cosechas realizadas donde se detalle los pesos, tamaños y porcentajes de mortalidad de los camarones y finalmente conocer todas las enfermedades que les pueden afectar a las postlarvas y que deben ser testeadas.

Para el primer requerimiento la empresa no cuenta con un plan operacional redactado que trate los problemas de los patógenos y de cómo controlarlos, para esto se realizó un plan de acción presentado a continuación:

Cuadro 25. Plan de acción para el ítem 5.1.1.A.

<b>Ítems</b>	<b>Actividad</b>	<b>Recursos</b>	<b>Tiempo estimado</b>	<b>Costo (USD)</b>	<b>Responsable</b>	<b>Resultado esperado</b>
5.1.1.A	Realizar un plan operacional acerca de los patógenos que puedan afectar al centro	Tiempo del personal	15 días	825.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener un plan operacional acerca de las amenazas de los patógenos.

Para cumplir con este requerimiento la empresa debe redactar de manera detallada un plan operacional donde se especifique los métodos usados para tratar los patógenos que pueden afectar en el lugar y como evitar contaminación de sus productos, para esto se asignó al jefe de producción de la camaronera para que realice esta actividad ya que él es que maneja todas las operaciones que se realizan en la finca, también se le asignó un ayudante, para esto se estimó un tiempo de quince días, teniendo un costo de USD 825.00.

El segundo requerimiento trata de que se pueda asegurar que las entradas de los estanques tengas rejillas o llamas para así evitar que se escape el camarón o entre algún animal que pueda afectar a la producción. Para esto la empresa presentó los protocolos de la finca (Anexo 14), donde se detalla el uso de las mallas en la camaronera.

Otros requerimientos que la empresa no cumple son: tener registros de la cantidad de camarones producidos en cada uno de los estanques del centro y la cantidad de camarones vendidas para así determinar si hay relación entre ellos y presentar un informe del porcentaje de mortalidad del centro. Para estos requerimientos se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 26. Plan de acción para los ítems 5.1.3.A y 5.1.3.C.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
5.1.3.A	Realizar un registro de la cantidad de camarones producidos en cada estanque en los últimos 6 meses	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener evidencia de la cantidad de camarón producido por estanque en cada producción.
5.1.3.C	Realizar un registro del porcentaje real de mortalidad en el centro	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener un registro de la mortalidad en el centro

Para el cumplimiento de estos requerimientos la empresa debe realizar las actividades anteriormente mencionadas, siendo el responsable de estas el jefe de producción de la camaronera, teniendo un plazo de un día, representando esto un costo de USD 40.00. También se debe tener registros de cada cosecha realizada en la camaronera para así poder determinar la cantidad de camarones cosechados en cada piscina, para esto la empresa presentó un recibo de ventas (Anexo 15) donde se puede observar la cantidad de producto vendido cumpliendo así con este requerimiento.

La certificación también pide una lista de la OIE “Organización Mundial de la Sanidad Animal”, donde se detalle todas las enfermedades que deben ser testeadas. Para esto se revisó la página de la organización donde se detallan todas las enfermedades del camarón (Anexo 16) que deben ser testeadas, cumpliendo así con este requerimiento. El ultimo requerimiento que la empresa no cumple es el de presentar una declaración por parte del

proveedor de postlarvas donde se indique el estado de los reproductores y los patógenos testeados en las postlarvas, para lo cual se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 27. Plan de acción para el ítem 5.1.5.A.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
5.1.5.A	Solicitar al proveedor de postlarvas una declaración sobre el estado de los reproductores	Tiempo del personal	1 día	40.00	Gerente general	Tener registro de los reproductores de postlarvas utilizadas en el centro para cada producción.

Para la realización de esta actividad se asignó al gerente como responsable, teniendo un plazo de medio día para contactarse con el proveedor y solicitar la declaración, representando un costo de USD 40.00 ya que esto representa el salario de un día de trabajo del gerente. Cumpliendo con esto requerimiento se podrá cumplir a cabalidad con este criterio.

**Control de depredadores.** Este criterio se basa en conocer como la camaronera controla los depredadores que puedan existir en la finca, ya sea esto mediante trampas o productos químicos, logrando así controlarlos de manera efectiva. Este criterio no aplica para esta empresa, debido a que en la zona donde están establecidos no existen depredadores que puedan afectar a la producción, por lo cual no se los controla ya que no es necesario.

**Gestión y tratamiento de enfermedades.** Este criterio se basa en conocer como la camaronera usa los medicamentos y antibióticos, además de identificar que estos productos no sean perjudiciales para el medio ambiente, también se trata de asegurarse que los empleados saben utilizarlos de manera correcta, evitando así accidentes en el lugar, finalmente de saber que el centro no utiliza pesticidas prohibidos que puedan afectar al ecosistema.

Para los primeros requerimientos la certificación solicita una lista de todos los antibióticos y medicamentos utilizados en la finca, donde se detalle el uso de estos, para esto la empresa presento un listado de los productos utilizados en la finca (Anexo 17) y el protocolo del centro (Anexo 14) donde se detalla el uso de los mismo en las diferentes etapas de producción.

Uno de los requerimientos que la empresa no cumple en este criterio se basa en contar con un sistema de trazabilidad para asegurar que los camarones tratados con antibióticos no se vendan con la etiqueta ASC, por lo cual se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 28. Plan de acción para el ítem 5.3.1.C.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
5.3.1.C	Realizar un sistema de trazabilidad de los productos que sean tratados con antibióticos.	Tiempo del personal	20 días	1,080.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener un sistema de trazabilidad de los productos tratados con antibióticos y así no venderlos con la etiqueta de ASC.

El encargado de esta actividad es el jefe de producción de camaronera, ya que él maneja todos los tratamientos realizados en el centro, también contará con la ayuda de otro empleado, logrando así un sistema de trazabilidad eficiente que logre separar los productos, el tiempo estimado para realizar este sistema es de veinte días teniendo un costo de USD 1080.00, logrando con esto tener un sistema trazabilidad para clasificar los productos aptos para la utilización del sello de ASC y los que no pueden llevar el sello.

Otro requerimiento de este criterio trata de que en la camaronera exista un espacio para almacenar todos los medicamentos, productos químicos y biológicos, para esto la empresa presento la ficha ambiental (Anexo 4) donde se puede observar las bodegas existentes en la finca y el propósito de ellas, cumpliendo así al 100% con este requerimiento.

Otro de los requerimientos que la empresa no cumple son: presentar un informe donde se detalle los procedimientos operativos estandarizados para el uso de medicamentos y productos biológicos y químicos y asegurarse que todos los empleados estén capacitados para la utilización de los mismos. Para estos requerimientos se realizó un plan de acción:

Cuadro 29. Plan de acción para los ítems 5.3.4.A, 5.3.4.B, 5.3.6.A y 5.3.6.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
5.3.4.A 5.3.4.B 5.3.6.A 5.3.6.B	Desarrollar procedimientos operativos estandarizados para el uso de medicamentos veterinarios, productos químicos y biológicos y capacitar a los empleados con esto.	Tiempo del personal	30 días	2,000.00	Jefe de producción de la camaronera	Se tendrá un manual de los procedimientos operativos para la estandarización del uso de medicamentos en el centro.

Con la realización de este plan de acción se podrá cumplir con cuatro requerimientos de este criterio, el encargado de realizar esta actividad es el jefe de producción de la camaronera, ya que él conoce todos los medicamentos utilizados en el centro y los procedimientos de cómo usarlos sin causarse algún daño o al medio ambiente, también se le asignaran dos empleados para el desarrollo de esta actividad, para realizarla tiene un plazo de treinta días, representando esto un costo de USD 2000.00.

Finalmente, para cumplir con el requisito y a la vez con este módulo la empresa debe realizar una declaración donde indique que no utilizó ningún pesticida prohibido por la organización mundial de la salud, para esto se realizó el siguiente plan de acción donde se detalla el responsable, el tiempo estimado y el costo de la actividad:

Cuadro 30. Plan de acción para el ítem 5.3.5.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
5.3.5.B	Redactar una declaración donde se indique que no se utilizó pesticidas prohibidos en el centro.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener una declaración sellada y firmada por la junta directiva de la empresa.

El módulo 6 se basa en conocer el origen de los camarones, para saber si estos pertenecen al lugar donde se los está produciendo o no y poder tomar las medidas necesarias para que no se mezclen con las especies originarias del lugar. El siguiente cuadro muestra los criterios de este módulo y el nivel de cumplimiento para cada uno:

Cuadro 31. Cumplimiento del módulo 6.

<b>Criterio</b>	<b>Normativa</b>	<b>Estado actual (%)</b>
6.1	Presencia de especies de camarones exóticas o introducidas.	18%
6.2	Origen de postlarvas o reproductores.	10%
6.3	Camarón transgénico	0%

Este módulo está compuesto por tres criterios:

**Presencia de especies de camarones exóticas o introducidas.** Este criterio se basa en conocer el origen de los camarones, los tamaños que tienen estos y conocer el uso de las mallas para que no se escapen de las piscinas. Uno de los requerimientos que la empresa cumple en este criterio es el de entregar registros de los tamaños de los camarones, para esto presentaron los informes de muestreo de las piscinas (Anexo 18), donde muestran los tamaños de los camarones por cada mes.

Hay unos requerimientos que la empresa no cumple, de los cuales se basan en que se presente una declaración donde se pueda observar el nivel máximo de agua que ha existido en el lugar y otra declaración de parte del municipio indicando la altitud del embancamiento en el punto más bajo, para estos dos requerimientos se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 32. Plan de acción para los ítems 6.1.2B.A y 6.1.2B.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperados
6.1.2B.A	Realizar un registro que detalle el nivel máximo de agua en el lugar.	Tiempo del personal	1 día	40.00	Jefe de producción de la camaronera	Se logrará un registro histórico de niveles máximo de agua en el centro.
6.1.2B.B	Conseguir una declaración por parte del municipio local acerca del embancamiento en su punto más bajo.	Tiempo del personal	2 días	80.00	Gerente general	Poseer un declaración donde la empresa pueda saber el embancamiento en el punto más bajo del centro.

Para la primera actividad se realizará una declaración donde detalle el nivel máximo de agua en el lugar, el tiempo estimado para la realización de esta actividad es de un día por lo cual tiene un costo de USD 40.00 y el responsable de llevarla a cabo es el jefe de producción de la camaronera.

Para la segunda actividad el gerente deberá conseguir una declaración del municipio donde informe la altitud del embancamiento en su punto más bajo, teniendo un plazo de tres días para realizar esta actividad, representando un costo de USD 120.00. Logrando con esto cumplir con estos dos requerimientos.

También hay otro requerimiento que la empresa no cumple a cabalidad, el cual trata de que en el lugar cuenten con registros de inspecciones a las mallas utilizadas en la producción y adicional a esto se debe programar una inspección durante la visite del auditor a la granja. Para cumplir con esto se realizó el siguiente plan de acción:



Cuadro 33. Plan de acción para los ítems 6.1.2C.A Y 6.1.2C.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperados
6.1.2C.A	Realizar un registro de las inspecciones de las malla o rejillas utilizadas en la producción	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener registro del estado de las mallas que utilizan en el centro.
6.1.2C.B	Realizar una inspección de las mallas utilizadas para la producción en presencia de auditor.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	El auditor pueda observar el procedimiento utilizado para la inspección de las mallas.

Para realizar estas actividades se asignó al jefe de producción de la camaronera como responsable, teniendo un plazo de un día para realizarlas con un costo de USD 40.00, cumpliendo así con esta parte. Otro requerimiento que la empresa debe cumplir es el de llevar registros de mitigación y reparaciones de las mallas usadas para la producción, para esto se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 34. Plan de acción el ítem 6.1.2D.A.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
6.1.2D.A	Recolectar registros de mitigación y reparaciones de un monitoreo permanente de las mallas utilizadas en la producción	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener registros de las mallas que han sido reparadas en el centro.

Para realizar esta actividad se asignó como responsable al jefe de producción de la camaronera, teniendo un plazo de medio día con un costo de USD 20.00, logrando con esto tener registros de las reparaciones realizadas a las mallas y poder cumplir con este requerimiento.

Finalmente, la empresa debe realizar cuatro actividades más para poder cumplir con este criterio, estas se basan en identificar la cantidad y ubicación de las trampas, tener un registro de las inspecciones realizadas a las mismas, tener un protocolo de configuración y ubicación de las trampas para así asegurar el monitoreo efectivo de los escapes en todo el centro, también desarrollar e implementar protocolos de recuperación de los escapes y registrar las medidas tomadas al momento que se detecten escapes y así evitar que vuelva a ocurrir.

**Cuadro 35. Plan de acción para los ítems 6.1.2E.A, 6.1.2E.C, 6.1.2E.B, 6.1.3.A y 6.1.2F.A.**

<b>Ítems</b>	<b>Actividad</b>	<b>Recursos</b>	<b>Tiempo estimado</b>	<b>Costo (USD)</b>	<b>Responsable</b>	<b>Resultado esperado</b>
6.1.2E.A 6.1.2E.C	Realizar un registro donde se pueda identificar la cantidad, configuración y ubicación correcta de todas las trampas para la cosecha del centro.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener registro de todas las trampas, su configuración y su ubicaciones en el centro.
6.1.2E.B	Realizar un registro de las inspecciones de las trampas y los escapes del centro.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener un registro de la eficiencia de las trampas y escapes del centro.
6.1.3.A	Realizar un registro de las medidas tomadas cuando se detecta un escape para evitar que vuelva a ocurrir.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener un registro de las medidas correctivas realizadas por la empresa.
6.1.2F.A	Implementar protocolos de recuperación de los escapes.	Tiempo del personal	2 días	80.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener un procedimiento registrado para la recuperación de los escapes.

El asignado para realizar estas actividades es el jefe de producción de la camaronera, teniendo un plazo de medio día para las tres primeras y uno de diez días para la última con la ayuda de dos empleados, con un costo de USD 720.00 por todas las actividades logrando así cumplir con todos los requerimientos de este módulo.

**Origen de postlarvas o reproductores.** Este criterio se basa en saber que las postlarvas están libres de patógenos relevantes, evitando así que estas contaminen a las otras producciones adyacentes al centro, también trata de conocer el origen de las postlarvas utilizadas en el centro y de los reproductores y saber que las semillas se obtienen por reproductores que están en cautiverio.

La empresa no cumple con el primer requerimiento de este criterio debido a que no cuentan con pruebas de patógenos relevantes realizadas a las postlarvas. Para esto se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 36. Plan de acción para el ítem 6.2.1.A.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
6.2.1.A	Realizar pruebas a las postlarvas de todos los patógenos relevantes que pueda afectar en el centro.	Tiempo del personal	2 días	80.00	Jefe de producción de la camaronera	Asegurarse que las postlarvas están libres de patógenos.

Para realizar esta actividad el jefe de producción de la camaronera debe realizar las pruebas anteriormente mencionadas a las postlarvas para así asegurarse que estas libres de enfermedades, teniendo un plazo de dos días para realizarlas y así poder cumplir con este requerimiento. Los otros requerimientos que la empresa no cumple se basan en conocer el origen de las postlarvas y de los reproductores para así asegurarse que son producidas en cautiverios y no son silvestres. A continuación, se presenta el plan de acción para estas actividades:

Cuadro 37. Plan de acción para los ítems 6.2.2.A, 6.2.3.A y 6.2.4.A.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
6.2.2.A 6.2.3.A	Solicitar una declaración al proveedor de postlarvas donde se pueda identificar la especie de los camarones cultivados y la fuente de los reproductores.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener una evidencia del origen de las postlarvas compradas al proveedor.
6.2.4.A	Solicitar al proveedor una declaración donde se detalle que las postlarvas son obtenidas de un reproductor que está en cautiverio	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener un informe donde especifique que el productor produce las postlarvas en cautiverio.

Para la primera actividad, el gerente debe solicitar al proveedor de postlarvas una declaración donde se pueda identificar el origen de los reproductores y postlarvas y se pueda observar la especie de los camarones que se producen en el lugar y para la otra actividad se le debe pedir una declaración que detalle que las postlarvas obtenidas son en cautiverio. Finalmente, para cumplir con este criterio la empresa necesita presentar los recibos de compra de las postlarvas de los últimos seis meses. Para esta actividad se realizó el siguiente plan de acción.

Cuadro 38. Plan de acción 6.2.4.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
6.2.4.B	Mantener recibos de las compras de postlarvas de los últimos 6 meses	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener evidencia de la cantidad de postlarvas comprada.

**Camarón transgénico.** Este criterio es para asegurarse que el proveedor de postlarvas no utiliza camarones genéticamente modificados o transgénicos.

Para poder cumplir con este criterio el gerente le debe solicitar al proveedor de postlarvas una declaración donde el asegure que no utiliza camarones genéticamente modificados, teniendo un plazo de medio día para realizarlo con un costo de USD 20.00, declarando con esto que no produce camarones genéticamente modificados.

Cuadro 39. Plan de acción para el criterio 6.3.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
6.3.1.A	Solicitar al proveedor de postlarvas una declaración donde asegure que no utiliza camarones genéticamente modificados.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Asegurarse que el centro no produce camarones genéticamente modificados

El módulo 7 sirve para asegurarse que la empresa usa los recursos ambientales de una manera eficiente y responsable, logrando con esto ser sostenible y amigable con el medio ambiente sin contaminar los ecosistemas adyacentes.

El siguiente cuadro muestra los criterios de este módulo y el nivel de cumplimiento para cada uno:

Cuadro 40. Cumplimiento del módulo 7.

Criterio	Normativa	Estado actual
7.1	Trazabilidad de las materias primas en los piensos.	33%
7.2	Origen de los ingredientes acuáticos y terrestres.	0%
7.3	Uso de ingredientes genéticamente modificados en los piensos.	30%
7.4	Uso eficiente de peces salvajes para las harinas y aceites de pescado.	43%
7.5	Carga contaminante de efluentes.	21%
7.6	Eficiencia energética.	75%
7.7	Manipulación y eliminación de materiales y residuos peligrosos.	79%

Este módulo está compuesto por siete criterios, que se refieren a:

**Trazabilidad de las materias primas en los piensos.** Este criterio está compuesto por tres requerimientos y son para conocer el origen de los ingredientes de los alimentos que se les proporcionan a los camarones, para lograr el cumplimiento de este criterio se debe trabajar en conjunto al proveedor de alimentos, para que puedan proporcionar información acerca del balanceado.

El primer requerimiento de este criterio trata de que la empresa cuente con una declaración del proveedor del alimento donde se identifique los ingredientes usados para la elaboración del alimento, para esto la empresa presentó la ficha técnica del alimento (Anexo 19) cumpliendo así el requerimiento en un 100%.

Los otros dos requerimientos se basan en conocer el origen de los ingredientes para la elaboración de los alimentos, para estos el proveedor de alimentos debe presentar una declaración donde se detalle de donde proviene la materia prima especificando el país de origen y las áreas de pescas. Para lograr el cumplimiento de estos se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 41. Plan de acción para el criterio 7.1.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.1.1.B 7.1.2.A	Solicitar una declaración al proveedor de alimento donde se identifique el origen de los ingredientes del alimento.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener registros del origen del alimento suministrado a los camarones en cada producción.

Para el cumplimiento de este criterio el gerente debe comunicarse con el proveedor de alimentos y solicitarles una declaración donde especifique el origen de los ingredientes de los alimentos, teniendo un plazo de medio día, representando esto un costo de USD 20.00 por las cuatro horas de trabajo.

**Origen de los ingredientes acuáticos y terrestres.** Este criterio es para conocer el origen de los productos obtenidos por las pescas usados para la elaboración de los alimentos de los camarones, para este criterio también se debe trabajar en conjunto con el proveedor de alimentos.

Este criterio está compuesto por cuatro requerimientos y la empresa no cumple con ninguno de estos, a continuación, se detallará cada requerimiento y las actividades que la empresa debe realizar para poder cumplir con este criterio.

Para los dos primeros requerimientos, el gerente de la empresa deberá solicitar al proveedor de alimentos una declaración donde se identifique el origen de todos las harinas y aceites de origen marino utilizados como ingredientes, para esto tendrá un plazo de medio día, logrando así cumplir con estos requerimientos. A continuación, se presenta el plan de acción para esta actividad.

Cuadro 42. Plan de acción para los ítems 7.2.1.A.A y 7.2.1A.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.2.1A.A 7.2.1A.B	Solicitar una declaración al proveedor de alimentos donde se detalle el origen de las harinas y aceites de origen marino utilizados en el alimento.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener registros del origen de las harinas y aceites de pescados utilizados en el alimento suministrado a los camarones.

Para los otros dos requerimientos la empresa debe contar con una declaración del productor donde se identifique el porcentaje de ingredientes de soya y palma que provienen de fuentes certificadas por la asociación global de miembros para estándares de sostenibilidad creíbles. Para estos requerimientos se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 43. Plan de acción para los ítems 7.2.2.A y 7.2.2.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.2.2.A 7.2.2.B	Solicitar una declaración al productor de alimentos donde se identifique el porcentaje de ingredientes de soya y aceite de palma certificados.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener una declaración del proveedor de alimento donde detalle el porcentaje de ingredientes de soya y aceite de palma certificados en los alimentos.

El encargado de solicitar esta declaración es el gerente, teniendo un plazo de medio día y un costo de USD 20.00, logrando con esto cumplir con este criterio.

**Uso de ingredientes genéticamente modificados en los piensos.** Este criterio es para saber que los ingredientes de los alimentos no son genéticamente modificados, para cumplir con este criterio se debe contar con declaraciones por parte del proveedor que no utilizan estos ingredientes por lo cual hay que trabajar en conjunto con el productor de alimentos.

Los dos primeros requerimientos de este módulo se basan en presentar una declaración de parte del proveedor de alimentos donde se identifique los ingredientes del alimento y si estos han sido genéticamente modificados, debido a que la empresa no cuenta con esta declaración se realizó el siguiente plan de acción para así poder cumplir con estos requerimientos.

Cuadro 44. Plan de acción para los ítems 7.3.1.A y 7.3.1.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.3.1.A 7.3.1.B	Solicitar al proveedor de alimentos una declaración donde se identifique los ingredientes de alimentos y que especifique los que son genéticamente modificados en caso de que existan.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener evidencia de los tratamientos que han recibido los ingredientes de alimento.

El encargado de realizar esta actividad es el gerente de la empresa, debido a que es el que compra los alimentos y mantiene contacto con el proveedor, para solicitar esta declaración tiene un plazo de medio día, representando esto un costo de USD 20.00.

Para los siguientes dos requerimientos el gerente debe solicitar una declaración al proveedor de alimentos donde indique todos los ingredientes que tienen potencial de ser fuentes de alimentos modificados genéticamente e indiquen el origen de estos, teniendo un plazo de medio día para realizar esta actividad y costo de USD 20.00. A continuación, se presenta el plan de acción a desarrollar para poder cumplir con estos requerimientos.



Cuadro 45. Plan de acción para los ítems 7.3.3.A y 7.3.3.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.3.3.A 7.3.3.B	Solicitar al productor de alimentos una lista de los ingredientes que tienen potencial de ser fuentes de MG en los alimentos	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener evidencia de los ingredientes con potencial fuentes de MG en los alimentos utilizados en la camaronera.

Para el último requerimiento, el centro debe contar con todos los tipos de alimentos que se les suministra a los camarones el día que el auditor visite la camaronera, para que este pueda tomar muestras de todos los alimentos, para esto se realizó el siguiente plan de acción.

Cuadro 46. Plan de acción para el ítem 7.3.4.A.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.3.4.A	Tener muestras de todos los alimentos utilizados en el centro	Tiempo del personal	0	0	Jefe de producción de la camaronera	Tener muestras disponibles de todos los alimentos utilizados en el centro.

El jefe de producción de la camaronera debe percatarse que el día que el auditor visite el centro, haya todos los alimentos que se utilizan en la finca para que así el auditor pueda tomar muestras de todos ellos, logrando con esto cumplir con el criterio.

**Uso eficiente de peces salvajes para las harinas y aceites de pescado.** Con el cumplimiento de este criterio se asegura que los alimentos para los camarones son utilizados de manera eficiente, logrando con esto no desperdiciar y evitando contaminaciones por parte del centro.

Para el primer requerimiento la empresa debe presentar una declaración por parte del proveedor de alimentos indicando el porcentaje de harina y aceite de pescado utilizado en

los alimentos. Debido a que la empresa no cuenta con la declaración, se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 47. Plan de acción para el ítem 7.4.1.A.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.4.1.A	Solicitar al productor de alimentos una declaración donde se pueda identificar el porcentaje utilizado de harina y aceite de pescado en los alimentos utilizados.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener registros del porcentaje de harina y aceite de pescado utilizados en los alimentos suministrados en el centro.

El encargado de conseguir la declaración es el gerente, teniendo un plazo de medio día para solicitarla, representando esto un costo de USD 20.00 por el trabajo realizado.

También necesita tener un registro del peso de los camarones cosechados en cada estanque, esta información debe ser de la última cosecha realizada, por lo cual el encargado para realizar esta actividad es el jefe de producción de la camaronera, teniendo un plazo de media día para realizarla, a continuación, se presenta el plan de acción para realizar esta actividad.

Cuadro 48. Plan de acción para los ítems 7.4.1.B y 7.4.2A.C.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.4.1.B 7.4.2A.C	Realizar un registro de los pesos de los camarones cosechados actualizado	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener evidencia del peso de los camarones cosechados actualmente.

Para cumplir con otro requerimiento el gerente debe solicitar al proveedor de alimentos una declaración donde especifique el volumen de balanceado comprado por la empresa en los últimos seis meses, teniendo un plazo de cuatro horas para realizar esta actividad,

representando un costo de USD 20.00, el siguiente cuadro es el plan de acción que la empresa debe realizar para cumplir con este requerimiento:

Cuadro 49. Plan de acción para el ítem 7.4.2A.A.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.4.2A.A	Solicitar al productor de alimentos una declaración donde se indique el volumen comprado en los últimos 6 meses.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener un registro de la cantidad de alimento comprado en los últimos 6 meses por parte de la empresa.

Otros dos requerimientos tratan de llevar registros del tipo de alimento y la cantidad utilizada en la producción de camarón en el centro, para estos requerimientos la empresa no cuenta con un registro claro de los alimentos usados, por lo cual se realizó el siguiente plan de acción y así poder cumplirlos:

Cuadro 50. Plan de acción para los ítems 7.4.2A.B y 7.4.2B.A.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.4.2A.B 7.4.2B.A	Realizar un registro donde se detalle el tipo de alimento y el peso total utilizado en el centro en cada estanque.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener registros de la cantidad y tipo de alimento utilizado en la camaronera.

El encargado de realizar estos registros es el jefe de producción, para completar esta actividad tiene un plazo de medio día, representando esto un costo de USD 20.00.

Para el último requerimiento de este criterio se debe contar con un documento donde se especifique el contenido de proteína de los alimentos utilizados para la producción, para esto la empresa presento la ficha técnica del alimento que se utiliza (Anexo 19), cumpliendo así con este requerimiento y criterio.

**Carga contaminante de efluentes.** Este módulo sirve para conocer como la camaronera maneja sus desechos y poder observar como la empresa no contamina los efluentes que están en el lugar.

Para el primer requerimiento la empresa debe realizar registros de las tasas diarias de intercambio de agua detallando los flujos de agua del centro de la última cosecha. Para poder cumplir con este requerimiento se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 51. Plan de acción para el ítem 7.5.1.A.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.5.1.A	Realizar registros de tasas de intercambio de agua detallando los flujos de agua del centro.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Poder conocer el intercambio de agua en los estanques

El responsable de realizar estos registros es el jefe de producción, teniendo un plazo de medio día para desarrollarlo y así tener evidencia de los cambios de agua de las piscinas del centro.

Para otros dos requerimientos el jefe de producción debe tener registros donde se pueda demostrar la cantidad y el tipo de fertilizante y alimento utilizado en el centro, para así poder presentárselos al auditor y poder cumplir con estos requerimientos. Para esto se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 52. Plan de acción para los ítems 7.5.1.B y 7.5.2.A.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.5.1.B 7.5.2.A	Realizar registros donde se detalle el tipo de fertilizante, alimento y la cantidad utilizada en el centro	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Conocer la cantidad de fertilizante y alimento utilizada en el centro.

También deben contar con registros de los pesos de los camarones de la última cosecha. Debido a que el centro no cuenta con un registro actualizado de las cosechas, se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 53. Plan de acción para los ítems 7.5.1.C y 7.5.2.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.5.1.C 7.5.2.B	Realizar un registro de los pesos de los camarones cosechados actualizado	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener evidencia del peso de los camarones cosechados actualmente.

El encargado de realizar estos registros es igualmente el jefe de producción, teniendo un plazo de medio día para realizarlo y así saber el peso de la última cosecha y poder presentárselo al auditor.

Hay otros dos requerimientos que tratan de tener evidencia del contenido de nitrógeno y fosforo de cada alimento y fertilizante utilizado, para esto se le puede solicitar información al proveedor información acerca del contenido de nitrógeno y fosforo de sus productos. Para realizar esta actividad se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 54. Plan de acción para el ítem 7.5.1.D.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.5.1.D	Solicitar al proveedor de alimento y fertilizante una declaración donde se detalle el contenido de nitrógeno y fosforo de los productos utilizados en el centro.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener un documento donde se detalle del contenido de nitrógeno y fosforo en el alimento y fertilizante utilizado en el centro.

Para esta actividad se asignó al gerente como responsable, teniendo un plazo de medio día para realizarlo y así poder tener evidencia del contenido de nitrógeno y fosforo en los productos utilizados en el centro para presentárselo al auditor.

También la empresa debe presentar un plan detallado de manejo de lodos y sedimentos para asegurar que no se hagan descargas de estos en los ecosistemas naturales, para esto la empresa presento la ficha ambiental (Anexo 4) donde explica los procesos para reducir los sedimentos cumpliendo así con este requerimiento.

El jefe de producción debe realizar un registro donde detalle los movimientos de sedimentos de lodos para poder cumplir con un requerimiento, para realizar este registro tiene un plazo de medio día. Para esta actividad se realizó el siguiente plan de acción.

Cuadro 55. Plan de acción para el ítem 7.5.3.B.

<b>Ítems</b>	<b>Actividad</b>	<b>Recursos</b>	<b>Tiempo estimado</b>	<b>Costo (USD)</b>	<b>Responsable</b>	<b>Resultado esperado</b>
7.5.3.B	Mantener registros de desechos o movimientos de sedimentos de lodos.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener registros de los desechos de la camaronera.

Para el cumplimiento de un requerimiento, el jefe de producción debe realizar un mapa donde se muestre la ubicación del depósito de lodos y sedimentos en el centro, para esto tiene un plazo de medio día, logrando así tener evidencia para que el auditor pueda observar el deposito que tiene la camaronera para los sedimentos. A continuación, se presenta el plan de acción para esta actividad.

Cuadro 56. Plan de acción para el ítem 7.5.3.D.

<b>Ítems</b>	<b>Actividad</b>	<b>Recursos</b>	<b>Tiempo estimado</b>	<b>Costo (USD)</b>	<b>Responsable</b>	<b>Resultado esperado</b>
7.5.3.D	Realizar un mapa donde se pueda observar la ubicación de los sedimentos en el centro.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener evidencia del lugar donde se encuentran los sedimentos en el centro.

Para otro requerimiento se debe realizar un plan detallado de tratamiento de agua efluentes, además es debe incluir el tiempo de retención hidráulica, para esto se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 57. Plan de acción para el ítem 7.5.4.A.

<b>Ítems</b>	<b>Actividad</b>	<b>Recursos</b>	<b>Tiempo estimado</b>	<b>Costo (USD)</b>	<b>Responsable</b>	<b>Resultado esperado</b>
7.5.4.A	Redactar un plan detallado de tratamientos de aguas efluentes donde se refleje el tiempo de retención hidráulica.	Tiempo del personal	15 días	600.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener un plan detallado del tratamiento de aguas efluentes con el tiempo de retención hidráulica.

El responsable para llevar a cabo esta actividad es el jefe de producción, para completarla tiene un plazo de quince días, representando esto un costo de USD 600.00, logrando con esto tener un plan detallado del tratamiento de aguas efluentes que puede poner en práctica el centro.

El centro también tiene que tener un registro donde se pueda observar el manejo que recibe la piscina de sedimento para presentárselo al auditor. Para esto se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 58. Plan de acción para el ítem 7.5.4.B.

<b>Ítems</b>	<b>Actividad</b>	<b>Recursos</b>	<b>Tiempo estimado</b>	<b>Costo (USD)</b>	<b>Responsable</b>	<b>Resultado esperado</b>
7.5.4.B	Redactar un manejo para las piscinas de sedimentos.	Tiempo del personal	1 día	40.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener un manejo para las piscinas de sedimentos.

Para cumplir con otros requerimientos la empresa debe realizar registros de descargas de agua provenientes de la piscina de sedimentación o describir otra alternativa apropiada que usen, para este requerimiento deben tener información de la última cosecha antes de la visita del auditor. También deben tener registros de mediciones de sólidos sedimentables en todas las descargas de agua realizadas y coordinar una en presencia del auditor. Para estas dos actividades se realizó el siguiente plan de acción.

Cuadro 59. Plan de acción para los ítems 7.5.4.C, 7.5.4.D y 7.5.4.E.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.5.4.C	Realizar registros de las descargas de agua de las piscinas de sedimentación.	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener evidencia de las descargas de agua de las piscinas de sedimentación del centro.
7.5.4.D 7.5.4.E	Realizar mediciones de sólidos sedimentales de todas las descargas de agua que se realicen y mantener un registro.	Tiempo del personal	1 día	40.00	Jefe de producción de la camaronera	Tener evidencia de la cantidad de sólidos sedimentales en cada descarga de agua que realice el centro.

Para los últimos requerimientos de este criterio se debe realizar mediciones de oxígeno disuelto y coordinar una medición en presencia del auditor, el encargado de coordinar estas actividades es el jefe de producción, teniendo un plazo de un día para realizarlas, representando esto un costo de USD 40.00, logrando con esto conocer la cantidad de oxígeno disuelto de las piscinas, además cumplir con el requerimiento y el criterio. A continuación, se presenta el plan de acción para estas actividades:

Cuadro 60. Plan de acción para los ítems 7.5.5.A y 7.5.5.E.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
7.5.5.A 7.5.5.E	Realizar mediciones de oxígeno disuelto a las piscinas de camarón y coordinar una en presencia del auditor.	Tiempo del personal	1 día	40.00	Jefe de producción de la camaronera	Conocer la cantidad de oxígeno disuelto en las piscinas.



**Eficiencia energética.** Este criterio es para conocer la cantidad de energía que consume el centro y todas las actividades que consumen energía para así poder determinar que no la están desperdiciando y ver cómo se puede reducir este consumo.

Este criterio está compuesto por dos requerimientos. El primero solicita una lista de todas las actividades que consumen energía en el lugar, para eso la empresa presentó la ficha ambiental (Anexo 4), donde se puede observar todas las actividades que se realizan en la empresa, cumpliendo así con este requerimiento.

Para el segundo requerimiento se necesita recibos de consumo energético del último año, por lo cual el encargado de conseguirlos es el gerente debido a que es el que realiza los pagos de energía mensuales, teniendo un plazo para poder realizarla de medio día, logrando con esto cumplir con este criterio. A continuación, se presenta el plan de acción para esta actividad.

Cuadro 61. Plan de acción para el criterio 7.6.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperados
7.6.1.B	Mantener registros del consumo energético de la camaronera (planillas de luz)	N/A	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener registros del consumo energético de la camaronera disponibles para la auditoria.

**Manipulación y eliminación de materiales y residuos peligrosos.** Este último criterio es para conocer como la empresa maneja y almacena sus desechos y poder determinar si lo hacen de una manera correcta o deben corregir algún aspecto.

El primer requerimiento se basa en conocer todos los productos químicos utilizados en el centro, para esto la empresa presento una lista de todos estos productos (Anexo 20), cumpliendo así con este punto.

Para otros dos requerimientos la empresa debe preparar un procedimiento para el almacenamiento y manipulación segura de los productos químicos y materiales peligrosos usados en el centro y asegurarse que los empleados conocen y están capacitados con estos procedimientos. Para esto se realizó el siguiente plan de acción.

Cuadro 62. Plan de acción para los ítems 7.7.1.B y 7.7.1.D.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperados
7.7.1.B	Preparar un procedimiento para el almacenamiento y manipulación segura de los productos químicos utilizados en el centro	Tiempo del personal	15 días	600.00	Jefe de producción de la camaronera	Lograr que los empleados conozcan el correcto procedimiento para almacenar y utilizar los productos químicos de la empresa y así evitar accidentes.
7.7.1.D	Mantener registros de capacitación de como almacenar y manipular productos químicos y materiales peligrosos.	Tiempo del personal	1/2 día	10.00	Jefe de recursos humanos	Tener evidencia de que los empleados están capacitados en el manejo de los productos químicos y desechos peligrosos.

El encargado para la primera actividad es el jefe de producción, teniendo un plazo de quince días para poder realizarla, logrando con esto tener un procedimiento para la manipulación y almacenamiento de estos productos evitando así accidentes en el lugar, para la segunda actividad el encargado es el jefe de recursos humanos, ya que él es el que maneja las capacitaciones en lugar, para realizar este registro tiene un plazo de medio día, teniendo con esto evidencia de las capacitaciones que han recibido los empleados.

Otro requerimiento trata de que la empresa cuente con un plan de manejo de desechos del centro, para esto la empresa presentó un plan de manejo de desechos (Anexo 21) logrando así cumplir con este punto.

También hay otro requerimiento en donde la empresa debe demostrar que recicla los desechos del lugar, para esto mostró fotos donde se puede observar los lugares utilizados para esta actividad (Anexo 22), cumpliendo así con esta actividad.

Finalmente, la empresa debe tener evidencias de que no se realizan descargas de ningún desecho sólido de origen animal o humano al medio ambiente, debido a que la empresa no cuenta con un registro para sustentar este requerimiento se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 63. Plan de acción para el ítem 7.7.2.B.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperados
7.7.2.B	Redactar una declaración donde se indique que el centro no realiza descargas de desechos sólidos de origen animal o humano al ambiente natural	Tiempo del personal	1/2 día	20.00	Gerente general	Tener evidencia de que no se realizan descargas de desechos al ambiente natural.

El responsable para realizar esta actividad es el gerente, teniendo un plazo de medio día para redactarla, representando esto un costo de USD 20.00, logrando con esto cumplir con el requerimiento, criterio y finalmente poder cumplir con toda la certificación.

Luego de haber realizado todas estas actividades la empresa puede realizar una capacitación a sus empleados acerca de la certificación para que estén al tanto de cómo funciona y así la puedan operar de la mejor manera. Para esta actividad se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 64. Plan de acción para la capacitación con ASC.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperados
N/A	Capacitación al personal	Tiempo del personal y financiero	30 días	6,000.00	Departamento de recursos humanos	Todos los empleados que se involucrarán en el proceso de certificación estén preparados para realizar las diferentes actividades

Luego de esto la empresa podrá comunicarse con la certificadora para llevar a cabo el proceso de certificación con ASC, para conseguir esta certificación se estima un tiempo de trabajo de cuatro meses, el costo estimado de implementar la certificación es de USD 5,250.00 y el responsable de llevar a cabo todo este proceso es el gerente de la empresa. A continuación, se presenta el plan de acción para la realización de esta actividad:

Cuadro 65. Plan de acción para obtener la certificación ASC.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperados
N/A	Implementación de la certificación ASC en empresa EXCAMECOR	Financiero	120 días	5,250.00	Gerente general	Poder utilizar el logo de ASC en sus productos y así darles un valor agregado.

Finalmente, cuando la empresa ya cuente con la certificación deberá realizar un programa de divulgación de la implementación de la misma para que así los clientes tengan conocimiento de esto y la empresa pueda ser más atractiva en el mercado. Para esto se realizó el siguiente plan de acción:

Cuadro 66. Plan de acción para la promoción de la implementación de ASC.

Ítems	Actividad	Recursos	Tiempo estimado	Costo (USD)	Responsable	Resultado esperado
N/A	Promoción o divulgación de la implementación de la certificación en la empresa.	Financiero	7 días	500.00	Gerente general	Tener videos y fotos de la implementación de la certificación en la empresa para así buscar nuevos mercados.

## Distribución del costo total.

Cuadro 67. Costos incurridos para la certificación.

Módulo	Descripción	Costo (USD)	Proporción de Costos (%)
1	Cumplimiento de las leyes y normas nacionales y locales	20.00	0.10
2	Ubicación de la granja en un lugar adecuado, conservando la biodiversidad y ecosistemas naturales.	290.00	1.49
3	Operación de la finca considerando comunidades circundantes	390.00	2.00
4	Operación de granjas con prácticas de trabajo responsables	870.00	4.46
5	Salud y bienestar del camarón de manera responsable	4005.00	20.5
6	Origen, selección y efectos de los reproductores	480.00	2.46
7	Uso de recursos de manera eficiente y responsable	1690.00	8.67
	Capacitación del personal	6000.00	30.78
	Implementación de la certificación ASC	5250.00	26.93
	Divulgación de la implementación	500.00	2.56
	Total	19,495.00	100.00

El costo para la certificación está dividida en diez partes. El punto que ocupa una mayor proporción es el costo de capacitación a los empleados, siendo este de USD 6,000.00 representando el 30.78% de los costos y el que punto que menos costos ocupa es para el cumplimiento del módulo 1 teniendo este un costo de USD 20.00 representado el 0.10% de todos los costos. El total de los costos para la implementación y funcionamiento de la certificación es de USD 19,495.00. El tiempo estimado para realizar todas estas actividades es de diez meses teniendo una holgura de dos meses, llegando así a un año el tiempo estimado para completar el proceso de certificación.

### Estimación de los beneficios.

Cuadro 68. Estimación de los beneficios.

Descripción	Monto (USD)
Aumento de Pedidos	1,538,640.00
Aumento de Precios en los pedidos actuales	108,000.00
Total	1,646,640.00

Para la estimación de los beneficios se estimó los aumentos de pedidos esperados por el gerente con los nuevos precios, siendo este de USD 1,538,640.00, este beneficio se divide entre Italia y Estados Unidos, aumentando 10,000 kg con un precio de USD 7.19 para Italia y 8,000 kg con un precio de USD 7.04 para Estados Unidos y se estimó el monto de las nuevas utilidades que tendrá la empresa con el aumento de los precios en 15 centavos de dólar en los pedidos actuales siendo de USD 108,000.00. Finalmente, el beneficio total que la empresa estima tener es de USD 1,646,640.00.

### Relación Costo – Beneficio para la implementación de la certificación ASC.

Para el cálculo del costo beneficio de la implementación de la certificación ASC en EXCAMECOR, los costos se estimaron de acuerdo a las actividades a realizar para lograr el cumplimiento de la certificación y el beneficio se los estimo con la ayuda del gerente de la empresa donde proporcionó el porcentaje esperado de aumento de las ventas de camarón cuando cuenten con el sello de ASC. A continuación, se presenta el cuadro con el análisis realizado

Cuadro 69. Costo – Beneficio.

Costos Totales (USD)		Beneficio Total (USD)	
Tiempo del personal	7,745.00	Aumento de Pedidos	1,538,640.00
Capacitación al personal	6,000.00	Aumento de Precios en los pedidos actuales	108,000.00
Implementación de la certificación	5,250.00		
Divulgación de la implementación	500.00		
Total	19,495.00	Total	1,646,640.00

Para este análisis se obtuvo un resultado de 84.46, los cual nos indica un retorno de USD 84.46 dólares por cada dólar invertido, determinando con esto que la implementación de la certificación ASC en EXCAMECOR es recomendable.

## 4. CONCLUSIONES

- Evaluando el cumplimiento de la empresa EXCAMECOR, acorde a los requisitos para comercializar camarón certificado con ASC, el resultado del diagnóstico general fue de 49% mostrando con esto que el punto crítico de la empresa está en el manejo de la producción.
- El módulo que la empresa tiene un mayor nivel de cumplimiento es el primero con un 83% y el que menos se cumple es el sexto con un 6%.
- El plan de acción para lograr el cumplimiento de la certificación ASC detalla todas las actividades a realizar para poder cumplir con todos los requisitos, siendo estos realizar registros de las actividades de la finca y mejorar el compromiso social, laboral y ambiental de la empresa.
- El costo total para optar por la certificación es de aproximadamente USD 19,495.00.
- La relación costo – beneficio para implementar la certificación ASC fue de 84.46 demostrando que por cada dólar invertido propiamente en la certificación dará un beneficio adicional de USD 88.46.

## **5. RECOMENDACIONES**

- Realizar todas las actividades detalladas en el plan de acción para lograr un avance previo al contacto con la certificadora, para la primera auditoria.
- Nombrar un responsable directo como interlocutor entre la certificadora y la empresa para el proceso de certificación.
- Realizar un programa de divulgación del logro de la certificación ASC para así lograr ser más atractivo en el mercado internacional.



## 6. LITERATURA CITADA


- ASC. (2019). ASC. Obtenido de <https://www.asc-aqua.org/about-us/history/>
- ASC. (2019). ASC. Obtenido de <https://www.asc-aqua.org/es/acerca-del-asc/>
- ASC. (2019). ASC. Obtenido de <https://www.asc-aqua.org/what-you-can-do/get-certified/>
- ASC. (2019). ASC. Obtenido de <https://www.asc-aqua.org/what-we-do/our-standards/farm-standards/the-shrimp-standard/>
- Blank, L., & Tarquin, A. (2006). *Ingeniería Económica*. México: McGrawhill.
- Cámara Nacional de Acuicultura. (2019). *Cámara Nacional de Acuicultura*. Obtenido de <https://www.cna-ecuador.com/diciembre-2018/>
- Certifications. (2019). *Control Union*. Obtenido de <https://certifications.controlunion.com/es/certification-programs/certification-programs/asc-aquaculture-stewardship-council>
- Cevallos, D. (Junio de 2005). *Tierra America*. Obtenido de ipsnoticias: <http://www.ipsnoticias.net/2005/06/ambiente-industria-camaronera-arrasa-manglares/>
- CNP. (4 de Noviembre de 2016). *Cámara Nacional de Pesquería*. Obtenido de <https://camaradepesqueria.com/songa-obtiene-la-certificacion-asc/>
- EXCAMECOR. (2019). *EXCAMECOR*. Obtenido de <https://www.excamecor.com/>
- González, H. (25 de agosto de 2016). *Calidad y Gestión*. Obtenido de <https://calidadgestion.wordpress.com/tag/analisis-de-brechas/>
- Ramírez. (Marzo de 2003). *Biodiversitas*. Obtenido de <https://www.biodiversidad.gob.mx/Biodiversitas/Articulos/biodiv47art1.pdf>
- SONGA. (2018). *SONGA*. Obtenido de <http://www.songa.com/noticia.php?id=1>
- Swecker, J. (2019). *SCS global services*. Obtenido de [https://www.scsglobalservices.com/services/aquaculture-stewardship-council-asc#googtrans\(es\)](https://www.scsglobalservices.com/services/aquaculture-stewardship-council-asc#googtrans(es))

Tobey, J., Clay, J., & Vergne, P. (1998). Impactos Económicos, Ambientales y Sociales del Cultivo de Camarón en Latinoamérica. Rhode Island: Universidad de Rhode Island. Obtenido de Impactos Económicos, Ambientales y Sociales del Cultivo de Camarón en Latinoamérica.: [https://www.crc.uri.edu/download/MAN\\_0034.pdf](https://www.crc.uri.edu/download/MAN_0034.pdf)

Zabala, V. (28 de Diciembre de 2018). *ekosnegocios*. Obtenido de Banco Central del Ecuador:  
<http://www.ekosnegocios.com/negocios/verArticuloContenido.aspx?idArt=11321>

## 7. ANEXOS

### Anexo 1. Herramienta para el diagnóstico de cumplimiento de requisito de ASC.

					
<p><b>Checklist de Preparación para Auditoría (sobre el Estándar ASC para Camarones)</b></p> <p><b>Propósito:</b> Este documento ha sido desarrollado para que los centros de cultivo preparen su <b>primera</b> (inicial) auditoría ASC en el centro. Este documento no aplica a las vigilancias y/o re-auditorías (!). Si un centro no tiene disponible los documentos/preparaciones el (los) día(s) de la (s) auditoría(s), esto puede conllevar a retrasos en el proceso de auditoría y podría conducir a costos más elevados (los auditores podrían necesitar más tiempo para procesar los documentos).</p> <p><b>Referencia:</b> La información contenida en este documento ha sido extraída del Manual de Auditoría ASC para Camarones (MA). ¡Este documento <b>no</b> reemplaza al Manual de Auditoría! En caso que el texto del <b>checklist</b> difiera del Manual de Auditoría, el que rige es el Manual de Auditoría.</p>					
Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	1.1.1	a. Mantener registros para mostrar que el centro posee todos los registros que requieren las autoridades locales y nacionales. Los auditores necesitarán contactar a los centros pre-auditados y solicitar la lista de todos los permisos legales cumplidos necesarios para asegurar que están al tanto sobre los requerimientos legales nacionales. En la P1 también se revisan los informes de inspecciones gubernamentales (si/en casos en que los gobiernos lo hagan de manera regular) a modo de verificar que los permisos no son "solo" documentos con timbres sino que también reflejan la relación constante de cumplimiento de las condiciones de los permisos.	N/A		
		b. Poseer una licencia de acuicultura (si aplica)	N/A		
		c. Poseer una licencia comercial (si aplica).	N/A		
		d. Poseer cualquier contrato, licencia o permiso según lo requieran las autoridades locales y nacionales, incluyendo (si aplica) no solo el derecho a uso de suelo y/o agua, importación y movimiento de reproductores o postlarvas, uso medicinal o químico, eliminación de desechos, descarga de aguas de desecho, control laboral y de depredadores (véase también 5.1.3 y 5.1.4).	N/A		
		e. Mostrar una lista escrita o digital de todas las actividades operacionales para las que el centro tiene procedimientos. Los procedimientos son necesarios para las medidas que requieren capacitación para los trabajadores regulares del centro, o para las actividades que representan un manejo de riesgo y que son necesarias para el centro.	N/A		

Anexo 2. Licencia de acuicultura.



### Anexo 3. Licencia comercial.

 **MINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA**

**REPÚBLICA DEL ECUADOR**  
Ministerio de Acuicultura y Pesca  
Subsecretaría de Calidad e Inocuidad

 **GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR**

MAP-SCI-HACCP-2018-260


**CERTIFICACION**

La Subsecretaría de Calidad e Inocuidad (SCI) como Autoridad Competente en materia Sanitaria de los Productos de la Pesca y Acuicultura del Ecuador, CERTIFICA que la empresa **EXPORTADORA DE CAMARON ECUATORIANO EXCAMECOR COMPAÑÍA LIMITADA (PA-6107)** (Línea de Proceso: Camarón entero, cola y valor agregado congelado. Camarón pre-cocido congelado.), reúne todos los requerimientos de los Formularios F03 y F04 del Plan Nacional de Control de acuerdo a la verificación in situ del Plan HACCP para las garantías oficiales relacionadas a la exportación de los productos de la acuicultura.

La correcta aplicación y manejo del plan HACCP es responsabilidad de la empresa **EXPORTADORA DE CAMARON ECUATORIANO EXCAMECOR COMPAÑÍA LIMITADA (PA-6107)**.

Nota: El presente certificado es válido por 6 meses a partir de la fecha de verificación: 30 de agosto del 2018 al 01 de marzo de 2019, del cual también se ha generado la versión en inglés (anexo).

Guayaquil, 05 de Septiembre de 2018



  
Dra. Glenda Marlene Pin Hidalgo  
SUBSECRETARIA DE CALIDAD E INOCUIDAD

Letamendi 102 y La Ría • Telefax: (5934)2401773 - 2401776 - 2401779 • Fax: 2402304 P.O. Box: 09-01-15131  
• Email: sci@acuaculturaypesca.gob.ec • www.acuaculturaypesca.gob.ec  
• Guayaquil • Ecuador

**Anexo 4. Ficha Ambiental.**



**CAMARONERA PITAHAYA**



*Sistema Único de Información Ambiental*



**FICHA AMBIENTAL**

**CATEGORÍA II**



**CAMARONERA PITAHAYA**

**SANTA ROSA- EL ORO- ECUADOR**

## Anexo 5. Licencia Ambiental.



### ANEXO

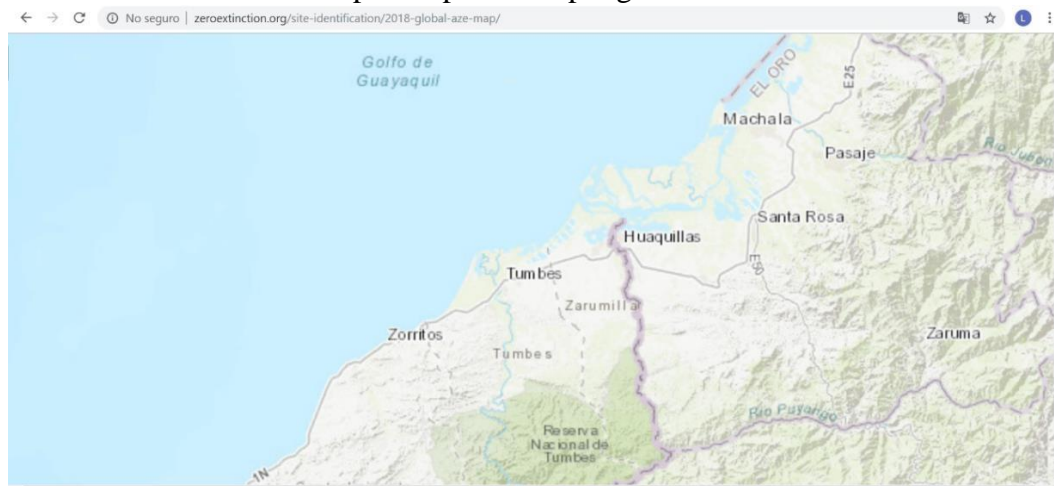
#### COORDENADAS GEOGRÁFICAS SUJETAS A LA LICENCIA AMBIENTAL CATEGORÍA II

#### CAMARONERA PITAHAYA

Coordenadas geográficas UTM WGS84

COORDENADA X	COORDENADA Y	DESCRIPCIÓN	FORMA
603121.0	9624655.0	el oro	Polígono
602557.0	9624453.0	el oro	Polígono
602718.0	9624252.0	el oro	Polígono
602609.0	9623853.0	el oro	Polígono
603258.0	9623984.0	el oro	Polígono
603121.0	9624655.0	el oro	Polígono

## Anexo 6. Hábitats críticos para especies en peligro de extinción.



## Anexo 7. Avisos de trabajo.



# AVISO DE TRABAJO

## PUESTOS DE TRABAJO:

- ASISTENTE CONTABLE
- JEFA DE RECURSOS HUMANOS
- PERSONAL DE PRODUCCIÓN

## REQUISITOS:

- SER BACHILLER PARA EL PERSONAL DE PRODUCCIÓN
- PARA ASISTENTE Y JEFA DE RECURSOS HUMANOS:
  - TENER 2 AÑOS DE EXPERIENCIA
  - TITULOS AFINES

ENVIAR HOJA DE VIDA A LOS CORREOS:

RECURSOS HUMANOS: [excamecorcialtda@hotmail.com](mailto:excamecorcialtda@hotmail.com)

---

Planta Procesadora:

Vía Panamericana entre Manuela Saenz y Guardarraya, Santa Rosa, El Oro, Ecuador.

Email: [excamecorcialtda@hotmail.com](mailto:excamecorcialtda@hotmail.com) / [ventas@exportadoradecameron.com](mailto:ventas@exportadoradecameron.com)

Teléfono: 593 73092200

Web: [www.excamecor.com](http://www.excamecor.com)

---



**Anexo 8.** Cédula de los trabajadores.



## Anexo 9. Contrato de trabajo.

### CONTRATO TIEMPO INDEFINIDO CON PERIODO A PRUEBA

En la ciudad de Santa Rosa, al 01 día del mes de octubre del año 2018, se celebra el presente CONTRATO DE TRABAJO TIEMPO INDEFINIDO CON PERIODO DE PRUEBA, el mismo que se registrará al tenor de las cláusulas siguientes:

**PRIMERA: INTERVINIENTES.** - Intervienen en la celebración del presente contrato, por una parte, la compañía **EXPORTADORA DE CAMARON ECUATORIANO EXCAMECOR CIA LTDA.**, representada por su Gerente y Representante Legal, Abg. IVETTE CAROLA ROMERO ROMERO, a la que para efectos del presente instrumento se la denominará EL EMPLEADOR, y por otra parte la Sra. MARIA TERESA RIZO GONZALEZ, portador de la cédula de ciudadanía No. 0918086331, quien comparece por sus propios derechos y al que para los mismos efectos se le denominará El Trabajador. Los comparecientes son ecuatorianos, mayores de edad y con capacidad legal para celebrar toda clase de actos y contratos.

**SEGUNDA: ANTECEDENTES.** - La compañía EXPORTADORA DE CAMARÓN ECUATORIANO EXCAMECOR COMPAÑIA LIMITADA, tiene su domicilio en SANTA ROSA Parroquia: SANTA ROSA Calle: PANAMERICANA Numero: S/N Intersección: VIA A JUMON Carretero: VIA SANTA ROSA-HUAQUILLAS Referencia ubicación: JUNTO TERMINAL TERRESTRE BINACIONAL.

**TERCERA: OBJETO.** - Con los antecedentes expuestos, la Empleadora procede a contratar los servicios lícitos y personales de la Sra. MARIA TERESA RIZO GONZALEZ, para que preste sus servicios en calidad de OBRERA DE PRODUCCION.

**CUARTA: OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES DEL TRABAJADOR.**- A más de las determinadas en el Art. 45 del Código de Trabajo, y las del Reglamento Interno de Trabajo, el trabajador se compromete por medio de este instrumento a cumplir con las siguientes obligaciones y tareas: 1) Colaborar a su jefe inmediato en el cumplimiento de los objetivos, funciones y obligaciones que posee el departamento al cual pertenecen; 2) Previo a la planificación del jefe de planta y producción, es deber del obrero ejecutar las labores de estibado, carga, embalaje, glaseado, marcación y archivo; 3) Cumplir con las demás funciones encomendadas por su jefe inmediato y la gerencia general; 4) Trabajos relacionados a su área que beneficien el desarrollo de la empresa; 5) Control del orden y limpieza del área de trabajo asignada; 6) Conocer y aplicar todo lo relacionado con el programa de certificación BRC; 7) Coordinar desarrollo de actividades con BASC; 8) Informar al gerente general de temas relacionados con el SGCS; 9) Coordinar la planificación del plan anual de actividades; 10) Participar de las actividades que por la implementación de la norma BASC se requiere; 11) Reportar novedades sub estándar; 12) Participar de las capacitaciones que se dicen por implementación o mantenimiento de la norma; 13) Apoyar el desarrollo de las prácticas y ejercicios; 14) Participar de las evacuaciones; 15) Gestionar requerimientos necesarios para el mantenimiento e implementación de la norma; 16) Apoyar el desarrollo de las auditorías internas y externas; 17) Colaborar con el desarrollo de la revisión gerencial; 18) Laborar de acuerdo a los turnos y horarios que establezca la empleadora, en función de los requerimientos y servicios que debe prestar la misma, para lo cual el trabajador da su formal y expresa aceptación; 19) Realizar en forma adecuada los trabajos encomendados y reportar en forma inmediata las novedades que se presenten en el desempeño de sus funciones; 20) Realizar sus labores de manera cortés y responsable, dando estricto cumplimiento a las ordenes emanadas de sus superiores; 21) Cuidar y mantener en perfectas condiciones las herramientas de trabajo entregadas por parte del empleador, en caso de daño o pérdida ocasionado por negligencia del trabajador, este deberá responder de acuerdo al daño o pérdida o en su caso reponer la misma; 22) El trabajador deberá someterse a las políticas, reglamentos, horarios, técnicas, disposiciones y manual de funciones establecidos por el empleador y la ley; 23) Funciones, actividades y responsabilidades, que podrán sufrir modificaciones de acuerdo con las nuevas circunstancias y/o necesidades del empleador, acordando partes que tales modificaciones no significarán de manera alguna causal de despido intempestivo.

## Anexo 10. Reglamento interno de EXCAMECOR.

### REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO DE LA EXPORTADORA DE CAMARON ECUATORIANO EXCAMECOR COMPAÑÍA LIMITADA

#### CAPITULO PRIMERO

#### DISPOSICIONES GENERALES

#### CAMPO DE ACCION DEL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO

**ARTÍCULO PRIMERO.- ACTIVIDAD Y REPRESENTACION.-** "EXPORTADORA DE CAMARÓN ECUATORIANO EXCAMECOR COMPAÑÍA LIMITADA.", dedicada a la comercialización de camarón a la cual podrá llamarse en adelante como "La empresa", la misma que está legalmente constituida y existente bajo las Leyes vigentes de la República del Ecuador, con domicilio en esta Ciudad de Santa Rosa.

De conformidad con lo que disponen sus Estatutos Sociales y para efectos laborales, la empresa estará representada por su Gerente General ante quien se hallan subordinados todos y cada uno de los trabajadores de la Exportadora de Camarón Ecuatoriano Excamecor Compañía Limitada.

**ARTICULO SEGUNDO.- FUNDAMENTACION LEGAL.-** En cumplimiento a lo dispuesto en el Art. 64 del Código del Trabajo del Ecuador y para los fines previstos en el numeral 12 del Art. 42, del Literal a); del Art. 45 y del Art. 172 del mismo cuerpo legal, y en general para un adecuado cumplimiento de las disposiciones legales vigentes en materia laboral, con domicilio principal en esta ciudad de Santa Rosa, Provincia de El Oro, pudiendo establecer por su actividad comercial, sucursales, agencias, oficinas, , representaciones y establecimientos en cualquier lugar del Ecuador, dicta el presente Reglamento Interno de Trabajo, el cual tiene como propósito establecer un adecuado sistema de control y administración de su Recurso Humano, con el fin de alcanzar el grado más alto de eficiencia en el trabajo de su personal y establecer las normas que regulen las relaciones entre el patrono y el personal sujeto al Código del Trabajo.

**ARTICULO TRES.- AMBITO DE APLICACIÓN.-** En el presente Reglamento se utilizarán indistintamente los términos:

- ▲ Reglamento
- ▲ Patrono o Empleador
- ▲ Establecimiento
- ▲ Empresa
- ▲ Trabajadores

Se establece que se usará la palabra Trabajadores la cual incluirá a trabajadores en general.

El término "Reglamento" se usará para referirse al Reglamento Interno de Trabajo de la Exportadora de Camarón Ecuatoriano Excamecor Compañía Limitada.

El uso de los términos en masculino incluirán el femenino, el uso de tiempo singular incluirá plural y viceversa.

El presente Reglamento se aplicará obligatoriamente para todo el personal del empleador que esté sujeto al Código del Trabajo.

Para observar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en este Reglamento Interno y en la aplicación de las sanciones pertinentes, se establecen las siguientes autoridades:

- a) Los socios de la compañía
- b) Gerente de Producción
- c) Jefes departamentales ( Contabilidad, Recursos Humanos, Comercio Exterior y Legal)
- d) Jefe de Calidad y Jefe de Planta

**Anexo 11. Rol de Pagos.**



**INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL**  
**Consulta Rol Empleados**

---

Información de la Empresa Fecha : 26/06/2019


Nombre del Empleador: EXPORTADORA DE CAMARON ECUATORIANO EXCAMECOR COMPAÑIA LIMITADA

Ruc: 0791768039001


Nombre Sucursal: 0001 EXPORTADORA DE CAMARON ECUATORIANO EXCAMECOR COMPAÑIA LIMITADA

N°	Nombre	Cédula	Actividad	Actividad Sectorial	Relación de Trabajo	Forma Pago	% Aportación	% Cesantía Aportación	Sueldo	Sueldo Extra	Días mod	Valor días Mod	Total Afiliado
----	--------	--------	-----------	---------------------	---------------------	------------	--------------	-----------------------	--------	--------------	----------	----------------	----------------




**Anexo 12. Registro de Capacitación.**



**EXPORTADORA DE CAMARON ECUATORIANO  
 EXCAMECOR CIA. LTDA.  
 REGISTRO DE CAPACITACIONES SEGURIDAD Y  
 SALUD OCUPACIONAL**



**TEMA: ALCOHOL, TABACO Y DROGAS**  
**EXPOSITOR: DR. ROLANDO MALDONADO**  
**TIEMPO DE DURACION: 1 HORA**  
**FECHA: 21 DE FEBRERO DEL 2019**

APELLIDOS	Nº CEDULA	FIRMA
Rojas Guiz Edison Oswaldo	070548685-0	
Romero Garcia Miriam Yaulu	0702936840	
Ranta Buena Yari Johanna	0704884832	

### Anexo 13. Política de seguridad y salud laboral.



#### **POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL DE EXCAMECOR CIA. LTDA.**

EXCAMECOR CIA. LTDA. dedicado a comercialización y exportación de camarón, quien realiza un trabajo responsable especialmente para la exportación del camarón ecuatoriano buscando la satisfacción de sus clientes y sus colaboradores, con puntualidad y calidad en la entrega de sus productos.

Con este fin, la EXCAMECOR CIA. LTDA. se compromete a:

- Cumplir con la legislación vigente aplicable, así como con los compromisos adquiridos con las partes interesadas.
- Gestionar y prevenir los riesgos, laborales, de salud, ambientales y de calidad que se generan como parte de las actividades del trabajo ejecutado.
- Promover, la creación de una cultura basada en el compromiso con la seguridad, la salud y el ambiente, mediante la continua información y supervisión de las tareas propias de la ejecución de los trabajadores solicitados.
- Comunicar y promover la adopción de estos compromisos a sus colaboradores.
- Compromiso de optimizar los recursos económicos, técnicos, y humanos
- Mejora continua en seguridad, salud de los trabajadores Cumplir con la legislación vigente en Seguridad y Salud.

*Ivette Carola Romero Romero*

*C.I: 0702944521*

**REPRESENTANTE LEGAL**

**EXCAMECOR CIA. LTDA.**

**NOTA: NO HA EXISTIDO NINGÚN ACCIDENTE LABORAL DENTRO DE LA EMPRESA EXCAMECOR CIA. LTDA.**

---

**Planta Procesadora:**

Vía Panamericana entre Manuela Saenz y Guardarraya, Santa Rosa, El Oro, Ecuador.

Email: [excamecorcialtda@hotmail.com](mailto:excamecorcialtda@hotmail.com) / [ventas@exportadoradecamaron.com](mailto:ventas@exportadoradecamaron.com)

Teléfono: 593 73092200

Web: [www.excamecor.com](http://www.excamecor.com)

## Anexo 14. Protocolo Pitaya.

# PROTOCOLO DE PRODUCCION Y PLAN ESTRATEGICO

### MANEJO DE PISCINAS CAMARONERAS

#### Manejo de Suelos, Secado y Encalado.

pH del suelo	Carbonato de Calcio (Kg./ha)
Más de 7	0
7.0 - 6.5	500
6.5 - 6.0	1.000
6.0 - 5.5	2.000
Menos de 5.5	3.000

#### Preparación de Suelos

- Limpiar con lamperos zonas que tienen lodo podrido. Realizar un secado prudente (de 3 días a 5 días).
- Aplicar entre 10 a 15 sacos de Carbonato por hectárea. Aplicar 3 sacos de Zeolita Captador por Ha.
- Aplicar Nitrato o Urea en las esquinas o zonas con materia orgánica. De 30 a 50 Lbs de Nitrato por Ha.
- Aplicar al suelo Bacterias (EM- Vc7). Aplicar 200 Lts por Ha de Bacteria Repicada en sombra. Mantener la bacteria bajo sombra. Tapar bien los tanques, repicar bien la cepa.
- Revisión de muros, antes de la siembra. Realizar encañados, revisar cangrejeras.

#### Procedimiento de Desinfección de Piscinas

- Desaguar la piscina al máximo. Luego sellar las compuertas con cebo o plásticos para que no entre agua.
- Con la ayuda de una bomba secar todas las pozas que hayan quedado en la piscina.
- Aplicar 2 fundas de Barbasco por Ha, junto a 2 Kg de Detergente y 2 Kg de Cloro. Distribuirlo uniforme, reforzar en pozas.

#### Preparación de Compuertas

Paralelamente con la gestión de desinfección, las compuertas serán revisadas y preparadas, observando lo siguiente:

- Deberán ser limpiadas a fondo de bromas, mejillones y el lodo del fondo será eliminado
- Confirmar el orden de los tabloneros y mallas, ponerle cauchos para jalar luego con gancho.

#### Preparación de Piscinas

- Aplicar 20 Kg./Ha de Urea y 10 Kg de Dap en la mesa de la piscina y en zonas húmedas o anóxicas.
- Aplicar 200 Lts de bacteria EM al suelo en esquinas lodosas. Aplicar en préstamos  $\frac{1}{2}$  Lt. de enzima BIOBAC por hectárea.

#### Colocación de Mallas

En el marco de la compuerta de salida, colocar:

**Fecha de Retiro:**

Primero Malla negra de ojo grande (Camarón de 12 grs o más) ..... Dejarla hasta el final.

Malla negra de ojo pequeño (Camarón de 5 grs a 12 grs) ..... Sacarla a los 75 días.

Malla verde (Para camarón de más de 3 grs a 5 o 6 grs) ..... Sacarla a los 45 /60 días.

Malla Roja (Para larva, hasta 3 grs) ..... Sacarla el primer mes.

Colocarlas en orden e ir sacándolas cuando el camarón haya llegado a un tamaño, en el cual no escape.

En las compuertas de entrada de agua a Piscina colocar Doble Bolso Verde.

En la estación de colocar una media luna con malla negra.

**Control de mallas de desagüe.** Es muy importante cambiar las mallas de desagüe según como vaya creciendo el camarón, para así poder expulsar de la piscina toda la materia orgánica acumulada, así como también poder hacer un mejor recambio del agua.

### MANEJO DE FILTRACION, LLENADO Y FERTILIZACION INICIAL DEL AGUA.

#### Programa de Uso de Mallas

N. Días	En la Entrada	Atrás	En la Salida
0- 30 días	Malla verde, roja	Verde, roja	Malla Roja, Verde, Negra
31-60 días	Malla verde	Verde	Malla Verde, Negra
61 - Cosecha	Malla verde	Verde	Malla Negra

#### Llenado y Fertilización

- Iniciar el llenado de agua 5 días antes de la siembra, meter agua a las piscinas durante la noche, para que durante el día "blumen" para de esta manera obtener una buena producción.
- Estamos usando la Urea como fuente de Nitrógeno, el DAP como fuente de fosforo y Muriato de Potasio.
- Iniciado el llenado de la piscina, aplicamos 3 dosis de 15 Lb/Ha de Urea y 2 Lb/Ha de DAP (previa dilución), esta dosis por 3 días alternada, aplicados en la compuerta de entrada en sacos amarrados.
- Finalmente en el día 5 de llenado aplicar 30 Lbs/Ha de Urea y 3 Lbs/Ha de DAP y 3 Lbs/Ha de Muriato de Potasio. (previa dilución y mezclado). Esta última aplicación es al voleo por toda la piscina.

**Programa de Fertilización,** va a depender de factores que deben analizarse para tomar la decisión de cuando aplicar, como son:

- Densidad de algas (conteo de algas)      Disco de **secchi** (turbidez)      Nivel de Oxígeno disuelto      Color del Agua
- Temperatura      Salinidad      Análisis químico del agua      Estado del tiempo
- Densidad de siembra      Número de días del cultivo y biomasa alimentada.

**Anexo 15.** Recibo de Venta.

**ROMERO LOAYZA ROQUE GUILLERMO**

**ROMERO LOAYZA ROQUE GUILLERMO**  
**Dirección Matriz :**  
 ESTERO CRUCE DE PONGAL, CANTÓN SANTA ROSA  
**Dirección Sucursal :**  
  
**Contribuyente Especial Nro :**  
**Obligado a llevar Contabilidad :** Sí

R.U.C. : 0700890692001  
**FACTURA**  
 NUMERO : 004002-000000014  
 NUMERO DE AUTORIZACION :  
 1903201901070089069200120040020000000140000000813

**AMBIENTE :** PRODUCCION  
**TIPO DE EMISION :** NORMAL  
**CLAVE DE ACCESO :**  
  
 1903201901070089069200120040020000000140000000813

**Razón Social / Nombres y Apellidos :** EXCAMECOR CIA. LTDA  
**R.U.C. / C.I. :** 0791768039001  
**Fecha de Emisión :** 19 mar /2019  
**Guía Remisión :**

DESCRIPCION	CANT	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
6933.60 LIBRAS DE CAMARÓN	6,833.60	1.84	12,551.12

**Información Adicional**  
**Dirección :**  
 AV. PANAMERICANA Y MANUELA SANZ  
**Ciudad :**  
 Santa Rosa  
**Correo Electrónico :**  
 excamecorcialtda@hotmail.com

SUBTOTAL 12% 0.00  
 SUBTOTAL 0% 12,551.12  
 SUBTOTAL No Objeto de IVA : 0.00  
 SUBTOTAL 12,551.12  
 TOTAL Descuento 0.00  
 IVA 12% 0.00  
 ICE 0.00  
 TOTAL 12,551.12

Forma de Pago	Valor	Plazo	Tiempo
OTROS CON UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIERO	12,551.12	0	Días

**Anexo 16.** Enfermedades del camarón.

**Enfermedades de crustáceos**

- Enfermedad de la necrosis hepatopancreática aguda
- Infección por Aphanomyces astaci (plaga del cangrejo de río)
- Infección por el nodavirus Macrobrachium rosenbergii (enfermedad de la cola blanca)
- Infección por el virus de la cabeza amarilla genotipo 1
- Infección por el virus de la mionecrosis infecciosa
- Infección por el virus de la necrosis hipodérmica y hematopoyética infecciosa
- Infección por el virus del síndrome de las manchas blancas
- Infección por el virus del síndrome de Taura
- Infección por Hepatobacter penaei (hepatopancreatitis necrotizante)

<https://www.oie.int/es/sanidad-animal-en-el-mundo/oie-listed-diseases-2019/>

## **Anexo 17.** Antibióticos usados en la camaronera.

### **ANTIBIOTICOS USADOS EN EL CAMARON**

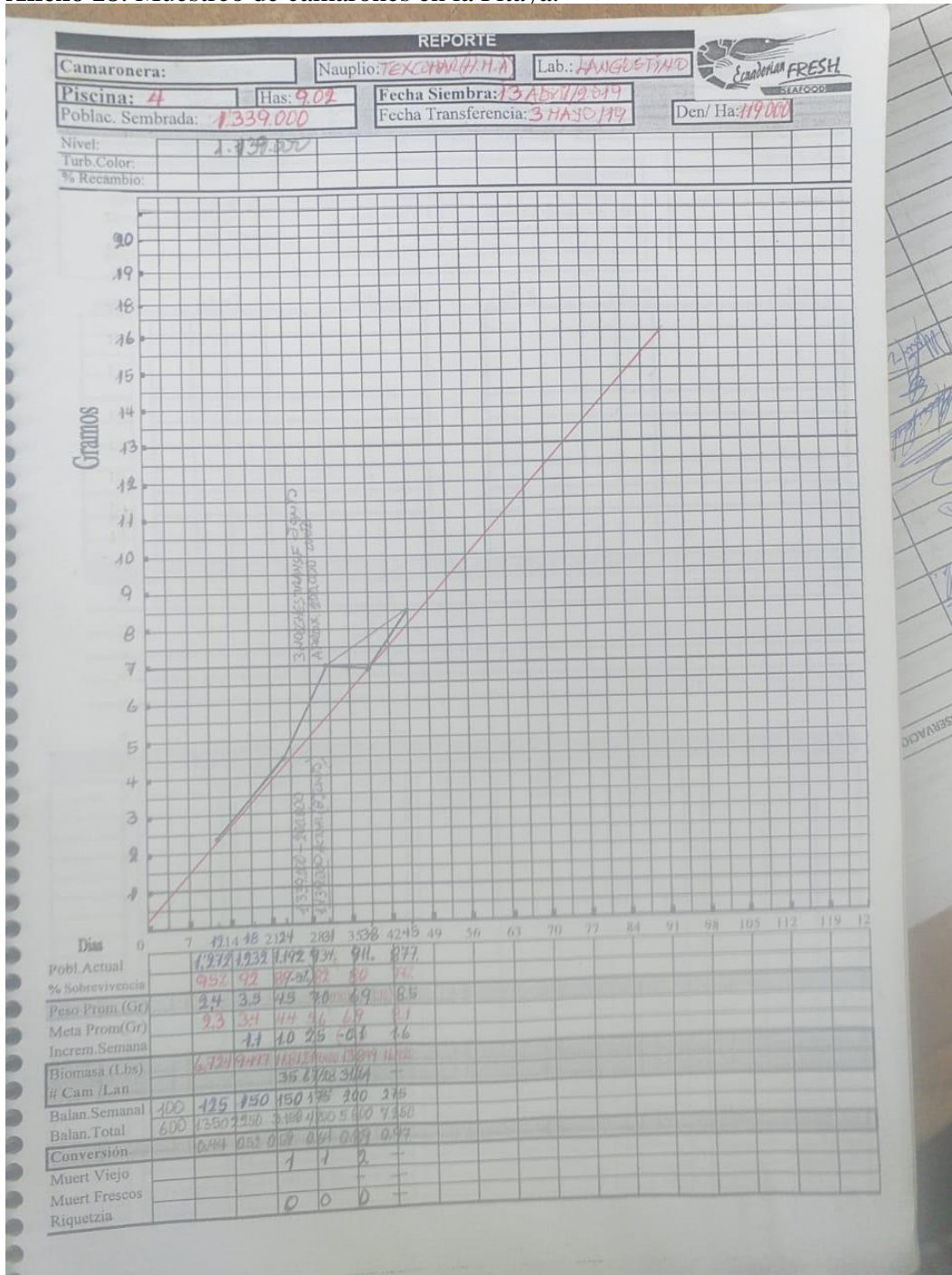
- OXITETRACICLINA (OTC)
- FLORFENICOL (FFC)
- CIPROFLOXACINO (CIPRO)
- ENROFLOXACINO (ENRO)

### **LA OXITETRACICLINA**

La OTC forma parte de la familia de las tetraciclinas, estas presentan propiedades físico-químicas similares, son compuestos polares, solubles en: ácidos, bases, alcoholes, disolventes orgánicos polares y agua e insolubles en: hidrocarburos saturados. Son antibióticos de amplio espectro frente a las bacterias Gram –, Gram +, Mycoplasmas, Rickettsias entre otros. Las metodologías para su determinación deben ser específicas, sensibles, exactas, precisas, prácticas y rápidas. En este sentido se han publicado diferentes revisiones que abordan el tema relacionado con métodos cromatográficos y microbiológicos; proponiéndose métodos confirmatorios que incluyen el empleo de detectores de masas acoplado a equipos de CLAR y cromatógrafos gaseosos (8,9). Las metodologías oficiales para la determinación de tetraciclinas en tejido animal aparecen en los Métodos Oficiales de la Asociación Oficial de Análisis Químico (AOAC) (12,13,14), los que contienen procedimientos microbiológicos y cromatográficos. Respecto a los primeros, para la cuantificación de OTC, particularmente en músculo de camarón, se utiliza la técnica de difusión en agar plato aprobado por la AOAC, y respecto a los segundos la CLAR resulta el más empleado debido a su elevada selectividad, exactitud, precisión, excelente sensibilidad, reproducibilidad, capacidad de cuantificación y alto desempeño.



Anexo 18. Muestreo de camarones en la Pitaya.



## NICOVITA ORIGIN CAMARÓN

1. **Nombre Comercial del Producto**  
NICOVITA ORIGIN CAMARÓN
2. **Descripción del Producto**  
Alimento extruido microesferizado para alimentar a post-larvas de camarones de mar o langostino *Litopenaeus vannamei* desde PL4 a 1 gramo.
3. **Fórmula Balanceada con Especificaciones Nutricionales del Alimento**
  - a. **Composición Garantizada Completa**

Físico Químicas	
Proteínas (%)	Mínimo 45%
Grasa (%)	Mínimo 10%
Humedad (%)	Máximo 12%
Ceniza (%)	Máximo 15%
Fibra (%)	Máximo 2%

- b. **Fórmula**

**Fórmula Cualitativa (Ingredientes\*)**

Harina de pescado, Harina de trigo, Aceite de pescado, Harina de calamar, Gluten de trigo, Lecitina de soya, Ácidos orgánicos, Sal, Cloruro de Potasio, Premezcla de vitaminas y minerales, Preservante autorizado (Ácido propiónico), Cloruro de colina, Taurina y Colesterol.

4. **Presentación Comercial**

Producto	Calibre (micras)
Nicovita Origin Camarón 0.3	300
Nicovita Origin Camarón 0.5	500
Nicovita Origin Camarón 0.8	800

Bolsas de Polietileno de 10 y 20 Kg de peso neto.

**Anexo 20.** Productos usados en la finca.

**PRODUCTOS QUÍMICOS Y MATERIALES PELIGROSOS UTILIZADOS EN LA CAMARONERA.**

1. Metabisulfito de sodio
2. Tripolisfosfato o carnal
3. Sal
4. Jabón clorado
5. Desengrasante
6. Sanit-10
7. Cal
8. Cloro granulado
9. Cloro liquido
10. Jabón yodado
11. Colorantes

Anexo 21. Plan de manejo de desechos.

***PLAN DE MINIMIZACION DE DESECHOS PELIGROSOS  
"CAMARONERA PITAYA"***

*Ubicación:*

Estero Cruce de Pongal , Parroquia Jambeli, Cantón Santa Rosa, Provincia de El Oro

ENERO 2018

**Anexo 22. Manejo de desechos.**



### Anexo 23. Lista de Verificación de la certificación ASC.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>PRINCIPIO 1. CUMPLIR TODAS LAS LEYES Y NORMAS NACIONALES Y LOCALES</b>					
<b>Criterio 1.1:</b> Cumplimiento documentada de los requisitos legales locales y nacionales.					
Todos los centros	1.1.1	a. Mantener registros para mostrar que el centro posee todos los registros que requieren las autoridades locales y nacionales. Los auditores necesitarán contactar a los centros pre-auditados y solicitar la lista de todos los permisos legales cumplidos necesarios para asegurar que están al tanto sobre los requerimientos legales nacionales. En la P1 también se revisan los informes de inspecciones gubernamentales (si/en casos en que los gobiernos lo hagan de manera regular) a modo de verificar que los permisos no son “solo” documentos con timbres sino que también reflejan la relación constante de cumplimiento de las condiciones de los permisos.	N/A	100%	Cuenta con todos los registros exigidos por el MAGAP
		b. Poseer una licencia de acuicultura (si aplica)	N/A	100%	
		c. Poseer una licencia comercial (si aplica).	N/A	100%	
		d. Poseer cualquier contrato, licencia o permiso según lo requieran las autoridades locales y nacionales, incluyendo (si aplica) no solo el derecho a uso de suelo/y/o agua, importación y movimiento de reproductores o postlarvas, uso medicinal o químico, eliminación de desechos, descarga de aguas de desecho, control laboral y de depredadores (véase también 5.1.3 y 5.1.4).	N/A	100%	-
		e. Mostrar una lista escrita o digital de todas las actividades operacionales para las que el centro tiene procedimientos. Los procedimientos son necesarios para las medidas que requieren capacitación para los trabajadores regulares del centro, o para las actividades que representan un manejo de riesgo y que son necesarias para el centro.	N/A	100%	
		a. Poner a disposición del público los permisos y licencias gubernamentales (si aplica). “Poner a disposición del público” se define como “una manera fácil y accesible de observar por parte del público”, que incluye, entre otras cosas, lo siguiente: publicado en un lugar público de manera constante y creíble (es decir, en letreros, ventanas del frontis o en la pared de una oficina donde el público tiene acceso), o disponible por correo electrónico, por solicitud o publicado en los sitios web en internet.	N/A	0%	No dispone de los permisos a la vista del público.
		b. Mantener registros de requerimientos de información de parte del público. Los registros deben incluir la fecha de solicitud, nombre de la persona que lo solicita, la información requerida, la respuesta entregada, la fecha de la respuesta, y si fue entregada después de 14 días hábiles de recibida la solicitud, la justificación del retraso.	N/A	N/A	El público no ha solicitado información

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>PRINCIPIO 2. LOCALIZAR LAS GRANJAS EN LUGARES ADECUADOS, CONSERVAR LA BIODIVERSIDAD Y ECOSISTEMAS NATURALES IMPORTANTES.</b>					
<b>Criterio 2.1:</b> Evaluación de Impacto Ambiental y Biodiversidad.					
Todos los centros	2.1.1	<p>a. Presentar el informe EIA (Evaluación de Impacto Ambiental) y de Diversidad Biológica. En países donde no hay un proceso de acreditación formal, existe la opción de utilizar un ecologista académico (contratado por la universidad) o un ecologista con publicaciones de los últimos 5 años revisadas por sus pares. El nombre del ecologista aparecerá en el informe público para asegurar su responsabilidad. El centro tiene que demostrar que se están implementando las recomendaciones hechas en el informe EIA y Diversidad Biológica y que está estableciendo el protocolo de monitoreo de dicha evaluación. Debe ser revisado cada 6 años por asesores o ecologistas relevantes. Durante cada auditoría de vigilancia se supervisará el plan de monitoreo/acción del informe EIA y Diversidad Biológica.</p> <p>En los TTRR (Términos de Referencia) se hace referencia a la obligación de utilizar los informes EIAs anteriores como información de entrada, lo cual naturalmente dará como resultado las consideraciones de impactos que ya fueron numeradas utilizando el marco y la metodología orientativos contenidos en el Apéndice I (Véase Estándar ASC Para Camarones).</p>	N/A	100%	
<b>Criterio 2.2:</b> Conservación de las áreas protegidas o hábitats críticos.					
Todos los centros	2.2.1	a. Proporcionar coordenadas geográficas del centro de cultivo (en grados y minutos, latitud y longitud) con una exactitud de dos decimales en los minutos geográficos (ej.: 15° 22,65' N; 22° 43,78' E, utilizando las coordenadas del sistema <i>World Geodetic System 84</i> (WGS84). El sector central del centro de cultivo, en casos de centros que tengan una superficie de menos de 1 hectárea, se deben indicar las esquinas de la periferia de los centros de mayor tamaño.	N/A	100%	Disponible en el documento de licencia pitahaya en la página N°2
		b. Si el centro está establecido en un AP (Área Protegida), proporcionar pruebas de la designación de AP.	N/A	N/A	
		c. Los centros establecidos en AP con categoría V según la IUCN, deben entregar pruebas de que el sistema de cultivo se puede considerar como uso tradicional de tierra y que el centro no ocupa más del 25% del área total del AP. Las pruebas deben incluir mapas formales del AP, artículos revisados por pares o informes de organizaciones respetables.	N/A	N/A	

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación	
Todos los centros	2.2.1	d. Los centros establecidos en un AP con categoría VI según la IUCN, deben entregar pruebas de que el centro fue construido legalmente antes de la designación de AP. Las pruebas deben incluir las declaraciones del gobierno, los artículos revisados por los pares o informes de organizaciones respetables.	N/A	N/A	Está establecido en categoría 2	
		e. Los centros establecidos en un AP de categoría IV según la IUCN, deben entregar pruebas a la ASC que demuestren que la ubicación y las actividades del centro son compatibles con la zona de AP y el plan de manejo y que además el ATG de la ASC aprobó que el centro sea considerado para la certificación ASC.	N/A	N/A	Está establecido en categoría 2	
Todos los centros	2.2.2	<b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 2.2.2</b>				
		La eliminación de cualquier manglar debe ser compensada con el permiso para la regeneración natural o reforestación en el área equivalente, utilizando especies indígenas adaptadas a las condiciones hidrológicas específicas del centro de cultivo. Al reforestar, las plantaciones deben estar hechas para crear bosques con una composición relativamente similar y deben incluir el 80% de las especies de árboles que había originalmente en las comunidades. La eliminación de humedales también debe ser compensada creando áreas que posean características ecológicas similares [25].				
		a. Entregar una declaración donde se identifique el año de construcción del centro de cultivo, especificar fechas de cualquier expansión posterior del centro y especificar fecha y razón de cualquier conversión de manglar o humedal realizado después de Mayo de 1999. Estos documentos están disponibles, generalmente, en las oficinas de gobierno (Departamento de Planificación). También se reciben imágenes satelitales antes y después del 1999 si se dispone de ellas.	N/A	100%		
		b. Los centros que han convertido manglares/ ecosistemas de humedales naturales antes de Mayo del 1999, entregar la ubicación y descripción (incluyendo área de superficie) del área que se está rehabilitando. Si la regeneración natural ha comenzado a hacerse en áreas limpias y si los propágulos se están estableciendo bien, esto se considera "rehabilitación". En estas circunstancias, la regeneración es incluso más valorada que el intento de rehabilitación, la cual podría ser exitosa como puede que no lo sea. Se recomienda entregar a los auditores las pruebas sobre las condiciones del área afectada que demuestran que hay rehabilitación.	N/A	N/A		
		c. Los centros que han convertido manglares/ ecosistemas de humedales naturales deben construir estaciones de bombeo o canales de entrada/salida, entregar la ubicación y descripción (incluyendo el área de superficie) del área que esté siendo rehabilitada.	N/A	100%		
Nota [25]		Características ecológicas similares: ambientes con la misma (significancia estadística no diferente al nivel $p=0.05$ , basado por lo menos en tres transeptos tomadas al azar) densidad de las 5 especies dominantes de la comunidad, riqueza de especie de 10% de la original y con una composición que demuestre el mismo orden de dominantes. Esto se determinará a través de un monitoreo de línea base realizado durante las auditorías a los centros establecidos o a través de EIA, para los centros nuevos o en expansión.				



Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>Criterio 2.3: Evaluación de los hábitats críticos para especies en peligro de extinción.</b>					
Todos los centros	2.3.1.	a. Presentar el informe de BEIA indicando si el centro está ubicado en un área considerada como un hábitat crítico de especies en peligro de extinción. Los auditores deben consultar el mapa interactivo del sitio web del AZE: <a href="http://www.zeroextinction.org/">http://www.zeroextinction.org/</a>	N/A	100%	
	2.3.2	a. Realizar una búsqueda de literatura publicada y gris (tales como: periódicos locales, revistas) para identificar especies en peligro de extinción del área.	N/A	100%	
		b. Determinar si alguna de las especies presentes en el área aparecen en la lista de especies amenazadas creada por las autoridades nacionales relevantes.	N/A	100%	No cuentan con especies en peligro de extinción
Todos los centros	2.3.2	c. Preparar una lista con todas las especies amenazadas del área, combinando los resultados de los numerales 2.3.1(a) y 2.3.1 (b) con los resultados de la búsqueda de la base de datos de la IUCN.	N/A	100%	
		d. Preparar los procedimientos escritos que describen cómo el centro evita impactos negativos para las especies en peligro de extinción que podrían existir en el lugar. Los procedimientos deben incluir una descripción de hábitats que están siendo restauradas, si aplica.	N/A	100%	
<b>Criterio 2.4: Tampones ecológicos, barreras y pasillos.</b>					
Todos los centros	2.4.1	<b>Instrucciones a los Clientes para los Indicadores 2.4.1 y 2.4.2</b> En caso de utilizar amortiguadores ribereños, la vegetación debe ser natural y permanente y deben ser dominados por la vegetación natural consistente con las zonas ribereñas endémicas dentro de un radio de menos de 5 kms de cercanía con el centro en cuestión. El ancho de la zona de amortiguación o de barreras, si se encuentra adyacente a un cuerpo de agua natural, debe cumplir con los requerimientos legales al momento de comenzar la construcción, o en ausencia de tal legislación, regirse por las conclusiones del informe EIA y Diversidad Biológica, o por defecto regirse por los criterios, rige la que tenga mayor cobertura. En el caso de las líneas costeras, lagunas o lagos, la zona de vegetación natural o regenerada debe tener un ancho de 100 metros. Para los cursos de agua naturales confinados, tales como ríos o corrientes, la zona de vegetación natural o regenerada debe tener un ancho de a lo menos 25 metros en ambos lados. Los canales construidos después de la publicación del Estándar ASC para camarones no pueden reemplazar los cursos de agua naturales. (Proporcionar un mapa indicando la línea costera y su ancho relativo de distancia con el centro de cultivo)			
		a. Entregar un mapa o bosquejo del centro indicando los amortiguadores costeros y las medidas de ancho de estos.	N/A	0%	No cumple
	2.4.2	a. Entregar un mapa o bosquejo del centro donde se indiquen los corredores y medidas de ancho del corredor. Corresponde discutir temas sobre “corredores” que están dentro de los límites del centro en las reuniones periódicas.	N/A	0%	No cumple
	2.4.3	a. Entregar un mapa o bosquejo del centro indicando los corredores y el ancho de estos. Es apropiado discutir temas respecto de los “corredores” que están dentro de los límites del centro en reuniones periódicas de la comunidad.	N/A	0%	No cumple

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>Criterio 2.5: Prevención de la salinización del agua dulce y de recursos del suelo.</b>					
Centros ubicados en o conectados a cuerpos de agua dulce natural.	2.5.1	a. Entregar descripción de manejo de agua en el centro de cultivo, especificando entrada y descarga de cuerpos de agua. La descripción debe incluir una explicación escrita de cómo el centro evita el ingreso de agua salobre o salada en áreas de acuíferos de agua dulce.	N/A	N/A	
Todos los centros	2.5.2	a. Entregar descripción del manejo de agua del centro, especificando cuáles son los cuerpos de agua de entrada y descarga y la ubicación de los pozos de agua dulce (incluso si son temporales)	N/A	100%	
Toda el agua de pozo. Este criterio aplica solo al agua de pozo y no aplica al agua de superficie. Los centros ubicados cerca de los pozos de agua dulce o que extraen agua dulce del suelo.	2.5.3	<p><b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 2.5.3</b></p> <p>El propósito de este indicador de rendimiento es asegurar que el agua dulce subterránea y los acuíferos naturales no estén siendo impactados por el cultivo de camarones. Para que los centros sean elegibles para la certificación, todos los pozos de agua dulce, incluso los ubicados en el centro o en propiedades adyacentes, o cualquier otro pozo explotados por el centro de cultivo, independiente de cuál sea la distancia al centro, deben estar identificados en el mapa del centro (PI ***) y los registros que indican ya sea la conductividad o los valores de concentración de cloruro de la salinidad de todos ellos. Los pozos deben estar disponibles en la primera auditoría. Los pozos que están identificados como de “agua dulce” antes de la evaluación completa son aquellos que tienen valores de conductividad específica bajo los 1500 µS/cm o una concentración de cloro de salinidad menor a 300 mg/L. A los centros se les solicitará entregar registros que demuestren la conductividad constantes /pruebas de salinidad tomadas cada 6 meses, con un conjunto de pruebas tomadas durante la temporada seca y una durante la temporada húmeda. El monitoreo constante debe demostrar que se mantiene el estado de los pozos de agua dulce. La conductividad debe ser medida utilizando un medidor de conductividad o pruebas de cloruro (no de cloro). Las consideraciones relacionadas con el agua de superficie (versus aguas subterráneas de los pozos) se pueden encontrar en 2.5.1</p>			
Todos los centros	2.5.3	a. Mantener registros mensuales de conductividad específica medida en un pozo de agua dulce que esté ubicado en el centro o en las proximidades de este (dentro del radio de 1 km o el pozo más cercano) u otro pozo utilizado por el centro, cualquiera sea la distancia al centro. Continuar al menos cada seis meses después de la primera auditoría en periodos donde se registren los valores más altos y más bajos, según se determine en el monitoreo mensual inicial.	Mín. 6 meses después de la primera auditoría.	0%	No cumple, no se han realizado mediciones de conductividad específica.
		b. Coordinar una medición de conductividad específica realizada en presencia del auditor.	N/A	0%	Al momento de la auditoría.
		c. Si el agua en los pozos de agua dulce excede los límites de conductividad/salinidad dados por el requerimiento y tal incremento se debe a un fenómeno ajeno al control del productor, entregar evidencia provenientes del informe EIA de Diversidad Biológica	N/A	N/A	No se han realizado mediciones.

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
	2.5.4	<p><b>Instrucciones a los Clientes para los Indicadores 2.5.4 y 2.5.5</b></p> <p>El procedimiento para medir cloruro o conductividad específica en suelos deriva del método utilizado por Boyd et al. (2006) en el suelo de estanques usados para la acuicultura. Las muestras de suelo deben ser tomadas introduciendo con fuerza el muestreador (tubo de PVC de una pulgada sería suficiente pero también se puede utilizar un muestreador de suelo) en el suelo con un martillo a una profundidad de 20cms. Las muestras deben ser secadas (ya sea colocándolas en placas delgadas sobre hojas plásticas exponiéndolas al aire en un ambiente cálido y con buena ventilación o en un horno a 60°C) y luego pulverizado y mezclado (usando un mortero o una trituradora mecánica). Luego se debe tomar una muestra de 20 g de tierra seca y colocarla en un contenedor de vidrio, agregando 40ml de agua destilada y batir la mezcla manualmente por 5 minutos. La conductividad específica puede ser medida directamente en la solución o esta última puede ser filtrada y se mide la concentración de cloruro. Multiplicar por dos los valores de conductividad específica obtenidos en la medición para rectificar la solución (40 mL de agua por 20g de tierra). Los valores de conductividad específica sobre 1,500 µS/cm o concentraciones de cloruro sobre 300 mg/L indican que el suelo es salino. Los productores deben comenzar a monitorear datos antes de la auditoría. El aumento neto se define como un incremento del 25% o mayor que los valores iniciales presentados durante la auditoría de certificación inicial.</p>			
		a. Mantener registros para cada seis meses de medición de la conductividad específica en ecosistemas de terrenos adyacentes y campos agrícolas. En el informe EIA y de Diversidad Biológica se debe identificar las estaciones de muestreo y la frecuencia de monitoreo. Los auditores deben consultar la nota [48] para obtener una guía específica sobre los criterios de monitoreo	Comenzar antes de la primera auditoría; continuar cada seis meses después de la primera auditoría	0%	No cumple, no tiene registros de mediciones de conductividad específica.
		b. Coordinar una medición de conductividad específica realizada en presencia del auditor	N/A	0%	Se lo realiza al momento de la auditoría
		c. Si la conductividad específica ha indicado un aumento neto desde el primer año de monitoreo, entregar pruebas provenientes de una organización oficial (entidad gubernamental, Universidad) que tal aumento se debió a un fenómeno ajeno al control del productor.	N/A	0%	No cumple, no tiene registros de mediciones de conductividad específica.
Todos los centros	2.5.5	a. Mantener registros de la conductividad específica del sedimento antes de desecharlo fuera del centro de cultivo y de la conductividad específica en el área de disposición de desecho.	N/A	0%	No cumple
		b. Coordinar una medición de conductividad específica en el área de disposición de desecho tomada en presencia del auditor.	N/A	0%	Se lo realiza al momento de la auditoría
Nota [48]		La salinidad del suelo debe ser medida a 25 metros en los ecosistemas de tierras adyacentes y campos agrícolas cada seis meses. Si la contaminación con sal es detectada en la estación de 25 metros, el monitoreo podría ser ampliado según lo que sea necesario. No se debe observar ningún incremento progresivo de conductividad específica o de concentración de cloruro en el curso de los años al compararlo con el primer año de monitoreo.			

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>PRINCIPIO 3. Desarrollar y operar la finca considerando las comunidades circundantes</b>					
<b>Criterio 3.1:</b> Todos los impactos en las comunidades de los alrededores.					
Todos los centros	3.1.1.	a. Entregar una EIS P (Evaluación de Impacto Social Participativo) incluyendo todos los elementos informados en el Apéndice II (véase Estándar ASC para Camarones). Los centros de gran escala (ej. Los de operaciones integradas verticalmente) deben delegar el desarrollo de la EIS P a un experto profesional. Se debe realizar una nueva EIS P a lo menos cada tres años. Las preparaciones para las pre-auditorías deben incluir el trabajo conjunto con las partes interesadas siempre que los centros y también la ONG y gobiernos locales. La triangulación se aplica como una técnica de auditoría: la verificación de los informes y procesos de la EIS P incluye a lo menos una entrevista elegida al azar de la lista entregada por el centro con partes interesadas de las comunidades y una con la organización local que haya incluido en centro en el proceso de la EIS P, y una con la organización local identificado por la empresa auditora que se espera conozca el área.	N/A; Después de la primera EIS P realizada, revisar cada tres años	100%	En la ficha ambiental cuentan con un proceso de participación social.
		b. Los centros de gran escala, deben entregar evidencias de la experiencia de los expertos profesionales que realizan la evaluación. Verificar el CV y la consulta participativa previa de los expertos profesionales encargados de la realización de la EIS P.	N/A	N/A	No es un centro de gran escala
<b>Criterio 3.2:</b> trabajo para resolver las quejas de los grupos de interés afectados.					
Todos los centros	3.2.1	a. Preparar y asegurar la aplicación de una política de resolución de conflicto para las comunidades locales. Verificar que la política de resolución de conflictos aborde todos los reclamos identificados por la EIS P.	N/A	0%	No se ha realizado una política de resolución de conflicto para las comunidades locales.
		b. Mantener registros de todas las personas que hayan recibido copias de la política y también las ONG locales o sindicatos y gobiernos locales. Los métodos para documentar las interacciones con las partes interesadas deben indicar que los canales de comunicación son efectivos, más que estipular la distribución de un procedimiento de resolución de conflictos.	N/A	0%	No han recibido copias de las políticas de la empresa.
		c. Mantener registros de reuniones (a lo menos dos veces al año) sostenidas con las comunidades locales para identificar y resolver conflictos. Los registros deben incluir la lista de participantes, agendas y plan de acción acordado y resúmenes. Los registros de las primeras auditorías deben incluir a lo menos una reunión (esta puede ser parte del proceso de EIS P si es que esta evaluación fue realizada menos de 6 meses antes de la auditoría).	A lo menos una reunión antes de la primera auditoría (no más de 6 meses antes de la primera auditoría)	50%	Realizan reuniones, pero no tiene registros.

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	3.2.2	a. Mantener un registro de reclamos, donde se identifique claramente qué reclamos se han resuelto y la fecha de resolución. Verificar la aplicación de la política (escrita o verbal) con a lo menos un reclamo. Revisar la documentación sobre todas las medidas tomadas en respuesta a los reclamos. Y verificar con a lo menos un asistente la exactitud de las minutas de reuniones, agenda, acuerdos, medidas y acciones.	N/A	0%	No hay registro de reclamos
		b. Mantener minutas de reuniones con la comunidad que indiquen temas discutidos y temas resueltos.	N/A	50%	No cuentan con registros de las reuniones.
		c. Mantener minutas de las reuniones con los representantes de gobiernos locales (si aplica) que indiquen los temas discutidos.	N/A	50%	No cuentan con registros de las reuniones.
<b>Criterio 3.3: Transparencia en proporcionar oportunidades de empleo en las comunidades locales.</b>					
Centros de gran y media escala; aquellos que contratan más de un trabajador permanente, no local	3.3.1	a. Entregar pruebas sobre los avisos publicados con los cargos contratados en casos en que los empleados provengan de lugares que no sean del centro. Esto se puede verificar durante las entrevistas con los trabajadores.	N/A	100%	Los avisos de vacantes para trabajo se las realiza mediante internet o periódico local.
		b. Presentar una lista que incluya nombre, dirección y número de contacto de todas las personas consultadas sobre el aviso del cargo en la comunidad local. Esto se puede verificar durante las entrevistas con los trabajadores.	N/A	0%	
	3.3.2	a. Mantener registro de empleados que también indique lugar de origen.	N/A	100%	Cédula de identidad
		b. Entregar registros con fecha de las postulaciones y entrevistas. Esto se puede verificar durante las entrevistas con los trabajadores.	N/A	0%	No hay registro
		c. Entregar una explicación escrita para contratar trabajadores que no sean de la comunidad local.	N/A	0%	
	<b>Criterio 3.4: Los contratos son justos y transparentes para la persona contratada.</b>				
Contratos para trabajar en centros de cultivo	3.4.1	a. Asegurarse que todos los centros contratados tengan copias de contratos en un lenguaje apropiado y copias firmadas por y disponibles para ambas partes (es decir, contratante y contratado)	N/A	100%	Todos los contratos están en el idioma nativo.
	3.4.2	a. Asegurarse que todos los contratos cumplan con los requerimientos del Apéndice III (Véase Estándar ASC para Camarones)	N/A	100%	Cumplen con los requerimientos
	3.4.3	a. Mantener minutas de las reuniones con a lo menos tres representantes de los productores contratados que indiquen los temas discutidos.	N/A	50%	No cuentan con minutas de las reuniones realizadas.

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>PRINCIPIO 4. OPERACIÓN DE GRANJAS CON PRÁCTICAS DE TRABAJO RESPONSABLES.</b>					
<b>Criterio 4.1:</b> El trabajo infantil y trabajadores jóvenes					
Todos los centros	4.1.1	<b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.1.1</b>			
		Este requerimiento no aplica a los hijos de los productores que están autorizados a trabajar medio tiempo, siempre que tengan una edad mayor a la edad mínima legal para trabajar, que el trabajo no interfiera en la asistencia al colegio y que no estén involucrados en trabajos riesgosos [65](trabajar cerca de los estanques a menos que sean constantemente supervisados por un trabajador adulto que sepa nadar, trabajar cerca de sustancias potencialmente irritables o peligrosas, levantar objetos pesados de manera desproporcionada en comparación con el tamaño del cuerpo de la persona, operar maquinaria pesada y trabajar con turnos de noche)			
		a. Mantener una lista de todos los empleados contratados del centro donde se indique la fecha de nacimiento.	N/A	100%	Los contratos tienen anexados la cédula de los empleados
		b. Mantener copias del número de identificación oficial de los empleados indicando la fecha de nacimiento	N/A	100%	
		c. Asegurarse que no haya ningún empleado menor de 18 años (utilizar la fecha de nacimiento para calcular la edad exacta), véase nota	N/A	100%	Revisar todos los contratos
d. Entregar una declaración estipulando que el centro está en contra del trabajo infantil y que no empleará a ninguna persona menor de 18 años. Procedimientos de contratación del centro consistentes en no ofrecer trabajo a individuos menores de 18 años.	N/A	100%			
<b>Criterio 4.2:</b> Trabajo forzoso y obligado.					
Todos los centro	4.2.1	<b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.2.1</b>			
		Los contratos deben estar estipulados de manera clara y deben ser comprendidos por los trabajadores contratados y nunca dejar al trabajador contratado en deuda. El salario o parte de este no debe ser retenido y que tenga que prestar servicios de manera obligatoria para el empleador. Hospedaje, vestuario, almuerzos, transportes, etc., en el caso de que el empleador haga uso de estos bienes y servicios como una obligación, entonces se entregan por sobre el salario estipulado en el contrato. Los programas de capacitación de empleo que solicite el empleador deben ser pagados completamente o reembolsados por el empleador. Todos los pagos deben estar hechos al momento de término del trabajo. Al empleador nunca se le permitirá la retención de los documentos de identidad originales del trabajador contratado. (Nota: Se debe proporcionar un cuidado extra a los inmigrantes y las personas en situación de contratista/subcontratista, ya que pueden estar particularmente vulnerables sin sus documentos de identidad). Este indicador se refiere al derecho del trabajador a elegir dónde él/ella pasará su tiempo libre. Este indicador no obliga a los trabajadores a tener que salir del centro. En muchas situaciones (centros lejanos), los trabajadores podrían desear quedarse en el centro o cerca de este según su conveniencia.			
		a. Asegurarse que en todos los contratos se establezca claramente sobre la libertad de los trabajadores a poner término al trabajo y a recibir el pago completo hasta el último día trabajado.	N/A	100%	
		b. Asegurarse que los derechos de los trabajadores tal como se indica en este Requerimiento sean completamente respetado.	N/A	100%	
		c. Asegurarse que el centro no retenga parte alguna del salario de los trabajadores, de los beneficios, de pertenencias o documentos para obligarlos a continuar trabajando para el empleador.	N/A	100%	Roles de pagos
d. Asegurarse que no se obliga a ningún trabajador a trabajar en el centro para pagar deudas.	N/A	100%			

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	4.2.2	a. Asegurarse que nadie en el centro o alguien en nombre del empleador retenga los documentos de identificación originales de los empleados.	N/A	100%	Los empleados retiran su documento al salir de la jornada laboral
	4.2.3	a. Asegurarse de que los empleados son libres de irse del lugar de trabajo y disponer de su tiempo de descanso.	N/A	100%	Los empleados trabajan las 8 horas diarias estipuladas en el contrato.
<b>Criterio 4.3: Discriminación en el entorno laboral.</b>					
Todos los centros	4.3.1	<p><b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.3.1 - Discriminación en el ambiente de trabajo: Evidencias de prácticas/políticas de anti-discriminación</b></p> <p>Los empleadores deberán contar con políticas escritas contra la discriminación que indiquen que la empresa no toma parte ni apoya la discriminación en la contratación, remuneración, acceso a la capacitación, ascensos, despido o jubilación por motivos de raza, casta, origen nacional, religión, discapacidad, género, orientación sexual, afiliación sindical, afiliación política, edad o cualquier otra condición que pueda dar lugar a discriminación. Los procedimientos claros y transparentes de la compañía están descritos para realizar/archivar y responder a los reclamos por discriminación. Los empleados deben respetar el principio de igualdad de pago por igual trabajo.</p> <p>Evidencias de casos de discriminación: El testimonio de los trabajadores debe estar disponible para apoyar el hecho de que la empresa no interfiere en el ejercicio de los derechos de los trabajadores a observar dogmas o prácticas, o de satisfacer las necesidades relacionadas con la raza, casta, origen nacional, religión, discapacidad, género, orientación sexual, unión afiliación, afiliación política o cualquier otra condición que pueda dar lugar a la discriminación.</p>			
		a. Entregar y asegurarse de que se implementen políticas anti-discriminación que indiquen que la empresa no toma parte ni apoya la discriminación en la contratación, remuneración, acceso a la capacitación, ascensos, despido o jubilación por motivos de raza, casta, origen nacional, religión, discapacidad, género, orientación sexual, afiliación sindical, afiliación política, edad o cualquier otra condición que pueda dar lugar a discriminación.	N/A	100%	
Todos los centros	4.3.2	a. Mantener un registro con los reclamos (incluyendo reclamos sobre discriminación)	N/A	100%	No han existido reclamos
	4.3.3	a. Mantener registros de cambios en el salario de los empleados, ascensos y oportunidades de capacitación. Para la primera auditoría, tener registros de $\geq 6$ meses	$\geq 6$ meses antes de la primera auditoría	50%	No hay registros sobre cambios de salarios o ascensos a los empleados.
	4.3.4	a. Entregar y asegurarse de la implementación de una política que proteja a las madres embarazadas y período de lactancia. Que se cumpla política pública aunque sea en un menor grado, e incluso si no existiera, se debe aplicar algún grado de protección y ser responsable por ella.	N/A	100%	

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>Criterio 4.4: Entorno de trabajo de seguridad y salud.</b>					
Centros con $\geq 5$ empleados	4.4.1	<p><b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.4.1 Salud y Seguridad en el Ambiente de Trabajo</b></p> <p>Debe haber evidencias de que todos los trabajadores del centro de cultivo han recibido capacitación y comprenden a cabalidad la capacitación. Si son entrevistados, los trabajadores deben demostrar que tienen conocimiento y comprenden los riesgos a la seguridad y las prácticas de seguridad.</p> <p>Debe existir información sobre minimización de riesgos/peligros en el ambiente de trabajo, incluyendo procedimientos y políticas sistemáticos documentados para prevenir peligros en el lugar de trabajo y sus riesgos deben estar disponibles para los trabajadores. Deben existir procedimientos de respuesta de emergencia y deben ser conocidos para los trabajadores. Se deben utilizar señaléticas de advertencia en un lenguaje apropiado o con imágenes fáciles de entender en los equipos peligrosos y/o sustancias (químicas). Todos los trabajadores deben tener el derecho a dejar el lugar de trabajo en caso de inminentes peligros graves sin pedir permiso a la empresa.</p> <p>Ofrecer de manera regular capacitación sobre salud y seguridad a los trabajadores contratados (una vez al año y a todos los trabajadores nuevos) incluyendo capacitación sobre minimización de riesgos y potenciales peligros.</p>			
		a. Mantener registros y copias de certificados de capacitación de todos los empleados. Si los programas de gobierno no ofrecen capacitaciones, otorgar capacitaciones privadas por parte de las empresas independientes y del departamento de RRHH con un plan bien estructurado.	N/A	100%	Registro de capacitación sobre salud ocupacional al personal de la empresa.
		b. Asegurarse que todos los trabajadores utilizan equipos de seguridad cuando aplique. Los equipos que están en el lugar, deben tener signos de uso (reciente) y que están en condiciones de trabajo efectivas.	N/A	100%	En el reglamento de la empresa se expone el uso del equipo de seguridad.
Todos los centros	4.4.2	<p><b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.4.2 Determinar ocurrencia de accidentes de salud y seguridad y violaciones registradas y las medidas correctivas adoptadas.</b></p> <p>Como mínimo, todos los accidentes de trabajo que requieran de alguna atención médica profesional (enfermera o doctor) deben ser registrados. La documentación debe ser generada en relación a violaciones a la seguridad y salud ocupacional. La recomendación es incluir registros del número de incidentes y el número de días de trabajo perdidos debido a los incidentes.</p> <p>Un plan de acción correctiva debe ser implementado en respuesta a los incidentes relacionados con el trabajo y violaciones de prácticas de seguridad que han ocurrido. Se debe analizar y abordar las causas y remediar y prevenir riesgos futuros o accidentes de naturaleza similar.</p>			
		a. Mantener registros de todos los accidentes y medidas correctivas tomadas. Para las primeras auditorías, el centro debe tener registros de $\geq 6$ meses	$\geq 6$ meses antes de la primera auditoría	100%	Declaración por parte de la empresa a medidas a tomar en caso de accidentes.
		b. Asegurarse que se apliquen las medidas correctivas. En casos en que se reporte repetitivamente una clase de accidentes, se debe demostrar un historial de tendencia a la disminución de la frecuencia.	N/A	100%	No han existido accidentes.



Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
	4.4.3	<b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.4.3 Prueba de cobertura de accidentes</b> Debe haber compensación suficiente para cubrir gastos y pérdidas de ingreso para todos los trabajadores que sufren un accidente o heridas que ocurren en el ambiente de trabajo. Se debe dar especial consideración a los trabajadores temporales, inmigrantes o extranjeros que podrían no estar cubiertos por las leyes de protección en caso de heridas relacionadas con el trabajo o temas de salud. Los documentos relacionados con seguro del trabajador se pueden verificar con la compañía de seguros indicada.			
		a. Entregar evidencias de la lista de todos los trabajadores permanentes y de la cobertura del seguro de salud de todos los trabajadores.	N/A	100%	Listado de los empleados en el seguro social
<b>Criterio 4.5: Salario mínimo y equitativo</b>					
Todos los centros	4.5.1	a. Poseer documentos legales que muestren sueldos mínimos del lugar donde opera el centro.	N/A	100%	Se puede demostrar en los roles de pago.
		b. Mantener copias del contrato de los empleados y asegurarse que a lo menos los sueldos mínimos están pagados a los empleados	N/A	100%	Se puede observar en el contrato
		c. Mantener recibos de pagos de salarios, firmados por los trabajadores. Para la primera auditoría tener registros de $\geq 6$ meses	$\geq 6$ meses antes de la primera auditoría	100%	
		d. Asegurarse de que la nómina de pago entregada a los trabajadores incluye la identificación de cualquier descuento, pago adelantado y/o contribuciones acordadas.	N/A	100%	Se puede demostrar en los roles de pago.
	4.5.2	a. Si no se ha establecido un salario mínimo por ley, calcular un salario que cubra necesidades básicas, consultar a los trabajadores y a sus organizaciones representativas, y realizar evaluación de costo de vida obtenidas de fuentes confiables.	N/A	N/A	
		b. Mantener registros de pagos de salarios tal como se indica en 4.5.1c, indicando salarios justos o aumento de pago progresivo.	N/A	100%	
	4.5.3	a. Asegurarse que todos los empleados son tratados con dignidad y respeto (es decir, sin abuso físico)	N/A	50%	No tienen un reporte de satisfacción laboral
		b. Asegurarse que no se hagan descuentos en los pagos y/o beneficios como medidas disciplinarias (por ej., por romper accidentalmente un equipo)	N/A	100%	Se puede demostrar en los roles de pago.
	4.5.4	a. Entregar una declaración indicando el mecanismo utilizado para establecer salarios	N/A	50%	No existe una declaración.
		b. Asegurarse que los empleados están en conocimiento del mecanismo utilizado para establecer los salarios.	N/A	100%	El precio es negociado por ambas partes
4.5.5	a. Asegurarse que los esquemas de contrato no permita a los trabajadores que llevan largo tiempo tengan acceso a una remuneración justa y equitativa y otros beneficios.	N/A	100%	Se lo puede determinar en el contrato	

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>Criterio 4.6:</b> El acceso a la libertad de asociación y el derecho de negociación colectiva.					
Todos los centros	4.6.1	<p><b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.6.1 Libertad de Asociación y Negociación Colectiva</b></p> <p>Determinación del porcentaje de trabajadores que tiene acceso a sindicatos, la capacidad de negociar colectivamente y/o acceso de los trabajadores a tener un representante(s) elegido por los mismos trabajadores sin la interferencia de la jefatura.</p> <p>Las empresas deben asegurar que los trabajadores interesados en una negociación colectiva o que se han adherido a algún sindicato u organización de trabajadores de su elección no están sujetos a discriminación. Si se restringen los derechos, la empresa debe dejar en claro a los trabajadores que están dispuestos a darle la oportunidad de tener un dialogo colectivo a través de una estructura representativa y que se les permitirá elegir libremente a sus propios representantes. Los trabajadores tienen el derecho a formar y adherirse a cualquier sindicato u organización de trabajadores permitida por la ley del país, libre de cualquier forma de interferencia de parte de los empleadores u organizaciones competentes establecidas o respaldadas por el empleador. La OIT específicamente prohíbe “actos designados a promover el establecimiento de organizaciones de trabajadores o apoyar estas organizaciones económicamente o de alguna otra forma, con el objetivo de que las organizaciones de empleadores tengan control sobre las organizaciones de trabajadores.” La organización elegida por el trabajador comparará las pruebas entregadas con las del sindicato indicado.</p>			
		a. Mantener copias de los contratos de los empleados y asegurarse de que los contratos firmados por ambas partes no restrinjan el derecho a asociación de manera libre.	N/A	100%	
		b. Asegurarse que los trabajadores tengan el derecho a formar y adherirse a cualquier sindicato u organización de trabajadores permitida por la ley del país, libre de cualquier forma de interferencia de parte de los empleadores u organizaciones competentes establecidas o respaldadas por el empleador. La OIT específicamente prohíbe “actos designados a promover el establecimiento de organizaciones de trabajadores o apoyar estas organizaciones con el objetivo de que las organizaciones de empleadores tengan control sobre las organizaciones de trabajadores.”	N/A	100%	
Todos los centros		c. Asegurarse que los sindicatos y/u organizaciones de sociedades civiles involucradas en los derechos laborales pueden tener acceso y pueden entregar información directamente a todos los trabajadores (posters, panfletos, visitas)	N/A	N/A	
		d. Asegurarse que los representantes de sindicatos y/u organizaciones de sociedades civiles pueden tener acceso a comunicarse con sus miembros en el lugar de trabajo en un momento acordado mutuamente con la jefatura del centro.	N/A	N/A	
		e. Entregar una declaración que establezca explícitamente el compromiso del empleador con la libertad de asociación y negociación colectiva como un derecho de todos. No es absolutamente necesario que sea en papel. Esta declaración es conocida por los trabajadores, así como su propósito. Se sabe que en ambientes muy restringidos se hace este acuerdo mutuo (=permitir + no abusar) de manera verbal en presencia de organizaciones de sociedad civil. Los empleadores pueden mostrar cómo lo hicieron y los auditores pueden verificarlo.	N/A	0%	No cuentan con una declaración que sustente el apoyo de la empresa sobre la libertad de asociación de los empleados.

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
	4.6.2	a. Asegurarse que no se le dificulta a los empleados ejercer su derecho de representación.	N/A	100%	Establecido en el contrato
<b>Criterio 4.7:</b> El acoso y las prácticas disciplinarias en el entorno de trabajo.					
Todos los centros	4.7.1	<b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.7.1 Determinación de casos de medidas disciplinarias abusivas</b> No debe existir absolutamente ningún compromiso o apoyo al castigo corporal, extorción mental o física o abuso verbal. Las multas o descuentos de salarios no deben ser métodos aceptables para disciplinar a los trabajadores, tal como se indica en las declaraciones de las políticas y en las pruebas aportadas por el testimonio de los trabajadores.  Deben existir evidencias de políticas y procedimientos disciplinarios no abusivos. Si se requiere tomar medidas disciplinarias, se deben realizar advertencias verbales y escritas de manera paulatina. El objetivo debe ser siempre mejorar la condición del trabajador antes de permitir que se vaya, según se indique en las declaraciones de políticas y en los testimonios de los trabajadores”			
		a. Asegurarse que las medidas disciplinarias son Justas y que no hay instancias de abusos. El auditor debe revisar los registros de las medidas disciplinarias tomadas por el empleador; a quién se aplicaron; y la razón para hacerlo. De esta forma, el auditor puede cuantificar las diferentes Medidas Disciplinarias aplicadas.	N/A	100%	Estipuladas en el reglamento interno
		b. Mantener registros de cualquier medida tomada en respuesta a las instancias de acoso o medidas disciplinarias abusivas. La respuesta debe ser apropiada y con el propósito de prevenir una reaparición de ellas.	N/A	N/A	No han existido caso de acosos en la empresa.
	4.7.2	a. Entregar y asegurar la implementación de una política de acción disciplinaria anti acoso y abuso.	N/A	100%	Estipuladas en el reglamento interno
	4.7.3	a. Mantener registros de cualquier medida tomada en respuesta a las instancias de acoso o medidas disciplinarias abusivas. La respuesta debe ser apropiada y con el propósito de prevenir una reaparición de ellas.	N/A	N/A	No han existido caso de acosos en la empresa.

### Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>Criterio 4.8:</b> Compensación por horas extras y las horas de trabajo.					
Todos los centros	4.8.1	<p><b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.8.1 Horas de trabajo y horas extraordinarias</b></p> <p>Determinación de incidencias, violaciones y abuso de horas de trabajo y extraordinarias. Las horas trabajadas incluyen el tiempo ocupado en el lugar de trabajo en actividades productivas y en otras actividades que son parte de las tareas y deberes de los trabajos de la empresa (ejemplo, limpieza y preparación de herramientas de trabajo). También incluye el tiempo ocupado en el lugar de trabajo cuando la persona está inactiva por razones relacionadas con el proceso de producción u organización de trabajo (tiempos muertos), ya que los trabajadores remunerados se encuentran a disposición del empleador durante estos periodos. Las horas trabajadas también incluyen periodos cortos de descanso ocupados en el lugar de trabajo ya que es difícil distinguirlos de manera separada, incluso si los trabajadores no están “a disposición” del empleador durante esos periodos. Se excluyen de manera explícita los horarios de almuerzo, ya que normalmente son lo suficientemente largos para distinguirlos de los periodos de trabajo. El empleador debe cumplir con las leyes aplicables y con los estándares industriales relacionados con las horas de trabajo. Una “semana de trabajo normal” se puede definir por ley, pero no puede exceder de manera constante (constantemente o la mayor parte del tiempo) las 48 horas. Se pueden aplicar las variaciones basadas en la estacionalidad. Se anima a los centros a mantener registros de las horas trabajadas.</p> <p>Se debe otorgar al personal a lo menos un día libre completo (incluyendo dos noches) cada siete días durante el cual no se les debe negar el permiso para salir de las instalaciones. Los trabajadores no están obligados a salir del centro durante su tiempo libre, pero tienen el derecho de hacerlo si lo desean. En casos en que el centro esté ubicado demasiado lejos como para que los trabajadores disfruten su tiempo de relajación en casa, con la familia o en lugares de recreación de su elección, el dueño del centro debe proporcionar transporte (ida y vuelta) y tiempo libre suficiente para permitir a los trabajadores que puedan tener tal tiempo para disfrutar a lo menos una vez cada 17 semanas. Los trabajadores no serán desalentados a mantener registros de horas de trabajo (en casos en que los centros no lo hagan)</p> <p>Todas las horas extraordinarias no deben exceder las 12 horas por semana por más de dos semanas consecutivas, y las horas totales de trabajo (incluyendo las horas extraordinarias) no deben exceder las 60 horas en promedio en un periodo de 17 semanas. Todas las horas extras deben ser pagadas con recargo de por lo menos el 25% del salario regular. El trabajo extraordinario debe ser voluntario. Se pueden hacer excepciones a este requerimiento en casos en que es necesario realizar trabajo extraordinario para cumplir con las demandas del negocio, siempre que sea legal y haya un acuerdo de negociación colectiva que aborde este tema. De acuerdo a la convención de la OIT C-183, se protege a las mujeres antes y justo después de dar a luz. Las mujeres en esta situación no están obligadas a realizar trabajos que podrían poner en peligro la salud tanto de la madre y/o el hijo. El embarazo o el cuidado del niño nunca deben ser razones para poner fin al contrato y las pruebas en casos de despido son responsabilidad del empleador. Los beneficios económicos durante el embarazo y/o el cuidado de niños pequeños deben estar, por lo menos, al nivel de los criterios sociales mínimos preponderantes del país otorgados por el gobierno de acuerdo a las leyes y regulaciones relacionadas con enfermedad, desempleo y/o discapacidad (temporal). Al buscar empleo, las mujeres no deberán ser sometidas a pruebas de embarazo o pedirles que presenten certificados de tales pruebas excepto si las leyes nacionales o regulaciones lo requieren.</p>			
Todos los centros	4.8.1	<p>a. Mantener registros de horas o documentos de asistencia de los trabajadores firmados por ellos mismos. Para las primeras auditorías, presentar registros del centro de <math>\geq 6</math> meses</p>	$\geq 6$ meses antes de la primera auditoría	50%	
		<p>b. Asegurarse que las horas trabajadas por los empleados no exceda las 8h/día o 48h/semana. N/A</p>		100%	Estipulado en el contrato

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	4.8.2	a. Asegurarse que los trabajadores puedan salir del centro durante su tiempo libre (cuando no están trabajando)	N/A	100%	Estipulado en el contrato
		b. Mantener copias de contrato de los empleados y asegurarse que los contratos de trabajo establezcan claramente el derecho de los trabajadores a salir del centro.	N/A	100%	Estipulado en el contrato
	4.8.3	a. Asegurarse que todos los trabajadores tengan a los menos 4 días libres/mes.	N/A	100%	Estipulado en el contrato
		b. Mantener registros de hora de todos los empleados. Para las primeras auditorías, presentar registros del centro de $\geq 6$ meses	$\geq 6$ meses antes de la primera auditoría	100%	
	4.8.4	a. Asegurarse que los empleados reciban transporte hacia y desde el primer lugar desde el que haya transportes público disponible.	N/A	100%	Cuentan con busetas que les brinda el servicio.
	4.8.5	a. Asegurarse que a todos los empleados se les paguen las horas extraordinarias con un sobrecargo de a lo menos el 25% más que el valor de las horas normales.	N/A	100%	Estipulado en el contrato
		b. Mantener registros de pagos de horas extraordinarias.	N/A	100%	
4.8.6	a. Asegurarse que todos los empleados realicen horas extraordinarias de manera voluntaria.	N/A	100%	Estipulado en el contrato	
Todos los centros		b. Asegurarse que todos los empleados no tengan más de un máximo de 12 horas extraordinarias/semana.	N/A	100%	Se puede revisar las horas extras en los roles de pagos.
		c. Asegurarse que todos los empleados que realicen horas extraordinarias lo hagan de manera excepcional.	N/A	100%	Se puede revisar los empleados que realizaron horas extras en los roles de pagos.
		d. Mantener hojas de registro de asistencia los empleados. Para las primeras auditorías, los registros deben contener información de $\geq 6$ meses	$\geq 6$ meses antes de la primera auditoría	50%	No cuentan con registros correcto de asistencia de los empleados
		e. Mantener copias de contratos de empleados y asegurarse que los contratos de los empleados establezcan las condiciones de horas extraordinarias y los derechos asociados.	N/A	100%	Lo estipula en el contrato
	4.8.7	a. Asegurarse que todas las trabajadoras mujeres estén en conocimiento (y se beneficien) de su derecho a recibir licencia maternal con un mínimo de 14 semanas y pago continuo.	N/A	100%	Estipulado en el reglamento interno

### Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>Criterio 4.9: Contratos de trabajos justos y transparentes.</b>					
Todos los centros	4.9.1	a. Asegurarse que los empleados tengan copias escritas de sus contratos laborales.	N/A	100%	Se las dan al iniciar el trabajo
		b. Asegurarse que ningún empleado trabaje con un contrato de práctica que tenga un plazo superior a 6 meses.	N/A	100%	Cuentan con todos los contratos para la verificación
		c. Asegurarse que los empleados entiendan sus contratos laborales.	N/A	100%	Están en su lengua natal y en términos sencillos.
	4.9.2	a. Mantener una lista de números de referencia de los permisos o copias de los permisos (si aplica) de todos los empleados.	N/A	N/A	
Todos los centros	4.9.3	<b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.9.3 Los contratos de los trabajadores deben ser justos y transparentes</b>			
		Los contratos incluyen estipulaciones sobre: fecha de ingreso, periodo de notificación, periodo de prueba, salario y políticas de salario, horas de trabajo esperadas, políticas sobre horas extras, protocolos de seguridad del centro, términos de seguros, políticas sobre medidas disciplinarias, lista de gastos obligatorios, otros derechos específicos y obligaciones de ambas partes, ambas firmas (con nombres y direcciones escritos claramente) y fecha de firma. Las estipulaciones generales o colectivas pueden anexarse al contrato firmado, pero el trabajador debe tener una copia completa de ellas. Los centros que tengan más de cinco trabajadores contratados deben seguir procedimientos formalizados para contratos con soporte en papel y políticas. En centros con menos trabajadores, donde el productor y los trabajadores realizan prácticas contractuales verbales, podría ser necesario que se realicen entrevistas confidenciales con el dueño del centro, trabajador (es) y la comunidad circundante (ej., un profesor de laguna escuela local, en casos en que haya niños trabajando en el centro) para validar si se está realizando contratos justos y transparentes (ej. Verbal). Las cooperativas (grupos de centros de cultivo) tienen un numero de más de cinco trabajadores cumplirán con el trabajo administrativo que se especifica en los indicadores			
		a. Si existen contratos escritos: Asegurarse que todos los contratos de los empleados estén firmados por ambas partes y que el empleado tenga las copias.	N/A	100%	Revisión de los contratos
		b. Si existen contratos verbales: Asegurarse que todos los empleados entiendan y puedan citar las condiciones de empleo. Si las políticas adicionales verbales deben ser entregadas impresas al trabajador.	N/A	N/A	Todos son escritos
	c. Si hay más de 5 trabajadores contratados, desarrollar e implementar políticas y procedimientos de empleo escritos.	N/A	100%	Están los contratos	
	4.9.4	a. Mantener copias de los contratos de los empleados y asegurarse que el tiempo de prueba esté claramente establecido de acuerdo con las leyes locales y en la ausencia del periodo legal de prueba, este tiempo no puede exceder un mes.	N/A	50%	el tiempo de prueba es de 90 días
b. Asegurarse que el período de prueba sea comprendido y respetado por los trabajadores.		N/A	100%	Estipulado en el contrato	

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Productores que adoptan acuerdos de subcontratación y trabajo desde el hogar	4.9.5	<b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.9.5 Acuerdos de subcontratación y trabajo desde el hogar.</b> La subcontratación de equipos para realizar tareas específicas intensivas (ej. Cosecha, clasificación) es una práctica común en el cultivo de camarones pero a menudo es una parte del negocio escasamente regulada o definitivamente no regulada. Por medio de la contratación, tales servicios podrían asociarse, sin quererlo, con temas de trabajo que podrían estar presente en esta parte escasamente regulada de la industria. Los centros toman medidas apropiadas de responsabilidad social ejerciendo diligencia debida antes de contratar los servicios de un proveedor específico. Esta diligencia debida es incorporada en este requerimiento por los productores en la que se muestra la evidencia de que han transmitido a los proveedores de servicio sobre las posibles violaciones de los derechos básicos de los trabajadores. > Verificar la manera que el centro informa a los subcontratistas respecto al tratamiento de los trabajadores y las cláusulas de salud y seguridad.			
		a. Evidencias de que los centros han enviado cartas de proveedores por los servicios subcontratados solicitando que sus trabajadores sean contratados de manera legal. Los auditores deben verificar que los centros tengan cartas de parte de los subcontratistas donde se establezcan los nombres y edades de los trabajadores y que están contratados de manera legal.	N/A	N/A	No tienen personas que trabajen desde el hogar.
		b. Entregar pruebas que demuestren que los proveedores de servicios han protegido los derechos básicos de los trabajadores de posibles violaciones.	N/A	N/A	No tienen personas que trabajen desde el hogar.
		c. Asegurarse que todos los trabajadores empleados por los subcontratistas o intermediarios y que realizan actividades de relevancia en el centro cumplen con las regulaciones/procedimientos de seguridad y salud.	N/A	N/A	No tienen personas que trabajen desde el hogar.
<b>Criterio 4.10: Sistema de gestión del trabajador justo y transparente.</b>					
Todos los centros con $\geq 5$ trabajadores	4.10.1	<b>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.10.1-4 Mecanismos justos y transparentes para resolver conflictos colectivos</b> Los registros de las reuniones y reclamos archivados pueden ser inspeccionados y verificados con la jefatura, y el sindicato u otra organización del cual el trabajador es miembro. Las minutas y los reclamos relacionados con los documentos deben incluir la agenda (si se hacen reuniones), la resolución o medidas sobre las cuales ambas partes han convenido y una lista de los participantes de las reuniones (si se hacen reuniones).			
Todos los centros con $\geq 5$ trabajadores	4.10.1	a. Asegurarse que los trabajadores puedan archivar los reclamos y los temas críticos anónimamente (sugerencia: mantener cajas de reclamos para los empleados en todo el centro de cultivo)	N/A	0%	No cuentan con una caja de reclamos
		b. Asegurarse que los trabajadores estén en conocimiento del procedimiento de reclamos del centro y que las jefaturas les anima a usarlos.	N/A	0%	Los empleados no tienen conocimiento acerca de algún procedimiento de reclamos.
		c. Mantener registros de reunión sostenidas (a lo menos dos veces por año) con los trabajadores. Los registros deben incluir la lista de participantes, agendas y plan de acción acordado y resúmenes. Para las primeras auditorías se deben tener registros de a lo menos 1 reunión.	Para la primera auditoría a deben tener registro de a lo menos 1 reunión	50%	no hay registros de las reuniones con los empleados.

### Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación	
Todos los centros con $\geq 5$ trabajadores	4.10.2	a. Mantener un registro de los temas presentados por los trabajadores (incluyendo los formularios de reclamos), fecha y respuesta entregada. Para la primera auditoría; el registro debe contener todos los registros de los últimos 6 meses.	$\geq 6$ meses antes de la primera auditoría.	N/A	No han existido reclamos	
		b. Asegurarse que los empleados tengan acceso al registro con una frecuencia razonable.	N/A	100%	Los empleados pueden acceder a los registros en el departamento de recursos humanos.	
Todos los centros con $\geq 5$ trabajadores	4.10.3	a. Mantener un registro con los temas presentados por los trabajadores y que incluya el plan (incluyendo medidas y tiempos)	N/A	0%	No hay registros de temas presentados por los empleados.	
		b. Asegurarse de que el plan se cumpla.	N/A	N/A	No hay registros de temas presentados por los empleados.	
Todos los centros con $> 5$ trabajadores	4.10.4	a. Mantener evidencias de los temas presentados por los trabajadores y que están siendo resueltos. Las evidencias pueden incluir cartas firmadas por los empleados o sus representantes.	N/A	50%	No cuentan con las evidencias de los temas presentados por los trabajadores.	
		b. Anotar en el registro los temas que se están resolviendo de acuerdo al numeral 4.10.2.	N/A	50%	No hay registro de los avances.	
		c. Mantener resúmenes mensuales y cálculos del porcentaje de casos resueltos dentro de 1 mes.	N/A	N/A	No existen casos	
<b>Criterio 4.11:</b> Las condiciones de vida para los trabajadores alojados en la granja.						
Todos los centros	4.11.1	<b>Instrucciones a los Clientes para los Indicadores 4.11.1 y 4.11.2</b>				
		Este criterio se trata de proporcionar a los trabajadores residentes instalaciones dignas para vivir. Este criterio no es para albergues improvisados utilizados en los centros para que los trabajadores se resguarden de manera ocasional de la lluvia o para tomar una siesta rápida entre turnos. Las condiciones de vida son para comer, dormir, descansar, tener recreación el interior y cuidado de higiene personal de manera permanente o semi permanente. Los códigos laborales internacionales (OIT, SA8000) también hacen referencia a la disponibilidad de luz y un espacio privado mínimo por persona de 4m <sup>2</sup> en cuarteles compartidos para dormir.				
		a. Asegurarse que los empleados hospedados en el centro de cultivo tengan acceso a una habitación digna y apropiada con instalaciones limpias, higiénicas y a prueba de lluvia.	N/A	100%	Cuentan con casas que incluyen todas las comodidades para los empleados.	
		b. Asegurarse que los cuarteles compartidos incluyan provisiones que permitan la visibilidad, privacidad, tales como paredes, cortinas o biombos móviles de ratán/bambú.	N/A	100%	Cuentan con casas que incluyen todas las comodidades para los empleados.	
		c. Asegurarse que los empleados hospedados tengan acceso a agua potable e instalaciones para cocinar o la disponibilidad de casinos.	N/A	100%	Cuentan con casas que incluyen todas las comodidades para los empleados.	
Todos los centros	4.11.2	a. Proporcionar servicios higiénicos separados e higiénicos que estén disponibles para hombres y mujeres, con la posible excepción de que hayan parejas hospedándose.	N/A	100%	Cuentan con casas que incluyen todas las comodidades para los empleados.	



Continuación de Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>PRINCIPIO 5. GESTIONAR LA SALUD DEL CAMARÓN Y EL BIENESTAR EN UNA MANERA RESPONSABLE</b>					
<b>Criterio 5.1:</b> La prevención de las enfermedades.					
Todos los centros	5.1.1	<p><b>Instrucciones para el Auditor sobre numeral 5.1.1</b></p> <p>El auditor debe poder comprender la razón de los componentes del plan de salud y entender el riesgo asociado a la operación de producción y cómo el centro planea mejor de manera continua las prácticas productivas para abordar estas medidas. El auditor necesita asegurarse que el centro no está contaminando o diseminando enfermedades al ambiente que lo rodea, que ha establecido buenas medidas de prevención adaptadas a los riesgos localizados y tiene mecanismos para prevenir la diseminación de infecciones de un estanque a otro. Por ejemplo, si un centro pequeño luego de experimentar eventos de mortalidad que probablemente fueron causados por la Enfermedad del Punto Blanco (determinados utilizando el total de signos y/o pruebas realizadas a los costados del estanque), no realizan descargas de agua al ambiente natural, significa que se está cumpliendo este requerimiento. En áreas donde el acceso a la capacidad diagnóstica es limitado, los rasgos obvios pueden ser utilizados para realizar un diagnóstico.</p>			
		<p>a. Entregar y mantener un plan operacional que aborde:</p> <p>1) Los patógenos que pueden provenir de lugares circundantes hacia el centro de cultivo (ej. Control de depredadores y de vectores)</p> <p>2) Los patógenos que se pueden diseminar desde el centro a los lugares circundantes (ej. Filtración/esterilización de efluentes y desperdicios tales como manejo de mortalidad de camarones)</p> <p>3) La diseminación de los patógenos al interior del centro. Es muy importante evitar contaminación cruzada, detectar y prevenir patógenos emergentes y monitorear señales externas de patologías y animales moribundos</p>	N/A	50%	El plan operacional no está descrito correctamente.
	5.1.2	a. Asegurarse que todas las entradas a los centros y estanques tengan redes, rejillas o barreras de tamaño de malla.	N/A	100%	
5.1.3		<p><b>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 5.1.3 – Tasa de Supervivencia (TS)</b></p> <p><b>Paso 1</b> – Cálculo de Tasa de Supervivencia en Estanques. El número estimado de camarones cosechados se calcula dividiendo la biomasa cosechada por el peso del cuerpo promedio de cosecha y la TS puede ser estimada para cada estanque utilizando la siguiente fórmula:  <math display="block">\% \text{ Tasa de Supervivencia en Estanque} = \frac{(\text{Biomasa cosechada} / \text{Peso de Cuerpo Promedio})}{\text{Total PL sembradas}}</math>                     Los productores son responsables de todos los conteos, incluyendo el conteo de PL sembradas y los conteos de cosecha. El conteo de PL sembradas son transferidas desde el <i>hatchery</i> al centro, donde ya sea son sembradas directamente en estanques de engorda o en algún vivero intermedio o estanque.</p> <p><b>Paso 2</b> – La Tasa de Supervivencia Promedio Anual es el valor promedio pesado para todos los estanques cosechados durante los últimos 12 meses y se calcula de la siguiente manera:  <math display="block">\text{TS en } \% = (\% \text{ Tasa de Supervivencia Estanque 1} \times \text{número de postlarvas sembradas en estanque 1}) + (\% \text{ Tasa de Supervivencia de Estanque 2} \times \text{número de postlarvas sembradas en estanque 2}) + \dots + (\% \text{ Tasa de Supervivencia de Estanque n} \times \text{número de postlarvas sembradas en estanque n}) / \text{Número total de postlarvas sembradas en todos los estanques}</math>                     Será importante tener un sistema de conteo para que el estándar de camarón de ASC describa un método de conteo de PLs de modo que la medición de TS sea significativa. Se supone que todas las tasas individuales sobrevivientes del estanque del 95% hacia arriba son el resultado de una subestimación del número de postlarvas y como consecuencia no pueden ser incluidas en el cálculo de la supervivencia anual promedio.</p>			

Continuación de Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	5.1.3	a. Los centros deben demostrar hojas de trabajo de un centro a otro y pueden correlacionarse o no con las facturas de compra. Mantener registros que muestren el número total de camarones almacenados en cada recinto durante los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías los registros deben cubrir más de 6 meses y a lo menos 1 cosecha completa por centro (ver instrucciones del recuadro de arriba). En caso de que el centro de cultivo esté integrado verticalmente, se pueden utilizar los conteos de salida.	Para las primeras auditorías los registros deben cubrir más de 6 meses y a lo menos 1 cosecha completa por centro	0%	
		b. Mantener registros para cada cosecha (ej. recibos de ventas o recibos de plantas de proceso) que sean suficientes para mostrar el número total de camarones cosechados en cada recinto. Para las primeras auditorías, los registros deben cubrir a lo menos 1 cosecha completa por sitio (véase instrucciones en el recuadro de más arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben cubrir a lo menos 1 cosecha completa por sitio	100%	
		c. Calcular el peso promedio del Porcentaje Real de Mortalidad (véase instrucciones en el recuadro de más arriba). Proporcionar cálculos al auditor. Los cálculos deben basarse en los conteos de postlarvas del <i>hatchery</i> en caso que el centro esté integrado verticalmente. Los centros que tengan proveedores de <i>hatchery</i> independientes, los cálculos deben basarse en los conteos del centro y comparar la referencia con los conteos del <i>hatchery</i> .	N/A	0%	
Todos los centros	5.1.4	<p><b>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 5.1.4</b></p> <p>Si más del 20% de la producción del país utiliza reproductores SPF o SPR para una especie dada, los productores certificados bajo este estándar también deben hacerlo. Los productores deben mantener una lista de los <i>hatcheries</i> del país/región, indicando cuáles producen PLs SPF/SPR. El auditor necesitará verificar si las PLs SPF/SPR son consideradas comercialmente disponibles en el porcentaje de <i>hatcheries</i> que producen PLs SPF/SPR. En casos en que las semillas no son SPF o SPR que quieran cumplir este estándar, se debe realizar pruebas de todas las enfermedades registradas en la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) [92] para probar que la semilla es limpia, a menos que hayan evidencias claras y con base científica que el país está libre de esa enfermedad, o que las especies cultivadas por el productor no son sensibles a esa enfermedad particular.</p>			

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
	5.1.5	a. Poseer recibos y/o declaraciones del proveedor de postlarvas que indiquen el estado de los reproductores SPF y SPR del <i>hatchery</i> y los patógenos que fueron testeados en las postlarvas. Mantener registros durante los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, tener registros de de 6 o más meses.	≥6 meses o más antes de la primera auditoría	0%	No cuentan con una declaración del proveedor de postlarvas indicando el estado de los reproductores.
		b. Mantener lista de la OIE de aquellas enfermedades de postlarvas que deben ser testeadas (véase instrucciones en el recuerdo de más arriba)	N/A	100%	
		c. Si alguna de las enfermedades de la lista de la OIE no son relevantes (véase instrucciones en el recuerdo de más arriba), presentar pruebas (documentos revisados por pares o copias de declaraciones oficiales de parte de una Autoridad Competente)	N/A	N/A	Son relevantes
Nota [92]		<a href="http://www.oie.int">http://www.oie.int</a>			
<b>Criterio 5.2:</b> Control de depredadores.					
Todos los centros	5.2.1	<b>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 5.2.1</b> Este requerimiento no aplica a los tratamientos realizados en agua de estanques. El control de depredadores letales se define como el hecho de tratar activamente de matar un animal. Se recomienda enfáticamente el uso de cercos y artefactos de exclusión de depredadores pasivos			
		a. Mantener una lista de los aparatos de control de depredadores y sus ubicaciones.	N/A	N/A	No se controla depredadores en el centro.
Todos los centros	5.2.1	b. Mantener una lista de todas las especies protegidas que están en peligro de extinción o en amenaza de extinción, visitando potencialmente la lista de especies relevantes del centro en lugares relevantes.	N/A	N/A	no hay especies que estén en peligro de extinción en la zona.
	5.2.2	<b>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 5.2.2</b> Solo se pueden utilizar productos químicos registrados en el país donde se desarrolla la producción. Además, el uso de pesticidas debe cumplir con los requerimientos de numeral 5.3.5.			
		a. El centro controla los depredadores y mantiene una lista de aparatos de control de depredadores (tal como se indica en 5.2.1a)	N/A	N/A	No se controla depredadores en el centro.
	5.2.3	a. Si se utiliza control letal de depredadores, desarrollar y mantener un programa de monitoreo	N/A	N/A	No se utiliza control letal de depredadores
b. El centro debe identificar y monitorear todos los incidentes en que se utilizó control letal de depredadores, especificando la fecha, las especies, los métodos utilizados y la razón para utilizar la fuerza letal en vez de las alternativas no letales.		N/A	N/A	No se utiliza control letal de depredadores	

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>Criterio 5.3: Gestión y tratamiento de enfermedades.</b>					
Todos los centros	5.3.1	<b>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 5.3.1</b> Este requerimiento aplica a todos los antibióticos, todos los métodos de aplicación y tanto al uso directo como a través de alimento medicado. Este indicador no aplica a <i>hatcheries</i> , dentro o fuera del centro.			
		a. Los centros deben preparar una lista de todos los medicamentos veterinarios, productos químicos y biológicos utilizados en el centro los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros deben cubrir al menos 1 cosecha por centro (véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro.	100%	
		b. Entregar registros detallando el uso de cualquier medicamento veterinario, productos químicos y biológicos de cada recinto en el centro de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos 1 cosecha por centro (véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro.	100%	
		c. Si se utiliza cualquier antibiótico o alimento medicado, detallar y mantener un sistema de trazabilidad para asegurar que ninguno de los productos tratados se vende con etiqueta ASC. En estos casos, los centros deben tener una Certificación ASC de Cadena de Custodia válida	N/A	0%	No hay sistema de trazabilidad

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	5.3.2	a. Mantener una lista de todos los antibióticos utilizados en el centro en los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías los registros deben cubrir a lo menos 1 cosecha completa del centro. (Véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro.	100%	
		b. Los centros no utilizaron ningún antibiótico muy importante como medicamento para humanos según la OMS y antibióticos prohibidos por las autoridades nacionales competentes en los últimos 12 meses.	N/A	N/A	No se utilizó antibióticos prohibidos.
		c. Demostrar conocimiento para trabajar con antibióticos de importancia crítica según la OMS y antibióticos ya que está prohibidos por las autoridades nacionales competentes y demostrar que no se utilizan en el centro	N/A	N/A	No se utiliza.
	5.3.3	<p><b>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 5.3.5</b>                      Para conocer las listas de pesticidas restringidos o prohibidos, consultar los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Anexo III del Convenio de Rotterdam sobre Consentimiento Fundamentado Previo <a href="http://www.pic.int/TheConvention/Chemicals/AnnexIIIChemicals/tabid/1132/language/en-US/Default.aspx">http://www.pic.int/TheConvention/Chemicals/AnnexIIIChemicals/tabid/1132/language/en-US/Default.aspx</a></li> <li>· Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes. Anexo A, B y C: <a href="http://www.pops.int/documents/convtext/convtext_en.pdf">http://www.pops.int/documents/convtext/convtext_en.pdf</a></li> <li>· Directrices recomendadas por la OMS para la clasificación de los plaguicidas según su peligrosidad: <a href="http://www.who.int/ipcs/publications/pesticides_hazard_2009.pdf">http://www.who.int/ipcs/publications/pesticides_hazard_2009.pdf</a></li> </ul>			
		a. Mantener espacios de almacenamiento para todos los medicamentos de uso veterinario, productos químicos y biológicos presentados en 5.3.1a	N/A	100%	Cuentan con bodegas en el centro.
		b. Entregar registros detallando el uso de cualquier medicamento de uso veterinario, productos químicos y biológicos de cada estanque del centro de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos la última cosecha completa de cada centro (véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro	100%	
	5.3.4	a. Desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados para el uso de medicamentos veterinarios, productos químicos y biológicos.	N/A	0%	No cuentan con POE
		b. Asegurar que los empleados están familiarizados con el POE (Procedimientos Operativos Estandarizados)	N/A	0%	No cuentan con POE

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
	5.3.5	a. Mantener una lista de todos los productos utilizados en el centro (en numeral 5.3.1a) en los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos la última cosecha completa de cada centro (véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro.	100%	
Todos los centros	5.3.5	b. Preparar una declaración que indique que el centro no utilizó ningún pesticida prohibido o restringido por el Convenio de Rotterdam sobre Consentimiento Fundamentado Previo (CFP), el Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP) o la Organización Mundial de la Salud (OMS).	N/A	50%	El centro no utiliza pesticidas pero no cuenta con una declaración.
	5.3.6	a. Mantener POE del numeral 5.3.4a y asegurarse que incluyan los procedimientos de neutralización	N/A	0%	No tienen POE
		b. Asegurarse que los empleados estén familiarizados con POE.	N/A	0%	No tienen POE
	5.3.7	a. Entregar registros detallando el uso de cualquier producto biológico en el centro en los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos la última cosecha completa de cada centro (véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro	100%	Se indica el uso de las bacterias en la camaronera.
		b. Respecto a la lista entregada en el numeral 5.3.7a, demostrar que cada ítem está aprobado para realizar acuicultura por las autoridades nacionales. Si el ente regulador a cargo de acuicultura no aprueba probióticos u otros agentes biológicos, que los	N/A	100%	Se encuentra en el protocolo de producción de la camaronera.
		productores puedan demostrar que son capaces de mostrar registros de compra, facturas e información de productos asociada al uso de cualquier probiótico.			
		c. Si se realiza fermentación en el centro, mantener y cumplir con el protocolo entregado por los proveedores, incluyendo la toma de todas las precauciones requeridas para asegurarse que estos no contienen cadenas contaminantes.	N/A	N/A	No se realiza fermentación
		d. Si se realice fermentación en el centro, asegurar que los productos fermentados no se utilicen para sembrar lotes de fermentaciones futuras y que todos los lotes deben haber sido sembrados utilizando un probiótico comercial.	N/A	N/A	No se realiza fermentación

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>PRINCIPIO 6. ORIGEN, SELECCIÓN Y EFECTOS DE LOS REPRODUCTORES</b>					
<b>Criterio 6.1:</b> Presencia de especies de camarones exóticas o introducidas.					
Todos los centros	6.1.1	<p><b>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 6.1.1 Uso de Especies de Camarones No Indígenas</b></p> <p>Aplicabilidad: El indicador 6.1.1 aplica solo a los centros que cultivan especies que no son indígenas. Los centros que solo cultivan especies de camarones indígenas están exentos de este indicador. Sin embargo, el centro debe entregar prueba de que las especies cultivadas en el área son indígenas. Los centros pueden entregar pruebas provenientes de fuentes reputadas independientes como trabajos revisados por pares, la IUCN, FAO u otra organización internacional. Una vez que se confirma, los auditores deben registrar que “no aplica” según estos criterios. Para demostrar cumplimiento con los Indicadores 6.1.1, el centro debe entregar los permisos del <i>hatchery</i> e importar licencias.</p> <p>Se puede encontrar información adicional sobre el código de prácticas sobre la introducción y transferencia de organismos marinos de la ICES en <a href="http://www.ices.dk/reports/general/2004/icescop2004.pdf">http://www.ices.dk/reports/general/2004/icescop2004.pdf</a> . Los productores deben demostrar que poseen conocimiento de las directrices y que han cumplido con ellas para cultivar especies no nativas.</p>			
		a. Mantener registros de las compras de postlarvas de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías los registros deben contener información de $\geq 6$ meses	$\geq 6$ meses o más antes de la primera auditoría	N/A	Son especies indígenas
		b. Preparar pruebas documentadas (como trabajos revisados por pares, la IUCN, FAO u otra organización internacional. Si las especies no son indígenas, por favor consultar en las letras c y d (abajo)	N/A	N/A	Son especies indígenas
		<p>c. Preparar declaraciones de pruebas documentadas (como trabajos revisados por pares, gobierno oficial [autoridad competente] u otras referencias comparables de que las especies se producen localmente para uso comercial.</p>			
Todos los centros	6.1.1	<p>d. Si las especies no son indígenas, entregar pruebas documentadas (como trabajos revisados por pares, gobierno oficial [autoridad competente] u otras referencias comparables indicando que no tienen impactos negativos. El impacto negativo de un stock con auto reclutamiento incluye entre otros:                      - cambio en la diversidad genética de camarones silvestres a través del entrecruzamiento                      - competencia (es decir, desplazamiento de especies locales)                      - destrucción de hábitat</p>			
		N/A	N/A	Son indígenas.	
		<p>e. si las especies no son indígenas, entregar pruebas documentadas (permisos de <i>hatcheries</i>, licencias de importación, etc.) que demuestren cumplimiento con procedimientos de introducción según se identifique en las directrices de importación regional, nacional e internacional (OIE e ICES)</p>			
N/A	N/A	Son indígenas.			

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
	6.1.2A	a. Entregar registros del centro indicando el tamaño de los camarones (peso promedio registrado de manera mensual). Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos la última cosecha completa de cada centro (véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro	100%	Cuentan con hojas de los muestreos realizados en la camaronera.
		b. Mantener registros que indiquen el tamaño de las mallas de las jaulas o rejillas de todo el centro y registrar cómo se selecciona el tamaño de la malla de manera que sea el más apropiado para los animales más pequeños presentes en el momento utilizado. Para las primeras auditorías, el registro de los centros deben contener información de $\geq 6$ meses	$\geq 6$ meses o más antes de la primera auditoría	N/A	No cuentan con jaulas
		c. Si las especies no son indígenas, asegurarse que se utilicen rejillas dobles tanto en los puntos de entrada como en los puntos de descarga todo el tiempo.	N/A	N/A	Son indígenas.
	6.1.2B	a. Entregar registros o declaraciones oficiales que muestren el nivel máximo de agua (niveles de ríos, de mareas, de inundación, etc.) de los 25 años anteriores.	N/A	0%	No tienen registros
		b. Poseer una declaración de parte de las autoridades locales o alguna organización reputada informando la altitud (mts. sobre el nivel del mar) del embancamiento en su punto más bajo.	N/A	0%	No cuentan con una declaración del embancamiento
	6.1.2C	a. Entregar registros de centro de las inspecciones periódicas de las mallas o rejillas utilizadas en la producción	N/A	50%	No se cuentan con registros de las inspecciones.
		b. Coordinar la posibilidad de que el auditor observe una inspección durante una visita al centro.	N/A	50%	Se las coordina para el día que el auditor ingrese a la camaronera.
	6.1.2D	a. Mantener registros de mitigación y reparación de un monitoreo permanente. Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos la última cosecha completa de cada centro (véase la introducción)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro	0%	no cuentan con un registro de mitigación y reparación de un monitorio de las mallas.



### Continuación de Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	6.1.2E	a. Identificar la cantidad y ubicación de todas las trampas. El término “trampa” no incluye a las mallas o rejillas.	N/A	0%	No cuentan con un registro de las trampas.
		b. Mantener un registro de inspecciones regulares de trampas ( a lo menos una vez a la semana) y de los escapes observados.	N/A	0%	No hay registros.
		c. Configurar trampas de manera correcta y ubicarlas en lugares apropiados para asegurar el monitoreo efectivo de los escapes de todo el centro.	N/A	0%	No cuentan con un registro de la configuración de manera correcta de las trampas.
	6.1.2F	a. Desarrollar e implementar los protocolos de recuperación de los escapes.	N/A	0%	No hay protocolos que se basen en este punto.
	6.1.3	a. Cuando se detecten escapes, registrar cualquier medida tomada para prevenir que vuelva a ocurrir. Para las primeras auditorías, estos registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a lo menos los datos de 1 cosecha completa por centro	0%	
<b>Criterio 6.2: Origen de las postlarvas o reproductores.</b>					
Todos los centros	6.2.1	a. Entregar pruebas documentadas que se han realizado pruebas de postlarvas de todos los patógenos relevantes (véase lista en el numeral 5.1.4b y pruebas adicionales según el numeral 5.1.4c) a menos que los patógenos no estén en el país. Mantener registros de compras o recepciones de postlarvas de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, estos registros deben contener la información de $\geq 6$ meses.	$\geq 6$ antes de la primera auditoría	0%	No cuentan con un registro de las pruebas de patógenos realizadas a a las postlarvas.
		b. Todos los centros que utilicen reproductores que no sean P. monodon silvestres y los centros que siembren postlarvas de reproductores monodon silvestres desde el 1 de Enero 2015 en adelante. Entregar pruebas documentadas de los testeos de todos los patógenos relevantes en los reproductores de camarones (véase lista en numeral 5.1.4b y pruebas adicionales del numeral 5.1.4c). Mantener registros de compras de postlarvas de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, estos registros deben contener la información de $\geq 6$ meses.	$\geq 6$ antes de la primera auditoría	N/A	
		c. Si el centro está integrado verticalmente con el <i>hatchery</i> , el personal debe tener conocimiento de las directrices de introducción/importación mencionadas en este requerimiento.	N/A	N/A	No está integrado verticalmente
	6.2.2	a. Entregar una declaración del proveedor de postlarvas identificando especies (nombre de origen latín) de los camarones cultivados y la fuente de reproductores (incluyendo si es de captura silvestre o si era de cultivo). Mantener registros de compras de postlarvas de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, estos registros deben contener la información de $\geq 6$ meses.	$\geq 6$ antes de la primera auditoría	0%	

### Continuación de Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Centros que utilizan semillas obtenidas de la captura silvestre de <i>P.monodon</i>	6.2.3	a. Entregar una declaración del proveedor de postlarvas identificando la fuente (la costa donde se cosecharon y el país de cosecha) de los reproductores. Mantener registros de compras de postlarvas de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, estos registros deben contener la información de $\geq 6$ meses	$\geq 6$ antes de la primera auditoría	0%	No cuentan con una declaración del proveedor de postlarvas.
Todos los centros	6.2.4	a. Poseer una declaración del(os) proveedor(es) de semillas que indiquen que las semillas no son silvestres (es decir, la semilla se obtiene de un reproductor que está en cautiverio)	N/A	0%	No cuentan con una declaración del proveedor de postlarvas.
		b. Mantener recibos de semillas de todas las siembras. Para las primeras auditorías, estos registros deben contener la información de $\geq 6$ meses.	$\geq 6$ antes de la primera auditoría	50%	Se necesita actualizado
<b>Criterio 6.3: Camarón transgénico.</b>					
Todos los centros	6.3.1	a. Cuando los camarones GM estén comercialmente disponibles a la industria, los centros deben entregar una declaración de parte del <i>hatchery</i> proveedor que el centro no utiliza camarones modificados genéticamente (transgénicos)	N/A	0%	
<b>PRINCIPIO 7. USAR LOS RECURSOS DE UNA MANERA AMBIENTALMENTE EFICIENTE Y RESPONSABLE</b>					
<b>Criterio 7.1: La trazabilidad de las materias primas en los piensos.</b>					
Todos los centros	7.1.1	a. Poseer una declaración (en papel con membrete de la empresa manufacturera) del proveedor de alimento identificando todos los ingredientes del alimento que superen el 2% de este.	N/A	100%	Ficha Técnica del alimento.
		b. Para todos los ingredientes de alimentos que representan más de 2%, entregar copias de las declaraciones de terceras partes según se indique en la factura del proveedor de ingredientes de alimentos, informando el país de origen y (para los productos derivados de pescados), el área de pesca de acuerdo a las principales áreas de pesca y subdivisiones según la FAO. ( <a href="http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/H/en">http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/H/en</a> ), especies y métodos de cosecha. Nota: No todas las áreas principales tienen subdivisiones que reportar a la FAO.	N/A	0%	No se posee una declaración por parte del proveedor de alimento.

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
	7.1.2	a. Entregar evidencias de las terceras partes (a través de un miembro de ISEAL o certificación ISO 65 cumplida que incorpore el Código para Realizar Pesquerías de manera Responsable de la FAO) demostrando cadena de custodia y trazabilidad para todos los ingredientes marinos que no sean productos de despuntes. En el sitio web de ASC se encuentra una lista de esquemas. Se puede seguir los próximos pasos: 1.- Identificar todos los proveedores de alimento del centro 2.- Preparar una lista de todos los tipos de alimento comprados durante los últimos 12 meses. 3.- Por cada tipo de alimento, solicitar de parte del proveedor, una lista de todos los productos de pesquerías que fueron utilizados como ingredientes de alimento. 4.- En casos en que los ingredientes de alimentos incluyan elementos certificados (de acuerdo a este requerimiento), solicitarle al proveedor de alimento que entregue evidencias de la certificación de trazabilidad de las terceras partes.	N/A	0%	No se posee una declaración por parte del proveedor de alimento.
<b>Criterio 7.2: Origen de los ingredientes acuáticos y terrestres.</b>					
Todos, después de Marzo 2019	7.2.1A	<p><b>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 7.2.1a - 100% de Harina y Aceite de Pescado provenientes de Fuentes Certificadas</b></p> <p>Se les solicita a los centros obtener información detallada de parte de sus proveedores acerca de la fuente de los productos de pesquerías que se utilizan como ingredientes de los alimentos. Es responsabilidad del centro obtener información relevante de parte del proveedor.</p> <p>La ASC reconoce, sin embargo, que los proveedores de alimento requerirán un periodo de tiempo para dar cumplimiento a este indicador.</p> <p>Aplicabilidad: El Indicador 7.2.1a se debe cumplir a cabalidad en Marzo del 2019. Mientras tanto, los centros pueden elegir demostrar cumplimiento tanto con el Indicador 7.2.1a como con el Indicador 7.2.1b (no se les pide cumplir con ambos indicadores). Si un centro opta por cumplir con el Indicador 7.2.1b, el Indicador 7.2.1a no aplica y el auditor debe registrar este hecho en el informe de auditoría.</p> <p>Nota: los términos harina y aceite de pescado utilizados en este manual son aplicables de igual manera a los productos provenientes de invertebrados tales como los calamares u otras especies que no son peces.</p>			
7.2.1A		a. Poseer una declaración del productor de alimento identificando el origen de todas las harinas y aceites de origen marino utilizados como ingredientes (especificar género, especies y región de cosecha). Para las primeras auditorías, los registros de los centros deben contener datos de $\geq 6$ meses y todos los requerimientos de alimento aplican solo para las harinas y aceites de origen marino del centro.	$\geq 6$ antes de la primera auditoría	0%	La empresa no cuenta con una declaración del productor donde se identifique el origen de los alimentos.
		b. Entregar pruebas de que los productos de harina y aceite de pescado utilizados en los alimentos provienen de fuentes certificadas conforme a los estándares de los miembros de ISEAL.	Todos, después de Marzo 2019	0%	La empresa no cuenta con una declaración del productor donde se identifique el origen de las harinas.

### Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.2.1B	<p><b>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 7.2.1b - Puntuación FishSource de Productos Utilizados en los Alimentos</b></p> <p>Para determinar las puntuaciones <i>FishSource</i> de las especies de peces utilizadas como ingredientes de alimento, hacer lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ir a <a href="http://www.fishsource.org/">http://www.fishsource.org/</a></li> <li>· seleccionar "Species"(especies), bajar el cursor hacia la izquierda</li> <li>· seleccionar las especies que se utilizan en el centro como fuente de la harina y aceite de pescado</li> <li>· confirmar que la búsqueda identifique las especies correctas, luego seleccionar el botón que dice "Scores"(puntuaciones)</li> <li>· Revisar las puntuaciones para verificar cumplimiento</li> </ul> <p>Si los resultados muestran que las especies no cumplen con los criterios, entonces el alimento no cumple con los requerimientos del Estándar. Si no se han evaluado las especies (es decir, no se encuentra en el listado de la página web de <i>FishSource</i>), entonces, el alimento no cumple con los requerimientos del Estándar. Contactar a <i>FishSource</i> a través de Sociedades de Pesquerías Sustentables para identificar las especies como una prioridad para la evaluación.</p>			
		<p>a. Poseer declaraciones del productor de alimento de acuerdo al Indicador 7.2.1a. Si los productos provenientes de pescados incluyen productos que no cumplen con el puntaje de FS de este requerimiento o no son parte de un Programa de Mejora (PM) según se define en el requerimiento, la declaración debe indicar también el nivel máximo de inclusión de productos de origen pesquero que no cumple con el requerimiento (se pueden utilizar cálculos de balance de masa). Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener datos de <math>\geq 6</math> meses y todos los requerimientos aplican solo para los peces del centro.</p>	$\geq 6$ antes de la primera auditoría	N/A	
		<p>b. Para centros que no utilizan alimentos que contengan harina y aceite de pescado proveniente de un productor que es parte de un Programa de Mejora (PM). Entregar el puntaje de FS para cada especie utilizada como ingrediente de alimento (o para todas las especies indicadas en 7.1.1b.b) en todos los alimentos utilizados por un centro en los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener datos de <math>\geq 6</math> meses y todos los requerimientos aplican solo para los peces del centro.</p>	$\geq 6$ antes de la primera auditoría	N/A	
Todos los centros	7.2.1c	<p>c. Para centros que utilizan alimentos que contienen harina y aceite de pescado proveniente de un productor que es parte de un Programa de Mejora (PM). Entregar evidencias (ej.: comunicaciones, acuerdos, minutas de reuniones, etc.) que prueben que los productores de harina y aceite de pescado han integrado un PM junto con un plan de trabajo que esté disponible al público e informes sobre el progreso a lo menos una vez al año. Un consultor debe asegurar que los hitos del Plan de Acción se estén cumpliendo anualmente y que se publican los informes y progresos.</p>	N/A	N/A	

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos, después de Marzo 2019	7.2.2	a. Poseer una declaración de parte del productor identificando el porcentaje de ingredientes de soya y palma que son certificados por estándar que cumple con las directrices ISEAL sobre sustentabilidad medioambiental y social.	N/A	0%	No se tiene una declaración por parte del productor
		b. Entregar evidencias de que los productos provenientes de soya y aceite de palma utilizados en los alimentos (según la lista del numeral 7.2.2a) provienen de fuentes certificadas según los estándares de los miembros de ISEAL.	N/A	0%	No se tiene una declaración por parte del productor
<b>Criterio 7.3: Uso de ingredientes modificados genéticamente en los piensos.</b>					
Todos los centros	7.3.1	<b>Instrucciones para Clientes y Auditores sobre el Indicador 7.3.1</b>			
		<p>El auditor debe recopilar pruebas de presencia o ausencia de ingredientes MG en el alimento. Las pruebas deben incluir la declaración, registro y testeos de una muestra de alimento del fabricante (ej.: utilizando herramientas biomoleculares para confirmar la presencia o ausencia de MG de acuerdo al límite de detección y tolerancia aceptado comúnmente por la ley vigente). Se puede obtener tres conclusiones, dependiendo de si se recopilan evidencias claras de ausencia o presencia de OMG o si existen dudas sobre la ausencia de una declaración clara de parte del fabricante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se utilizan alimentos que tienen garantía de no ser MG</li> <li>· Los alimentos utilizados contienen ingredientes MG</li> <li>· Los alimentos utilizados podrían contener ingredientes MG</li> </ul> <p>Es necesario que las conclusiones obtenidas del análisis de las evidencias sean comunicadas a través de la cadena de custodia de acuerdo a la decisión número 3 del Estándar.</p>			
		a. Poseer una declaración (en papel con membrete de la empresa productora de alimento) de parte del proveedor identificando todos los ingredientes del alimento que conforman más del 2% del alimento (de acuerdo al numeral 7.1.1a). La declaración debe indicar la condición OMG de cada ingrediente de acuerdo a lo siguiente:	N/A	50%	
	7.3.2	a. (de acuerdo al numeral 7.3.1a). Tener una declaración (en papel con membrete de la empresa) del proveedor de alimento identificando todos los ingredientes de alimento que representan más del 2% del alimento. La declaración debe indicar la condición OMG de cada ingrediente de acuerdo a lo siguiente:	N/A	50%	

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Productores que utilizan alimentos que no son MG		a. Los productores de alimento deben entregar una lista al productor de todos los ingredientes que tienen potencial de ser fuentes MG.	N/A	0%	No se tiene la lista por parte del productor de alimentos
7.3.3					
		b. Mantener registros que indiquen la fuente (incluyendo el país de origen) de todos los ingredientes de la lista mencionada en 7.3.3a.	N/A	0%	No se tiene la lista por parte del productor de alimentos
7.3.4		a. Permitir que el auditor tome muestras de diferentes tipos de alimento disponible en el centro.	N/A	50%	El auditor podrá tomar muestras en la camarónera.
<b>Criterio 7.4: Uso eficiente de peces salvajes para las harinas y aceites de pescado.</b>					
Todos los centros	7.4.1	<p><b>Instrucción para el Cliente sobre el Indicador 7.4.1.</b>                      FFERm= (% harina de pescado en alimento X FCR<sub>e</sub>)/22.2                      En casos en que un centro utilice diferentes alimentos, se debe calcular el contenido de harina de pescado de peso promedio de la siguiente manera: [(% harina de pescado en alimento x cantidad de alimento usado por A) + (% harina de pescado para B x cantidad de alimento usado por B) + ... + /* Cantidad Total de Alimento A, B+, ...+                      Tener en cuenta que los sub productos de pesquerías que cumplen los criterios de sustentabilidad y trazabilidad de los numerales 7.1. y 7.2., no se consideran en estos cálculos y, por lo tanto, se pueden utilizar para ayudar a los productores a lograr el cumplimiento.</p>			
		a. Poseer una declaración de parte de los productores de alimento donde se indique el porcentaje promedio de harina y aceite de pescado en cada tipo de alimento utilizado.	≥6 meses antes de la primera auditoría	0%	No se cuenta con una declaración por parte de los productores de alimento.
		b. Mantener registros (ej., boletas) que muestren el peso de los camarones cosechados. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a lo menos los datos de 1 cosecha completa por centro	50%	No cuenta con la de la última cosecha
		c. Calcular el FFER peso promedio	N/A	N/A	
Todos los centros	7.4.2A	\			
		a. Poseer boletas y/o declaraciones de parte de proveedor de alimento donde se indique el volumen comprado. Para las primeras auditorías, los registros deben contener información de ≥ 6 meses y de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase el recuadro de más arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a lo menos los datos de ≥6 meses y de a lo menos 1 cosecha completa por centro	0%	No cuentan con una declaración por parte del productor de alimentos.
		b. Mantener registros que muestren el tipo de alimento y el peso total utilizado.	N/A	50%	No se cuenta con un registro bien detallado.

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.4.2A	c. Mantener registros (ej., boletas) donde se muestre el peso de los camarones cosechados en los estanques. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase instrucciones del recuadro de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro	50%	No se cuenta con registros actualizados.
		d. Calcular eFCR y rendimiento de cada cosecha durante los últimos 12 meses utilizando las fórmulas dadas en el Estándar. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase instrucciones del recuadro de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro	N/A	No se cuenta con información suficiente.
		e. Calcular eFCR peso promedio de un ciclo productivo complete utilizando la fórmula dada en el Estándar.	N/A	N/A	No se cuenta con información suficiente.
	7.4.2B	<p><b>Instrucción para el Cliente y el Auditor para el Indicador 7.4.2b</b>            Eficiencia de Retención de Proteína (ERP)= [% proteína en camarón cosechado / (eFCR x % proteína en alimento)] x 100%            En casos en que se utilicen varias formulaciones, se necesitará calcular el contenido de proteína promedio en base a las cantidades de diferentes alimentos consumidos en los últimos 12 meses.</p>			
		a. Mantener registros que muestren el tipo de alimento y la cantidad utilizada. Este requerimiento aplica a todos los alimentos utilizados en las cosechas incluidas en el cálculo. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.	50%	No se cuenta con un registro actualizado.
		b. Poseer documentación relevante del % de contenido de proteína de parte de los proveedores de alimento utilizado en las cosechas que se incluyeron el cálculo.	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.	100%	
		c. Utilizar los resultados del numeral 7.4.2.a y el contenido de proteína del camarón completo al que se hace referencia en la literatura científica para calcular ERP.	N/A	N/A	

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>Criterio 7.5: Carga contaminante de efluentes.</b>					
Todos los centros	7.5.1	<p><b>Instrucciones para el Cliente y el Auditor sobre los Indicadores 7.5.1 y 7.5.2</b></p> <p>Los centros que operan en un sistema de flujo continuo con construcciones de arcilla o fondos de arcilla: tienen 2 opciones para calcular la carga de nutrientes. Aquellos centros que deseen simplificar la ecuación (1) de más abajo, se corrige el efluente de las pérdidas de nutrientes en sedimentos y aire contenidos en el camarón al momento de la cosecha. Aquellos centros que operan sistemas intensivos y que no poseen fondos de barro (ej., revestimiento o concreto) deben utilizar la fórmula 2 que se presenta abajo la cual solo considera las cargas de nutrientes disueltas en la afluencia y efluentes:</p> <p>(1) carga N kg/ton camarón = entrada N en kg x 0.3 / toneladas de camarón producido  carga P kg/ton camarón = entrada P en kg x 0.2 / toneladas de camarón producido</p> <p>Donde:  Entrada NP = kg de entradas NP en alimento y fertilizantes  NP en alimento (kg) = (kg Alimento 1 aplicado) x (contenido % de NP en Alimento 1) + (kg Alimento 2 aplicado) x (contenido % de NP en Alimento 2) + etc. NP en Fertilizante (kg) = (kg Fertilizante 1 aplicado) x (contenido% de N/P en Fertilizante 1) + (kg Fertilizante 2 aplicado) x (contenido% de NP en Fertilizante 2) + etc.</p> <p>Los centros que controlan la descarga de efluentes y pueden medir de manera efectiva el volumen de agua efluente:  Carga NP (kg/ton de camarón) = ((concentración NP en agua efluente en mg/L – concentración NP en agua de abastecimiento en mg/L) x volumen de agua efluente en m3) / 1000 x Tons de camarón producido</p> <p>(2) Los centros que no pueden medir el volumen de agua efluente:  Carga NP (kg/ton de camarón) = (((concentración NP en agua efluente en mg/L - concentración NP en agua de abastecimiento en mg/L) x volumen de agua de estanque en m3 x número promedio de ciclos productivos por estanque en 12 meses) + ((concentración de agua con NP en estanque en mg/L – concentración de NP en agua de abastecimiento en mg/L) x volumen de agua de estanque en m3 x % promedio diario de renovación de agua x número de ciclos productivos promedio por estanque en 12 meses)) / 1000 x Tons de camarón producido en 12 meses</p> <p>Nota: NP representa a N o P dependiendo del indicador al que se aplique la fórmula</p>			
		a. Mantener registros de las tasas diarias de intercambio de agua, incluyendo un diagrama que muestre los flujos generales de agua del centro. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.	50%	No hay registros claros.
		b. Mantener registros que demuestren el tipo de fertilizante y alimento y la cantidad utilizada. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción del recuerdo de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.	50%	No hay registros claros.



**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.5.1	c. Mantener registros (boletas) que muestren el peso de los camarones cosechados. Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos 1 cosecha completa por centro	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.	50%	no se tiene un registro actualizado.
		d. Los centros que funcionan con estanques de arcilla que tienen una tasa de cambio de agua diario de 10% o menor: Tener evidencias (ya sea del productor, del laboratorio independiente acreditado con certificación ISO 17025 o laboratorios dirigidos por universidades/oficinas gubernamentales) que indiquen el contenido N de cada alimento y fertilizante utilizado.	N/A	0%	No cuentan con registros que indiquen el contenido de nitrógeno.
Todos los centros	7.5.1	e. Los centros que NO funcionan con estanques de arcilla con una tasa de cambio de agua del 10% o menor: - Presentar los resultados de la concentración N en el agua efluente que provengan de un laboratorio acreditado con certificación ISO 17025 o laboratorios dirigidos por universidades/oficinas gubernamentales.	N/A	N/A	
		f. Los centros que NO funcionan en estanques de arcilla con una tasa de cambio de agua del 10% o menor: Mantener registros del agua que ingresa. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción del recuerdo de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.	N/A	
		g. En situaciones en que es impracticable para los centros medir de manera exacta el volumen del agua efluente (ej., debido a inundaciones estacionales irregulares), los centros deben entregar un diagrama donde se describa el centro y el tamaño y volumen de cada recinto.	N/A	N/A	

### Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.5.1	h. En situaciones en que es impracticable para los centros medir de manera exacta el volumen del agua efluente (ej., debido a inundaciones estacionales irregulares), los centros deben entregar registros de eventos siembra y cosecha de cada recinto y un cálculo del número promedio de ciclos de producción por estanque en 12 meses.	Para la primera auditoría; siembra y cosecha y ciclos productivos promedio por estanque de $\geq$ meses	N/A	
		i. En situaciones en que es impracticable para los centros medir de manera exacta el volumen del agua efluente (ej., debido a inundaciones estacionales irregulares), los centros deben entregar los resultados de la concentración N en el agua de los estanques entregados por un laboratorio independiente acreditado y con certificación ISO17025 o laboratorios dirigidos por universidades/oficinas gubernamentales.	N/A	N/A	
		j. En situaciones en que es impracticable para los centros medir de manera exacta el volumen del agua efluente (ej., debido a inundaciones estacionales irregulares), los centros deben entregar evidencias que indiquen el porcentaje de renovación de agua diaria.	N/A	N/A	
		k. Aplicar la fórmula relevante y calcular la descarga N por tonelada de camarón producido.	N/A	N/A	
Todos los centros	7.5.2	a. Mantener registros que muestren el tipo de alimento y fertilizante y la cantidad utilizada. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción del recuerdo de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.	50%	No hay registros
		b. Mantener registros (ej., boletas) que muestren el peso del camarón cosechados. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción del recuerdo de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.	50%	No hay registros actualizados.

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.5.2	c. Lo centros que utilizan estanques de arcilla con una tasa de cambio diario de agua de 10% o menor: Tener evidencias (ya sea de parte del productor o de un laboratorio independiente acreditado y con certificación ISO17025 o laboratorios dirigidos por universidades/oficinas gubernamentales) que indiquen el contenido P en cada alimento y fertilizante utilizado.	N/A	0%	No se tiene registros.
		d. Los centros que NO utilizan estanques de arcilla con una tasa de cambio diario de agua del 10% o menor: Poseer evidencias (ya sea de parte del productor o de un laboratorio independiente acreditado y con certificación ISO17025 o laboratorios dirigidos por universidades/oficinas gubernamentales) que indiquen el contenido P en cada alimento y fertilizante utilizado.	N/A	N/A	
		e. Los centros que NO utilizan estanques de arcilla que tienen una tasa de cambio diario de agua de 10% o menor: Mantener registros de ingreso de agua. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción del recuadro de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.	N/A	
		f. Los centros que NO PUEDEN medir la cantidad de agua efluente: entregar un diagrama donde se describa al centro y el tamaño y volumen de cada recinto.	N/A	N/A	
		g. Los centros que NO PUEDEN medir la cantidad de agua efluente: entregar registros de siembra y cosecha de cada recinto y un cálculo del número promedio de ciclos productivos por estanque en 12 meses.	Para la primera auditoría; siembra y cosecha y ciclos productivos promedio por estanque de $\geq$ meses	N/A	
		h. Los centros que NO PUEDEN medir la cantidad de agua efluente: Presentar los resultados de concentración de P en el agua de los estanques entregados por parte de un laboratorio independiente acreditado y con certificación ISO17025 o laboratorios dirigidos por universidades/oficinas gubernamentales.	N/A	N/A	
		i. Los centros que NO PUEDEN medir la cantidad de agua efluente: Entregar evidencias que indiquen el porcentaje de renovación diaria de agua.	N/A	N/A	
		j. Aplicar la formula relevante y calcular la descarga de P por tonelada de camarón producido.	N/A	N/A	

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.5.3	<b>Instrucciones para el Cliente y el Auditor sobre los Indicador 7.5.3</b> Los lugares de desecho de sedimento deben estar rodeados por diques que eviten la escorrentía, si están en áreas que tienen un suelo altamente permeable o en una zona de agua dulce, deberían estar delineados con arcilla o plástico para evitar infiltraciones. Los diques deben tener una altura de 0.75 metros y deben ser dos veces más grandes que el área que se necesita para almacenar el volumen de sedimento de manera que esté disponible a lo menos la mitad (0.375 metros) de la altura de almacenamiento para agua lluvia. Este cantidad de volumen de almacenamiento extra podría capturar la lluvia de 100 años en la mayoría de las áreas y prevenirla escorrentía del sedimento acumulado.			
		a. Entregar un plan detallado de manejo de lodos y sedimentos. El plan asegurará que no se hagan descargas de lodos ni sedimentos directamente en las aguas de recepción o en los ecosistemas naturales.	N/A	100%	Esta explicado en la ficha ambiental.
		b. Mantener registros de desechos o movimientos de sedimentos de lodos. Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener datos de $\geq 3$ meses antes de la auditoría.	$\geq 3$ meses antes de la primera auditoría	0%	No hay registros
		c. Si los sedimentos /lodos son transferidos a un lugar externo, tener una declaración del lugar donde los recibieron que especifique el volumen del lodo, la fecha de envío y el uso esperado. Deberán declarar que el lodo no será descargado directamente en cuerpos de agua receptores o en ecosistemas naturales.	N/A	N/A	Son tratados en el mismo lugar
		d. Si se utiliza lodo/sedimento de depósito, entregar un mapa donde se muestre su ubicación dentro del centro o documentos que muestren el acceso legal al depósito (ya sea de su propiedad o una declaración de parte del dueño para el derecho de uso)	N/A	0%	No hay mapa

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Centros con estanques aireados permanentemente	7.5.4	<p><b>Instrucciones para el Cliente y el Auditor sobre el Indicador 7.5.4</b></p> <p><i>Especificaciones para piscinas de sedimentación</i> Las piscinas de sedimentación deben ser construidas de acuerdo a las siguientes especificaciones: Tiempo de Retención Hidráulica (TRH)= nueve horas; (Esto evita que las piscinas de sedimentación tengan que ser limpiadas frecuentemente para mantener un TRH mínimo de seis horas). El diseño de la piscina debe incluir estructuras de control y reducción de filtraciones y erosiones (ej., textura propia del suelo, buena compactación y cobertura de pasto); entradas de agua en la superficie de la piscina a través de a través de un dique o bombeo; El agua sale por la superficie de la piscina a través de un dique del extremo opuesto; Si la piscina es cuadrada o parecida a un cuadrado, se debe instalar un amortiguador para evitar corto circuito del flujo; Se debe instalar una estructura de drenaje de manera que se pueda vaciar la piscina.</p> <p>Las estaciones deben estar ubicadas en cinco lugares de la piscina. Estas estaciones se extenderán hasta la altura de llenado máximo de la piscina. Se utilizarán para estimar la profundidad promedio de acumulación de sedimento. La profundidad de sedimentación no puede exceder un cuarto (25%) de la profundidad original de la piscina, distancia medida entre la superficie de la estación hasta la superficie del sedimento.</p> <p><i>Alternativas de piscinas de sedimentación para tratamientos de efluentes</i> Los centros que no tienen espacio suficiente para una piscina de sedimentación pueden utilizar estanques de producción adyacentes al estanque donde se cosecha como piscina de sedimentación. Otra alternativa es el uso de canales de drenaje como piscinas de sedimentación, donde se pueden instalar umbrales a intervalos en los fondos para atrapar sedimento. El uso de estanques de producción y canales de drenaje como piscinas de sedimentación que permite tratar y reciclar toda el agua de los estanques de cosecha es una práctica que incentiva el Estándar. De manera alternativa, se pueden utilizar las franjas de pasto o zanjas de vegetación o humedales artificiales para tratar efluentes de estanques. Los sólidos suspendidos y otros desechos se eliminados a medida que pasa el efluente por o a través de la vegetación.</p>			
		a. Entregar un plan detallado de tratamiento de aguas efluentes incluyendo el cálculo del tiempo de retención hidráulica.	N/A	0%	No cuentan con un plan
		b. Mantener un manejo de piscina de sedimento que se rija por las especificaciones de este requerimiento.	N/A	0%	No hay registros
7.5.4		c. Mantener registros de descargas de agua provenientes de la piscina de sedimentación o una alternativa apropiada. Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener datos de $\geq 3$ meses	$\geq 3$ meses antes de la primera auditoría	0%	No hay registros
		d. Mantener registros de mediciones de sólidos sedimentables en todas las instancias de descarga de agua según la especificación de [140]	N/A	0%	No hay registros
		e. Coordinar una medición de sólidos sedimentables que se realice en presencia del auditor en el centro.	N/A	0%	no realizan mediciones

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.5.5	<p><b>Instrucciones para el Cliente sobre el Indicador 7.5.5 Medición de Porcentaje de Cambio de Oxígeno Disuelto Diurno</b></p> <p>La concentración de Oxígeno Disuelto (OD) debe ser medida en el cuerpo de agua receptor a 0.3 metros bajo la superficie del agua, una hora antes del amanecer y dos horas antes del atardecer (la temperatura y la salinidad también deben ser registrados en el momento de la medición de OD). Los valores de OD deben expresarse en porcentaje de saturación, y se debe calcular la diferencia entre los valores del amanecer y atardecer (fluctuación de OD diurno). Las mediciones se deben realizar a lo menos dos veces al mes y se pueden realizar diariamente. En el caso de las aguas costeras influenciadas por las mareas, las fechas se deben elegir de manera que el tiempo de medición (una hora antes del amanecer y dos horas antes del atardecer) corresponda a las mareas altas y bajas, para reflejar variaciones relacionadas al régimen de las mareas. La fluctuación Anual media de OD diurna debe ser menor al 65%. Los centros de cultivo de camarones pueden hacer descargas en canales o corrientes conectadas a áreas más grandes con aguas abiertas de un río o estuario. El lugar de muestreo de concentración de OD en el cuerpo de agua receptor de recepción de un centro en particular debe estar ubicado en el segmento del sistema de agua dentro del cual el efluente es descargado de manera directa. Las estaciones de muestreo deben estar afuera de la zona donde la mezcla aún no se completa y las concentraciones de algunas variables de calidad de agua serían más elevadas que las del ambiente del cuerpo de agua receptor. La muestra debe ser tomada en algún punto que esté por lo menos a 200 metros del punto de descarga pero cerca de la orilla para evitar una situación peligrosa relacionada con la recolección de muestras. Los centros que pueden demostrar que las concentraciones de N total y P total de las aguas de descargas son menores que las del cuerpo de agua de receptor o no han hecho descargas de agua desde la última auditoría (o en los últimos 12 meses en el caso de la primera auditoría) a través del uso de técnicas de recirculación de agua, estarían exentos de cumplir con este indicador. En algunas situaciones, los centros podrían no identificar un punto de muestreo apropiado ubicado a 200m bajo el punto de descarga del centro (ej., donde se utiliza bio-filtración). Tales centros pueden solicitar cambio (al auditor si es que pueden demostrar que la estación de muestreo para monitoreo está ubicada en el primer punto posible del el cuerpo de agua receptor donde hay una gran distancia entre el punto de descarga y el cuerpo de agua receptor)</p>			
		a. Entregar las mediciones de OD	N/A	0%	no realizan mediciones
		b. Calibrar todos los equipos en la frecuencia y según el método recomendado por el fabricante. La temperatura, salinidad y la altitud deben ser ajustadas para la calibración y los cálculos.	N/A	N/A	no realizan mediciones
		c. Calcular el cambio del porcentaje de cambio del OD en cada fecha de monitoreo utilizando la ecuación entregada en el Anexo D.	N/A	N/A	no realizan mediciones
		d. Utilizar resultados del numeral 3.2.1c para calcular el porcentaje de cambio promedio del OD durante la totalidad del periodo de monitoreo de 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener datos de $\geq 6$ meses.	$\geq 6$ meses antes de la primera auditoría	N/A	no realizan mediciones
		e. Coordinar la medición de OD cuando el auditor esté en el centro.	N/A	0%	no realizan mediciones

Continuación del Anexo 23.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
<b>Criterio 7.6: Eficiencia energética.</b>					
Todos los centros	7.6.1	<p><b>Instrucciones para el Cliente sobre los Indicadores 7.6.1 y 7.6.2 Consumo de Energía del Centro</b></p> <p>Según el Indicador 7.6.1, los centros deben mantener registros de la cantidad de uso de energía que está asociada directamente con la producción de camarones. Esto incluye la energía utilizada para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· aireación de agua;</li> <li>· bombeo de agua;</li> <li>· operación de oficinas; y</li> <li>· transporte interno (en el centro)</li> </ul> <p>No es necesario que los centros mantengan registros de otros tipos de consumo de energía tales como el transporte de personal, materiales y camarones desde o hacia el centro.</p> <p>Según el Indicador 7.6.2, es necesario que los centros calculen la Demanda Energética Acumulada Anual (ACED, por sus siglas en inglés) asociada directamente con la producción de camarones. Para hacerlo, los centros deben utilizar los registros de energía especificados más arriba luego de convertir las unidades en Joules. Se puede realizar una conversación en línea en:</p> <p><a href="http://tonto.eia.doe.gov/energyexplained/index.cfm?page=about_energy_conversion_calculator">http://tonto.eia.doe.gov/energyexplained/index.cfm?page=about_energy_conversion_calculator</a>.</p> <p>Como se indica arriba, el cálculo de ACED no incluye el transporte desde o hacia el centro.</p>			
		a. Mantener una lista de actividades (es decir, ventilación de agua; bombeo del agua; operación de oficinas; y transporte interno, etc.) incluidas en el cálculo de consumo de energía.	N/A	100%	
	b. Mantener registros (ej.: recibos) del consumo energético. Calcular la cantidad de combustible y electricidad utilizados por el centro en los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener datos de ≥6 meses	≥6 meses antes de la primera auditoría	50%	No hay registros actualizados.	
	7.6.2	a. Utilizando los registros indicados en el numeral 7.6.1b, calcular la Demanda Energética Anual Acumulada del centro por tonelada de camarón producido (verificar que el periodo correspondiente al tonelaje producido sea equivalente al mismo periodo de consumo energético informado)	N/A	N/A	No hay información suficiente.
<b>Criterio 7.7: Manipulación y eliminación de materiales y residuos peligrosos.</b>					
Todos los centros	7.7.1	a. Identificar todos los productos químicos y materiales peligrosos utilizados en el centro.	N/A	100%	
		b. Preparar un procedimiento para el almacenamiento y manipulación segura de todos los productos químicos y materiales peligrosos utilizados en el centro.	N/A	50%	No hay procedimientos
		c. Asegurar el almacenamiento seguro de todos los productos químicos y materiales peligrosos.	N/A	100%	Auditoría en el lugar
		d. Asegurarse que todos los empleados estén capacitados sobre los procedimientos del centro para el almacenamiento y manipulación de productos químicos y materiales peligrosos.	N/A	50%	No hay registros de las capacitaciones en este tema.

**Continuación del Anexo 23.**

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.7.2	<p><b>Instrucciones para el Cliente sobre el Indicador 7.7.2 Los desechos deben manipularse de acuerdo a las leyes locales, si existen.</b></p> <p>En todos los casos, los desechos deben manejarse de una manera que sea segura para la salud humana y para el ambiente circundante (especialmente las aguas naturales), de la mejor forma posible dependiendo de las instalaciones locales. Cuando no haya instalaciones adecuadas para los desechos en el área, se le permitirá a los centros de camarones enterrar desechos sólidos no peligrosos en el área, siempre que se tomen todas las precauciones para prevenir la contaminación de la superficie circundante y aguas subterráneas. Los desechos inorgánicos no pueden ser quemados en el centro debido a la potencial emisión de gases tóxicos. Las empresas que tengan un manejo de desechos acreditado deben realizarlo cuando sea posible. Los productores deben demostrar el uso de las soluciones de desecho más responsables en base a lo disponible localmente. Cuando existan desechos biológicos peligrosos, incluyendo vísceras de camarones y mortalidades, se deben manipular de acuerdo a un plan basado en riesgos potenciales y a las directrices nacionales y/o internacionales, cuando existan, y se deben identificar soluciones para el desecho de desperdicios no biológicos peligrosos, incluyendo los lubricantes utilizados y contenedores de productos químicos.</p> <p>Los desechos reciclables deben ser identificados y separados en el punto en que se generan. Algunos desechos (ej.: bolsas de alimento y contenedores plásticos) pueden ser reutilizados y su retorno a los proveedores debe ser incentivado. Si se venden los desechos reciclables a un recolector local, el destino final de los desechos debe ser especificado. El ingreso generado por las ventas de desechos reciclables debería ser utilizado para incentivar a los empleados a separar desechos y aumentar la cantidad de reciclaje realizado en el centro. Si los centros construyen y operan sus propios vertederos, deberían ser capaces de demostrar la participación experta en el diseño del vertedero con foco específico en áreas como el tipo de suelo, capas freáticas, riesgos de inundación, etc. La maquinaria fuera de uso y que se utiliza por partes deben ser ubicadas en áreas designadas del vertedero.</p>			
		a. Preparar un plan de manejo de desechos del centro que esté basado en evaluación de riesgo y directrices nacionales. Asegurarse que el plan comprenda el manejo responsable y el desecho de todos los desperdicios del centro.	N/A	100%	
		b. Entregar evidencias de que no se realizan descargas de ningún desecho sólido de origen animal o humano al ambiente natural y demostrar el uso de soluciones de desecho responsables en base a las herramientas disponibles localmente.	N/A	50%	No hay registros
		c. Demostrar que el centro separa y recicla los desechos donde sea posible (ej.: bolsas de alimento y contenedores de plástico)	N/A	100%	