

RESOLUCIÓN No.

SUBSECRETARÍA DE LA CALIDAD

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 52 de la Constitución de la República del Ecuador, "Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características";

Que el Protocolo de Adhesión de la República del Ecuador al Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial del Comercio – OMC, se publicó en el Suplemento del Registro Oficial No. 853 del 2 de enero de 1996;

Que el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio - AOTC de la OMC, en su Artículo 2 establece las disposiciones sobre la elaboración, adopción y aplicación de Reglamentos Técnicos por instituciones del gobierno central y su notificación a los demás Miembros;

Que se deben tomar en cuenta las Decisiones y Recomendaciones adoptadas por el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC;

Que el Anexo 3 del Acuerdo OTC, establece el Código de Buena Conducta para la elaboración, adopción y aplicación de normas;

Que la Decisión 376 de 1995 de la Comisión de la Comunidad Andina creó el "Sistema Andino de Normalización, Acreditación, Ensayos, Certificación, Reglamentos Técnicos y Metrología", modificado por la Decisión 419 del 30 de julio de 1997;

Que la Decisión 562 de 25 de junio de 2003 de la Comisión de la Comunidad Andina establece las "Directrices para la elaboración, adopción y aplicación de Reglamentos Técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario";

Que mediante Ley No. 2007-76, publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 26 del 22 de febrero de 2007, reformada en la Novena Disposición Reformatoria del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 351 de 29 de diciembre de 2010, constituye el Sistema Ecuatoriano de la Calidad, que tiene como objetivo establecer el marco jurídico destinado a: "i) Regular los principios, políticas y entidades relacionados con las actividades vinculadas con la evaluación de la conformidad, que facilite el cumplimiento de los compromisos internacionales en esta materia; ii) Garantizar el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad, la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal, la preservación del medio ambiente, la protección del consumidor contra prácticas engañosas y la corrección y sanción de estas prácticas; y, iii) Promover e incentivar la cultura de la calidad y el mejoramiento de la competitividad en la sociedad ecuatoriana";

Que el Instituto Ecuatoriano de Normalización - INEN, de acuerdo a las funciones determinadas en el Artículo 15, literal b) de la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, reformada en la Novena Disposición Reformatoria del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 351 de 29 de diciembre de 2010, y siguiendo el trámite reglamentario establecido en el

Artículo 29 de la misma Ley, ha formulado el **Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 070 “Helados”**;

Que en conformidad con el Artículo 2, numeral 2.9.2 del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC y el Artículo 11 de la Decisión 562 de la Comisión de la Comunidad Andina, CAN, este Proyecto de Reglamento Técnico fue notificado a la OMC en **2013-05-27** y a la CAN en el **2013-05-22**, a través del Punto de Contacto y a la fecha se han cumplido los plazos preestablecidos para este efecto y no se han recibido observaciones;

Que mediante Informe Técnico-Jurídico contenido en la Matriz de Revisión No. AFP-26 de fecha 16 de mayo de 2013, se sugirió proceder a la aprobación y oficialización del reglamento materia de esta resolución, el cual recomienda aprobar, notificar y oficializar con el carácter de OBLIGATORIO el **Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 070 “HELADOS”**;

Que de conformidad con la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y su Reglamento General, el Ministerio de Industrias y Productividad, es la institución rectora del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, en consecuencia, es competente para aprobar y oficializar con el carácter de **OBLIGATORIO**, el **Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 070 “HELADOS”**; mediante su promulgación en el Registro Oficial, a fin de que exista un justo equilibrio de intereses entre proveedores y consumidores;

Que mediante Acuerdo Ministerial No. 11 446 del 25 de noviembre de 2011, publicado en el Registro Oficial No. 599 del 19 de noviembre de 2011, la Ministra de Industrias y Productividad delega a la Subsecretaria de la Calidad la facultad de aprobar y oficializar las propuestas de normas o reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad propuestos por el INEN en el ámbito de su competencia de conformidad con lo previsto en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y en su Reglamento General; y,

En ejercicio de las facultades que le concede la Ley,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- Aprobar y oficializar con el carácter de OBLIGATORIO el siguiente:

REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 070 “HELADOS”

1. OBJETO

1.1 Este reglamento técnico establece los requisitos que deben cumplir los helados y las mezclas para helados con la finalidad de prevenir los riesgos para salud y la vida de las personas y evitar prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

2. CAMPO DE APLICACION

2.1 Este reglamento técnico se aplica a helados listos para el consumo y a las mezclas para helados en forma líquida, concentrada o pulverizada.

2.2 Este reglamento técnico también se aplica a los componentes que entran en la elaboración del helado, tales como: frutas, preparados a base de harinas y otros.

2.3 Estos productos se encuentran comprendidos en la siguiente clasificación arancelaria:

CLASIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
2105.00	Helados, incluso con cacao
2105.00.10.00	- Helados que no contengan leche, ni productos lácteos
2105.00.90.00	- Los demás
2106	Preparaciones alimenticias no expresadas ni comprendidas en otra parte
2106.90	- Las demás
2106.90.10.00	- - Polvos para la preparación de budines, cremas, helados, postres, gelatinas y similares

3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de este reglamento técnico, se adoptan las definiciones contempladas en la NTE INEN 706 y la siguiente:

3.1.1 Proveedor. Toda persona natural o jurídica de carácter público o privado que desarrolle actividades de producción, fabricación, importación, construcción, distribución, alquiler o comercialización de bienes, así como prestación de servicios a consumidores, por las que se cobre precio o tarifa. Esta definición incluye a quienes adquieran bienes o servicios para integrarlos a procesos de producción o transformación, así como a quienes presten servicios públicos por delegación o concesión.

4. CLASIFICACIÓN

4.1 Clasificación de helados. De acuerdo con su composición e ingredientes básicos, el helado se clasifica en:

4.1.1 De crema de leche

4.1.2 De leche

4.1.3 De leche con grasa vegetal

4.1.4 De yogur

4.1.5 De yogur con grasa vegetal

4.1.6 No lácteo

4.1.7 Sorbete o "sherbet"

4.1.8 De fruta

4.1.9 De agua o nieve

4.1.10 De bajo contenido calórico

4.2 Clasificación de mezclas para helado

4.2.1 Líquida

4.2.2 Concentrada

4.2.3 En polvo

5. CONDICIONES GENERALES

5.1 En la fabricación de helados se permiten los siguientes ingredientes:

5.1.1 Leche, constituyentes derivados de la leche y productos lácteos frescos, concentrados, deshidratados, fermentados, reconstituidos o recombinados.

5.1.2 Grasas y aceites vegetales.

5.1.3 Grasas de origen lácteo

5.1.4 Azúcar, edulcorantes naturales o artificiales permitidos.

5.1.5 Agua potable

5.1.6 Huevos y productos de huevo pasteurizados, o productos de huevo que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico equivalente.

5.1.7 Frutas y productos a base de fruta.

5.1.8 Agregados alimenticios, destinados a conferir un aroma, sabor o textura; por ejemplo: café, cacao, miel, nueces, cereales, licores, sal, coberturas y otros, o designados a ser vendidos en una sola unidad con el helado, por ejemplo: bizcocho, galletas, etc.

5.2 En la fabricación de helados se permiten el uso de los aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuren en las listas positivas de aditivos alimentarios de la NTE INEN 2074, Codex Alimentarius o Código Federal de Regulaciones del FDA.

5.3 Cuando el helado se presente en combinación con otros agregados alimenticios como los indicados en el numeral 5.1.8, el helado debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 50% en volumen y /o peso.

5.4 Los ingredientes que se emplean en la elaboración de los helados y que se indican en el numeral 5.1 deben ser sometidos a tratamientos que garanticen su inocuidad

5.5 En los helados no se deben exceder los límites de residuos de plaguicidas, y medicamentos veterinarios establecidos en las normas nacionales de carácter oficial adoptadas del Codex Alimentarius (ver el numeral 8, FAOSTAT DATA BASE).

5.6 En la fabricación de helados de bajo contenido calórico el porcentaje de grasa, de azúcar, o de ambos puede ser reemplazado por sustitutos aprobados por la autoridad de salud competente, con el fin de mantener las características organolépticas lo más parecidas posible al helado normal correspondiente.

5.7 El producto que se descongele no debe congelarse nuevamente.

5.8 No se permite la adición de hielo a la masa de helado durante su elaboración o congelación.

5.9 Las temperaturas de almacenamiento y transporte de las mezclas para helado se deben establecer de acuerdo a parámetros que garanticen su inocuidad.

5.10 Las temperaturas de almacenamiento y transporte del helado no deben ser superior a -18°C .

5.11 El transporte de los productos objeto de este Reglamento Técnico, debe ser en vehículos que cuenten con sistemas de congelación o material aislante para mantener el producto en las condiciones adecuadas de conservación.

5.12 La exhibición y venta de los productos objeto de este Reglamento Técnico, debe realizarse en locales que tengan las condiciones de higiene, limpieza y que cuenten con equipos para conservar el producto.

5.13 Los productos especificados en este Reglamento Técnico deben ser elaborados de acuerdo con las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud Pública.

6. REQUISITOS DEL PRODUCTO

6.1 Los helados y mezclas para helados ensayados de acuerdo con las normas técnicas correspondientes, deben cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en las tablas 1, 2 y 3 de la NTE INEN 706 vigente, en los parámetros establecidos en el número 8 de este reglamento técnico.

7. REQUISITOS DE ROTULADO

7.1 El rotulado de los productos objeto de este documento, deben cumplir con el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022.

7.2 La designación del producto se hará de la siguiente manera:

7.2.1 El helado debe designarse de acuerdo con la clasificación correspondiente del numeral 4.1 de este documento, seguida del ingrediente que lo caracteriza y a continuación indicarse claramente si se trata de un producto con saborizante.

Ejemplos:

Helado de crema de leche con mora; Helado de agua sabor a fresa; Helado de leche con grasa vegetal, sabor a vainilla.

7.2.2 En el caso de los productos de bajo contenido calórico se debe conservar el nombre del producto normal adicionado de la declaración, de acuerdo a lo establecido en los Códigos Normativos Vigentes (Ley Orgánica de la Salud / Normas Técnicas Ecuatorianas NTE INEN / Codex Alimentarius / Código Federal de Regulaciones del FDA).

Ejemplo:

Mezcla líquida para helado sabor a mora, de bajo contenido calórico / Bajo en.....

7.2.3 Las mezclas para helados se designan de acuerdo con la clasificación correspondiente del numeral 4.2 de este documento, seguida de la indicación del producto resultante de acuerdo con la definición del numeral 3.1 de este documento y del ingrediente que la caracteriza indicando claramente si se trata de un producto con saborizante.

Ejemplo:

Mezcla concentrada para helado de leche, sabor a mora.

7.2.4 Los productos de bajo contenido calórico deben declarar la reducción de calorías con respecto al producto normal correspondiente.

7.2.5 En el rótulo de los helados debe incluirse la frase, "Manténgase congelado".

7.2.6 No deben tener leyendas de significado ambiguo ni descripciones de características del producto que no puedan comprobarse debidamente.

7.2.7 La comercialización de estos productos debe cumplir con lo dispuesto en las Regulaciones dictadas con sujeción a la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

7.2.8 Los envases de los helados deben ser de material y forma tal que den al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, y deben tener un cierre adecuado que impida la contaminación.

8. MUESTREO

8.1 La selección de muestras para realizar los ensayos que se describen en este reglamento técnico se efectuará según la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 004, y de acuerdo con los procedimientos establecidos por el organismo de certificación de productos, acreditado o designado.

8.2 Los planes de muestreo y toma de muestras diferentes a los especificados en la NTE INEN 004, pueden ser acordados entre las partes, teniendo en cuenta lo establecido en la NTE INEN-ISO 2859-1.

9. ENSAYOS PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD.

9.1 Los métodos de ensayo utilizados para verificar la calidad y la inocuidad del helado se especifican en el numeral correspondiente de la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 706 y que se detallan en las tablas 1, 2 y 3 de este reglamento técnico.

TABLA 1. Métodos de ensayo fisicoquímicos

REQUISITO	MÉTODO DE ENSAYO
Grasa total	ISO 8262-2, o en la ISO 7328, o en la AOAC 33.8.05 (952.06)
Grasa láctea	NTE INEN 012
Sólidos totales	NTE INEN 014 (ISO 3728, o en la AOAC 33.8.03 (941.08))
Proteína láctea	NTE INEN 016
Peso/volumen	AOAC 33.8.01 (968.14).
Colesterol	NTE INEN 729
Colorantes	Arata/Cromatografía capa fina

TABLA 2. Métodos de ensayo microbiológicos para helados y mezclas para helados concentrada o líquida

REQUISITOS	MÉTODO DE ENSAYO
Recuento de microorganismos mesófilos ¹⁾ , UFC/g	NTE INEN 1529-5 (ISO 4833, o en la ISO 6610).
Recuento de Coliformes, UFC/g	NTE INEN 1529-7 (ISO 4832).
Recuento de E. Coli, ²⁾ NMP/g	NTE INEN 1 529-8 (ISO 4831).
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g	NTE INEN 1 529-14.
Detección de Salmonella/25g	NTE INEN 720 (ISO 6785 (ISO 6579))
Detección de Listeria monocytogenes/25g	ISO 10560 (ISO 11290-1)

TABLA 3. Métodos de ensayo microbiológicos para mezclas en polvo para helados

REQUISITOS	MÉTODO DE ENSAYO
Recuento de microorganismos mesófilos ,UFC/g	NTE INEN 1529-5 (ISO 4833, o en la ISO 6610)
Recuento de Coliformes, UFC/g	NTE INEN 1529-7 (ISO 4832)
Recuento de E. Coli, NMP/g	NTE INEN 1529-8 (ISO 4831)
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	NTE INEN 1529-11 (ISO 6611)
Detección de Salmonella/25g	NTE INEN 1529-15 (ISO 6785 (ISO 6579))
Bacillus cereus ufc/g *	AOAC 980.31/983.26

* Para productos que contengan cacao y huevo en su composición.

10. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 10.1** Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 “Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados”.
- 10.2** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 004 “Leche y productos lácteos. Muestreo”.
- 10.3** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 012 “Leche. Determinación del contenido de grasa”.
- 10.4** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 013 “Leche. Determinación de la acidez titulable”.
- 10.5** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 014 “Leche. Determinación de sólidos totales”.
- 10.6** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 016 “Leche. Determinación de proteína”.
- 10.7** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 019 “Leche y productos lácteos. Determinación de la actividad de fosfatasa alcalina usando el método fluorimétrico”.
- 10.8** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 706 “Helados. Requisitos”.
- 10.9** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 7290 “Leche y productos lácteos. Determinación del colesterol”.
- 10.10** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-5 “Control microbiológico de los alimentos. Determinación del número de microorganismos aerobios mesófilos REP.”
- 10.11** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-7 “Control microbiológico de los alimentos. Determinación de microorganismos coliformes por la técnica de recuento de colônias”.
- 10.12** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN NTE INEN 1529-8 “Control microbiológico de los alimentos. Determinación de coliformes fecales y E.coli”.
- 10.13** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INE 1529-14 “Control microbiológico de los alimentos. Staphylococcus aureus. Recuento en placa de siembra por extensión en superficie”.
- 10.14** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-15 “Control microbiológico de los alimentos. Salmonella. Método de detección”.
- 10.15** Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-11 “Control Microbiológico de los Alimentos. Mohos y levaduras viables. Recuento en placa por siembra en profundidad”.
- 10.16** Norma Internacional ISO 3728 “Milk and Milk Products. Determinación de sólidos totales”.
- 10.17** Norma Internacional ISO 4831 “Microbiology General Guidance for the enumeration of Coliform – Most probable number Technical at 30° C”.
- 10.18** Norma Internacional ISO 4832 “Microbiology. General Guidance For The Enumeration Of Coliforms. Colony Count Technique”.

10.19 Norma Internacional ISO 4833 "Milk and Milk Products. Recuento de microorganismos mesófilos".

10.20 Norma Internacional ISO 6579 "Milk and Milk Products. Detection de salmonella".

10.21 Norma Internacional ISO 6610 "Milk and Milk Products. Enumeration of Colony-Forming Units Of Micro-Organisms Colony Count Technique at 30 degrees C".

10.22 Norma Internacional ISO 6611 "Milk and Milk Products. Enumeration of Colony-Forming Units Of Yeasts and/or Moulds. Colony Count Technique at 25 degrees C".

10.23 Norma Internacional ISO 6785 "Milk and Milk Products. Detection of Salmonella spp".

10.24 Norma Internacional ISO 7328 "Milk – Based Edible Ices an Ice Mixes. Determination of fat Content. Gravimetric Method (Reference Method)".

10.25 Norma Internacional ISO 8262-2 "Milk Products and Milk Based Foods. Determination of Fat Content by the Weibull – Berntrup Gravimetric Methd (Reference Method) Part 2. Edible Ice and Ice. Mixes".

10.26 Norma Internacional ISO 10560:1993/Corr, 1:1994 "Milk and Milk Products. Detection of Listeria monocytogenes".

10.27 Norma Internacional ISO 11290-1 "Microbiology of Food and Animal Feeding Stuffs. Horizontal Method for the Detection and Enumeration of Listeria monocytogenes. Detection Method".

10.28 AOAC, 2000, 17th 33.8.03 (941.08) "Total Solids in Ice Cream and Frozes Desserts".

10.29 AOAC, 2000, 17th 33.2.26 (989.05) "Mojonnier modificado".

10.30 AOAC, 2000, 17th 33.8.05 (952.06) "Fat in Ice Cream and Frozes Desserts".

10.31 AOAC, 2000, 17th 33.8.01 (968.14) "Weight per Unit Volume of Package Ice Cream".

10.32 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN-ISO 2859-1 "Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1. Programas de muestreo clasificados por el nivel aceptable de calidad (AQL) para inspección lote a lote".

11. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

11.1 De conformidad con lo que establece la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, previamente a la comercialización de los productos nacionales e importados contemplados en este reglamento técnico, deberán demostrar su cumplimiento a través de un certificado de conformidad de producto, expedido por un organismo de certificación de producto acreditado o designado en el país, o por aquellos que se hayan emitido en relación a los acuerdos vigentes de reconocimiento mutuo con el país, de acuerdo a lo siguiente:

a) Para productos importados. Emitido por un organismo de certificación de producto acreditado, cuya acreditación sea reconocida por el OAE, o por un organismo de

certificación de producto designado conforme lo establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

b) Para productos fabricados a nivel nacional. Emitido por un organismo de certificación de producto acreditado por el OAE o designado conforme lo establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

11.2 Para la demostración de la conformidad de los productos, los fabricantes nacionales e importadores deberán demostrar su cumplimiento a través de la presentación del certificado de conformidad, Esquema 1b, establecido en la norma ISO/IEC 17067.

11.3 Los productos que cuenten con Sello de Calidad INEN, no están sujetos al requisito de certificado de conformidad para su comercialización

12. AUTORIDAD DE VIGILANCIA Y CONTROL

12.1 De conformidad con lo que establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, el Ministerio de Industrias y Productividad y el Ministerio de Salud pública que, en función de sus leyes constitutivas tengan facultades de fiscalización y supervisión, son las autoridades competentes para efectuar las labores de vigilancia y control del cumplimiento de los requisitos del presente reglamento técnico, y demandarán de los fabricantes nacionales e importadores de los productos contemplados en este reglamento técnico, la presentación de los certificados de conformidad respectivos.

12.2 Las autoridades de vigilancia del mercado ejercerán sus funciones de manera independiente, imparcial y objetiva, y dentro del ámbito de su competencia.

13. RÉGIMEN DE SANCIONES

13.1 Los proveedores de estos productos que incumplan con lo establecido en este reglamento técnico recibirán las sanciones previstas en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y demás leyes vigentes, según el riesgo que implique para los usuarios y la gravedad del incumplimiento.

14. RESPONSABILIDAD DE LOS ORGANISMOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

14.1 Los organismos de certificación, laboratorios o demás instancias que hayan extendido certificados de conformidad o informes de laboratorio erróneos o que hayan adulterado deliberadamente los datos de los ensayos de laboratorio o de los certificados, tendrán responsabilidad administrativa, civil, penal y/o fiscal de acuerdo con lo establecido en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y demás leyes vigentes.

15. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO

15.1 Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones de este reglamento técnico, el Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN, lo revisará en un plazo no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia, para incorporar avances tecnológicos o requisitos adicionales de seguridad para la protección de la

salud, la vida y el ambiente, de conformidad con lo establecido en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

ARTÍCULO 2.- Disponer al Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN, que de conformidad con el Acuerdo Ministerial No. 11256 del 15 de julio de 2011, publicado en el Registro Oficial No. 499 del 26 de julio de 2011, publique el Reglamento Técnico Ecuatoriano **RTE INEN 070 “HELADOS”** en la página Web de esa Institución, (www.inen.gob.ec).

ARTÍCULO 3.- Este Reglamento Técnico Ecuatoriano entrará en vigencia transcurridos ciento ochenta días calendario desde la fecha de su promulgación en el Registro Oficial.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE en el Registro Oficial.

Dado en Quito, Distrito Metropolitano,

Mgs. Ana Elizabeth Cox Vásquez
SUBSECRETARIA DE LA CALIDAD