



Universidad del CEMA

Maestría en Dirección de Empresas

TESINA

**EXPORTACION DE ALIMENTOS
PARA CELIACOS**

Autores:

Ing. Ezequiel Romano

Ing. Nicolás Rubino

Dr. Francisco M. Pertierra Cánepa.

Lic. Carolina Pavía

2006

INDICE

| Tema | Página |
|--|---------------|
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| LA ENFERMEDAD | |
| PRESENTACION Y ANTECEDENTES | 3 |
| DESCRIPCIÓN | 11 |
| CAUSAS | 13 |
| COMO SE RECONOCE A UN CELÍACO | 14 |
| CUALES SON LOS TRATAMIENTOS QUE SE APLICAN | 14 |
| ALIMENTOS RECOMENDADOS | 15 |
| ASPECTOS Y DATOS GENERALES DEL PAIS | |
| INFORMACION RELEVANTE SOBRE BRASIL | 17 |
| INFORMACION RELEVANTE SOBRE SAN PABLO | 20 |
| ESTRUCTURA DEL MERCADO DE SAN PABLO | |
| INFORMACIÓN SOBRE LA INDUSTRIA | 25 |
| INFORMACIÓN SOBRE EL MERCADO OBJETIVO | 27 |
| COSTOS DE EXPORTACION E IMPORTACION | 32 |
| ELEMENTOS ESCENCIALES PARA EL ACCESO DE PRODUCTOS ARG. | 34 |
| ESTIMACION DEL PRECIO DE VENTA | 45 |
| DISTRIBUCIÓN Y LOGÍSTICA | 47 |
| CONCLUSIONES | 49 |
| ANEXOS | |
| ANEXO 1: GUIA DE TRÁMITES PRODUCTORES DE ALIMENTOS | 51 |
| ANEXO 2: HABILITACION Y REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS | 52 |
| ANEXO 3: AUTORIZACION DE PRODUCTOS PARA COMERCIALIZACION | 53 |
| ANEXO 4: FISCALIZACION Y CONTROL | 55 |
| ANEXO 5: PRODUCTOS COMERCIALIZADOS POR PARMALAT | 56 |
| ANEXO 6: PRODUCTOS COMERCIALIZADOS POR KIBON | 57 |
| ANEXO 7: PRODUCTOS COMERCIALIZADOS POR NESTLE | 58 |
| ANEXO 8: PRODUCTOS COMERCIALIZADOS POR SADIA | 60 |
| ANEXO 9: EMPRESAS COMERCIALIZADORAS Y DISTRIBUIDORAS | 62 |
| ANEXO 10: PRECIOS DE LA COMPETENCIA | 68 |
| ANEXO 11: ESTIMACION DEL PRECIO DE VENTA | 69 |
| ANEXO 12: ALIMENTOS PERMITIDOS Y PROHIBIDOS | 70 |
| ANEXO 13: VARIEDADES DE FRUTAS | 72 |
| BIBLIOGRAFÍA | 73 |

| INDICE DE TABLAS | |
|---|---------------|
| Tabla | Página |
| TABLA 1: FRECUENCIA DE CASOS | 5 |
| TABLA 2: DIFERENTES SINTOMAS | 6 |
| TABLA 3: ANTECEDENTES FAMILIARES | 7 |
| TABLA 4: ESTADO NUTRICIONAL | 8 |
| TABLA 5: METODOS UTILIZADOS | 9 |
| TABLA 6: ALIMENTOS PERMITIDOS Y PROHIBIDOS | 69 |
| TABLA 7: VARIDADES DE FRUTAS PERMITIDAS | 71 |

INDICE DE GRAFICOS

| Gráficos | Página |
|--|---------------|
| GRAFICO 1: DISTRIBUCION SEGÚN EL SEXO | 5 |
| GRAFICO 2: DISTRIBUCION SEGÚN EDAD | 5 |
| GRAFICO 3: FORMAS DE PRESENTACION | 6 |
| GRAFICO 4: ANTECEDENTES FAMILIARES | 7 |
| GRAFICO 5: ESTADO NUTRICIONAL | 8 |
| GRAFICO 6: METODOS DE DIAGNOSTICO | 9 |
| GRAFICO 7: UBICACIÓN GEOGRAFICA EN AMERICA DEL SUR | 17 |
| GRAFICO 8: IMPORTACIONES DE BRASIL | 19 |
| GRAFICO 9: PORCENTAJE POR EDADES | 26 |
| GRAFICO 10: PORCENTAJE POR CIUDADES | 29 |
| GRAFICO 11: PRODUCTOS QUE LES GUSTRIA ENCONTRAR CON FACILIDAD | 30 |

INTRODUCCION

Encontrar necesidades insatisfechas no es lo más difícil, lo complicado es encontrar negocios rentables para satisfacerlas. Pero ¿cómo sabemos que la idea es una oportunidad de negocios?

El Entrepreneurship representa el desarrollo y las acciones necesarias para transformar una idea en una "oportunidad". Implica la combinación inteligente de nuevos procesos, recursos humanos y económicos que permiten que la oportunidad se convierta en un "negocio".

El proceso Entrepreneur¹ consiste en el planeamiento, organización, operación y toma de riesgo que implica el llevar a cabo un nuevo negocio.

La persona Entrepreneur toma sus propios riesgos y considera personalmente un éxito o fracaso el proyecto, siendo su rol principal que juega en la sociedad, en la economía a través de la innovación, la creación de valor y sus contribuciones a la generación de nuevas empresas. En términos competitivos, esa contribución es dar mayor valor de bienes y/o servicios que el consumidor esta dispuesto a pagar.

Pero hay que tener en cuenta que existen variables en su entorno, estas variables que estimulan la actividad son: el crecimiento, tamaño, solidez y durabilidad, que presentan los márgenes y flujo de fondos; los cambios del mercado y la falta de información de aquellos bienes y servicios que se quiere agregar mayor valor.

El Entrepreneur transforma una idea, en una oportunidad de negocio y se plantea dos situaciones: en lo personal y otra mirando el nuevo negocio, una nueva oportunidad.

En cuanto a lo personal es la toma de decisiones si se debe seguir o descartar, si tenemos la información y los instrumentos para involucrarnos, pasamos a la segunda etapa donde haremos las preguntas correctas sobre cómo debe funcionar este nuevo negocio y cuál puede ser su viabilidad económica.

Impulsados por lo antes mencionado, con el fin de hallar una idea a desarrollar, detectamos que en la ciudad de San Pablo, Brasil, existe una gran

¹ Pertierra Cánepa, Francisco, 2005. Cátedra Entrepreneurship. Universidad del CEMA. Apuntes de clase.

cantidad de personas que padecen celiaquía, el porcentaje de habitantes que sufren esta enfermedad es superior a los niveles promedios en general. Es la primera ciudad de Brasil en consumo de productos celíacos y donde se producen las principales investigaciones y congresos de Latinoamérica.

Luego de detectar dicha idea, realizamos una búsqueda de empresas dedicadas a este tema y finalmente decidimos contactarnos con los directivos de Almacel, empresa comercializadora de alimentos aptos para celíacos.

Por lo dicho anteriormente y sumado los incentivos fiscales y el tipo de cambio que nos favorece, se generó la hipótesis de este trabajo: la existencia de una oportunidad de negocio basada en la exportación de alimentos sin gluten, es decir aptos para celíacos, a la ciudad de San Pablo.

El objetivo es demostrar la existencia de un mercado disponible para dichos productos y la factibilidad de obtener una ventaja competitiva en cuanto a costos y diferenciación en calidad frente a los productores locales.

Dicho objetivo se llevó a cabo a través de diferentes etapas. Como primer punto se interiorizó respecto a la enfermedad, como se detecta, cuales son las características de la misma y que tipo de alimentos son permitidos, como segundo punto se realizó una investigación sobre cuales son los productores de dichos alimentos en el país y como tercer punto se analizó el mercado objetivo, cual es el nivel de desarrollo, players, y nivel de precios de los productos. Por último se realizó un análisis sobre los costos de exportación y logísticos, con el objetivo de estimar el precio de entrada de los productos en el mercado objetivo.

En cuanto a la metodología para la presente tesina, la misma consiste en la búsqueda de información a través de fuentes como: bibliografía disponible en la Asociación Celíaca Argentina en La Plata y asociaciones de celíacos en Brasil, realización de encuestas a personas celíacas, Internet, libros especializados, entrevistas con directivos de Almacel y preguntas a profesionales que actualmente se encuentran estudiando la enfermedad.

La empresa Almacel en consecuencia es tomada como un caso testigo, dicho empresa consiste en un reciente micro emprendimiento que posee un acuerdo de distribución y comercialización con los principales productores de este tipo de alimentos en Argentina. Ofrece productos libres de gluten de los

Exportación de Alimentos para Celiacos

principales elaboradores y diseña soluciones nutricionales para abastecer al sector gastronómico.

Este trabajo tiene como fundamento analizar la estrategia de crecimiento de Almacel y brindarles un análisis de consultoría externa para determinar la factibilidad de desarrollar este negocio.

LA ENFERMEDAD

Presentación y Antecedentes

A continuación se realizara una presentación en la cual se destacan distintos aspectos relevantes para la comprensión de la enfermedad así como demostrar los antecedentes de dicha enfermedad en las personas.

La Enfermedad Celíaca (EC) es la intolerancia total y permanente a proteínas denominadas pro laminas, presentes en el trigo, la avena, la cebada y el centeno, que provoca atrofia vellositaria de la mucosa del intestino delgado con la consecuente mal absorción de nutrientes.

Se calcula que aproximadamente una de cada 160 personas la padece, en la Republica Argentina, pero la mayoría es asintomática y lo ignora. El 70% ocurre en mujeres².

La iniciación clínica de la EC puede ocurrir en la infancia a partir de la introducción del gluten en la dieta, o aparecer tardíamente en la juventud, la edad adulta o la vejez. Cuando se exterioriza en la niñez, suele hacerlo entre los 9 meses (o antes) y los 3 años. La presentación clínica puede divergir debido a factores como: tipo de formula láctea, amamantamiento, edad de introducción del gluten, cantidad y calidad de cereales, cantidad de ingestión de trigo, etc.

La forma más frecuente de presentación es la Clásica y se inicia con diarrea esteatorreica, desnutrición, distensión abdominal, meteorismo, detención del crecimiento y desarrollo (talla, peso, perímetro cefálico), etc.

La forma No Clásica o Atípica se caracteriza porque no presenta síntomas digestivos o cuando están presentes ocupan un segundo plano (Anemia refractaria, retraso puberal, edemas en miembros inferiores, calambres, tetania, osteomalacia y osteoporosis, etc.). Asimismo, enfermedades no vinculadas con las consecuencias fisiopatológicas pueden coexistir con la EC, tales como la dermatitis herpetiforme (DH), la diabetes tipo I y el Síndrome de Down entre otras, lo cual obliga a descartar la presencia de una EC silente o subclínica en dichos pacientes.

² Alimentación Sana <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/Nutricion/celiacos.htm>, on line (Octubre 2005).

Exportación de Alimentos para Celiacos

En la última década se han registrado cambios tanto en la edad de aparición de los síntomas como en las formas de presentación clínica de la enfermedad. Todas estas variantes clínicas pueden inducir a la omisión o al retardo diagnóstico.

Como primer paso en la metodología diagnóstica de la EC se realiza la cuantificación serológica de ciertos anticuerpos: antigliadina (AGA) de las clases IgA e IgG y los auto anticuerpos antiendomiso de la clase IgA (EMA IgA) cuya sensibilidad y especificidad llegan al 90-100 %. También se utilizan los anticuerpos antitransglutaminasa con un 100% de sensibilidad y especificidad. La biopsia intestinal a través de la fibroendoscopia sigue constituyendo la regla de oro del diagnóstico.

El objetivo de este trabajo es determinar la forma de presentación más frecuente de la Enfermedad Celíaca en la población pediátrica atendida en el ámbito público, como así también determinar cual es su distribución según el sexo, la edad y que métodos complementarios se utilizaron para el diagnóstico.

Se realizó un estudio descriptivo y retrospectivo donde se revisaron historias clínicas de pacientes atendidos en el Servicio de Gastroenterología del Hospital Pediátrico "Dr. Avelino Castelán" en Resistencia, Chaco, de los cuales se seleccionaron solo las que tenían diagnóstico de EC, haciendo un total de 50 historias clínicas.

Los datos se recolectaron en planillas confeccionadas para dicho fin, las cuales contenían las variables que se utilizaron para el estudio, ellas fueron: edad; sexo; peso; talla; clínica de comienzo; antecedentes familiares; nivel socioeconómico; grado de nutrición; método diagnóstico empleado; enfermedades asociadas.

Para la variable edad se calculó la media; la mediana y el modo sobre el total de casos. Con respecto a los síntomas que motivaron la consulta, se obtuvo la frecuencia de aparición para cada uno de ellos y según el sexo.

Se determinó cuales eran los procedimientos más empleados para el diagnóstico de la enfermedad; el grado de nutrición prevalente al momento de consulta; como así también el porcentaje de pacientes que presentaban antecedentes familiares y que tenían otras enfermedades coexistentes con la EC.

Exportación de Alimentos para Celiacos

De los 50 casos estudiados 33(66%) pertenecían al sexo femenino y 17 (47%) al masculino.

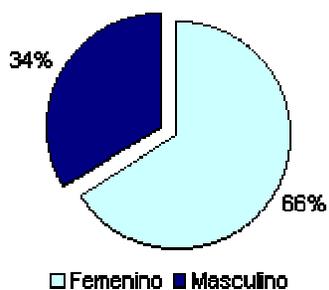
Tabla 1: Frecuencia de Casos

| Sexo | Frecuencia absoluta | Frecuencia relativa | Frecuencia porcentual |
|-----------|---------------------|---------------------|-----------------------|
| Femenino | 33 | 0,66 | 66% |
| Masculino | 17 | 0,34 | 34% |
| Total | 50 | 1 | 100% |

FUENTE: ISABEL POLANCO Y CARMEN RIBES. GASTROENTEROLOGAS

Grafico 1: Distribución Según el Sexo

DISTRIBUCION SEGUN EL SEXO

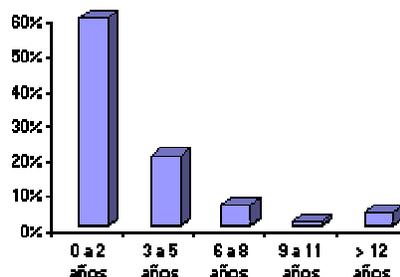


FUENTE: ISABEL POLANCO Y CARMEN RIBES. GASTROENTEROLOGAS

El 60% de los pacientes tenían entre 0 y 2 años de edad al momento del diagnóstico; el 20% entre 3 y 5 años; 6% entre 6 y 8 años; 4% más de 12 años y finalmente sólo el 1% tenía entre 9 y 11 años de edad. La edad promedio de presentación fue de 3,54 años, la mediana y el modo de 2 años.

Grafico 2: Distribución Según Edad

DISTRIBUCION SEGUN EDAD



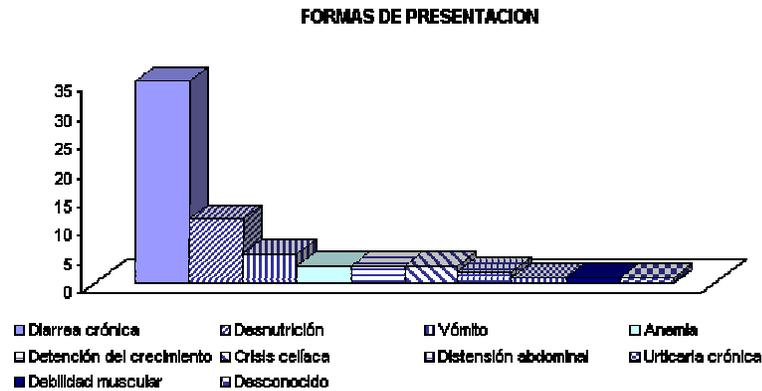
FUENTE: ISABEL POLANCO Y CARMEN RIBES. GASTROENTEROLOGAS

Con respecto a la clínica de comienzo, el 54% presentó diarrea crónica; el 17% desnutrición; el 8% vómitos; 4% anemia; 4% detención del crecimiento

Exportación de Alimentos para Celiacos

y desarrollo; 4% crisis celíaca; 3% distensión abdominal; 2% urticaria crónica; 2% debilidad muscular y en 2% se desconoce el motivo de consulta por no constar en la historia clínica dicha información.

Grafico 3: Formas de presentación



FUENTE: ISABEL POLANCO Y CARMEN RIBES. GASTROENTEROLOGAS

Tabla 2: Diferentes Síntomas

| Clínica de comienzo | FREC. | | |
|---------------------------|-----------|----------|-------------|
| | Absoluta | Relativa | Porcentual |
| Diarrea crónica | 35 | 0,53 | 54% |
| Desnutrición | 11 | 0,18 | 17% |
| Vómito | 5 | 0,08 | 8% |
| Anemia | 3 | 0,04 | 4% |
| Detención del crecimiento | 3 | 0,04 | 4% |
| Crisis celíaca | 3 | 0,04 | 4% |
| Distensión abdominal | 2 | 0,03 | 3% |
| Urticaria crónica | 1 | 0,016 | 2% |
| Debilidad muscular | 1 | 0,016 | 2% |
| Desconocido | 1 | 0,016 | 2% |
| TOTAL | 64 | 1 | 100% |

FUENTE: ISABEL POLANCO Y CARMEN RIBES. GASTROENTEROLOGAS

Al diferenciar los síntomas de acuerdo al sexo en que se presentaron, se observaron diferencias en cuanto a la diarrea; la crisis celíaca y la detención

Exportación de Alimentos para Celiacos

del crecimiento, predominando en las mujeres. Solamente el 4% de los pacientes tuvo antecedentes familiares positivos relacionados con la enfermedad celíaca.

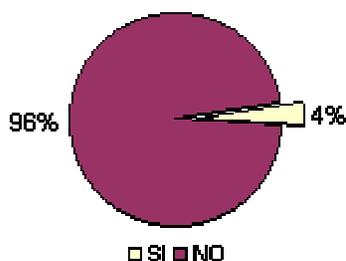
Tabla 3: Antecedentes Familiares

| Antecedentes Familiares | FREC. Absoluta | Frec. Relativa | Frec. Porcentual |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| SI | 2 | 0,04 | 4% |
| NO | 48 | 0,96 | 96% |
| TOTAL | 50 | 1 | 100% |

FUENTE: ISABEL POLANCO Y CARMEN RIBES. GASTROENTEROLOGAS

Grafico 4: Antecedentes Familiares

ANTECEDENTES FAMILIARES



FUENTE: ISABEL POLANCO Y CARMEN RIBES. GASTROENTEROLOGAS

Las enfermedades asociadas a la EC fueron 2(4%): el Síndrome de Down y Diabetes Mellitus Tipo I. La totalidad de los pacientes pertenece a un nivel socioeconómico bajo³

Con respecto al estado nutricional el 78% estaba desnutrido, de los cuales el 12% tenía una desnutrición grado I; el 38% grado II y el 28% grado III. Sólo un 2% se hallaba eutrófico al momento del diagnóstico.

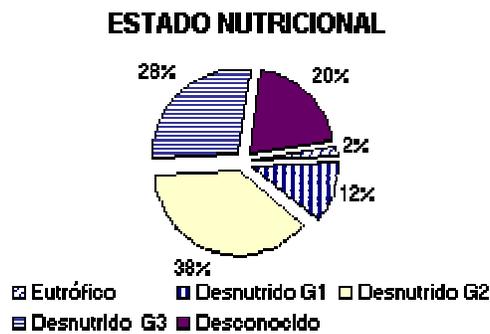
³ Isabel Polanco y Carmen Ribes. Gastroenteróloga.
<http://aeped.es/protocolos/gastroentero/5.pdf>. On Line (Octubre 2006)

Tabla 4: Estado Nutricional

| Estado Nutricional | Frec. Absoluta | Frec. Relativa | Frec. Porcentual |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| Eutrófico | 1 | 0,02 | 2% |
| Desnutrido G1 | 6 | 0,12 | 12% |
| Desnutrido G2 | 19 | 0,38 | 38% |
| Desnutrido G3 | 14 | 0,28 | 28% |
| Desconocido | 10 | 0,2 | 20% |
| TOTAL | 50 | 1 | 100% |

FUENTE: ISABEL POLANCO Y CARMEN RIBES. GASTROENTEROLOGAS

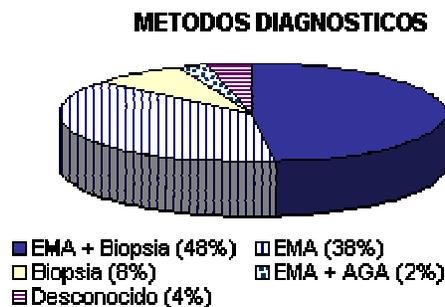
Grafico 5: Estado nutricional



FUENTE: ISABEL POLANCO Y CARMEN RIBES. GASTROENTEROLOGAS

Con respecto a los métodos complementarios de diagnóstico más empleados se encontraron: la asociación de EMA y biopsia yeyunal (48%); EMA aislada en el (38%); biopsia aislada (8%); la asociación de EMA y AGA (2%) y en un 4% no se halló el registro de los métodos utilizados.

Grafico 6: Métodos Diagnósticos



FUENTE: ISABEL POLANCO Y CARMEN RIBES. GASTROENTEROLOGAS

Siendo la determinación serológica del EMA, sea asociada o en forma aislada el método más utilizado (88%).

Tabla 5: Métodos Utilizados

| METODO DIAGNOSTICO | Frec. Absoluta | Frec. Relativa | Frec. Porcentual |
|--------------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| EMA + Biopsia (48%) | 24 | 0,48 | 48% |
| EMA (38%) | 19 | 0,38 | 38% |
| Biopsia (8%) | 4 | 0,08 | 8% |
| EMA + AGA (2%) | 1 | 0,02 | 2% |
| Desconocido (4%) | 2 | 0,04 | 4% |
| TOTAL | 50 | 1 | 100% |

FUENTE: ISABEL POLANCO Y CARMEN RIBES. GASTROENTEROLOGAS

De los resultados obtenidos se puede observar que en relación a la edad de presentación la mayoría se encontraba entre los 0 y 2 años; con una media aproximada de 3,54, coincidiendo con otros trabajos publicados.

Al distribuir la casuística obtenida entre varones (34%) y mujeres (66%), el sexo más afectado fue el femenino, resultado similar al de otras investigaciones.

Con respecto a la presencia de antecedentes familiares relacionados con la EC; se halló que únicamente un 4 % de éstos los tenían, no coincidiendo de esta manera con la prevalencia calculada para los familiares de primer orden que oscila aproximadamente entre el 5 y el 15% encontrada en uno de los trabajos analizados. Sin embargo está dentro de los valores considerados en otra publicación (1 al 18%). Cabe destacar que esta información no constaba en la mayoría de las historias clínicas y que en el medio no se hace rutinariamente el screening de los familiares para diagnosticar la EC.

Sólo en dos casos se vio asociación con otras enfermedades, las encontradas fueron: Diabetes Mellitus Tipo I y el Síndrome de Down, siendo estas patologías una de las que más se han asociado a la EC en otros trabajos de investigación.

La forma de presentación clínica coincide con otros trabajos; siendo la más frecuente en la población evaluada la Típica o Clásica. No obstante, encontramos algunas diferencias con los resultados presentados por Janeth, E.Lara Alcantara, donde toman como forma de inicio más prevalente la Atípica. Particularmente la diarrea esteatorreica crónica fue el motivo de consulta que más se observó, al igual que en la mayoría de los estudios analizados, siguiéndole en frecuencia la desnutrición y sólo un bajo porcentaje de pacientes consulto por otros motivos, como: vómito, crisis celíaca, detención del crecimiento y desarrollo, debilidad muscular, etc.

Si bien la desnutrición sólo representó el 17% de los motivos de consulta, el 78% de los niños se hallaban desnutrido, perteneciendo la mayoría de los mismos a grados II y III, lo que podría estar relacionado con el precario nivel socioeconómico al que pertenecía la totalidad de los pacientes, lo cual por un lado favorecería la instauración de hábitos alimentarios poco propicios (incorporación temprana del gluten) como también al retraso en la consulta. Sin embargo no hallamos datos al respecto en otras publicaciones.

En cuanto a los métodos complementarios de diagnóstico empleados en el Servicio de Gastroenterología, se vio que en el 88% de los casos se utilizó la determinación serológica de los anticuerpos antiendomiso (EMA), de los cuales el 38% se realizó aisladamente; en el 2% asociado al AGA y en el 48% asociado a la biopsia.

Consideramos que este estudio tiene utilidad para conocer algunas características de presentación de la Enfermedad Celíaca de la población pediátrica en nuestro medio, lo que posibilita a su vez plantear nuevas inquietudes de manera prospectiva, tales como el hecho de investigar la presencia de la EC en los familiares de primer grado de los pacientes con diagnóstico de dicha patología, ya que no se cuenta con datos acerca de la prevalencia en tal grupo. Del análisis de los datos obtenidos de la investigación concluimos que:

- La presentación clínica más frecuente en la muestra estudiada es la Forma Clásica, siendo la diarrea crónica y la desnutrición las manifestaciones más observadas.

- El grupo etario más afectado por esta entidad nosológica, corresponde al comprendido entre los 0 y los 2 años, con una edad promedio de 3,54.

La enfermedad se presentó con más frecuencia en el sexo femenino.

- Los métodos complementarios de diagnóstico más utilizados fueron la asociación de EMA y BIOPSIA, seguido de la determinación serológica del EMA como único método.

Con esta información suministrada por el Centro Gastroenterólogo, se procederá a describir la enfermedad, como así también la repercusión que causa el gluten en el cuerpo humano. Se mencionan de que manera una persona puede darse cuenta dependiendo de los síntomas que demuestre. Se describirá el desarrollo y otras informaciones a tener en cuenta.

Descripción

La enfermedad celíaca (EC) consiste en una intolerancia a las proteínas del gluten (gliadinas, secalinas, hordeínas y, posiblemente, aveninas) que cursa con una atrofia severa de la mucosa del intestino delgado superior. Como consecuencia, se establece un defecto de utilización de nutrientes (principios inmediatos, sales y vitaminas) a nivel del tracto digestivo, cuya repercusión clínica y funcional va a estar en dependencia de la edad y la situación fisiopatológica del paciente. Esta intolerancia es de carácter permanente, se mantiene a lo largo de toda la vida y se presenta en sujetos genéticamente predispuestos a padecerla.

Parece que la ausencia de lactancia materna, la ingestión de dosis elevadas de gluten, así como la introducción temprana de estos cereales en la dieta de personas susceptibles, son factores de riesgo para su desarrollo. Un régimen estricto sin gluten conduce a la desaparición de los síntomas clínicos y de la alteración funcional, así como a la normalización de la mucosa intestinal. Las características clínicas de la EC difieren considerablemente en función de la edad de presentación. Los síntomas intestinales y el retraso del crecimiento son frecuentes en aquellos niños diagnosticados dentro de los primeros años de vida.

El desarrollo de la enfermedad en momentos posteriores de la infancia viene marcado por la aparición de síntomas extraintestinales. Se han descrito numerosas asociaciones de EC con otras patologías, muchas con base inmunológica, como dermatitis herpetiforme (considerada, realmente, como la enfermedad celíaca de la piel), déficit selectivo de IgA, diabetes mellitas tipo I o tiroiditis y hepatitis autoinmune, entre otras.

La EC puede mantenerse clínicamente silente e incluso en situación de latencia con mucosa intestinal inicialmente normal consumiendo gluten en algunos sujetos genéticamente predispuestos. La malignización es la complicación potencial más grave y viene determinada por la presencia mantenida de gluten en la dieta, incluso en pequeñas cantidades. Por tanto, una dieta estricta sin gluten constituye la piedra angular del tratamiento de la EC y debe ser recomendada durante toda la vida, tanto a los enfermos sintomáticos como a los asintomáticos.

Es una enfermedad debida a una predisposición genética y que puede movilizar mecanismos de auto inmunidad (capaces de fabricar anticuerpos contra parte del propio cuerpo).

Es una enfermedad pre-cancerosa.

Según el cereal, la fracción tóxica tiene distintos nombres:

En el trigo se denomina gliadina.

En el centeno, secalina.

En la cebada, hordeína.

Y en la avena, avidina.

Siendo la grasa el nutriente que más trabajo cuesta absorber, la principal característica de esta enfermedad es la **Esteatorrea** (grasa en materia fecal).

La enfermedad se puede presentar con diferentes manifestaciones:

- Lesiones cutáneas
- Erupciones bucales
- Menor crecimiento
- Anemia por falta de hierro
- Vómitos
- Diarrea sin esteatorrea.

La edad de mayor incidencia es entre 1 y 5 años. En los adultos el rango de edad más prevalente es entre los 20 y 40.

Una vez diagnosticada la enfermedad, el tratamiento nutricional consiste en abandonar de por vida el consumo de estos cereales. La dieta es sin gliadina y sus proteínas similares. Se prohíbe todo lo que tenga harina de trigo, avena, cebada y centeno.

A continuación se explicaran las causas de la enfermedad para poder entender como esta se manifiesta en el organismo. Se debe tener en cuenta como una persona padece los síntomas.

Causas

El término enfermedad celíaca latente debe reservarse para aquellos individuos que, con sumiendo gluten, con o sin síntomas, tienen una biopsia yeyunal normal o sólo con aumento de linfocitos intraepiteliales.

En su evolución deberán presentar atrofia de vellosidades intestinales, con normalización anatómica tras la retirada del gluten de la dieta y reaparición de la lesión al reintroducirlo. Suelen ser familiares en primer grado de pacientes celíacos y, dado el alto riesgo de desarrollar la enfermedad, deben ser controlados periódicamente.

La enfermedad puede cursar durante varios años de modo asintomático, como se ha comprobado en familiares de primer grado de pacientes celíacos. Por ello, es necesario un atento seguimiento clínico de estas familias, incluyendo marcadores serológicos (anticuerpos antigliadina, antiendomiso y/o antirreticulina) e incluso biopsia intestinal, si fuera necesario.

Para esto, se consulto a especialistas y médicos quienes a continuación explican como se reconoce a una persona cuando tiene inconvenientes para comer y cuando este empieza a demostrar signos de esta enfermedad.

Como se reconoce a un Celiaco

La especialista de 2do. Grado en Gastroenterología explica que en su forma clásica esta enfermedad se diagnostica con más frecuencia en niños entre los dos y cinco años de edad, quienes son traídos a las consultas por diversas causas: diarreas abundantes con apariencia brillante, pérdida de peso que puede llegar hasta la desnutrición marcada, vómitos, falta de apetito, tristeza, indiferencia y a la vez irritabilidad. A veces se constata la carencia de vitaminas.

Para lograr un diagnóstico efectivo se realizan análisis de sangre y una biopsia del intestino delgado. Recientemente se ha descrito la forma silente del padecimiento, que puede continuar durante varios años sin manifestarse.

En la adultez se puede detectar también esta enfermedad. “Hay pacientes con otras enfermedades que tienen un alto grado de asociación con la enfermedad celíaca, como lo es el síndrome de down, la diabetes mellitus tipo I y la epilepsia, entre otras”, amplía la doctora.

Sobre el origen de la enfermedad se conoce que existe una predisposición genética con mayor frecuencia en familiares de primer grado (padre, madre o hermanos), así como en los hermanos gemelos. Esto se debe a una falla en el cromosoma 6. Por otro lado existe un factor ambiental determinado por la intolerancia al gluten.

Para esto se realizaran tratamientos, los cuales ayudan a mejorar la calidad de vida y a que la persona pueda vivir tranquilamente con la dieta prescrita por un profesional. Se mencionara como se los debe seguir y que tipo de tratamiento se debe realizar de acuerdo al estado en que se encuentra la enfermedad, esto implica la realización de dieta y toma de medicamentos.

Tratamientos que se aplican

En cuanto a los tratamientos que se aplican los mismos consisten en una dieta estricta sin gluten. En ocasiones es necesario aplicar suplementos vitamínicos, hierro y esteroides. El apoyo psicológico es fundamental⁴.

No hay tratamiento farmacológico. La única actitud terapéutica es la supresión de la dieta de todos los productos que tienen gluten, concretamente todos los productos que incluyen harinas de cebada, centeno, avena y trigo.

Exportación de Alimentos para Celiacos

Aunque recientemente se ha puesto en entredicho la toxicidad de la avena, no se dispone de estudios concluyentes.

En las tablas se detallan los alimentos prohibidos o aptos para enfermos celíacos. Hay que tener en cuenta que las harinas se utilizan ampliamente en la industria alimentaría.

Por ello, el Códex Alimentario establece como límites máximos de contenido en gluten para que un producto sea considerado sin gluten de 20 ppm para los alimentos naturalmente exentos de gluten y de 200 ppm para los alimentos elaborados con almidón de trigo. Tras la exclusión de gluten de la dieta, la recuperación histológica completa no se produce de forma inmediata; en adultos puede incluso tardar más de 2 años, y en niños no se produce antes del año de tratamiento dietético.

Por ello puede ser necesario excluir temporalmente la lactosa de la dieta, hasta la recuperación de las enzimas de la pared intestinal, especialmente de la lactasa. Igualmente y dependiendo del grado de mal absorción y/o de malnutrición del paciente, el tratamiento dietético inicial puede ser necesario el recomendar una dieta hipoalergénica, hipercalórica o pobre en fibra.

Consultado por el centro celiaco de argentina, este nos provee de los alimentos recomendados para una persona celiaca y los cuidados que deben tener al ingerir los mismos. Todos deben ser prescritos por profesionales y siempre se debe verificar que en la etique del alimento se lea la leyenda sin T.A.C.C (Alimentos sin Trigo, Avena, Cebada y Centeno).

Alimentos Recomendados

Los alimentos recomendados son los siguientes:

Lácteos: leches y yogures, enteros o descremados (con los rótulos que aseguren la carencia de gluten).

Quesos: todos están permitidos, pero al igual que los yogures, hay que tener la precaución. Deben poseer el rotulado o identificar el símbolo internacional de alimentos permitidos para celíacos.

⁴ Isabel Polanco y Carmen Ribes. Gastroenteróloga.

<http://aeped.es/protocolos/gastroentero/5.pdf>. On Line (Octubre 2006)

Exportación de Alimentos para Celiacos

Carnes: rojas y blancas de ave o pescado.

Hortalizas: todas están permitidas.

Frutas: todas están permitidas.

Cereales: harinas de maíz, arroz y mandioca.

Pan y galletitas: galletas de arroz, pan de arroz o de maíz.

Dulces: mermeladas y jaleas caseras. En el caso de ser comerciales, deben poseer el símbolo internacional de alimentos permitidos para celíacos.

Cuerpos grasos: aceites, manteca y crema.

Bebidas: agua, jugos naturales, gaseosas y soda.

Condimentos: aromáticos, picantes y sal.

Infusiones: té, manzanilla, malva y boldo.

Hay que tener siempre presente que el trigo, centeno, avena y cebada, pueden formar parte de una gran cantidad de alimentos como **aditivos**, como por ejemplo: cacao, café instantáneo, dulce de leche, fiambres, caramelos masticables y jamón cocido.

La sintomatología clínica de la celiaquía puede ser variable y a veces poco llamativa, por eso el diagnóstico es con frecuencia tardío o no llega a efectuarse. Puede empezar al comienzo de la vida o tardar años en manifestarse.

Los puntos anteriormente descriptos ayudaran a interiorizarse sobre como esta enfermedad de desarrolla en las personas denominadas celiacas e investigar el comportamiento de estas personas. A continuación se realizara una descripción del Brasil y la ciudad que se menciona en la introducción para saber si existe la factibilidad de que en nuestro mercado objetivo se encuentra la factibilidad de comercializar y distribuir los productos para Celiacos

ASPECTOS Y DATOS GENERALES DEL PAIS

Una vez relevada la información sobre la enfermedad, se presentara la información sobre el país y ciudad del mercado objetivo. Esto servirá para realizar el análisis de la Estructura del Mercado del Estado de San Pablo, Brasil.

Grafico 7: Ubicación Geográfica en América del Sur



FUENTE: WIKIPEDIA. ENCICLOPEDIA ON.LINE

Aspectos Generales

Brasil el país más grande de América del Sur cubre casi la mitad del continente. La República Federativa de Brasil, se encuentra localizada en el Sur Este de América, bordeando las costas del Océano Atlántico, con una superficie total de 8.511.965 Km², limita por el sur con Uruguay, Argentina y Paraguay, por el oeste con Bolivia y Perú y por el norte con Colombia, Venezuela, Surinam, Guayana y Guayana Francesa.

En este sentido Brasil goza de una posición estratégica que le facilita limitar con la mayoría de los países de América del Sur a excepción de los países de Chile y Ecuador.

El nombre oficial de Brasil es la República Federativa de Brasil (Republica Federativa do Brasil). Brasil se independizó de Portugal el 7 de septiembre de 1822, siendo por lejos el más largo y populoso país del Sur del continente americano. Desde el punto de vista constitucional Brasil es una

Exportación de Alimentos para Celiacos

república federativa con capital en Brasilia. En cuanto a sus divisiones administrativas Brasil Posee 26 Estados y un Distrito Federal.

Brasil tiene participación en organizaciones Internaciones y regionales como ser: MERCOSUR, ALADI, G-15, BID, FMI, en otros organismos.

Respecto al comercio exterior Brasil país limítrofe de la República Argentina y socio comercial en el MERCOSUR tiene una población superior a los 180 millones de habitantes, con un crecimiento PBI per capita de 1,5% en el año 2002 y 1,4% en el 2001 y una de las economías más dinámicas del continente que concentra la mayor parte de su PBI en servicios (56%) e industria (36%), quedando el sector agrícola con una participación en el PBI del 8%.

En este sentido, del análisis comparativo del crecimiento del PBI se observa una desaceleración de la economía desde 1994 en donde el PBI alcanzó un aumento del 5,9%. A partir del año 1994 se observa un leve y progresivo retraimiento del PBI (a excepción del año 2002 en donde Brasil creció en un 4,4%) hasta el año 2001 en donde alcanzó un 1,4%, observándose para el año 2002 un leve incremento del 1,5%.

En lo que respecta al desempeño de las importaciones brasileñas durante el año 2002, se puede observar una disminución entre el año 2001 y 2002 del total importado del orden del 15,0%, pasando Brasil de importar por 55 mil millones de dólares a hacerlo por 47 mil millones de dólares en el año 2002. En cuanto a los principales destinos de importación se observa una disminución en el total importado de los principales bloques económicos, observándose una disminución de las importaciones desde Estados Unidos, las cuales pasaron de 13 mil millones de dólares en el año 2001 a importarse por 10 mil millones de dólares en el año 2002, seguido por el MERCOSUR (-19,9%) y el Resto de los países latinoamericanos (-12,7%)

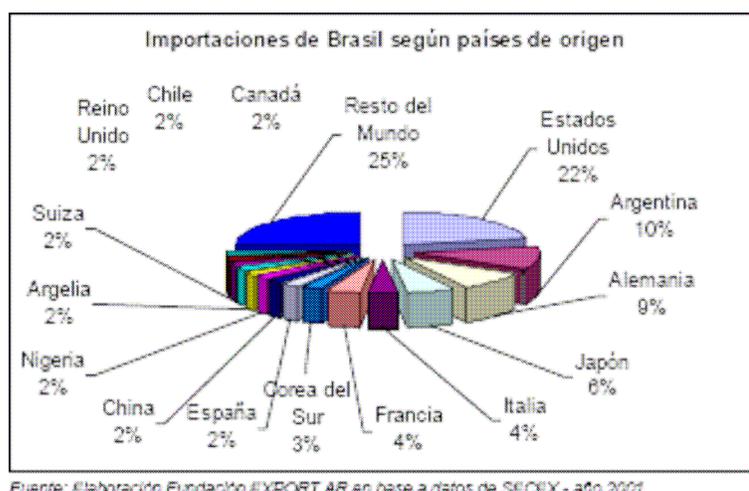
No obstante si nosotros realizamos un análisis comparativo de los últimos nueve años, nos encontramos con que Brasil aumentó su demanda en el mercado mundial del orden del 42,7%, destacándose el aumento de las importaciones en los últimos nueve años, de los mercados asiáticos (el cual tuvo un incremento del 60,7%), seguido por Estados Unidos desde el cual Brasil importó en el orden del 53,7% y en menor medida el MERCOSUR (22,5%). La región de América Latina adquiere un gran protagonismo en la

Exportación de Alimentos para Celiacos

medida en que el mismo surge como el segundo mercado con mayor superávit comercial, alcanzando misma cifra superior a los 3.900 millones de dólares, ubicándose en el primer lugar Estados Unidos desde donde Brasil adquirió un superávit superior a los 5.097 millones de dólares⁵.

Como muestra el Gráfico, las importaciones de Brasil, analizadas de acuerdo a los países de origen, surgiendo como principal proveedor Estados Unidos, con el 23% de las importaciones totales, seguidos por Argentina con el 11% del total, Alemania con el 9% y Japón con el 6% del total importado por Brasil. Asimismo cabe destacar que las importaciones desde la Unión Europea alcanzan al 27% del total de las importaciones.

Gráfico 8: Importaciones de Brasil



Con la consolidación del mercado común se establecieron las bases para el desarrollo del comercio bilateral. De este modo, se puede observar cómo el aumento del crecimiento bilateral durante los últimos años ha acompañado el proceso de acercamiento y apertura comercial entre los dos países.

El comercio bilateral Argentino-Brasileño constituye un componente muy importante en la estructura del comercio exterior Argentino en la medida en que Brasil se erige como el principal destino de los productos argentinos.

⁵ Fundación Exportar. <http://www.exportar.org.ar/exportar/modules>. On Line (Octubre 2006)

Exportación de Alimentos para Celiacos

La conformación del Mercado Común del Sur ha consolidado el intercambio comercial entre ambos países el cual ha crecido en forma significativa durante la década de 1990, alcanzando su mayor expresión en el año 1997, en el cual el comercio global (exportaciones más importaciones) alcanzó un valor de 15.041 millones de dólares.

En el año 2000 se revierte la tendencia decreciente y el comercio bilateral vuelve a registrar un crecimiento del 19%, alcanzando un valor de dólares 13.433 millones. En ese año las exportaciones argentinas hacia Brasil se incrementaron en un 22,8% en tanto que nuestras importaciones desde Brasil lo hicieron en un 15,1%.

En el año 2001 el comercio bilateral disminuye un 14,3%, revirtiendo la tendencia del año anterior. Las exportaciones a Brasil disminuyeron un 10,3% y lo mismo ocurrió con las importaciones desde Brasil que bajaron un 18,8%. Sin embargo el saldo comercial fue favorable para la Argentina en 1.043 millones de dólares, manteniéndose positiva desde el año 1996.

Ante este equilibrio observado en la balanza comercial bilateral, San Pablo participa en un alto porcentaje en los rubros de Exportación e Importación dentro de la economía de Brasil, que en el punto siguiente se analizará.

Información Relevante sobre San Pablo

La población en Brasil alcanza los 192.032.604 habitantes (datos estimados julio de 2005). Las principales ciudades por cantidad de habitantes son: San Pablo, Río de Janeiro, Belo Horizonte, Salvador y Fortaleza. Se detecta que San Pablo es la principal ciudad de Brasil en población y actividad económica⁶.

La ciudad de San Pablo (oficialmente denominada Municipio de San Pablo) es la capital del Estado de San Pablo, constituyendo la mayor ciudad de Brasil y del Hemisferio Sur. Es considerada una de las principales ciudades de Brasil, sea del punto de vista social, económico o político. Se le suele llamar "la ciudad que no puede parar".

⁵ Fundacion Exportar. <http://www.exportar.org.ar/exportar/modules>. On Line (Octubre 2006)

Exportación de Alimentos para Celiacos

Tiene aproximadamente 40 millones de habitantes y es el estado más rico de Brasil, responsable del 33,4% del Producto Interior Bruto del país. Su economía es la más grande de Sudamérica. Posee un parque industrial muy grande y diversificado, y una agricultura y ganaderías muy desarrolladas y productivas. El nivel de vida de la población es bastante elevado para los niveles latinoamericanos, pero la fuerte inmigración de ciudadanos de los estados más pobres del noreste y norte de Brasil ha generado, desde los años sesenta, un agotamiento de espacio en la capital y el establecimiento de una economía sumergida, y grandes bolsones de pobreza habitados en gran parte por muchos de esos inmigrantes y sus descendientes.

El Estado de San Pablo es el principal polo de inversiones de Latinoamérica y atrae las principales inversiones de Europa, Estados Unidos, Japón y Asia para la zona.

En San Pablo se encuentran millones de trabajadores preparados y bien entrenados para desempeñar las más complejas tareas. El Estado posee una amplia y sólida base tecnológica, con universidades, centros de investigación y laboratorios de nivel mundial. Dichas instituciones están listas para facilitar a los emprendedores el éxito de sus nuevos negocios.

San Pablo obtuvo 53.308 puntos en el Ranking Mundial de Competitividad del IMD, subiendo de la 47ª a la 43ª posición. En dicho ranking, la economía de San Pablo está muy próxima a la de España (38º lugar) y adelante de países como Portugal (45º), Sudáfrica (46º), Colombia (47º), Brasil (51º), Italia (53º), Rusia (54º), México (56º), Argentina (58º) y Venezuela (60º).

En cuanto a la eficiencia empresarial, San Pablo ocupa la 22ª posición, adelante de países como Corea y Reino Unido. Con relación a la capacidad de los empresarios y de la población en adaptarse a nuevos desafíos, el Estado aparece en primer lugar.

El Gobierno del Estado de San Pablo viene asegurando la innovación tecnológica también por medio de la creación de parques tecnológicos. Consagrados en todo el mundo, los parques, además de crear un ambiente de alta calidad para la actividad de Investigación y Desarrollo, son capaces de atraer empresas de alta tecnología, introducir tecnologías avanzadas y ser una base para el surgimiento de nuevas industrias tecnológicas.

Exportación de Alimentos para Celiacos

El gran objetivo es crear condiciones para el desarrollo de la innovación tecnológica en San Pablo, ampliando la interacción entre universidades, institutos de investigación, el sector privado y órganos públicos. Con esto, San Pablo se propone a sacar provecho de las inversiones que hace en el sector de enseñanza superior e investigación, a través de sus universidades estatales, sus institutos de investigación y FAPESP.

Diversas empresas globales instalan en el Estado sus propios centros de investigación y desarrollo, beneficiándose del desarrollo y evolución de sus productos. Varias otras empresas se han asociado con universidades paulistas y contratado los servicios de equipos de investigación de institutos y laboratorios del estado.

La estructura paulista de investigación y desarrollo es un atractivo real. El Estado de San Pablo ofrece soporte institucional y un elevado ambiente académico, además del incentivo estatal.

La economía del Estado nos muestra que su PBI es de U\$S 170.380 Millones, transformándola en la primera economía doméstica del País. Su participación en el PBI del País es del 33,42%.

Las Exportaciones entre Enero-Junio ascienden a U\$S 13.969.337 Millones y las Importaciones Enero-Junio son de U\$S 12.785.023 Millones⁷.

El PBI per capita de San Pablo es de U\$S 4.527,76. Gracias a tener el puerto más grande de Brasil y por el de mayor tránsito de mercadería de Latinoamérica, convierte a San Pablo en el punto de ingreso de todas las mercaderías que provienen del MERCOSUR, poniéndola en inmejorable situación para que su economía crezca y el intercambio comercial sea fluido.

El hecho de que el sector bancario sea más homogéneo que los sectores de la Industria y Comercio explica la gran disparidad entre las TI de dichos grupos. Además, hay un costo diferente en la introducción de nuevas tecnologías.

El banco invierte en sistemas y programas cuyo costo es menor al de las máquinas y equipos necesarios en la industria.

⁷ Fundacion Exportar. <http://www.exportar.org.ar/exportar/modules>. On Line (Octubre 2006)

Exportación de Alimentos para Celiacos

El mapa de distribución regional de las empresas innovadoras por sector de actividad económica muestra que la Zona Metropolitana de San Pablo continua siendo el gran centro de innovación.

En la Zona Metropolitana de San Pablo se ubica el 69,45% de las empresas vinculadas a servicios innovadores, con un 56,45% en el municipio de San Pablo. En el sector comercial, la fuerza del municipio de San Pablo es todavía mayor, concentrando el 68,61% del comercio innovador. El porcentaje total de la Zona Metropolitana de San Pablo es de 79,93%.

En el sector industrial, la investigación y el desarrollo son importantes fuentes de información para el desarrollo de las actividades de innovación tecnológica. Según los resultados de la PIT, el 100% de las fábricas de Petróleo y Alcohol, innovadoras para el mercado nacional realizan actividades de investigación y desarrollo. Por otro lado, el 97,56% de las empresas del sector Fabricación de Máquinas de Oficinas y Equipos de Informática también realizan actividades de investigación y desarrollo. Según el relevamiento de la Seade, cuanto mayor es la industria, mayor son las inversiones en dichas áreas.

Sobre el análisis anterior realizado y sobre los distintos aspectos que se mencionaron, se concluye que San Pablo ofrece para un Entrepreneur atractivas opciones por su infraestructura comercial, incentivos, su economía e intercambio con el MERCOSUR, su alta población celiaca dentro de Brasil y el bajo desarrollo de los alimentos para personas que sufren por no poder comer alimentos sin Gluten , ofrece las condiciones necesarias para generar una nueva oportunidad de negocio, la exportación de productos para celiacos.

ESTRUCTURA DEL MERCADO

Información sobre la Industria

Con respecto a la información que del mercado, cabe destacar que esta enfermedad puede presentarse a cualquier edad, pero generalmente se diagnostica antes de los cinco años. Se han detectado más casos del sexo femenino y de la raza blanca, aunque hay celíacos mestizos y negros.

Como aspecto relevante, se plantea el interrogante de detectar que cantidad aproximada de personas celiacas hay en San Pablo. Distintas investigaciones realizadas en distintos países arrojan resultados dispares en cuanto a la cantidad de personas enfermas⁸.

Países donde se han realizado estudios de incidencia de la enfermedad son:

- Argentina (1 de cada 140)
- Suecia (1 de 250)
- Dinamarca (1 de 400)
- Irlanda (1 de 300)
- Brasil (1 de 600)

Observando los resultados de la incidencia de esta enfermedad, en los países relevados, se nota que el porcentaje de incidencia es relativamente igual en todos los países.

Mediante contacto vía telefónica, La Universidad de Brasilia adujo que en conjunto con el centro celiaco de Brasil, se demostró realizando un relevamiento de la cantidad de población celiaca, que se calcula en alrededor de 300 mil Brasileños portadores de la enfermedad⁹. Encuestas que realizó la UNB de las cuales no hemos podido obtener mayor información que la proporcionada por ellos, indico que el 10% de los familiares que son celiacos pueden ser celiacos. Dado que está es transmitida en forma hereditaria y según estudios, muchas personas no lo saben debido a que no se realizan los estudios indicados para poder descubrir esta patología.

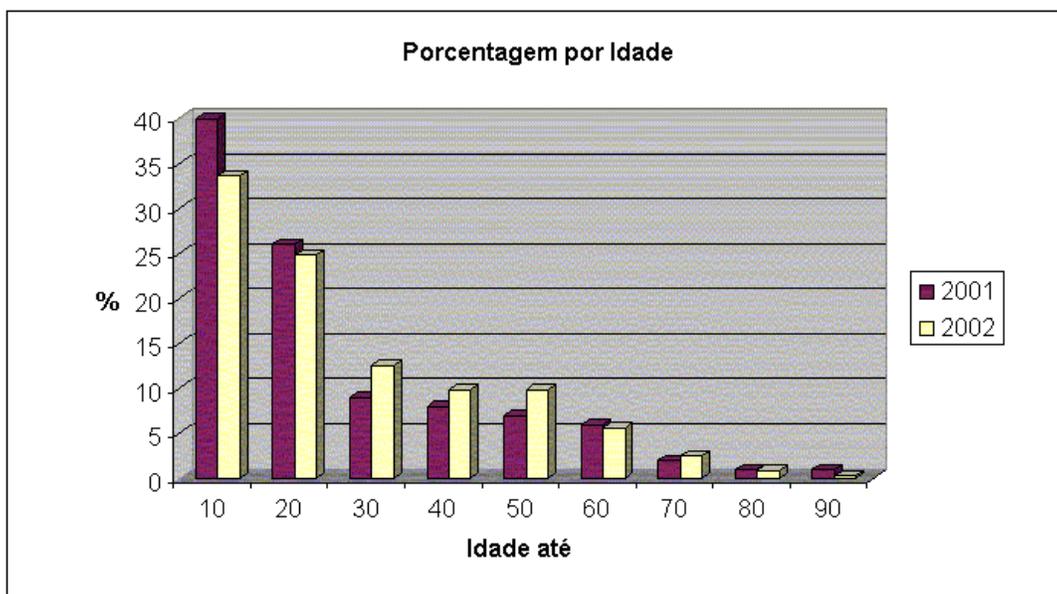
⁸ Asociación de celiacos de Brasil. <http://www.acebra.org.br/espanol/index.php>. On Line (Octubre 2006).

⁹ Universidad Nacional de Brasil. <http://www.unb.br>. On Line (Octubre 2006).

Exportación de Alimentos para Celiacos

El centro celiaco de Brasil como organismo independiente se planteo la necesidad de actualizar su base de datos, debido al aumento de la población de Brasil y entonces desarrollo junto a la UNB un estudio sobre la cantidad de personas celiacas en el país, obteniendo el resultado fue de 1 celiaco cada 600 habitantes, utilizando el valor de 180.000.000 habitantes como base para el cálculo, llegando a la cifra de 300.000 celiacos a la actualidad.

Grafico 9: Porcentaje por edades



FUENTE: ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE BRASIL - ACELBRA

Se observa que el mayor porcentaje de personas enfermas abarca desde los 10 a 30 años¹⁰. Se nota una baja pronunciada en estas edades, pero a partir de otros años, se nota un incremento. Los datos son del año 2001/2002, pero mediante comunicación vía telefónica con el centro celiaco de Brasil, se menciona que los índices se mantienen iguales debido a que esto acompaña al crecimiento de la población.

En anexos 12 y 13 se mencionan cuáles son los alimentos prohibidos y los que están permitidos como así también las frutas y verduras. Se destacan bebidas, azúcares, leche, pizza y pan como alimentos¹¹.

¹⁰ Asociación de celiacos de Brasil. <http://www.acebra.org.br/espanol/index.php>. On Line (Octubre 2006).

¹¹ Universidad Nacional de Brasil. <http://www.unb.br>. On Line (Octubre 2006).

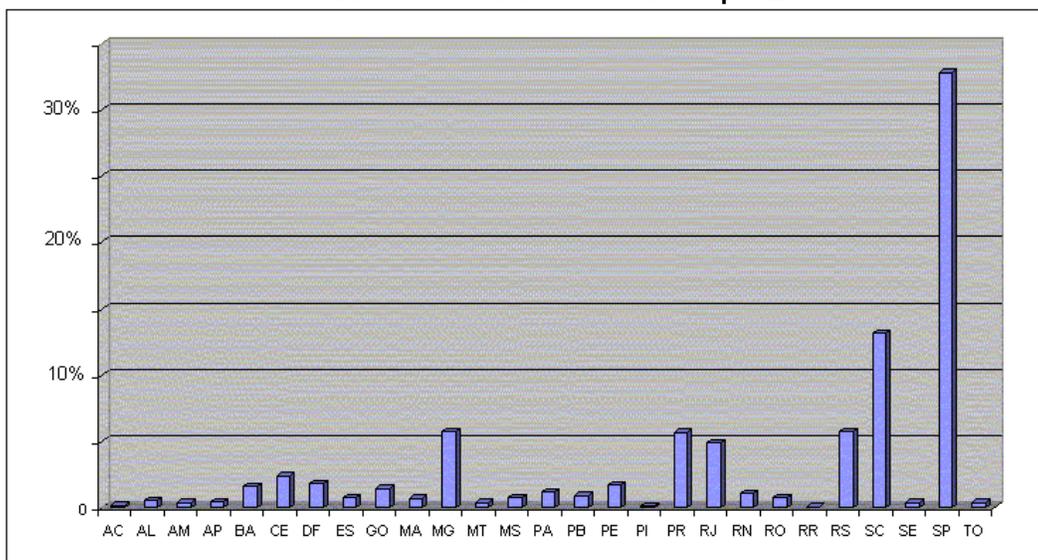
Exportación de Alimentos para Celiacos

Con esta información, se pasara a analizar el mercado objetivo, con el fin de saber que cantidad de personas son celiacas en San Pablo y quienes son nuestros competidores.

Información sobre el Mercado Objetivo

Del grafico se observa que un alto porcentaje de personas celiacas se encuentran en el estado de San Pablo. De casi los 40 millones de habitantes, más del 30% padece esta enfermedad. Se presenta una importante oportunidad de introducir nuestros productos, como se menciona anteriormente, San pablo es una ciudad atractiva por su movimiento por el ingreso marítimo.

GRAFICO 10: Cantidad de celiacos por Estado



FUENTE: ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE BRASIL - ACELBRA

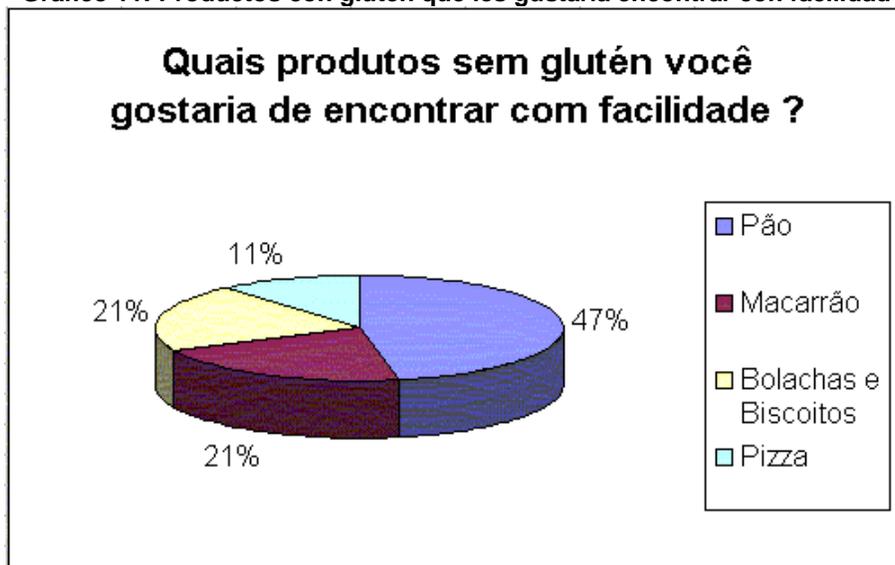
Información suministrada vía telefónica por la Asociación de celiacos de Brasil quien realizo en el País el relevamiento anual a principios del año 2006, demostró que el Estado de San Pablo es el que posee el mayor porcentaje de enfermos. Se le consulto los alimentos que quisieran encontrar con más frecuencia sin tener que ir a las tiendas especializadas. El 47% contesto que el alimento que les gustaría encontrar en Supermercados y Comercios que no sean los especiales donde se dedican a vender exclusivamente es el pan.

Por otro lado otro el 21% coincide que les gustaría encontrar mas fácil las galletitas y las pastas. Otro 11 % destaco que quisiera adquirir pizza de todos los gustos.

Exportación de Alimentos para Celiacos

Este análisis lo realizó conjuntamente el centro celiaco con la universidad de Brasilia, quienes están realizando campañas de concientización e información sobre esta enfermedad a la población de menos recursos que es mayoría en este estado. Se los incentiva a concurrir a los hospitales a realizarse análisis gratis y así ayudarlos a mejorar su calidad de vida.

Grafico 11: Productos con gluten que les gustaría encontrar con facilidad



FUENTE: ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE BRASIL - ACELBRA

Información brindada por el centro Celiaco de Brasil vía telefónica, se informo que las principales empresas que ofrecen sus productos son Parmalat (Anexo 5), Kibon (Anexo 6), Nestle (Anexo 7) y Sadia (Anexo 8). Cada una de éstas ofrece distintos productos y a precios muy elevados, debido a que la elaboración de estos como se menciona es diferente. Se debe mencionar que la información sobre la competencia es limitada, ya que ninguna compañía informo cuales son los precios de retail.

Cada uno de ellos por ser empresas multinacionales con una presencia importante, se observa que cada una de ellas se especializa en una cierta cantidad de productos, donde ellos puedan llegar a captar mas mercado.

Se presenta una oportunidad potencial de poder introducir nuestros productos. Una vez obtenido los datos y estimaciones de los precios de la competencia, ahora se plantea saber cuales serán los costos asociados, para estimar el precio de importación. A continuación se realizará un análisis, el cual determina los costos a incurrir, ya sean en forma marítima o terrestre.

Exportación de Alimentos para Celiacos

Asimismo, se realizará una estimación de costos y del precio de venta para poder entender mejor cual será el impacto de estos en el precio de llegada de nuestros productos.

Costos de Exportación e Importación

Costos que inciden en el Precio de Importación

A fin de realizar un correcto cálculo del precio final de importación con el que cada producto llegará a Brasil, se deben tener en cuenta una serie de impuestos, gastos y demás recargos que inciden en el precio del producto a nacionalizar.

A continuación se detallan los costos a tener en cuenta en el cálculo del precio de importación de mercaderías que son enviadas tanto por vía marítima como terrestre:

Vía Terrestre

Valor FCA de exportación (1)

+ Flete Internacional (2)

+ Seguro Internacional (3)

= Valor CIF o Valor en Aduana de Destino

+ Impuesto de Importación

= Base Imponible IPI

+ IPI (Impuesto al Producto Industrializado)

= Base Imponible ICMS

+ ICMS (Impuesto a la Circulación de Mercaderías y Servicios)

+ Gastos del Despacho Aduanero s/CIF (4)

+ Gastos en Frontera (5)

+ Gastos de Corretaje de Cambio s/CIF

+ Tasa de Ingreso a SISCOMEX

= PRECIO DEL PRODUCTO NACIONALIZADO

(1) Se utiliza el INCOTERM FCA (Free Carrier o Franco Transportista), que es el equivalente al FOB (Free on Board o Libre a Bordo), por ser el término de venta más apropiado para referirse a mercaderías que son transportadas por vía terrestre.

(2) El valor aproximado de un camión completo hasta San Pablo es de 3.000 dólares, según cotizaciones de Compañías de Transporte Internacional. El costo de consolidación de la carga oscila entre 250 y 300 pesos más IVA.

Exportación de Alimentos para Celiacos

(3) El valor del Seguro varía entre el 0,6% y 0,8% de acuerdo a la distancia y la mercadería.

(4) Dentro de los Gastos del Despacho Aduanero se deben incluir los costos de: Honorarios del Despachante de Aduana, Impuesto de Seguridad Social (ISS), Aportes del Sindicato de Despachantes de Aduana (SDA), costos de apertura de expediente y gastos de correo (SEDEX).

(5) Los Gastos en Frontera pueden deberse a demoras en la liberación de las mercaderías en la frontera.

Vía Marítima

Valor FOB de exportación

+ Flete Internacional (1)

+ Seguro Internacional (2)

= Valor CIF o Valor en Aduana de Destino

+ Impuesto de Importación

= Base Imponible IPI

+ IPI (Impuesto al Producto Industrializado)

= Base Imponible ICMS

+ ICMS (Impuesto a la Circulación de Mercaderías y Servicios)

+ Gastos del Despacho Aduanero s/CIF

+ Gastos diversos en Puerto (3)

+ Gastos de Corretaje de Cambio s/CIF

+ AFFRMM (Adicional Fondo Renovación Marina Mercante) s/flete (4)

= PRECIO DEL PRODUCTO NACIONALIZADO

(1) El valor del flete para un contenedor de 20 pies al Puerto de Santos o a Río de Janeiro oscila entre 400 y 500 dólares. El costo de consolidación de la carga en un contenedor de 20 pies es de 280 pesos, mientras que para un contenedor de 40 pies es de 380 de acuerdo a lo informado por Compañías Marítimas. Los gastos en puerto de origen que deben adicionarse al flete internacional son: Gastos locales de línea que se encuentran entre los 260 a 280 dólares, Gastos de la Terminal que oscilan entre 94 y 102 dólares y la tasa de Servicio a las cargas que es de 1,5 dólares por tonelada para Capital Federal y 2 dólares por tonelada para la Provincia de Buenos Aires. El tiempo

Exportación de Alimentos para Celiacos

estimado de viaje es de 5 días hasta el Puerto de Santos y de 8 días hasta Río de Janeiro¹².

(2) El valor del Seguro varía entre el 0,5% y 0,8% o las primas mínimas que oscilan entre 80 y 150 dólares de acuerdo a la distancia y la mercadería.

(3) Dentro de los Gastos en Puerto pueden estar incluidos las siguientes tasas y costos: ATP, AITP, Capatazaia, Almacenaje, pérdidas y gastos portuarios.

(4) El Adicional del Fondo de Renovación de la Marina Mercante no debe incluirse en el caso que los buques tengan bandera de los países miembro del MERCOSUR.

A fin de realizar un correcto cálculo del precio final de exportación con el que cada producto saldrá de Argentina, se deben tener en cuenta una serie de impuestos y gastos que inciden en el precio del producto a exportar¹³.

A continuación se detallan los costos a tener en cuenta en el cálculo del precio de exportación de mercaderías.

Según el Anexo 11 se realizó una estimación de los costos para determinar el precio de exportación real que llegara al mercado.

¹² Fundación Exportar. <http://www.exportar.org.ar/exportar/modules>. On Line (Octubre 2006).

¹³ Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y tecnología Médica. http://www.anmat.gov.ar/formularios/guia_alimentos.htm On Line (Octubre 2006).

Exportación de Alimentos para Celiacos

COSTEO DE EXPORTACIÓN

Al realizar el siguiente costeo se tomo los siguientes parametros:

| | | |
|---------------------------------|----------------------------|------|
| Valor de la Mercaderia: | 10.000 | U\$S |
| Condicion de Venta / Incoterms: | FOB | |
| Transporte Maritimo: | Buenos Aires - Santos | |
| Forma de tte.: | Contenedor 20 STD / Reffer | |
| Flete Maritimo: | 1.250 | U\$S |
| Transito maritimo: | 10 días aprox. | |
| Forma de Pago.: | 30 % T/T anticipado | |
| | 70 %, Contra Copia BL | |

1- Según el contrato entre comprador y vendedor se ha estipulado que la condicion de venta es FOB - SANTOS

2- Seguro por cuenta del comprador.

INTERVENCIONES:

| | |
|--------|---|
| SENASA | Dependiendo de la consolidación de la mercaderia. |
| INAL | Se debera inscribir como importador / Exportador, obteniendo los certificados de RNPA /RNPE de los productos y/ establecimientos autorizados por el ente. El tramite dura 72 hs. |

Costos a tener en en cuenta para la formación de precios finales de exportación.

| | |
|---|-------|
| Valor Neto de la mercaderia. | |
| Embalaje. | |
| Inland / Transporte hasta lugar de consolidación. | |
| Gastos de Consolidación. | |
| Gastos de Terminal Portuaria. | |
| Gastos de Agencia Maritima. | |
| Gastos Despachante. | 1% |
| Derechos de Exportación. | 5,00% |
| Inal | |

Beneficios a la exportación

Reintegro : 6,00%

La empresa que realice la exportación debera estar inscripta como Exportador /Importador ante la Dirección General de Aduana. El costo aproximado es de \$ 200.-

FUENTE: URRESTARAZU ROMANO SH. IMPORTACION Y EXPORTACION ¹⁴

¹⁴ Urrestarazu Romano SH. Despachantes de Aduana. Belgrano 295 9Piso (Octubre 2006).

Exportación de Alimentos para Celiacos

COSTEO

| | | |
|--------------------------|---------------|-------------|
| Valor de la Mercadería. | 10.000 | U\$S |
| Derechos de Exportación: | 500 | U\$S |
| Gastos de Exportación: | 1700 | U\$S |
| TOTAL FOB | 12.200 | U\$S |

Gastos de Exportación:

| | | |
|---|-------------|-------------|
| Inland / Transporte hasta lugar de consolidación. | 300 | U\$S |
| Gastos de Consolidación. | 500 | U\$S |
| Gastos de Terminal Portuaria. | 500 | U\$S |
| Gastos de Agencia Marítima. | 200 | U\$S |
| Gastos Despachante. | 200 | U\$S |
| <u>Total Gastos de Exportación.</u> | 1700 | U\$S |

* Se puede pagar en el momento de la oficialización del permiso de embarque o con plazo de espera con un máximo de 180 días.

Beneficio para la Exportación

| | | |
|--|------------|-------------|
| Reintegro : | 600 | U\$S |
| <u>Total a cobrar por Reintegro</u> | 600 | U\$S |

* Se cobra a los 180 días del cumplimiento de embarque.

** El flete y los gastos en destino por cuenta y orden del comprador.

*** Se deberá confeccionar una Factura E (Exportación), de acuerdo a las normas vigentes.

*** Documentación a remitir al Importador / Comprador.

Factura de exportación original y dos copias

Packing List original y dos copias

Bill of Loading : Se puede enviar junto con los originales o en destino (3 originales)

Cualquier otra intervención que sea requerida por parte del Importador / Comprador para despachar conforme las mercaderías en origen.

FUENTE: URRESTARAZU ROMANO SH. IMPORTACION Y EXPORTACION¹⁵

¹⁵ Urrestarazu Romano SH. Despachantes de Aduana. Belgrano 295 9Piso (Octubre 2006).

Exportación de Alimentos para Celiacos

Este costeo realizado por una empresa, ayudará a tener en cuenta gastos que incurren la exportación de los alimentos. Estos gastos varían de acuerdo a la cantidad de mercadería que se exporta. Esto debe estar respaldado por documentación y la misma incurre en diferentes impuestos que se describen a continuación

Elementos esenciales para el acceso de Productos Argentinos al Mercado de Brasil ¹⁶

Una vez que se mencionaron los costos, se plantea cuales son los elementos respaldatorios de la mercadería que ingresa desde Argentina a Brasil. Se informara sobre Aranceles, impuestos, documentación, forma de pago, etc., que es de suma importancia para que la mercadera ingrese sin ningún tipo de problema y no sea retenida en depósitos fiscales.

Estructura Arancelaria

El régimen tributario de las importaciones en Brasil no comprende solamente el impuesto de importación, que incide en la entrada de mercaderías extranjeras en territorio aduanero. Existe además, la imposición de otros tributos que, a pesar de no tener como hecho generador la entrada de mercaderías en el país, deben tenerse en cuenta al momento de calcular el precio de importación del producto. Estos son:

Impuesto de importación

El impuesto incide sobre las mercaderías extranjeras y el criterio de valoración para la base del cálculo del impuesto es el definido por el Artículo VII del GATT, o sea, la suma del valor del producto más el costo del flete y seguro internacional (valor CIF).

Con la entrada en vigencia de la tarifa Externa Común del MERCOSUR, casi la totalidad de nuestros productos están exentos de pagar el Impuesto a la Importación (II) para su entrada en Brasil.

¹⁶ Fundacion Exportar. <http://www.exportar.org.ar/exportar/modules>. On Line (Octubre 2006).

Impuestos Internos

Impuestos a los Productos Industrializados (I.P.I)

Es un impuesto federal que, como indica su nombre, grava a los productos manufacturados en el momento de la salida de la fábrica, en el caso de bienes brasileños, o en el momento de su despacho, en el caso de mercaderías importadas.

La base de cálculo del IPI, para las mercaderías importadas, es el valor que se usa como base para la aplicación de los derechos de importación (valor CIF), al que se sumará el monto de este tributo así como los recargos cambiarios efectivamente pagados por el importador. Los porcentajes aplicables oscilan en un promedio del 0% al 20%.

Información sobre la Circulación de Mercaderías y sobre prestación de Servicios de Transporte y de Comunicaciones (I.C.M.S)

Es un tributo creado por la Constitución Federal de Brasil y lo administran y perciben los Estados, por lo que éstos son soberanos para fijar las alícuotas y determinar casos de exenciones. Las exenciones se establecen por Convenios que suscriben todos los Estados de la Unión y el Distrito Federal, en los que se explicita el bien objeto de tratamiento privilegiado y los Estados en los que se aplica tal tratamiento.

Las alícuotas del ICMS son fijadas de acuerdo con el criterio de esencialidad de las mercaderías. Actualmente existen diferentes niveles de alícuotas: del 7% al 12%, del 20% al 30% (sobre un grupo muy reducido de productos) y 17% o 18%, conforme al Estado, siendo la última la que se aplica a la mayoría de los productos.

Este gravamen se aplica en el momento del despacho de las mercaderías importadas, inmediatamente después de la aplicación del IPI. Su base de cálculo es el valor CIF de los bienes, al que debe sumarse el monto de los derechos de importación, los recargos cambiarios y el IPI.

Otros Derechos.

Adicional al Flete para la Renovación de la Marina Mercante (A.F.R.M.M)

El Adicional al Flete para la Renovación de la Marina Mercante (AFRMM), incide sobre el flete cobrado por las empresas brasileñas y extranjeras de navegación que operen en los puertos del país, de acuerdo con el conocimiento de embarque y el manifiesto de carga, por el transporte de carga de cualquier naturaleza, y constituye la fuente básica del Fondo de la Marina Mercante.

Documentación Requerida¹⁷

Desde 1997 la Secretaría de Comercio Exterior de Brasil (SECEX), implementó el Sistema Integrado de Comercio Exterior (SISCOMEX) donde se registran todas las operaciones tanto de importación como de exportación. A partir de la implementación del mismo, los procedimientos aduaneros lograron ser más transparentes y le permitieron al gobierno adoptar medidas rápidas para minimizar el déficit comercial y fraudes, como así también mejoró el control de los pagos de impuestos. En algunos casos la SECEX puede requerirle al importador información relevante o la documentación de la operación. En casos de discrepancias la Secretaría de Rentas Federales (SRF) puede arbitrar el valor del producto para establecer la tasa de impuesto.

El importador debe proporcionar a las autoridades de Aduana, por vía electrónica los siguientes documentos:

- Dos copias del documento de Control de Cargo, este documento puede ser un Manifiesto de Embarque, o cualquier otro documento provisto por el transportador o la compañía marítima.
- Dos copias de la Factura Comercial.
- Permisos de Importación.
- Certificados Sanitarios y Fitosanitarios.
- Certificado de Origen.

¹⁷ Fundación Exportar. <http://www.exportar.org.ar/exportar/modules>. On Line (Octubre 2006).

Exportación de Alimentos para Celiacos

Ante lo mencionado anteriormente, toda la información respaldatoria de la mercadería también hay que tener presente que se planteo una resolución que impone como debe ser el etiquetado de los productos que se exportan a Brasil. A continuación se mencionaran requisitos fundamentales que deben estar descriptos en la etiqueta del producto por exigencia del Ministerio de Hacienda de Brasil en conjunto con Argentina mediante resolución del MERCOSUR.

Requisitos de Etiquetado

Los requisitos de etiquetado para alimentos envasados en el MERCOSUR se encuentran regulados por la Resolución N° 21/02 del Grupo Mercado Común. Argentina y Brasil ya la han internalizado, sin embargo en Paraguay y Uruguay dicha norma aún está en proceso de incorporación en sus ordenamientos legales. A continuación se presentan los puntos sobresalientes de dicha normativa:

Principios Generales

Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

- a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento.
- b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse.
- c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.
- d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración.

Exportación de Alimentos para Celiacos

e) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica.

f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas.

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elaboran alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor.

Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión "tipo" con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo.

La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento. Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria conteniendo la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.

Idioma

La información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

Información Obligatoria

A menos que se indique otra cosa en el presente Reglamento Técnico o en un reglamento específico, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento.
- Lista de ingredientes.
- Contenidos netos.
- Identificación del origen.
- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración mínima.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

Presentación de la Información Obligatoria¹⁸.

Denominación de venta del alimento

Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

- a) cuando se hayan establecido una o varias denominaciones para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones:
- b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a).
- c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la

¹² Fundación Exportar. <http://www.exportar.org.ar/exportar/modules>. On Line (Octubre 2006).

denominación del alimento o muy cerca a la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

Lista de Ingredientes

- Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

- La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: "ingredientes:" o "ingr.:" y se regirá por las siguientes pautas:

- a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial.
- b) cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de un Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones.
- c) cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma del CODEX ALIMENTARIUS FAO / OMS o del MERCOSUR, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;
- d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;
- e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo".
- f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa,

Exportación de Alimentos para Celiacos

podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable".

- Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.

Esta declaración constará de:

- a) la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y
- b) su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO / OMS), o ambos. Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función. Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.

Para el caso de los aromatizantes / saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR sobre aromatizantes / saborizantes.

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado. Esta situación será indicada en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

Identificación del origen

Se deberá indicar:

- el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca.
- domicilio de la razón social
- país de origen y localidad;
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente

Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones:

"fabricado en...", "producto ...", "industria ..."

Identificación del lote

- Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.
- El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento, según sus criterios.
- Para la indicación del lote se podrá utilizar:
 - a) un código clave precedido de la letra "L". Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes; o
 - b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con la fecha de duración mínima en el punto b.

Fecha de duración mínima

Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, regirá el siguiente marcado de la fecha:

- a) Se declarará la "fecha de duración mínima".
- b) Esta constará por lo menos de:
 - el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses.
 - el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: "fin de (año)".
- c) La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones: "consumir antes de ...", "válido hasta...", "validez ...", "val ...", "vence ...", "vencimiento ...", "vto...", "venc..." o "consumir preferentemente antes de ..."
- d) Las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:
 - la fecha misma, o
 - una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o
 - una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año según corresponda de acuerdo con

Exportación de Alimentos para Celiacos

los criterios indicados en el inciso b). Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa.

e) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

f) No obstante lo establecido en el inciso a) no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta
- bebidas alcohólicas que contengan 10 % (v / v) o más de alcohol
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación
- vinagre
- azúcar sólido
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y / o coloreados, tales como caramelos y pastillas
- goma de mascar
- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas)
- alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima

Exportación de Alimentos para Celiacos

para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

"duración a –18°C (freezer): ..."

"duración a – 4°C (congelador): ..."

"duración a 4°C (refrigerador): ..."

Preparación e instrucciones de uso del producto

Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto. Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

Presentación y Distribución de la Información Obligatoria¹⁹

Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos, no será inferior a 1 mm.

Casos Particulares

A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 3.3 Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del

¹⁹ Fundación Exportar. <http://www.exportar.org.ar/exportar/modules>. On Line (Octubre 2006)

Exportación de Alimentos para Celiacos

producto. En todos los casos establecidos anteriormente, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida.

Medios de Pago

Las formas de pago al exterior utilizadas generalmente en Brasil son las siguientes:

- Pago Anticipado
- Cobranza (Remesa Financiera) Simple
- Cobranza

Es importante tener en cuenta que no obstante ser el único medio de pago que garantiza el cobro, existen reticencias por parte del empresariado brasileño para operar con carta de crédito. Asimismo, las operaciones de compra y venta de moneda extranjeras realizadas entre un importador y un establecimiento autorizado para operar en cambio, son formalizadas a través de un Contrato de Cambios de acuerdo con las normas establecidas por el Banco Central de Brasil.

Para operaciones de cambio simplificado, relativas a operaciones realizadas por un valor de hasta U\$S 10.000 o equivalentes en otras monedas, la formalización del cambio se realiza mediante la firma de un boleto de cambio o cuando corresponda su pago por carta de crédito.

Del análisis de costos, se realizara la estimación de cual será el precio de venta de los productos. Esta servirá como apoyo para la realización del futuro B.P. Tendremos en cuenta factores macroeconómicos y microeconomicos quienes deben ser tenidos en cuenta cual será el margen de ganancia. Este precio dependerá del posicionamiento de la competencia, estimación de ventas, de la aceptación por parte del consumidor final mediante testeo y como será nuestra distribución y la logística, que mencionaremos más adelante.

Estimación del precio de Venta

Para definir el valor de precio de venta y/o mercado se debe tener en cuenta distintas variables que juegan dentro del mercado objetivo, esas variables son los costos fijos, los costos variables y el beneficio o la rentabilidad que se quiere obtener.

Exportación de Alimentos para Celiacos

Los costos fijos son aquellos que efectivamente afectan al precio de producto y no se pueden negociar y los costos variables aquellos que se pueden negociar para bajarlos. Una vez que se tienen claro los costos, se aplica el beneficio o margen que se quiere obtener. Esa rentabilidad quedará determinada de acuerdo al posicionamiento que se va a establecer de acuerdo a la competencia.

Se analizan los precios de la competencia, las estrategias de marketing, la segmentación del mercado y la distribución y logística. Conociendo esta información se decidirá que tipo de posicionamiento se realizara ante la competencia y como reacciona el consumidor a través del relevamiento de información con encuestas.

Por otra parte se debe analizar por que canales se va a distribuir los productos, no es lo mismo el canal atacadista o el supermercado o lugares no tradicionales, los dos primeros reducen el margen de beneficio al tener un mayor poder de negociación en la cantidad que compran., el tercero se amplia el margen de beneficio al vender una menor cantidad, pero a un valor mas elevado.

Ante esta situación se puede determinar dos panoramas a corto plazo o largo plazo, esto surgirá de la información recabada y los distintos análisis de mercado (proyección de ventas).

Para el largo plazo se puede pensar en el canal atacadista donde se podrá obtener una mayor cantidad de unidades vendidas pero un margen menor, donde la competencia va a reaccionar ante estos nuevos productos que se introducen en el mercado, ellos conocen mejor al consumo y las distintas variable que afectan al mercado.

Por ende se posicionara con cautela y se observa como se mueven las distintas variables y estrategias del mercado y el posicionamiento ser realizara a corto plazo con proyección a unos años a largo plazo.

Por lo antes mencionado se analizara las estrategias de distribución y logística del mercado objetivo para introducir los nuevos productos.

Se analizan los costos de los principales productos (conseguidos por Amacel) que según los requisitos necesarios (ver anexo) se pueden exportar a Brasil, también se adicionan los costos logísticos, tasas de exportación y márgenes para finalmente poder determinar el precio de venta de nuestros

productos a los distribuidores locales y compararlos con los precios de nuestros principales competidores.

Para lograr que el precio se el correcto, se necesita que el producto llegue en tiempo y forma a los retails. Para ellos, mencionaremos a continuación nuestra estrategia de distribución y logística. Si se desea competir con grandes empresas, esta debe ser intensiva y estar en todas las cadenas importantes.

Distribución y Logística

La distribución hoy en la comercialización es fundamental ya que el producto debe llegar en tiempo justo y con calidad total, por ende encontramos dificultades según en cada mercado y su manejo se debe realizar en forma individual, dependiendo de las relaciones con el comprador y cuanto va invertir en el desarrollo del canal a elegir.

La distribución a implementar puede ser intensiva, que es estar en todos los puntos de venta o selectiva donde se concentra en ciertos puntos de venta, se debe tener información y contacto sobre canales a través de organismos públicos o privados, Cámaras Binacionales y Bancos entre otros, que nos brindan información a priori.

Con la información a priori, al seleccionar el canal se tuvo en cuenta el tipo de producto, el volumen, el objetivo de la comercialización los recursos disponibles tanto humano como monetario y la información que obtuvimos sobre el canal como ser tamaño, control, cobertura geográfica, infraestructura, capacidad de almacenamiento exhibición y medios de transporte, se determino si se quería un canal con exclusividad o no, más un gran apoyo promocional o no.

Ante la situación planteada se observa dos tipos de canales de comercialización en Brasil, el Atacadista (mayorista en Brasil) y el de supermerdaco o grandes Tiendas.

El canal elegido Atacadista (Mayorista en Brasil), en el cual el mayorista recibe grandes volúmenes de productos, este fracciona la mercadería y la vende a minoristas, que venden directamente al consumidor final, el otro canal elegido es el de los supermercados, en el cual el supermercado compra grandes volúmenes de productos, depende del trato comercial y el arreglo a

Exportación de Alimentos para Celiacos

firmar se obtendrán góndolas con exclusividad propia de nuestros productos dentro de la ubicación de los productos.

Se buscara la distribución y comercialización en lugares no tradicionales de venta como ser en Comercio que venden específicamente productos para personas celiacas.

La empresa realiza continuamente alianzas comerciales para la utilización de marcas, abonando un Royalties, como ser W.B., Disney y Hot Wheels.

Es importante desarrollar una estrategia de Servicio del producto a comercializar que le da mayor valor al producto ante la compra del consumidor.

Los productos que se venden en el mercado brasileño en el dorso del envase estará escrito un número de teléfono de atención al cliente, que el consumidor o usuario del producto llame sin cargo para darnos sugerencias sobre el producto o nos quiera hacer una consulta sobre el producto y el envase contiene el símbolo de papel reciclable e informa el procedimiento para su separación para su mejor recolección y luego su reciclado, como medida de compromiso con el medio ambiente.

CONCLUSION

Retomando el objetivo presentado en la introducción del trabajo y de acuerdo al análisis realizado, podemos concluir que se confirma la hipótesis planteada originalmente, es decir, existe una oportunidad para desarrollar el negocio de exportación de alimentos aptos para celíacos a la ciudad de San Pablo, Brasil.

Desde el punto de vista entrepreneur la oportunidad de un negocio de comercialización y venta de productos para celíacos es viable y los márgenes de ganancia son muy atractivos debido a los aranceles que se pagan y a los precios atractivos a los que arribamos al mercado de San Pablo.

Arribamos a dicha conclusión, básicamente porque por un lado el precio de venta al que llegamos es sumamente competitivo y por otro lado nuestros productos poseen una alta diferenciación en cuanto a calidad y variedad.

Las causas de obtención de un precio competitivo se deben al tipo de cambio y a los importantes incentivos que existen para exportar a dicha región.

La causa por la cual también nos diferenciamos en cuanto a innovación y tipo de alimentos disponibles es por el tipo de materias primas y por poseer un mercado más desarrollado respecto a este tipo de productos,.

El tipo de cambio juega un papel fundamental por su doble incidencia: una variación positiva (+10%), hace que la mayoría de los costos, que se encuentran en moneda local, disminuyan en su expresión en la moneda extranjera, lo que aumenta el margen del negocio, y por ende el valor de la empresa.

Una variación negativa en el tipo de cambio (- 10%) o la aparición de algún sistema de retenciones a las exportaciones equivalentes, hacen que aumenten los costos expresados en moneda local, lo que lleva a una disminución sensible en el margen y la consecuente disminución en el valor de la empresa.

Por lo dicho anteriormente recomendamos a los directivos de Almacel que asignen recursos tanto humanos como económicos para desarrollar este mercado. Inclusive a futuro también se debería analizar la posibilidad de ingresar a otros países de Latino América. Continuando con este análisis podemos determinar que existiría un mercado potencial en otras zonas/regiones. Como parte del trabajo realizado se llegó a investigar otros

Exportación de Alimentos para Celiacos

países como México, en los cuales no existen grandes competidores ni una industria desarrollada respecto a este tema.

En cambio notamos que en los países más desarrollados, Mercado Europeo, existe un alto grado de avance respecto a esta enfermedad, mayores controles, más conciencia respecto al tratamiento a llevar a cabo y por supuesto un nivel de desarrollo de productos superior al resto de los países.

Como lineamientos a futuro un punto a destacar es la forma de ingresar al mercado, ya sea a través de distribuidoras y comercializadoras o directamente a través de cadenas como pueden ser los supermercados. Este es un factor clave que merece ser investigado en detalle ya que el hecho de asociarnos a una comercializadora si bien implica que tengamos que rescindir más margen respecto a la venta directa que podemos llegar a tener con una cadena, nos permite ingresar al mercado con un soporte comercial fundamental para poder tener éxito en la gestión.

En el caso que alguna empresa que se dedique a la comercialización de este tipo de alimentos quisiese desarrollar el negocio de exportación al mercado investigado en el presente trabajo, debiera realizar un Business Plan completo, para lo cual esta tesina cobra vital importancia.

ANEXOS^{20 y 21}

Anexo 1: Guía de trámites y Servicios para productores de Alimentos

La ANMAT a través del INAL ejerce su actividad regulatoria en alimentos, envases y materiales en contacto con alimentos y productos domisanitarios en jurisdicciones específicas:

| | Comercio intraprovincial | | Comercio interprovincial |
|--------------------------|--------------------------|----|--------------------------|
| Comercio Exterior | | | |
| Alimentos acondicionados | NO | NO | SÍ |
| Suplementos dietarios | NO | NO | SÍ |
| Envases y materiales en | | | |
| contacto con alimentos | NO | NO | SI |
| Productos domisanitarios | NO | SI | SI |

²⁰ Fundación Exportar. <http://www.exportar.org.ar/exportar/modules>. On Line (Octubre 2006).

²¹ Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y tecnología Médica.
http://www.anmat.gov.ar/formularios/guia_alimentos.htm On Line (Octubre 2006).

Anexo 2: Habilitación y Registro de Establecimientos

El Código Alimentario Argentino establece las condiciones básicas generales para la elaboración, importación y exportación de productos alimenticios así como para los establecimientos donde se generan los mismos. De todas formas, para algunas producciones existen normativas específicas que las regulan.

El registro del establecimiento es el primer trámite, es decir que debe realizarse antes del registro del producto. Registro Nacional de establecimientos (RNE) es otorgado por el INAL y permite la importación y exportación de productos acondicionados para la venta directa al público, exclusivamente.

Alimentos y Suplementos Dietarios

A solicitud del interesado, personal especializado de nuestro organismo, verifica el cumplimiento de las normas específicas que permiten habilitar / registrar locales para funcionar como importadores y /o exportadores de productos alimenticios, suplementos dietarios y sus insumos. Este registro (RNE de exportación – importación) es requisito indispensable para poder importar materias primas para la operatoria propia y de exportar productos.

- Instructivo Inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos Alimenticios y Suplementos Dietarios.
- Formulario Inscripción Nacional de Establecimientos Alimenticios y Suplementos Dietarios
- Actualización del Registro Nacional de Establecimientos: Si Ud. ya cuenta con el RNE deberá realizar las gestiones de modificación del mismo en caso de:
 - Cambios de titular
 - Cambio de domicilio
 - Ampliación de rubro
 - Incorporación de director técnico
 - Cambio de director técnico

Anexo 3: Autorizaciones de Productos para su Comercialización y uso compasivo

1. Inscripción en el Registro de Productos Alimentarios

- Registro de Productos Alimentarios importados.
- **Registro de Productos Alimentarios sólo para exportar.**
- Autorización de envases y materiales en contacto con alimentos.
- Autorización de ingreso de productos importados al país.
- Autorización de egreso de productos del país.
- Registro de Productos Importados

2. Registro de Productos exclusivos para exportar

Es otorgado por el INAL para aquellos productos que no se hallan registrados y que se elaboran exclusivamente para exportar.

El número de Registro Nacional de Establecimiento (RNE) correspondiente al establecimiento del titular del trámite de registración del producto, es un dato indispensable para el inicio de las registraciones de productos.

- Alimentos y Suplementos Dietarios (RNPA).

Alimentos y Suplementos Dietarios: A solicitud del interesado, el INAL realiza la evaluación técnica previa a la autorización de importación y/o exportación de productos de acuerdo a las normativas específicas con la finalidad de asegurar que aquellos aprobados reúnan los requisitos de inocuidad y calidad.

- Instructivo para el Registro de Productos Alimenticios y Suplementos Dietarios (RNPA), (Anexo V).
- Solicitud de inscripción en el Registro Nacional de Productos Alimenticios y Suplementos Dietarios (RNPA).
- Actualización del Registro Nacional de Productos Alimenticios.

3. Autorización de envases y materiales en contacto con alimentos

A solicitud del interesado, autorizamos equipamientos, envases, revestimientos, tapas y utensilios, nacionales o importados, que estarán en

Exportación de Alimentos para Celiacos

contacto con alimentos y/ o sus materias primas durante la elaboración, fraccionamiento, envasado, transporte, comercialización, elaboración y/ o expendio de acuerdo a las normativas específicas con la finalidad de asegurar que aquellos productos autorizados reúnan los requisitos de aptitud y seguridad.

Instructivo para la autorización de Envases y Materiales en contacto con alimentos.

4. Autorización de egreso de productos del país.

Es nuestra responsabilidad intervenir en la autorización de salida del país de los productos de nuestra competencia. Así como también emitir las certificaciones de cumplimiento de normas de aptitud, de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, de Buenas Prácticas de Manufactura y de Libre de Enfermedades de Transmisión Alimentaría para la exportación.

- Instructivo Solicitud de exportación de producto, (Anexo XV).
- Formulario Solicitud de exportación de producto, (Anexo XVI).
- Instructivo Solicitud de “apto consumo” y testimonio para exportar, (Anexo XVII).

5. Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaría

El INAL realiza tareas de vigilancia de los productos de su competencia y da respuesta a las inquietudes y reclamos recibidos, elabora recomendaciones y emite alertas sanitarios ante situaciones de riesgo motivadas por productos o procedimientos potencialmente peligrosos.

Anexo 4: Fiscalización y Control

El INAL realiza análisis de productos de su incumbencia: alimentos, suplementos dietarios, productos de uso doméstico y materiales en contacto con los alimentos.

Las prestaciones que se brindan son:

- Análisis de control para inscripción de alimentos, materiales en contacto con alimentos y productos de uso doméstico.
- Análisis de control para importación y exportación de alimentos, materiales en contacto con alimentos y productos de uso doméstico.
- **Análisis de alimentos para enfermos celíacos.**
- Análisis de productos provenientes de denuncias.
- Análisis a solicitud de organismos oficiales (AFIP-DGA; DGI; Juzgados; Jurisdicciones bromatológicas provinciales y municipales; Delegaciones INAL; Ministerio de Desarrollo Social de la Nación -Planes Sociales -; Ministerio de Salud de la Nación – PROMIN -; Dirección de Lealtad Comercial. etc.)

Las prestaciones son aranceladas (Disposición 2163/05) excepto las provenientes de organismos oficiales, denuncias y asociaciones de enfermos celíacos.

Anexo 5: Productos Comercializados por PARMALAT

Produtos Parmalat que contém glúten:

Biscoitos Parmalat
Bolinho Kidlat
Leite aromatizado light (extrato de malte)
Iogurte de frutas e cereais (aveia e trigo)
Molho Stroganoff (farinha de trigo)
Molho Branco (farinha de trigo)
Petit Suisse cereais
Iogurte Dietalat frutas e fibras (morango e pêssego)

Produtos Parmalat que não contém glúten:

Leite UHT (todos)
Leite Pasteurizado
Leite Fermentado
Requeijão
Creme de Leite Pasteurizado
Creme de Leite
Queijo

Manteiga
Petit Suisse (exceto de cereais)
Flan
Pudim
Sobremesa Dessert
Iogurte com polpa de fruta (exceto de cereais)
Iogurte com polpa de frutas - líquidos
Iogurtes Naturais e Batidos
Bebida Láctea com iogurte e polpa de fruta
Linha Dietalat (exceto frutas e fibras)

Bebida Láctea UHT (morango e chocolate)
Leite condensado
Molho madeira
Néctar UHT
Suco Concentrado
Bebida Santal Light
Suco UHT

Chá Santal
Citrus Cool
Molho de tomate

FUENTE: ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE BRASIL - ACELBRA

Anexo 6: Productos Comercializados por KIBON

| Produto | Glúten |
|---|------------|
| KIBON | |
| Cone | |
| Cometto Brigadeiro | contém |
| Cometto Royal | contém |
| Cometto Royal Caramelo | contém |
| Cometto Choc Mix | contém |
| Cometto Crocante | contém |
| Casquinha | |
| Soft Ice | contém |
| Copo | |
| Copo Cometto Frutas Vermelhas | contém |
| Copo Sundae Cometto Chocolate | não contém |
| Copo Kibon AdeS Pêssego | não contém |
| Picolé | |
| Eskibon | não contém |
| Eskibon Crocante | não contém |
| Magnum Clássico | contém |
| Magnum Special | contém |
| Magnum Amêndoas | não contém |
| Chicabon Clássico | contém |
| Chicabonzinho | contém |
| Fruttare Abacaxi | não contém |
| Fruttare Cajá | não contém |
| Fruttare Limão | não contém |
| Fruttare Uva | não contém |
| Fruttare Banana ao Leite | não contém |
| Brigadeiro | não contém |
| Tablito | não contém |
| Sonho de Valsa | contém |
| Kids Frutilly Flock | contém |
| Kids Frutilly Morango | não contém |
| Kids Pop Cor | não contém |
| Kids Bubbalo | não contém |
| Picolé ao Leite Coco Kibon | não contém |
| Massa | |
| Sorvete Abacaxi | não contém |
| Sorvete Brigadeiro | não contém |
| Sorvete Cajá | não contém |
| Sorvete Chicabon | contém |
| Sorvete Chocolate | contém |
| Sorvete Coco | não contém |
| Sorvete Creme Crocante | não contém |
| Sorvete Creme | não contém |
| Sorvete Flocos | não contém |
| Sorvete Morango Kibon | não contém |
| Sorvete Napolitano | contém |
| Sorvete Passas ao Rum | não contém |
| Sorvete Kibon AdeS Maçã | não contém |
| Sorvete Milho Verde | não contém |
| Sorvete Pavé | contém |
| Sorvete Baunilha com Calda de Goiaba | não contém |
| Pote | |
| Sorvete Abacaxi e Coco | não contém |
| Sorvete Carte Dór Brigadeiro | não contém |
| Sorvete Carte Dór Creme Crocante | não contém |
| Sorvete Carte Dór Creme Trufa | não contém |
| Sorvete Carte Dór Papaya com Cassis | não contém |
| Sorvete Carte Dór Pavé Chocolate | contém |
| Sorvete Carte Dór Framboesa 0% de Gordura | não contém |
| Sorvete Carte Dór Torta de Morango | contém |
| Sorvete Carte Dór Torta Creme Maracujá | não contém |
| Sorvete Carte Dór Chocolate com Raspas | não contém |
| Sorvete Carte Dór Coco e Doce de Abóbora | não contém |
| Sorvete Chicabon | contém |
| Sorvete Creme | não contém |
| Sorvete Creme Light | não contém |
| Sorvete Flocos | não contém |
| Sorvete Morango com Cálcio | não contém |
| Sorvete Napolitano | contém |
| Sorvete Napolitano Light | contém |
| Sorvete Passas ao Rum | não contém |

Anexo 7: Productos Comercializados por NESTLE

ALIMENTOS PRODUCIDOS POR NESTLE QUE NO CONTIENEN GLUTEN

Estamos enviando a relação atualizada dos principais produtos industrializados pela Nestlé no Brasil que não contém glúten.

ACHOCOLATADOS

Nescau: Pó; Pó Light; Longa Vida; Longa Vida Light
Nescau ao Café
Nescau Power
Nesquik Chocolate: Pó; Longa Vida

ÁGUAS

Aquarel

ALIMENTOS INFANTES NESTLE

Etapa 1 (a partir de 6 meses): Ameixa; Banana; Maçã; Goiaba; Pera; Cenoura; Mandioquinha
Etapa 2 (a partir de 6 meses): Carne; Cenoura; Mandioquinha e Batata; Carne com Legumes; Carne; Legumes; Arroz e Gema de Ovos; Caldo de Feijão com Arroz; Beterraba e Legumes; Galinha e Hortaliças; Peru com Legumes e Arroz; Frutas Soltidas; Maçã e Ameixa; Maçã e Banana; Maçã e Laranja
Etapa 3 (a partir de 8 meses): Carne com Arroz e Caldo de Feijão; Carne com Legumes; Galinha com Legumes; Frutas Soltidas
Júnior (a partir de 12 meses): Picadinho de Carne; Risotinho de Frango; Stroganofinho
ALIMENTOS INFANTES NESTLE DUO
Etapa 2 (a partir de 6 meses): Espinafre e Carne; Ameixa e Iogurte com Maçã
Etapa 3 (a partir de 8 meses): Batata e Galinha; Banana e Iogurte com Maçã
Júnior (a partir de 12 meses): Goiaba com Queijo

BALAS E DOÇES

Mentex

Caramelos Soltidos

Toffees: Chocolate Branco; Chocolate ao Leite; Duplo Sabor (chocolate branco e chocolate ao leite); Leite; Castanha de Caju; Frutas Cristalizadas; Laranja Cristalizada; Passas

CALDOS MAGGI

Tomate

CHOCOLATES

Chocolate em Pó; Chocolate em Pó Solúvel Nestlé

LEITES E DERIVADOS

Crema de Leite: Light; Tradicional

Doce de Leite Moça: Cremoso; Para Corte

Leite Ideal Sachê

Leite Moça: Tradicional; Desnatado

Molinha: Tradicional; Chocolate; Morango

Molinha Mini: Tradicional; Chocolate; Doce de Leite; Limão; Morango

Moça Fiestas: Docinhos (Beijinho; Brigadeiro; Cajuzinho); Recheio e Cobertura Chocolate

Molho Pó: Cálcio Plus; com Vitaminas A e D

Ninho: Tradicional; Instantâneo; Fases (Crescimento 1+; 3+ e 6+)

NESCAFÉ

Café com Leite; Matinal; Descafeinado; Original

REFRIGERADOS

Bebidas

FUENTE: ASOCIACIÓN DE CELÍACOS DE BRASIL - ACELBRA

Exportación de Alimentos para Celíacos

Chamy: Bebida Láctea com Iogurte Semidesnatado e Morango; Bebida Láctea com Iogurte Semidesnatado e Frutas Sortidas; Bebida Láctea com Iogurte Semidesnatado e Pêssego; Chamy Polpa Morango (garrafinha de 180 g)

Frutas: Suco de Maracujá com Iogurte; Suco de Uva com Iogurte

Néctar de Laranja Nestlé

Iogurtes

Bélgas: Morango; Frutas Vermelhas

Iogurte Light Molloy: Batido; Líquido Mamão; Líquido Morango; Natural

Iogurte Nestlé: Natural Desnatado Firme; com Geléia e Pedaçõs de Morango; com Mel; com Mel

Suco de Laranja e Cenoura; Natural

Leites Fermentados

Chamyto: Tradicional; Dia e Noite; Uva

Molloy: LG1 Morango; LD1 Tradicional

Molloy: Suco de Abacaxi com Iogurte; Suco de Morango e Kiwi com Iogurte

Petit Suisse

Chambinho Chocolate

Chambinho Moça

Chambinho Morango: Chambinho; Maxi Chambinho

Ninho 3leitl: Morango com Furezinho de Morango

Ninho 3leitl 2 em 1: Morango e Mel

Queijos

Especialidade Láctea com Requeijão

Especialidade Láctea com Requeijão Light

SOBREMESAS

Chandelle: Chocolate; Chocolate Branco; Creme de Papala com Cassia; Sensação

Flane Moça: Baunilha com Calda de Caramelo; Baunilha com Calda de Morango; Mini Flan

Pudim: Leite Moça

Sobremesa Nestlé: Pudim de Chocolate ao Leite Qba! Pudim!

Moça Brigadeiro de Colher

Aerado Morango

SORVETES NESTLÉ

Chambinho: (pote 750 ml)

Leve para casa: Moça Chocolate com Calda e Raspas de Chocolate; Moça Leite Condensado com Calda e Pedaçõs de Frutas Vermelhas; Moça Leite Condensado com Doce de Leite e Castanhas

Mini Sorvetes Pra Toda Hora: Limão

Molloy Picolé: Frutas Amarelas; Frutas Vermelhas

Molloy Pote: Baunilha com Calda de Chocolate; Delícia de Morango; Delícia de Pêssego;

Napolitano

Ninho 3leitl: (pote 750 ml)

Picolés Cremosos: Coco

Picolés Infantil: Abacadabra; Billy Mancha; Chambinho Morango Vitaminado; Exagerado

Groselha e Limão; Fininho e Magrelo Abacaxi; Fininho e Magrelo Groselha; Gira Boca; Twinny

Duplo

Picolés La Frutta: Abacaxi com Hortelã; Laranja e Mamão; Limão; Uva

Potes Família (2 litros): Creme

Potes La Frutta (750 ml): Abacaxi com Hortelã; Limão; Maracujá

Sorvetes de Massa: Abacaxi; Coco; Creme; Tutti-Frutti

Sundaes: Baunilha e Morango com Calda de Morango e Castanhas; Baunilha com Calda de Chocolate e Castanhas

Tortas: Noblesse Clássica

SUPLEMENTO NUTRICIONAL

Nutren Active: Banana; Baunilha; Chocolate; Morango

FUENTE: ASOCIACIÓN DE CELÍACOS DE BRASIL - ACELBRA

Anexo 8: Productos Comercializados por SADIA

Em atenção ao seu contato, relacionamos abaixo os produtos industrializados da marca Sadia que apresentam em sua formulação farinha de trigo ou seus derivados com elementos formadores de glúten.

- Almôndega Bovina, Almôndega de Frango E Almôndega de Peru: farinha de rosca;
- Kibe: trigo integral;
- Mini Kibe: trigo integral;
- Maxbúrguer: farinha de rosca;
- Tekitos: farinha de trigo.

- **Linha de Pratos Prontos:**
- Lasanha à Bolonhesa- porção individual ou 2 pessoas: farinha de trigo;
- Lasanha à Bolonhesa Familiar: farinha de trigo;
- Lasanha Quatro Queijos- porção individual ou 2 pessoas: farinha de trigo;
- Lasanha de Frango ao Molho de Vegetais: farinha de trigo;
- Lasanha ao Creme de Espinafre: farinha de trigo;
- Lasanha Verde à Bolonhesa: farinha de trigo;
- Lasanha de Presunto e Queijo ao Sugo: farinha de trigo;
- Penne à Romanesca: farinha de trigo;
- Nhoque à Bolonhesa: farinha de trigo;
- Filé de Frango à Parmegiana: farinha de rosca;
- Canelone de Ricota com Espinafre ao Molho Branco: farinha de trigo;
- Canelone de Frango com Catupiry ao Molho Rose: farinha de trigo;
- Frango Xadrez: farinha de trigo;
- Capelete de Presunto Tender ao Molho Branco: farinha de rosca e fibra de trigo;
- Ravioli de Ricota com Espinafre ao Molho de Vegetais: sêmola e farinha de trigo durum e farinha de rosca;
- Ravioli de Queijo ao Molho Funghi com Champignon: sêmola e farinha de trigo durum e farinha de rosca.
- Yakisoba: espaguete com ovos.

- **Linha de Refeições Prontas Individuais:**
- Peito de Frango à Parmegiana com Arroz e Batatas: farinha de rosca;
- Nhoque à Bolonhesa com Sobrecoxa Assada: farinha de trigo;
- Fusilli ao Sugo com Almôndegas Sadia: sêmola, farinha de trigo e farinha de rosca.

FUENTE: ASOCIACIÓN DE CELÍACOS DE BRASIL - ACELBRA

- Linha de Empanados Recheados:

- * Empanado Recheado com Champignon: farinha de trigo;
- * Empanado Recheado com Palmito: farinha de trigo;
- * Empanado Recheado com Queijo e Espinafre: farinha de trigo;
- * Empanado Recheado com Queijo e Presunto: farinha de trigo.

- Linha Massas Frescas:

- * Fagottini de Frango com Catupiry: sêmola e farinha de trigo, farinha de rosca;
- * Fagottini de Peito de Peru Defumado: sêmola e farinha de trigo, farinha de rosca;
- * Ravioli de Queijo: sêmola e farinha de trigo, farinha de rosca;
- * Tagliarini: sêmola e farinha de trigo;
- * Tagliarini Grano Duro all Uovo: sêmola de trigo;
- * Capelletti de Presunto Tender: sêmola e farinha de trigo, farinha de rosca;
- * Capelletti de Carne: sêmola e farinha de trigo, farinha de rosca;
- * Capelletti de Calabresa: sêmola e farinha de trigo, farinha de rosca;

- Linha Empanados e Milanesa:

- * Nuggets de Frango: Tradicional, com Queijo, com Presunto, Crocante e sabor Pizza: farinha de rosca;
- * Nuggets de Vegetais: farinha de rosca;
- * Nuggets de Batata: com Queijo, com Calabresa, com Presunto de Peru Defumado: farinha de rosca;
- * Tekitos: farinha de rosca;
- * Peito de Frango a Milanesa: farinha de rosca;
- * Filezinho de Peito de Frango: farinha de rosca;
- * Sobrecoxa de Frango: farinha de rosca;
- * Coxinha da Asa de Frango: farinha de rosca;

- Linha Clubinho:

- * Nuggets de Frango Clubinho: farinha de rosca;
- * Mini Pizza de Presunto e Mussarela: farinha de trigo;
- * Mini Pizza de Frango e Mussarela: farinha de trigo;
- * Mini Pizza de Mussarela: farinha de trigo.

* Carolinas Recheadas:

- * Carolinas Recheadas com Mousse de Baunilha: farinha de trigo;
- * Carolinas Recheadas com Mousse de Chocolate: farinha de trigo.

* Davês:

- * Davê Bombom de Chocolate: biscoito maria;
- * Davê de Abacaxi com Coco: biscoito champagne;
- * Davê de Nozes: biscoito Maria.

* Tortas:

- * Torta Mousse de Capuccino: farinha de trigo;
- * Torta Mousse de Chocolate com Avelãs: farinha de trigo;
- * Torta Mousse de Chocolate com Chocotone: farinha de trigo;
- * Torta Mousse de Chocolate com Morango: farinha de trigo;
- * Torta Mousse de Chocolate com Rasper: farinha de trigo;
- * Torta Mousse de Chocolate com Vanilla: farinha de trigo;
- * Torta Mousse de Chocolate Pascal: farinha de trigo;
- * Torta Mousse de Linho: farinha de trigo;
- * Torta Mousse de Maracujá: farinha de trigo;
- * Torta Mousse Romão e Julieta: farinha de trigo;
- * Torta Mousse de Linho Light: farinha de trigo;
- * Torta Mousse de Maracujá Light: farinha de trigo;
- * Torta Mousse de Chocolate com Raspas Light: farinha de trigo.

* Sorvetes:

- * Biscoito recheado com sorvete: farinha de trigo;
- * Mini Cone Chocolate Preto e Branco: farinha de trigo;
- * Mini Cone Chocolate com Amêndoas : farinha de trigo;

Anexo 9: Empresas Productoras, Comercializadoras y Distribuidoras de productos sin Gluten en San Pablo, Brasil

Mercato Naturale

Pães, bolos, tortas, bolachas, macarrão de arroz, salgados

www.mercatonaturale.com.br

faleconosco@mercatonaturale.com.br

(11) 66715188/

Tuiuti nº 2900

Tatuapé - São Paulo - SP

GOODSOY - PRODUTOS ALIMENTICIOS

Vários de Soja Sem Gluten

www.goodsoy.com.br

joao@goodsoy.com.br

(11) 55898097

Luiz Goes nº 839 2 andar

V.Mariana - Sao Paulo - SP

SEM GLÚTEN MARILIS

Pães, Massas, Biscoitos, Bolachas, Discos de Pizza, Salgadinhos, Panetones e diversos produtos sem leite.

www.semgluten.com.br

marilis@semgluten.com.br

(11) 6692-6244

Cachoeira nº 623 M

Belenzinho - São Paulo - SP

Alice Alimentos Finos

Produtos sem Glúten

www.alicealimentos.com

atendimento@alicealimentos.com

Exportación de Alimentos para Celiacos

(19) 32543974

Ministro Oscar Saraiva nº 130 32 A

Jardim das Paineiras - Campinas - SP

Nova Nutrii

Leites e Sucos, Macarrão, Chocolate e Mistura para bolo a base de soja

www.nutricaoviaenteral.com.br

novanutrii@uol.com.br

(11) 4994-3555

Av. Lino Jardim nº 999

Vila Bstos - Santo André - SP

L.Ferenczi Ind e Com Ltda

CREME DE ARROZ FERLA

www.ferla.com.br

ferla@ferla.com.br

(11) 6692-7666

Rua do Gasometro, nº 873

Bras - sao Paulo - SP

Copovar

FARINHA DE BANANA ,e FARINHA DE BANANA VERDE.

www.donanica.com.br

atendimento@donanica.com.br

(11) 35022571

Rua dr. Luiz Migliano nº 811

Morumbi - São Paulo - SP

Espaço Essencial Produtos Naturais e Alternativos

Produtos sem glúten, naturais, diet e light.

www.espacoessencial.com.br

Exportación de Alimentos para Celiacos

atendimento@espacoessencial.com.br

(11) 6193-3316

Rua Coelho Lisboa, nº 216

Tatuapé - São Paulo - SP

Hikage Produtos Alimenticios Ltda

Okoshi flocos de arroz caramelizado, Rozen salgadinhos de arroz integral, Canjica com açúcar orgânico ou com sal marinho, Flocos de arroz integral

www.hikage.com.br

hikage@uol.com.br

(11) 6941 8488

r. Rui Gomes de Almeida nº 214

Penha - São Paulo - SP

Via Verde Produtos Naturais - Taubaté

massas, farinhas, caldos, cookies, biscoitos etc..

www.viaverdenaturais.com.br

taubate@viaverdenaturais.com.br

(12) 3635-3767

Rua Anízio Ortiz Monteiro nº 599

Centro - Taubaté - SP

Mundo Verde Santana

Sem glúten e lactose, orgânicos, diet, etc

www.mundoverde.com.br/lojas/santana

santana@mundoverde.com.br

(11) 69509630

Rua Dr. Cesar nº 237

Santana - São Paulo - SP

Mundo Verde Tatuapé

sem glúten e lactose, diet, orgânicos, etc

www.mundoverde.com.br/lojas/tatuape

tatuape@mundoverde.com.br

(11) 62253171

Rua Apucarana nº 642

Tatuapé - são paulo - SP

Mundo Verde Vila Nova Conceição

Sem gluten: pão, biscoito doce e salgado, macarrão, mistura para bolo, tempero, gelatina, chocolate, farofa, leite condensado.

www.mundoverde.com.br

vilanovaconceicao@mundoverde.com.br

(11) 3842 9440

R. Afonso Bráz nº 462

Vila Nova Conceição - São Paulo - SP

MUNDO VERDE PERDIZES

SEM GLUTEN E SEM LACTOSE, DOCES, MACARAO,SOPA,PAES,
CONGELADOS

<http://www.mundoverde.com.br>

PERDIZES@MUNDOVERDE.COM.BR

(11) 3875-6103

RUA CARDOSO DE ALMEIDA, nº 1538

MUNDO VERDE ALAMEDA SANTOS

LINHA SEM GLUTEN

www.mundoverde.com.br

alamedasantos@mundoverde.com.br

(11) 30642015

Alameda Santos nº 2219

jardins - são paulo - SP

Sanatlucia S/A

Massa de Arroz Espaguete e Parafuso

www.blueville.com.br

avaz@blueville.com

(11) 4208-7000

Rua Surubiju nº 1688

Alphaville - Barueri - SP

OYÁ IND. COM. DE ALIMENTOS LTDA-ME

kit para Acarajé da Bahia, Farinha de Feijão Fradinho, Mistura para Vatapá, Pimentas etc..

shopping.correios.com.br/oyaalimentos

falecom@oyaalimentos.com.br

(11) 46184623

Rua José Maria Machado nº 12 A

Jd.N.Sra. de Fátima - Jandira - SP

MATER orgânica - entreposto ecológico

farinha de arroz, macarrão de arroz, farinha de milho, farinha de mandioca, feijão moyashi, sucos de frutas

materorg@yahoo.com.br

(19) 3294-7831

Rua Antonio Lapa nº 645 loja

Cambuí - Campinas - SP

F. BAPTISTELLA & CIA LTDA

FARINHA DE MILHO , FUBA, CANJICA, MISTURA PARA BOLO SEM GLUTEM SABOR CHOCOLATE, COCO, BANANA, BAUNILHA, LARANJA, MILHO VERDE, BOLINHO DE CHUVA, MIST

WWW.BAPTISTELLA.COM.BR

jeby@baptistella.com.br

(11) 45380630

RUA JUNDIAÍ nº 947

ENGENHO - ITATIBA - SP

IL PIANETA COMERCIAL IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.

PRODUTOS A BASE DE ARROZ(ÓLEO.LEITE, MASSAS, BISCOITOS)

www.ilpianeta.com.br

ebtorres@terra.com.br

(11) 30793800

Rua Pedroso Alvarenga nº 1203

Itaim - São Paulo - SP

SOS ALERGIA

Farinha sem gluten (FSG), Chocolate de soja e muito mais. Produtos:

Olivebra, Mãe Terra, Lowçucar, Carob House e outros

www.sosalergia.com.br

sandra@sosalergia.com.br

(14) 34535786

Av. Tiradentes nº 1131 Loja 4

Fragata - Marília - SP

Exportación de Alimentos para Celiacos

Anexo 10: Precios de Competencia

| BISCOITOS | Isento de | \$ Unitário | Peso Liq. |
|--|---------------------------------|--------------------|------------------|
| Biscoito Baunilha | Glúten / Leite / Milho | R\$ 5,50 | 0,150 |
| Biscoito Chocolate | Glúten / Leite / Milho | R\$ 5,50 | 0,170 |
| Biscoito Coco | Glúten / Leite / Milho | R\$ 5,50 | 0,170 |
| Biscoito Goiabinha | Glúten / Leite / Milho | R\$ 5,50 | 0,170 |
| BISCOITOS COM ADOÇANTE STEVITA | Isento de | \$ Unitário | Peso Liq. |
| Biscoito Chocolate | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 5,50 | 0,170 |
| Biscoito Coco | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 5,50 | 0,170 |
| BISCOITOS COM AÇÚCAR MASCAVO | Isento de | \$ Unitário | Peso Liq. |
| Biscoito Baunilha com mascavo | Glúten / Leite / Milho | R\$ 5,50 | 0,150 |
| Biscoito Chocolate com mascavo | Glúten / Leite / Milho | R\$ 5,50 | 0,170 |
| Biscoito Coco com mascavo | Glúten / Leite / Milho | R\$ 5,50 | 0,170 |
| Biscoito Goiabinha com mascavo | Glúten / Leite / Milho | R\$ 5,50 | 0,170 |
| MASSAS PRÉ-COZIDAS | Isento de | \$ Unitário | Peso Liq. |
| Talharini | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 4,40 | 0,250 |
| PÃES | Isento de | \$ Unitário | Peso Liq. |
| Pão de Forma (18 fatias) | Glúten / Leite / Milho | R\$ 7,50 | 0,500 |
| Pão de Hambúrguer | Glúten / Leite / Milho | R\$ 2,00 | 0,080 |
| Pão de Hot-Dog | Glúten / Leite / Milho | R\$ 2,00 | 0,080 |
| PÃES COM AÇÚCAR MASCAVO | Isento de | \$ Unitário | Peso Liq. |
| Pão de Forma c/ Mascavo | Glúten / Leite / Milho | R\$ 7,50 | 0,500 |
| Pão de Hambúrguer c/ Mascavo | Glúten / Leite / Milho | R\$ 2,00 | 0,080 |
| Pão de Hot-Dog c/ Mascavo | Glúten / Leite / Milho | R\$ 2,00 | 0,080 |
| PÃES COM ADOÇANTE BASE STEVIA | Isento de | \$ Unitário | Peso Liq. |
| Pão de Forma c/Adoçante | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 7,80 | 0,500 |
| Pão de Hambúrguer c/ Adoçante | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 2,00 | 0,080 |
| Pão de Hot-Dog c/ Adoçante | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 2,00 | 0,080 |
| PÃO DE MEL | Isento de | \$ Unitário | Peso Liq. |
| Pão de Mel (4 unidades) "nova receita" | Glúten / Leite / Milho | R\$ 5,00 | 0,100 |
| PRODUTOS BIFUM | Isento de | \$ Unitário | Peso Liq. |
| Macarrão de Arroz (Oriental/cabelinho) | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 2,50 | 0,200 |
| Macarrão de Arroz (Espaguete) | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | EM FALTA | 0,500 |
| Macarrão de Arroz (Parafuso) | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | EM FALTA | 0,500 |
| PRODUTOS BLUE VILLE | Isento de | \$ Unitário | Peso Liq. |
| Arroz "Todo Dia" à grega | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 2,40 | 0,250 |
| Arroz "Arroz & Cia." com Açafrão | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 1,50 | 0,250 |
| Arroz "Arroz & Cia." com Alho | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 1,50 | 0,250 |
| Arroz "Arroz & Cia." com Ervas Finas | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 1,50 | 0,250 |
| Arroz "Bob Esponja" com Beterraba | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 1,50 | 0,250 |
| Arroz "Bob Esponja" com Cenoura | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 1,50 | 0,250 |
| Arroz "Bob Esponja" com Espinafre | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | R\$ 1,50 | 0,250 |
| Macarrão de Arroz (Espaguete) | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | EM FALTA | 0,500 |
| Macarrão de Arroz (Parafuso) | Glúten / Leite / Milho / Açúcar | EM FALTA | 0,500 |
| Macarrão c/ molho Bolonhesa | Glúten / Milho | R\$ 2,60 | 0,130 |
| Macarrão c/ molho Calabresa | Glúten / Milho | R\$ 2,60 | 0,130 |

Exportación de Alimentos para Celiacos

Anexo 11: Estimacion del precio de venta

| Lista de productos | | | | | | | |
|---------------------------------|---------------|--------------|------------|-----------|------------------|--------|--------------------|
| | | | 15% - 6% | 5% | | 15% | |
| | Costo en Arg. | Costo en Dol | Costo Exp. | Der. Exp. | Precio costo Exp | Margen | Precio Exportacion |
| | \$ AR | U\$S | U\$S | U\$S | U\$S | U\$S | U\$S |
| Premezclas | | | | | | | |
| Kapac | | | | | | | |
| Pan | 3,42 | 1,1140 | 0,0327 | 0,0557 | 1,2024 | 0,1804 | 1,3827 |
| Pizza | 3,42 | 1,1140 | 0,0327 | 0,0557 | 1,2024 | 0,1804 | 1,3827 |
| Bizcochuelo vainilla | 3,42 | 1,1140 | 0,0327 | 0,0557 | 1,2024 | 0,1804 | 1,3827 |
| Bizcochuelo chocolate | 3,42 | 1,1140 | 0,0327 | 0,0557 | 1,2024 | 0,1804 | 1,3827 |
| Noquis | 3,42 | 1,1140 | 0,0327 | 0,0557 | 1,2024 | 0,1804 | 1,3827 |
| Empanadas y Tartas | 3,68 | 1,1987 | 0,0351 | 0,0599 | 1,2938 | 0,1941 | 1,4878 |
| Panadería y Repostería | 1,51 | 0,4931 | 0,0145 | 0,0247 | 0,5322 | 0,0798 | 0,6120 |
| Panadería y Repostería | 9,58 | 3,1205 | 0,0915 | 0,1560 | 3,3680 | 0,5052 | 3,8732 |
| Pastas | | | | | | | |
| Elca | | | | | | | |
| Cinta fina | 3,32 | 1,0814 | 0,0317 | 0,0541 | 1,1672 | 0,1751 | 1,3423 |
| Cinta | 3,32 | 1,0814 | 0,0317 | 0,0541 | 1,1672 | 0,1751 | 1,3423 |
| Spaguetti | 3,32 | 1,0814 | 0,0317 | 0,0541 | 1,1672 | 0,1751 | 1,3423 |
| Mostacholes | 3,32 | 1,0814 | 0,0317 | 0,0541 | 1,1672 | 0,1751 | 1,3423 |
| Tirabuzones | 3,32 | 1,0814 | 0,0317 | 0,0541 | 1,1672 | 0,1751 | 1,3423 |
| Soperitos | 3,32 | 1,0814 | 0,0317 | 0,0541 | 1,1672 | 0,1751 | 1,3423 |
| Coditos | 3,32 | 1,0814 | 0,0317 | 0,0541 | 1,1672 | 0,1751 | 1,3423 |
| Dedalitos | 3,33 | 1,0847 | 0,0318 | 0,0542 | 1,1707 | 0,1756 | 1,3463 |
| Soyarroz | | | | | | | |
| Spaguetti con morrón | 2,43 | 0,7915 | 0,0232 | 0,0396 | 0,8543 | 0,1281 | 0,9825 |
| Spaguetti con espinaca | 2,43 | 0,7915 | 0,0232 | 0,0396 | 0,8543 | 0,1281 | 0,9825 |
| Spaguetti con maíz | 2,16 | 0,7036 | 0,0206 | 0,0352 | 0,7594 | 0,1139 | 0,8733 |
| Dominika | | | | | | | |
| Tallarines frescos | 3,83 | 1,2491 | 0,0366 | 0,0625 | 1,3482 | 0,2022 | 1,5504 |
| Sorrentinos | 3,97 | 1,2922 | 0,0379 | 0,0646 | 1,3947 | 0,2092 | 1,6039 |
| Budín y Magdalena | | | | | | | |
| La Delfina | | | | | | | |
| Budín con chips de chocolate | 1,88 | 0,6124 | 0,0180 | 0,0306 | 0,6610 | 0,0992 | 0,7602 |
| Budín inglés | 1,88 | 0,6124 | 0,0180 | 0,0306 | 0,6610 | 0,0992 | 0,7602 |
| Panificados | | | | | | | |
| La Delfina | | | | | | | |
| Pan de molde Grande | 3,33 | 1,0835 | 0,0318 | 0,0542 | 1,1695 | 0,1754 | 1,3449 |
| Pan de molde Chico | 1,82 | 0,5936 | 0,0174 | 0,0297 | 0,6407 | 0,0961 | 0,7368 |
| Pan para hamburguesa x 2u | 1,50 | 0,4899 | 0,0144 | 0,0245 | 0,5288 | 0,0793 | 0,6081 |
| Pizzetas con tomate x 3u | 2,02 | 0,6595 | 0,0193 | 0,0330 | 0,7119 | 0,1068 | 0,8186 |
| Pizzetas con cebolla x 3u | 2,02 | 0,6595 | 0,0193 | 0,0330 | 0,7119 | 0,1068 | 0,8186 |
| Pan Rallado Chico | 1,68 | 0,5465 | 0,0160 | 0,0273 | 0,5898 | 0,0885 | 0,6783 |
| Dominika | | | | | | | |
| Pan para hamburguesa x 4u | 3,44 | 1,1199 | 0,0328 | 0,0560 | 1,2087 | 0,1813 | 1,3900 |
| Pizzetas x 5u | 1,98 | 0,6461 | 0,0189 | 0,0323 | 0,6973 | 0,1046 | 0,8019 |
| Pizzetas x 10u | 3,77 | 1,2276 | 0,0360 | 0,0614 | 1,3249 | 0,1987 | 1,5237 |
| Bizcochuelo individual | 1,45 | 0,4738 | 0,0139 | 0,0237 | 0,5114 | 0,0767 | 0,5881 |
| Bizcochuelo 20 cm | 3,97 | 1,2922 | 0,0379 | 0,0646 | 1,3947 | 0,2092 | 1,6039 |
| Bizcochuelo 24 cm | 5,36 | 1,7444 | 0,0511 | 0,0872 | 1,8828 | 0,2824 | 2,1652 |
| Medialunas * 6 unidades | 2,91 | 0,9476 | 0,0278 | 0,0474 | 1,0227 | 0,1534 | 1,1762 |
| Mantecados * 18 unidades | 4,17 | 1,3568 | 0,0398 | 0,0678 | 1,4644 | 0,2197 | 1,6840 |
| Santa Maria | | | | | | | |
| Pan Rallado Grande | 4,00 | 1,3029 | 0,0382 | 0,0651 | 1,4063 | 0,2109 | 1,6172 |
| Galletitas | | | | | | | |
| Galletitas Dulces | | | | | | | |
| Santa Maria | | | | | | | |
| Scones | 2,50 | 0,8143 | 0,0239 | 0,0407 | 0,8789 | 0,1318 | 1,0108 |
| Pepas | 2,50 | 0,8143 | 0,0239 | 0,0407 | 0,8789 | 0,1318 | 1,0108 |
| Galletitas de chocolate | 2,50 | 0,8143 | 0,0239 | 0,0407 | 0,8789 | 0,1318 | 1,0108 |
| Galletitas de coco | 2,50 | 0,8143 | 0,0239 | 0,0407 | 0,8789 | 0,1318 | 1,0108 |
| Galletitas de vainilla | 2,50 | 0,8143 | 0,0239 | 0,0407 | 0,8789 | 0,1318 | 1,0108 |
| Galletitas de limón | 2,50 | 0,8143 | 0,0239 | 0,0407 | 0,8789 | 0,1318 | 1,0108 |
| Cubanas | 2,50 | 0,8143 | 0,0239 | 0,0407 | 0,8789 | 0,1318 | 1,0108 |
| Anisetos | 3,00 | 0,9772 | 0,0286 | 0,0489 | 1,0547 | 0,1582 | 1,2129 |
| Tante Gretty | | | | | | | |
| Anillitos | 3,50 | 1,1401 | 0,0334 | 0,0570 | 1,2305 | 0,1846 | 1,4151 |
| Vainillas | 3,50 | 1,1401 | 0,0334 | 0,0570 | 1,2305 | 0,1846 | 1,4151 |
| Bay Biscuits | 3,50 | 1,1401 | 0,0334 | 0,0570 | 1,2305 | 0,1846 | 1,4151 |
| Galletitas de Choc. con relleno | 2,71 | 0,8827 | 0,0259 | 0,0441 | 0,9528 | 0,1429 | 1,0957 |
| Galletitas con chips de choco. | 3,17 | 1,0326 | 0,0303 | 0,0516 | 1,1145 | 0,1672 | 1,2816 |

Anexo 12: Alimentos permitidos y prohibidos

Tabla 7: Alimentos Permitidos y Prohibidos

| GRUPOS | PERMITIDOS | PROIBIDOS |
|--|--|--|
| <p>Farinhas e Féculas (Cereais, Tubérculos e seus sub-productos, que encontramos em forma de pó.</p> | <p>As mais indicadas: Arroz, Batata, Milho e Mandioca.</p> <p>Arroz = farinha de arroz, creme de arroz, arrozina, arroz integral em pó e seus derivados.</p> <p>O creme de arroz não é um creme ou pasta, e sim um pó.</p> <p>Milho = fubá, farinha, amido de milho (maisena), flocos, canjica e pipoca.</p> <p>Batata = fécula ou farinha.</p> <p>Mandioca ou Aipim = fécula ou farinha, como a tapioca, polvilho doce ou azedo.</p> <p>Macarrão de cereais = arroz, milho e mandioca.</p> <p>Cará, Inhame, Araruta, Sagú, Trigo sarraceno.</p> | <p>TRIGO = farinha, semolina, germe e farelo.</p> <p>AVEIA = flocos e farinha. CENTEIO</p> <p>CEVADA = farinha. MALTE</p> <p>Todos os produtos elaborados com os cereais citados acima</p> |
| <p>Bebidas</p> | <p>Sucos de frutas e vegetais naturais, refrigerantes e chás. Vinhos, champagnes, aguardentes e saquê. Cafés com selo ABIC.</p> | <p>Cerveja, whisky, vodka, gin, e ginger-ale. Ovomaltine, bebidas contendo malte, cafés misturados com cevada. Outras bebidas cuja composição não esteja clara no rótulo</p> |
| <p>Leites e derivados</p> | <p>Leite em pó, esterilizados (caixas tetrapack), leites integrais, desnatados e semi desnatados. Leite condensado, cremes de leite, Yacult. Queijos frescos, tipo minas, ricota, parmesão. Pães de queijo. Para iogurte e requeijão, verifique observações nas embalagens.</p> | <p>Leites achocolatados que contenham malte ou extrato de malte, queijos fundidos, queijos preparados com cereais proibidos. Na dúvida ou ausência das informações corretas nas embalagens, não adquira o produto</p> |
| <p>Açúcares Doces Achocolatados</p> | <p>Açúcar de cana, mel, melado, rapadura, glucose de milho, malto-dextrina, dextrose, glicose. Geléias de fruta e de mocotó, doces e sorvetes caseiros preparados com alimentos permitidos. Achocolatados de cacau,</p> | <p>Para todos os casos, verifique as embalagens.</p> |

Exportación de Alimentos para Celiacos

| | balas e caramelos. | |
|--|--|--|
| Carnes (boi, aves, porco, cabrito, rãs, etc), peixes e produtos do mar, ovos e Visceras (fígado, coração) | Todas, incluindo presunto e lingüiça caseira | Patês enlatados, embutidos (salame, salaminho e algumas salsichas)Carnes à milanesa |
| Gorduras e óleos | Manteiga, margarina, banha de porco, gordura vegetal hidrogenada, óleos vegetais, azeite | |
| Grãos | Feijão, broto de feijão, ervilha seca, lentilha, amendoim, grão de bico, soja (extrato protéico de soja, extrato hidrossolúvel de soja) | Extrato protéico vegetal, Proteína vegetal hidrolizada |
| Hortaliças | Legumes e verduras: Todas | |
| Condimentos | Sal, pimenta, cheiro-verde, erva, temperos caseiros, maionese caseira, vinagre fermentado de vinhos tinto e de arroz, glutamato monossódico (Ajinomoto) | Mainoese, catchup, mostarda e temperos industrializados podem conter o glúten. Leia com muita atenção o rótulo. |
| QUAISQUER ALIMENTOS | Leia atentamente os rótulos | Os proibidos devem ter a expressão CONTÉM GLÚTEN nos rótulos |

FUENTE: ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE BRASIL - ACELBRA

Anexo 13: Frutas permitidas

Tabla 8: Variedades de Frutas permitidas

| VARIETADES | Todas são pouco calóricas e nos oferecem sais minerais, vitaminas e carboidratos, além de grandes doses de vitamina. Veja quadro abaixo: |
|--|---|
| Abacaxi | é digestivo, rico em fibras, vitaminas e sais minerais |
| Acerola, Caju, Goiaba e Laranja, Kiwi e Tangerina | ricos em vitamina C |
| Banana | rica em potássio |
| Maçã | rica em fibras, essencial para o funcionamento do coração |
| Mamão | é digestivo, laxante e cicatrizante |
| Manga | elevado valor calórico, rica em vitamina A |
| Maracujá | considerado calmante e abaixa a pressão arterial |
| Morango | rico em potássio e vitamina C |
| Melão e Melancia | são considerados diuréticos e ricos em água |
| Pêra | rica em potássio, essencial para o funcionamento do coração, rica em fibras e vitaminas A e C |
| Pêssego e Nectarina | ricas em vitamina A e C |

FUENTE: ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE BRASIL - ACELBRA

BIBLIOGRAFIA

- Universidad Nacional de Brasilia, San Pablo, Brasil:
<http://www.unb.br>, On Line (Octubre 2006).
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos Y tecnología Medica:
http://www.anmat.gov.ar/formularios/guia_alimentos.htm , On Line (Octubre 2006).
- Asociación Importadores y Exportadores de la Republica Argentina:
<http://www.aiera.org.ar>. On Line (Octubre 2006).
- Fundación Exportar:
<http://www.exportar.org.ar>. On Line (Octubre 2006).
- Asociación Celiaca Argentina:
<http://www.celiaco.org.ar/ar.asp> , On Line (Octubre 2006).
- Alimentation Sana:
<http://www.alimentacion-sana.com.ar> , On Line (Octubre 2006)
- Association Celiaca de Brasil:
<http://www.acebra.org.br/espanol/index.php> On Line (Octubre 2006).
- Banco de Inversión y Desarrollo:
<http://www.bice.com.ar> On Line (Octubre 2006)
- Estado de San Pablo:
<http://www.saopaulo.sp.gov.br/espanhol/> , On Line (Noviembre 2006).

Exportación de Alimentos para Celiacos

- Consulado de Brasil en Argentina:
<http://www.brasil.org.ar> , On Line (Octubre 2006).

- Secretaria de Industria, Comercio y PyMEs:
<http://www.indcompyme.gov.ar> On Line (Octubre 2006).

- Secretaria de Industria:
<http://www.industria.gov.ar> , On Line (Octubre 2006).

- Instituto Nacional de Tecnología Industrial:
<http://www.inti.gov.ar/redir.html> , On Line (Octubre 2006).

- Facultad de Ingeniería – Secretaria de tecnología Industria y Extension:
<http://www3.fi.mdp.edu.ar/facultad/finueva/setie/setie.htm> , On Line (Octubre 2006).

- Subsecretaria PyMEyDR:
<http://www.sepyme.gov.ar> , On Line (Octubre 2006).