

## **COMISIÓN ESPECIALIZADA PERMANENTE DEL DERECHO A LA SALUD Y DEPORTE**

**Sesión Ordinaria: 006-CEPDS-2023**  
**Acta: 006-CEPDS-2023**

**Fecha:** 27 de diciembre de 2023.

**Hora de inicio:** 16:11 p.m.

**Modalidad:** Virtual.

Asambleísta Jorge Luis Guevara Benavidez, Presidente de la Comisión Especializada Permanente del Derecho a la Salud y Deporte.

Abogado Marco Leonardo Tapia Vásquez, Secretario Relator de la Comisión Especializada Permanente del Derecho a la Salud y Deporte.

En la ciudad de Quito Distrito Metropolitano, el 27 de diciembre de 2023, conforme a la convocatoria Nro. 006-CEPDS-2023, notificada mediante memorando Nro. AN-CDS-2023-0106-M de 26 de diciembre de 2023; a las y los Asambleístas miembros de la Comisión Especializada Permanente del Derecho a la Salud y Deporte, se realiza la presente sesión Nro. 006-CEPDS-2023.

El Presidente de la Comisión solicitó al Secretario Relator informar a los miembros de la Comisión si han ingresado solicitudes de participación con vos y sin voto de Asambleístas que no sean miembros de esta Comisión. El Secretario Relator informó a los miembros de la Comisión que no se han presentado solicitudes de participación con vos y sin voto de otros Asambleístas.

### **I) Constatación del quórum**

El Presidente de la Comisión, de conformidad con el artículo 11 numeral 3 del Reglamento de las Comisiones Especializadas Permanentes y Ocasionales de la Asamblea Nacional, dispuso al Secretario Relator constatar el quórum reglamentario.

El Secretario Relator constató la presencia de los siguientes Asambleístas: Asambleísta Jorge Luis Guevara Benavides; Asambleísta Ana Cecilia Herrera Gómez; Asambleísta Audy Marcelo Achi Sibri; Asambleísta Ferdinand Arturo Álvarez Zambrano; Asambleísta Carlos Paúl Aulla Llerena; Asambleísta Edgar Geovanny Benítez Calva; Asambleísta Rosa Belén Mayorga Tapia; Asambleísta Camilo Aurelio Salinas Ochoa; y, Asambleísta Manuel Humberto Tapia Escalante.

Con nueve (9) Asambleístas presentes, existe el quórum reglamentario para dar inicio a la presente sesión.

## **II) Constatación de las principalizaciones o pedidos de excusas**

El Presidente de la Comisión solicita al Secretario Relator poner en conocimiento a los miembros de esta Comisión si se han presentado excusas o principalizaciones a la Secretaria o a Presidencia. El Secretario Relator informó que no se ha receptado excusas o solicitudes de principalización.

## **III) Lectura y aprobación del orden del día.**

El Presidente de la Comisión solicitó al Secretario Relator si se ha pedido el cambio del orden del día. El Secretario Relator informa a los miembros de la Comisión que no se ha ingresado solicitud alguna de cambios del orden del día, para la presente sesión.

El Secretario Relator da lectura a la Convocatoria de la sesión:

### **CONVOCATORIA**

Por disposición del Asambleísta Jorge Luis Guevara Benavidez, Presidente de la Comisión Especializada Permanente del Derecho a la Salud y Deporte, de conformidad con lo dispuesto en los numerales 1 y 2 del artículo 27 de la Ley Orgánica de la Función Legislativa; y, los numerales 1 y 2 del artículo 9 del Reglamento de Comisiones Especializadas Permanentes y Ocasionales, se convoca a las señoras y los señores asambleístas miembros de la Comisión a la sesión ordinaria No. 06, modalidad virtual, a realizarse el día miércoles 27 de diciembre de 2023, a las 16h00, con el objeto de tratar el siguiente orden del día:

### **ORDEN DEL DÍA**

1.- Comparecencia del Magíster Daniel Antonio Sánchez Procel, Director Ejecutivo de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria-ARCOSA, con el fin de que justifique lo relacionado a las acciones ejecutadas (investigaciones, controles, resultados encontrados, medidas tomadas), respecto de la contaminación con plomo en productos que contienen canela.

Además, se tiene planificado para las 17h00 del día de la sesión, recibir en Comisión General al Doctor Hugo Guillermo Navarrete Zambrano, Director de Investigaciones de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, con el fin de que exponga su investigación relacionada a la contaminación de metales pesados en alimentos.

Los miembros de la Comisión Especializada Permanente del Derecho a la Salud y Deporte no presentaron objeciones al orden del día, por consiguiente, existió una aprobación tácita del mismo.

**IV) Detalle de los recesos, reinstalaciones y clausura.**

En la presente sesión no se realizaron recesos.

Se realizó una suspensión de la Sesión Ordinaria Nro. 006-CEPDS-2023, a las 18:56 p.m., para recibir en comisión general al Doctor Hugo Guillermo Navarrete Zambrano, Director de Investigaciones de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, con el fin de que exponga su investigación relacionada a la contaminación de metales pesados en alimentos. La Comisión se vuelve a instalar a las 19:40 pm, y al agotar toda su temática se clausure la sesión 006-CEPDS-2023.

**V) Detalle de las comisiones generales o comparencias.**

En la presente sesión se realizó una comparencia y una comisión general. La comparencia fue realizada por el Director Ejecutivo de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA, el magister Daniel Antonio Sánchez Procel, con la finalidad de que justifique lo relacionado a las acciones ejecutadas: investigaciones, controles, resultados encontrados y medidas tomadas, respecto de la contaminación con plomo en productos que contienen canela. La comparencia se desarrollará en el respectivo punto del orden del día.

La comisión general fue realizada por el Director de Investigaciones de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador PUCE, el doctor Hugo Guillermo Navarrete Zambrano, con la finalidad de exponer su investigación relacionada a la contaminación de metales pesados en alimentos. La comisión general se desarrollará en un punto del orden del día en la presente acta.

**VI) Primer punto del orden del día.** Comparencia del magíster Daniel Antonio Sánchez Procel, Director Ejecutivo de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria-ARCSA, con el fin de que justifique lo relacionado a las acciones ejecutadas (investigaciones, controles, resultados encontrados, medidas tomadas), respecto de la contaminación con plomo en productos que contienen canela.

**a) Reseña de los documentos que se conoce y resuelve.**

El Director Ejecutivo de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA, magíster Daniel Antonio Sánchez Procel; realizó una presentación referente a las gestiones y actuaciones realizadas por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA, frente a la alerta sanitaria por contaminación de productos alimenticios con plomo y los controles ejecutados por ARCSA, documento que se presenta como Anexo 1 de este documento.

La estructura del documento y la presentación de información tiene cuarenta (40) diapositivas y se encuentra desarrollado en 10 puntos. El detalle de estos puntos son los siguientes: 1)

productos que contienen canela; 2) establecimientos controlados por la alerta sanitaria; 3) productos controlados y adicionales; 4) acciones ejecutadas; 5) acciones a realizar; 6) información de laboratorios de referencia; 7) productos analizados; 8) revisión de certificados enviados por titulares; 9) comunicados de la alerta sanitaria; y, 10) comunicaciones del ARCOSA.

**b) Redacción simplificada de las deliberaciones realizadas por las y los asambleístas.**

El Director Ejecutivo de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCOSA, magíster Daniel Antonio Sánchez Procel; en referencia a las acciones ejecutadas respecto de la contaminación con plomo en productos que contienen canela se expresó de la siguiente manera:

Esta comparecencia es una gran oportunidad para poder informar a la Asamblea Nacional, por medio de esta mesa legislativa, las acciones que se han ejecutado en virtud de la alerta sanitaria informada a la ciudadanía, del producto contaminado con plomo. La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA ha ejecutado, al momento, controles tanto en materia de control posterior, etiquetado, análisis de laboratorio y acciones relacionadas al análisis de normativa y productos. Las acciones que se han tomado y ejecutado, desde el 06 de diciembre de 2023, son actuaciones que garanticen la salud pública de los ecuatorianos. En referencia a las sanciones, no nos oponemos, más bien impulsamos a que la industria promueva estas oportunidades para el mercado nacional e internacional, de la mano de un adecuado control sanitario, garantizando la inocuidad de los mismos.

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA ejecuta controles conforme a nuestras competencias, a partir de mayo del 2022, existía zonas grises que no se dilucidaban, a quien le correspondía las competencias de ciertas zonas grises, como por ejemplo las especias, como la canela. A partir de la Resolución Nro. 001-2022-CIMC, del Ministerio de la Producción, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA debía asumir la responsabilidad sobre el control y la vigilancia de las especias en el país. Con esta regulación, se han realizado varias acciones posteriores que podemos generar a partir de la necesidad de implementar nuevos controles para garantizar seguridad alimentaria.

Luego del Directorio de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA viene la Dirección Ejecutiva, órgano encargado de ejecutar, realizar las disposiciones, planificación y la orientación técnica sobre los procesos administrativos, financieros y técnicos que corresponden a la ejecución de todos los controles que debe realizar la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA. A partir de la alerta sanitaria, emitida el 28 de octubre de 2023, por parte de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés), a través de sus medios de comunicación o de difusión, informó a la ciudadanía en

general que había un producto de fabricación en Ecuador que se expendía en Estados Unidos, el cual había generado alguna alerta sobre sus consumidores.

Esa alerta originó notificaciones de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés) hacia la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA y hacia la ciudadanía. El 3 de noviembre de 2023, se hace una primera alerta sobre un producto, la cual tiene una ampliación el 9 de noviembre de 2023, sobre otros productos adicionales.

Para conocer el contexto, a nivel nacional, me permito informarles que la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA emite las notificaciones sanitarias para todos los productos de consumo alimenticio, que dentro de sus componentes pueden tener canela, con un total de novecientos veinte y seis (926) productos. Todos estos productos, están relacionados con un total de seiscientos cuarenta (640) titulares. Se han clasificado en algunas categorías como: bebidas no alcohólicas, cereales, frutas, salsas, aderezos, productos para uso nutricional especial, azúcar, leche, carnes, comidas, productos de cacao, productos cárnicos, café, aditivos alimentarios, aceite. Las cuatro principales categorías de productos que no son canela específicamente, sino que han declarado que dentro de sus componentes contienen canela, son las siguientes categorías: 1) bebidas no alcohólicas, hielo de consumo, producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas, 2) cereales derivados, productos de panadería y pastelería, 3) frutas, legumbres, hortalizas, tubérculos, raíces, semillas, oleaginosas y sus derivados, y 4) salsas, aderezos, especias y condimentos.

En el caso Austrofood S.A., a partir de la notificación de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés), como Agencia de Alta Referencia de los Estados Unidos de Norteamérica, se generaron algunas observaciones e inspecciones. La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés) alertó sobre un producto, específicamente, el producto fue el de manzana canela. Con esta alerta, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA ejecutó controles adicionales, no solo a este producto, sino sobre productos que están siendo exportados hacia Estados Unidos de Norteamérica y productos de fabricación y de consumo nacional.

En el primer muestreo realizado, se apertura un proceso sancionatorio en el mes de noviembre de 2023. En este momento, se realizó un nuevo proceso sancionatorio en el mes de diciembre de 2023. ¿Cuáles fueron los productos potenciales, qué a través del análisis de nuestro laboratorio de referencia, se ha evidenciado que no cumplen y están potencialmente contaminados con plomo? Los productos fueron: smoothie de mango, passion fruit banana, apple cinnamon fruit puree, cinnamon apple sauce weiss, apple sauce cinnamon schnucks. Se recalca que la empresa produce productos similares, pero para algunas empresas en Estados Unidos de Norteamérica, los cuales son distribuidos allá.

Dentro del muestreo, se tomó muestras de productos que al momento se comercializan en el mercado ecuatoriano. Dentro de esos productos está la compota orgánica de mango, mediante un análisis técnico en nuestro laboratorio determinamos un incumplimiento por una potencial contaminación. La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, generó su alerta hacia la ciudadanía.

Para determinar el origen del problema, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA no solo ha tomado acciones sobre el titular de la notificación inicial, realizó acciones sobre toda la cadena de trazabilidad en el seguimiento de la canela. De la empresa AustroFood S.A., el titular que distribuye canela es la empresa Negasmart S.A. En la empresa Negasmart S.A., se realizó un muestreo para analizar su producto, evidenciando que el producto no cumple con el parámetro de plomo, eso quiere decir que se encontró contaminado. Continuando con la cadena de trazabilidad, llegamos al proveedor de la materia que Negasmart S.A. produce su envasado en un producto determinado, ¿Cuál es el producto?, la canela en polvo y se distribuye a otros proveedores. Los proveedores o fabricantes están: AustroFood, Integración Avícola Oro, Panificadora Ambato, Cibuspan, Montenegro Mena Marco Ramiro, In Food Services, Moderna Alimentos y Sushicorp; establecimientos donde se han realizado controles

Negasmart S.A. provee canela a algunos proveedores, el principal proveedor de canela es Aguilera González Carlos Alberto, quien realiza la molienda. La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA tomó control sobre esta empresa y evidenció que el lugar donde se realizaba el proceso de molienda, no cumplía con las condiciones higiénico sanitarias adecuadas. Además, se intentó muestrear el producto canela molida, que era entregado en Negasmart S.A. Sin embargo, no se logró evidenciar producto existente al momento de la visita. Por tanto, se decidió mostrar la materia prima, que es la canela en rama, donde se tomó muestras para un análisis de laboratorio posterior. Otra actividad fue realizar seguimiento sobre los clientes a los cuales Carlos Aguilera realiza la entrega de este tipo de productos, canelas y otras especias, para también ejecutar nuevos controles. Al momento, el resultado es que entre AustroFood S.A, Negasmart S.A. y Carlos Aguilera existen cuatro procesos sancionatorios iniciados por incumplimientos de los productos; en el caso de Carlos Aguilera hay un proceso sancionatorio iniciado por incumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para su funcionamiento adecuado. Se ha clausurado los establecimientos, con relación a los otros dos titulares o administrados, están dentro un proceso sancionatorio, el cual al momento tiene suspendidas sus Buenas Prácticas de Manufactura. Los procesos están vigentes. Otros clientes de Carlos Aguilera son: Sánchez Obando Javier Patricio, Fajardo Granizo Neftalí Isaías, León Castro Raquel Guadalupe, Aguilera Flores Alex Darío y Doña Janna SAS.

En general, en todos los establecimientos se han realizado algunos muestreos. Por la alerta de AustroFood S.A. informamos que cuatro productos tienen incumplimiento y son productos de exportación. Hay un producto, smoothie de mango, que al momento tiene incumplimiento. Sin embargo, la empresa ha solicitado un análisis re confirmatorio. Un producto de distribución nacional, compota de mango, que al momento tiene incumplimiento

y la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA se encuentra realizando un análisis confirmatorio. Hasta que no se ejecute o se determine un nuevo análisis que garantice la calidad del producto, estos están inmovilizados y no pueden ser vendidos en el territorio nacional, productos de esta alerta. Estos productos son 5 de exportación y uno de distribución local. Además, en el nuevo muestreo del producto puré de manzana wanabana, ante una alerta ciudadana, el cual ha ratificado incumplimiento, se apertura un proceso sancionatorio.

Al momento del análisis de AustroFood S.A. se evidenció productos con composición de canela reportados por incumplimiento y productos que no tienen canela y presentan incumplimiento. Por lo cual, estamos reprocesando el análisis para determinar posibles causas y tener la certeza sobre la real contaminación de estos productos, que pueden estar ligados a la canela o relacionados a un proceso de contaminación general de la planta.

La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés) intervino en conjunto con nuestros técnicos, para garantizar que los procesos de calidad se han cumplido a satisfacción. La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA se encuentra determinando, a través del análisis de laboratorio, cuáles serían las posibles certezas que hay que brindar a los ciudadanos; con la finalidad de comunicar e informar si los productos que al momento tienen una alerta y una restricción de comercialización, puedan continuar con su distribución a nivel nacional.

Dentro de los establecimientos controlados tenemos proveedores de Carlos Aguilera. En la cadena de distribución o en la trazabilidad de esta investigación que ha levantado la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, determinamos los proveedores de la canela que le llega a Carlos Aguilera González, que luego es vendida a Negasmart S.A., para que esta venda a AustroFood S.A. (en la primera instancia no pudo ser muestreada). Se evidencia que existen tres (3) empresas que importan el producto, información corroborada con SENAE, estos importadores son: Vitlet S.A., Corporación Delico Cia. Ltda. y Bioalimentos Cia. Ltda. Dentro de nuestras competencias, ejecutamos controles a estos importadores de forma directa e indirecta.

Cuando se hizo la primera visita a la fábrica de Carlos Aguilera, se encontró materia prima, canela en rama o rechazo de ramas, producto que luego del proceso de molienda que debe generarse dentro de Carlos Aguilera, se entrega a Negasmart S.A. Dentro del análisis de proveedores de la materia prima para la molienda de Carlos Aguilera González, se determinó que la Corporación Delico Cia. Ltda. e Vitlet S.A. su producto cumplía con los estándares, eso quiere decir, la materia prima no está contaminada con plomo. En el caso de Bioalimentos Cia. Ltda., en esa primera toma de muestras no pudo ser muestreada porque no había la muestra en el sitio de la toma. Sin embargo, de la visita a estos titulares y el control adecuado a los tres (3) importadores que entregan canela como materia prima al administrador Carlos Aguilera González, su origen es en Sri Lanka, nación del continente asiático, y con cumplimiento. Por consiguiente, se evidencio, de las muestras tomadas, que la materia prima que llega al país de canela de estos tres (3) proveedores, que surten a Carlos Aguilera para el

proceso de molienda, no tenían contaminación por metales pesados. De los controles, en la canela en polvo de la marca Los Nogales (marco de producción de la empresa Negasmart S.A.), registra un incumplimiento.

En primera instancia, por no encontrar muestras del producto en el administrado Carlos Aguilera González la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA dispuso, una semana posterior a los controles, de manera directa en la planta y sobre el procesamiento de la canela y otras especias, buscando un control previo, durante y posterior a la molienda, con la finalidad de terminar en qué parte del proceso puede existir una contaminación y definir si la contaminación es involuntaria o tener otro tipo de componentes. Sobre el administrado Carlos Aguilera, tomamos muestras de laboratorio para ejecutar los controles adecuados y definir dentro de toda esta cadena de trazabilidad cuáles son las responsabilidades que hay que determinar, adicional a los procesos administrativos que al momento están vigentes.

Con un nuevo muestreo al producto materia prima, que viene de la importadora Vidlet S.A., Bioalimentos Cia. Ltda. y Basesucorp S.A. Además, se ha muestreado cúrcuma en raíz, otra materia prima que procesa en la planta Carlos Aguilera González. En este proceso, se ha tomado muestras de canela en polvo, en todos sus molinos (3 molinos), así como la cúrcuma molida, como otras de las especias que se producen en esta fábrica o en los molinos que al momento el señor Carlos Aguilera González utiliza para su proceso. Estas muestras han sido tomadas por nuestro laboratorio, que se encuentran dentro del sistema de gestión de laboratorios de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA en procesamiento. Los resultados de los exámenes estarían en un lapso de 7 a 10 días. Con estos resultados podemos cumplir con todos los parámetros analíticos que corresponden, específicamente sobre el único eslabón de la cadena que no estaba controlado y no se había determinado su responsabilidad. El administrador Carlos Aguilera González se encuentra suspendido por condiciones higiénico sanitarias, debido a que en la planta no se encontró el producto.

Dentro del proceso de seguimiento, hemos controlado los clientes de la empresa Negasmart S.A. ya que existen clientes que tienen productos con canela, que al momento tienen cumplimiento y procesos administrativos, por consiguiente, ejecutamos control sobre los siguientes clientes: Integración Avícola Oro S.A., Bakels Ecuador S.A., Panificadora Ambato Panambato Cia. Ltda., Cibuspan Cia. Ltda., Montenegro Mena Marco Ramiro, Int Food Services Corp S.A., Moderna Alimentos S.A. y Sushicorp S.A.

En el caso de Integración Avícola Oro S.A y Bakels Ecuador S.A. realizamos muestras, que se encuentran en el laboratorio para el análisis. En Panificadora Ambato Panambato Cia. Ltda. informó que en al momento de la toma de las muestras, debido a la alta rotación del producto no contaban con producto en stock. La empresa Negasmart S.A., al momento no puede vender el producto, por lo cual evidentemente cada uno de estos clientes habrán buscado otro canal de abastecimiento. Con respecto a Cibuspan Cia. Ltda., en el primer muestreo cumple con no tener contaminación por plomo. Es importante recalcar, el hecho de

contar con un producto contaminado con plomo, no específicamente incluye todos los lotes de fabricación o el histórico de fabricación. Por ejemplo, podemos ver que a pesar de que tenemos un examen confirmatorio de contaminación por canela de la empresa Negasmart S.A., vemos el caso que Cibuspan Cia. Ltda., en un lote determinado si tiene cumplimiento, debemos analizar la gestión de los lotes tanto de Negasmart S.A. y de sus clientes.

En el caso de Montenegro Mena Marco e In Food Service no se realizó muestreo, ya que no tenían el producto. En el caso de Moderna Alimentos no se realizó la toma de muestra en planta, ya que solo tenían producto caducado en período de cuarentena. Sin embargo, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, al no poder encontrar productos dentro de la empresa, dispuso que se ejecuten los controles directamente en percha. En algunos productos que contienen canela, la empresa Moderna Alimentos es controlado. Finalmente, con la empresa Sushicorp S.A., no se encontró stock del producto de la alerta.

Dentro de los procesos de seguimiento realizados a los clientes de la empresa Carlos Aguilera tenemos: Javier Sánchez Obando, Neptalí Fajardo Gancino, Raquel León Castro, Alex Aguilera Flores y Doña Janna SAS. Los cuatro primeros administrados no tienen stock del producto alertado. La empresa Doña Janna SAS es el único que tiene producto, se recogieron muestras que se encuentran en análisis, con la gestión del laboratorio de referencias.

Desde la posesión de esta gestión, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA en virtud de la prioridad de la salud pública, no solo ejecuto acciones internas, sino realizó acciones encaminadas al fortalecimiento interinstitucional con otros sectores como: Agro Calidad, SENA, actores del sistema público y privado y academia para mantener mejores controles. Nos hemos reunido con cada uno de los titulares o de los ciudadanos que han manifestado que tiene dentro de su conocimiento análisis de alimentos potencialmente contaminados. Con SENA evidenciamos una base de importadores que traen canela al país de diversa procedencia, la mayoría de origen asiático. Dentro de estos importadores, detectamos los que mayor volumen de importación tienen, eso impacta directamente a sus canales de distribución y evidentemente va a ser el producto que tenga mayor rotación en el mercado nacional. Hemos priorizado a estos a estos ocho (8) importadores, para realizar un control en la importación.

En los establecimientos Imcogran SAS y Delverano Importaciones Delveran Cia. Ltda. no se encontró stock de la alerta, durante la gestión de control. Con respecto a la empresa Industria Lojana de Especerías ILE, el producto fue tomado y al momento se ha evidenciado que cumple con los estándares de calidad. La Importadora Tapia Berzoza Imcatabe Cia. Ltda., el producto cumple con la gestión de calidad. En la importadora Ecuatoriana de Negocios Ecune S.A., va a ser muestreado en los próximos días ante la inexistencia del producto al momento del muestreo. Con respecto, a la Industrial Lingesa S.A., se muestreó la canela en rama y la canela molida; estos presentan cumplimiento; por consiguiente, no están contaminados con plomo. Finalmente, en el caso de Distribuidora Alicampo S.A. e Irma Janette Coronel Altamirano no presenta producto para para poder realizar el muestreo

adecuadamente. La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA ejecutó controles con los principales importadores de canela, con la información intercambiada con SENA E.

Existen dos productos, que a partir de alertas sanitarias generadas por ciudadanos, tienen que ver con las empresas Alimentos Ecuatorianos S.A. Alimec y Terrafértil S.A. En los casos de Canela Molida McCormick y Canela Molida Nature’s Heart, en el análisis de nuestros laboratorios, han presentado cumplimiento, es decir, no están contaminados con plomo. En el proceso de análisis a nivel nacional, contempla la perfilación del riesgo, para lo cual la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA dispuso hacer aproximadamente 7 días, re perfilar el riesgo de la canela y otras especias a nivel nacional. Estas medidas permiten generar un control de mayor volumen, contundencia y otros tipos de solicitudes a los administrados para poder garantizar los productos que consumimos. En materia de especias, hasta antes de la disposición del re perfilamiento, contaban con un nivel bajo de perfilamiento. Por lo cual, en la planificación regular de controles no representaban una prioridad para la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA.

El control se ejecuta con la visión de los 926 productos de los 640 titulares que al momento han reportado canela dentro de sus componentes, con el cumplimiento de un cronograma intenso. Hasta el momento, se ejecutaron 310 controles, adicionales a los controles de laboratorios generados en torno al caso AustroFood S.A., hemos realizado 42 productos muestreados nuevos para análisis de laboratorio, entre los cuales están condimentos específicamente tanto en polvo o en pasta y productos como: bebidas alcohólicas, lácteos, salsas, aderezos y otros productos que utilizan especias en su manufactura. Esto se da gracias a la acción conjunta y coordinada de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA en todo el territorio nacional, fortalecida con el sistema complementario de laboratorios y también a la disposición de re perfilamiento de la canela y otras especias.

Al momento, los productos muestreados en las Coordinadores Zonales son los siguientes: CZ2 – 5 productos; CZ3 – 1 producto; CZ4 – 2 productos; CZ6 – 11 productos; CZ7 – 4 productos; CZ8 – 1 producto y CZ9 – 18 productos. La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA ejecutamos controles en percha y sedes de los administrados. Estas medidas nos garantizan tener una diversidad en la calidad o ubicación de las muestras y dar resultados con mayor robustez. Se han ejecutado 318 controles de los 448 planificados; y trabajamos para culminar esta primera meta y se ha muestreado 42 productos para su análisis en laboratorio. Reitero en que son productos adicionales a los controles ejecutados por los casos relacionados a la alerta de la empresa AustroFood S.A.

Todos los administrados que necesitan una notificación sanitaria de cualquier tipo de alimento tienen que declarar cuáles son los componentes con los cuales está conformado ese alimento. A partir de ahí es que nosotros hemos definido el universo total de administrados que han hecho su declaratoria ante la notificación sanitaria de contener este la canela como producto de su composición.

Las acciones realizadas por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA fueron las siguientes:

- Con memorando Nro. ARCSA-ARCSA-2023-314 de 15 de diciembre de 2023, la Dirección Ejecutiva dispuso la ejecución de todas las acciones (técnico / administrativa) que garanticen el re perfilamiento de los productos de canela o que tengan dentro de sus ingredientes canela.
- Mediante memorando Nro. ARCSA-ARCSA-CGTRVYCS-DTPR-2023-0091-M de 18 de diciembre de 2023, la Dirección de Perfil de Riesgos informó se procedió a la recategorización de los alimentos de canela y los que lo contengan.
- A través de oficio Nro. ARCSA-ARCSA-2023-0753 de 26 de diciembre de 2023, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA solicitó al Ministerio de Salud Pública que los establecimientos de salud pertenecientes a la Red Pública Integral de Salud y la Red Privada Complementaria realice seguimiento e investigaciones pertinentes a pacientes con síntomas gastrointestinales, posteriores a la ingesta de posibles alimentos sospechosos. Con el Ministerio de Salud Pública se ha intercambiado información de manera fluida, permanente, con mesas de intercambio de información y se han tomado algunas acciones.

Los efectos del consumo de plomo no solamente se ven a corto plazo, sino también se ven a largo plazo y es un tema que afecta a la salud pública en algunos de sus determinantes. Por lo cual este trabajo es importante fortalecerlo en materia integral, no solamente en materia alimentaria, sino en otros componentes que pueden realizar este tipo de contaminación. En conjunto con el Ministerio de Salud Pública se deberán ejecutar acciones para fortalecer y generar el sistema de salud.

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, dentro del marco regulatorio de alimentos procesados en el país existe una Normativa Técnica Sanitaria Sustitutiva para Alimentos Procesados, Plantas Procesadoras, Establecimientos de Distribución, Comercialización y Transporte de Alimentos Procesados y de Alimentación Colectiva, publicada en el ROS Nro. 234, de 20 de enero de 2023, con modificaciones del 8 de febrero de 2023. Este marco normativo debe ser fortalecido y complementado para poder garantizar mejores controles en los alimentos procesados que consumen los ecuatorianos. Por tanto, se dispuso dentro de la planificación regulatoria 2024, será una prioridad revisar la norma técnica para el control de los alimentos procesados, para garantizar mejores controles de calidad de los procesamientos. En este momento, la norma vigente no determina la periodicidad en la cual los administrados deben reportar los análisis de laboratorios o la analítica a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, para garantizar que su producto cumple de manera eficiente. Así mismo, las emisiones de las notificaciones sanitarias deben garantizar el cumplimiento de la calidad en sus componentes (físico, químico, sedimentos, microbiológicos y los componentes de contaminantes evitados) La norma INEN establece los tres (3) parámetros que regulan el control de las especias, salsas y otros productos de consumo humano, dentro del país.

Con respecto a la información de laboratorio de referencia, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA tiene dos sistemas de gestión dentro de sus laboratorios: el primero son laboratorios de referencia propios de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA con gestión interna y un sistema de externalización de laboratorios, vigente desde el 2022; que permite complementar su capacidad analítica.

En la actualidad, existen seis (6) laboratorios adheridos a esta planificación, que realizan exámenes de conformidad al requerimiento institucional. Se ha ingresado 49 muestras y se dividen en: Quito – 32 muestras, Guayaquil – 2 muestras y Cuenca – 15 muestras. De las 49 muestra solicitadas, se han procesado 39 muestras, se destaca que 16 muestras están siendo procesadas en laboratorios externos, son parte del fortalecimiento o complementariedad de con laboratorios externalizados de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA.

Existen otros productos que han ingresado al laboratorio de referencia fuera de la alerta sanitaria, estos productos adicionales a los muestreados e informados en las láminas anteriores, son productos que al momento están dentro del proceso de análisis de laboratorio. Estos productos y los resultados deberán en los próximos días de estar en conocimiento a la ciudadanía. En caso de encontrarse incumplimientos se informará a los ciudadanos los productos que poco a poco hemos evidenciado que tienen cumplimiento a partir de una notificación que se hizo en general a todos los titulares del país. El 18 de diciembre de 2023, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA solicitó y notificó a todos los importadores o titulares de notificaciones sanitarias que hayan declarado tener dentro de sus componentes canela o sus derivados, remitir a la Agencia el último examen de laboratorio realizado, ya que la norma no contempla una periodicidad de cuándo un titular de notificación sanitaria debería hacer un examen recurrente para analizar la calidad de su producto. Sin embargo, debido a generar información de control, solicitamos a todos los administrados, remitan su último examen de laboratorio para garantizar quienes al momento están cumpliendo con lo que la normativa determina.

Hay que destacar que en diversos tipos de productos no se ha realizado el pago del muestreo, es importante porque nuestra capacidad analítica al momento no permite como laboratorio de referencia, poder solventar todas estas necesidades del país, por lo cual estamos con laboratorios que al momento tienen un proceso de externalización institucional. Los administrados disponen del término máximo de cinco (5) días para cancelar los exámenes. La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA realiza un seguimiento estricto a que eso se cumpla. En el caso de incumplimiento, toma nuevas acciones administrativas con quien no quisiera ser controlado e iniciar acciones administrativas acorde a esta falla.

Como otra de las medidas de control, se solicitó a más de 600 titulares para la revisión de los certificados emitidos de los últimos exámenes de laboratorio conforme la norma INEN, que

conforme al caso de especies el análisis es físico, químico, sedimentos biológicos y contaminantes (determinación por plomo). En la exposición pueden apreciar los administrados que han cumplido con esta solicitud de información, que tenía un plazo de entrega de 5 días, plazo fenecido el 22 de diciembre de 2023. En el caso de incumplimiento, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA iniciará acciones administrativas para poder generar correctivos y seguimiento a los que no han contestado. Los titulares que han cumplido e informado sus exámenes de control rutinario de calidad y que nos garantizan el cumplimiento ante el parámetro de contaminantes. Todo este listado de titulares está siendo actualizado y hemos informado a los ciudadanos.

Al momento se informó cuáles son los productos que tienen cumplimiento, también estamos informando cuáles son los productos que responsablemente sus titulares han informado a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA que su examen determina que su producto no tiene ningún tipo de contaminación. Esta notificación se realizó el 24 de diciembre de 2023, por nuestros canales oficiales de comunicación; para que la ciudadanía conozca quienes cumplieron con lo solicitado.

Este pedido de información nos permite garantizar la calidad del examen y tomar nuevas decisiones. Evidentemente, no tenemos un resultado actualizado; debido a la normativa de alimentos vigente, con respecto a la fecha de análisis no determina cada cuánto tiempo ni cuándo debería ser el análisis. El análisis puede realizarse en cualquier momento durante la vigencia de su notificación sanitaria. Por tanto, es una de las acciones que debemos fortalecer. Tenemos experiencias de otras agencias de control como la de Estados Unidos de Norteamérica, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés) solicita al menos un examen de control analítico al año, lo cual permitiría que la empresa tenga seguridad de dentro de sus productos y los ciudadanos puedan garantizar mejores productos con mayor control de calidad.

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA realizó comunicados formales hacia los ciudadanos para que puedan tener prevención o alertas sanitarias, prevención al consumo de algún tipo de productos, se informó también a la ciudadanía sobre productos que, siendo fabricados en el país, son comercializados en el extranjero y que han presentado esta alerta por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA que fueron alertados por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés), estos son: la primera alerta fue el Puré de fruta manzana & canela / Apple & Cinnamon Fruit; y los dos siguientes productos, como alcance a esta alerta fueron: Schnucks Apple Sauce bolsitas de 90g con canela y Weis Cinnamon Apple Sauce 90g

Es importante también comunicar que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés) informó mediante correo electrónico las alertas que ellos habían sacado dentro de sus canales oficiales. Sin embargo, necesitamos y es una prioridad que la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA tenga un convenio de trabajo interinstitucional con la Administración de

Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés), que actualmente no contamos. Por medio de un convenio podríamos canalizar articuladamente intercambio de información entre ambas agencias, para que este tipo de comunicaciones tengan una mayor agilidad y una mayor contundencia en la ejecución de los controles. Con la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés) hemos generado dos primeras reuniones para trabajar sobre este caso puntual, hemos programado para las próximas semanas iniciar con mesas de trabajo encaminadas hacia la consecución de un acuerdo de cooperación que nos permita trabajar este tipo y otro tipo de actividades en beneficio de nuestros productos en el mercado.

Las comunicaciones realizadas por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA fueron:

- El 6 de noviembre de 2023, referente al retiro de producto del mercado de WanaBana, básicamente se hizo una notificación sobre la alerta que había emitido la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés).
- El 11 de diciembre de 2023, referente al alcance de los productos que habían sido muestreados en el país y su análisis laboratorio.
- El 20 de diciembre de 2023, sobre las acciones ejecutadas y la solicitud que hizo se le hizo a los administrados e informándole los productos que al momento habían sido reportados con cumplimiento.
- El 22 de diciembre de 2023, se compartió los listados de todos los productos que habían cumplido con la fecha solicitada para la entrega de los análisis para que los ciudadanos puedan conocer al momento cuáles son los productos que tienen cumplimiento y responsablemente han ejecutado sus controles de calidad de forma adecuada.

Para la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA es grata la oportunidad de transferir la información, ya que, como representantes de la ciudadanía, podemos ejecutar acciones de manera coordinada en beneficio de los ciudadanos y fortalecer también las leyes y las normativas vigentes que nos permitan darle una mejor seguridad alimentaria a los ecuatorianos y también garantizar productos con mayor calidad que brinden certeza en los mercados internacionales.

El Asambleísta Camilo Aurelio Salinas Ochoa, realizó la siguiente deliberación y preguntas: Si bien la exposición es muy técnica y ha demostrado las acciones realizadas en su gestión es importante resaltar que en el país no hay un control de calidad, no solamente los alimentos, si no en la bio equivalencia de los medicamentos. Esta alerta sanitaria se ha presentado en conocimiento no por un control de calidad o una norma técnica de alerta realizado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA, sino porque la agencia de control de los Estados Unidos de Norteamérica alertó con cerca de 150 casos de niños que comenzaron a tener una afectación gastrointestinal y desde ahí comenzaron a

investigar qué productos han estado expuestos. Con las alertas realizadas, le sugiero debe estar un listado permanentemente de los alimentos que cumplen las normativas de calidad y cuáles son los que no cumplen para que la ciudadanía vaya a verificar permanentemente lo que está sucediendo.

Conforme a la información realizada, me llama la atención que de los 926 productos que contienen canela, evaluaron cerca de 42; por lo tanto, el 4.5% de una muestra total, una cifra muy baja. Existió 49 muestras en laboratorio, 33 en laboratorios de la agencia y 16 en laboratorios externalizados; sin embargo, se habla de 42 productos investigados ¿Cuál es la cifra real? Eso hay que tener claro porque no concuerdo.

Tengo las siguientes preguntas: De las empresas que se encuentran investigadas ¿Qué fecha se dio el permiso de funcionamiento de la materia prima que ingresa o ingresó aquí al Ecuador?

La respuesta del compareciente fue: dentro de los requisitos para importar un producto, en este caso la canela en rama, si es un producto contemplado como materia prima, no necesariamente SENAE pide que tenga notificación sanitaria, eso es un vacío de norma que hay que regular. Segundo, al emitir una notificación sanitaria al momento por la norma vigente tampoco no les exige que tengan un análisis de laboratorio previo. Por tanto, hay dos vacíos que necesitan ser fortalecidos en la norma. Al final del día, hay 3 importadores de materias primas y de hecho a partir de la resolución del Ministerio de la Producción en mayo 2022, en el cual esta agencia asumió las competencias del control de estas zonas grises, debieron haberse ejecutado algunas acciones de mejoras normativas, de certificaciones, del control posterior; sin embargo, esas acciones no se han evidenciado el momento de forma contundente, que garanticen que el control que asumía la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA se transfiera en solicitudes expresas, como notificar a SENAE que los productos de importación con canela en rama, debería ser sujeto al menos a una notificación sanitaria.

Conforme al artículo 178 del Reglamento de Alimentos establece realizar análisis de control de calidad de manera periódica, en el mismo cuerpo normativo los artículos 69 y 70 establecen que las empresas que tengan permiso de funcionamiento deben tener un laboratorio de control de calidad, acreditados por un químico farmacéutico o ingeniero en alimentos. Por tanto, las preguntas serían: ¿Cuál es el control de calidad, a la fecha, desde que se dio el permiso de funcionamiento? De los productos detectados con contaminación con plomo ¿A qué lugar fueron distribuidos, a qué provincia fueron distribuidos? ¿Qué población ha consumido este producto? ¿Dónde fue distribuido estos productos? ¿Qué otros productos van a investigar? ¿Existen o no pacientes por esta contaminación?

La respuesta del compareciente fue la siguiente: la principal función de esta institución, si bien interviene dentro de los procesos del mercado, dando los registros y notificaciones sanitarias para los alimentos, es garantizar la salud pública. Tenemos una falencia en la normativa que nos impidan ejecutar o priorizar mayores controles. Por eso, una de las

principales decisiones fue re categorizar el producto de las especias, que no habían tenido ningún control ya de nivel dos, de sus análisis de composición, ya que eran de un riesgo bajo, por tanto, no se había planificado ningún control. Los controles se están ejecutando en este momento. La recategorización nos ha permitido que para la planificación 2024, este tipo de productos pase a un mayor control en tema de los controles aleatorios a través de nuestros laboratorios de referencia, ya que los laboratorios de referencia hacen controles aleatorios en base a una perfilación del riesgo, al ser un riesgo bajo en la canela, conforme a la normativa no se había realizado ningún control en lo que iba del año.

Se han realizado 300 controles a los 926 productos de canela o que contienen canela. ¿Por qué la diferencia tan grande en números? No todos los administrados al momento de esos 926 están en producción. Los 926 productos, al momento, tienen una notificación sanitaria con una vigencia, y algunos administrados ya han dejado de producir o ya no están interesados en producir, se han ido del mercado. De estos 300 controles, al momento tenemos 49 controles que se han ejecutado con toma de muestras para análisis de laboratorio; ese número se debe a que no existe producto para tomar la muestra o las empresas ya no producen.

Los titulares deben tener dentro de sus registros de control de calidad exámenes de laboratorios que al menos les garantice poder tener la inocuidad de sus productos. Por ello, a todos los administrados pedimos este tipo de análisis para ver quiénes han cumplido. La periodicidad de estos análisis hay que definirlo, porque si lo dejamos al buen criterio de cada uno, quizá pase lo que ahora hace un examen y luego de la vigencia dos o tres años no se vuelve a hacer otro análisis, hay que definir un control anual.

Los productos de la empresa AustroFood S.A. es un producto específicamente la compota de mango orgánico, que dentro de las acciones administrativas se dispuso la inmovilización y el retiro de percha de ese producto. Los otros productos de Negasmart S.A., son cuatro (4) productos de comercialización en el extranjero, sin embargo, así el 100% de los productos fuera de comercialización en el extranjero, al ser una producción nacional, nosotros como agencia tenemos la responsabilidad de garantizar de que todos los productos fabricados en el país cumplan con los parámetros o estándares de calidad que nosotros necesitamos como ciudadanos.

El Asambleísta Camilo Aurelio Salinas Ochoa recalca la existencia de un Reglamento y auditar todos estos análisis de calidad que están haciendo las empresas, principalmente estas empresas que han pasado la información, visitar alguna de estas fábricas, porque de pronto no puede ser el producto contaminado, sino las mismas instalaciones que tengan o no tengan un control de calidad.

La Asambleísta Rosa Belén Mayorga Tapia, realizó la siguiente deliberación y preguntas: 1) Con respecto a las fechas de las alertas, quisiera que realice un comparativo de fechas de las alertas realizadas por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés) y con comunicados de alerta realizados por la

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, para conocer la línea de tiempo de esta problemática. La respuesta del compareciente fue: la primera notificación fue por un correo electrónico, fue realizado el 28 de octubre de 2023; no fue una notificación formal, fue un correo electrónico donde informaron sus primeras publicaciones de la alerta realizada en Estados Unidos; esto sucede a que no existe un convenio entre estas instituciones. La primera comunicación formal la realizan el 03 de noviembre de 2023. La primera alerta emitida por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA es el 06 de noviembre de 2023. Posteriormente, se hace todo un proceso de investigación. La actual administración decide emitir una nueva alerta, con más productos que tenían muestras y resultados. La siguiente alerta se emite el 11 de diciembre de 2023. Además, se hacen dos comunicados informando a la ciudadanía sobre avances, novedades de cumplimiento e incumplimientos con fecha 20 y 24 de diciembre de 2023. Toda la información del caso reposa en nuestros mecanismos de información y se los comunica por nuestras redes sociales. Así mismo, las alertas sanitarias son también cargadas a nuestra página web institucional, que tienen toda la trazabilidad y los estudios implementados. Los administrados puedan conocer con mayor detalle de estas alertas. 2) ¿Cuántas pruebas hace la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA para decidir si un producto tiene visto bueno o no? La respuesta del compareciente fue: primero realizamos el muestreo y dentro del análisis de laboratorio se realiza la confirmación del cumplimiento del producto, si el producto está contaminado inmediatamente se notifica una alerta sanitaria para que el producto sea inmovilizado, retirado y la ciudadanía conozca de la alerta. Posteriormente, se pueden hacer análisis re confirmatorios de oficio o a solicitud del titular. El proceso administrativo es inmovilizar el producto y luego notificar a la ciudadanía para que tenga conocimiento de esta alerta. 3) Con respecto del origen de la materia prima, ¿La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA tiene controles con otro tipo de instituciones? Por ejemplo, la aduana realiza algún tipo de control de los productos importados. La respuesta del compareciente fue: los tres (3) importadores que entregan la canela como materia prima y va a las empresas Carlos Aguilar, Negasmart S.A. y AustroFood S.A.; la información es remitida y coordinada con SENAE. Sin embargo, estamos investigando los productos relacionados a esta cadena de trazabilidad. Si bien fue una alerta extranjera, el país tiene que reaccionar de forma contundente y establecimiento responsabilidades. Se solicitó a SENAE que informe cuáles son las importaciones que se hayan generado durante el 2022 - 2023, según país de procedencia y la magnitud de la importación; con la finalidad de realizar controles del universo de importadores. Se solicitó la información conforme el volumen de importación. Y trabajar sobre de manera integral sobre la garantía de la calidad alimenticia de nuestros ciudadanos. 4) ¿Puede existir una contaminación no intencional durante el procesamiento? ¿Se necesita grandes cantidades? Quisiera su reflexión o análisis. La respuesta del compareciente fue: en la intervención en Carlos Aguilera o en la planta de producción, primero una planta de producción sin permiso de funcionamiento, esto permitiría realizar acciones administrativas por parte de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, sino de otros organismos de control, como el SRI, al tener procesos rudimentarios de facturación. Hay otras acciones que también se están emprendiendo otras carteras de Estado, que garanticen tener seguridad en este tema, ¿Qué pasa con la molienda? Si bien les expliqué que se había hecho tomas de

muestras de los tres (3) molinos. Al momento se ha evidenciado que, aunque han intentado hacer mejoras, no es un proceso que garantiza la inocuidad y la calidad que amerita la producción de alimentos. Por eso, realizamos un muestreo antes, durante y después de la molienda. Se debe determinar el tipo de delito que podría constituirse en este caso, si se lo realiza de forma voluntaria y las responsabilidades que genera o es por tener un equipamiento inadecuado que no garantice calidad. 5) ¿Cuál es el procedimiento que realiza la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, en el momento que no existe stock o no se encuentra el producto? ¿Qué pasa con este establecimiento, proveedor o empresa? La respuesta del compareciente fue: el país debe tomar baño de conciencia y verdad sobre las acciones que nos deben brindar seguridad sobre los que consumimos. Esto se vincula hacia un comercio responsable que nos abra puertas a otros mercados. Los controles de calidad y la autoridad sanitaria nacional deben fortalecerse desde la normativa hasta su capacidad instalada en los controles de laboratorio, eso les brinda certeza a los ecuatorianos y a los mercados internacionales que sabrán que en Ecuador se garantizan productos con absoluta calidad. Si bien necesitamos impulsar el mercado, la prioridad debe ser que nuestros productos tengan todas las condiciones que amerita el consumo humano de los productos alimenticios. 6) ¿Qué sanciones enfrentan los proveedores, cuando se presentan estos incumplimientos? ¿Cómo son este tipo de sanciones? La respuesta del compareciente fue: las multas son de 10 salarios básicos unificados del trabajador en general, decomiso y clausura temporal o definitiva del establecimiento correspondiente el incumplimiento de lo dispuesto. Lo que se ha generado el momento es una suspensión temporal, las líneas de fabricación de quienes al momento ya se han encontrado con un primer análisis de laboratorio confirmatorio de contaminación por plomo, están suspendidas y a partir de ahí, el único que no se pudo mostrar en su momento está clausurado por condiciones higiénico sanitarias inadecuadas. No deberíamos encontrar estos productos comercializándose en ninguna de ninguna forma, luego de que culmine el proceso sancionatorio, se determinará acorde a la falta cuáles serán las acciones que le acarreen los administrados acorde a la falta. 7) Finalmente, una reflexión, este es el tipo de cosas que también hace la Asamblea Nacional y pasamos alrededor de seis (6) meses sin que haya procesos de fiscalización importantes y necesarios. Con este tipo de procesos atendemos a la gente y estamos preocupados en temas de que tienen que ver con la salud pública.

El Asambleísta Edgar Geovanny Benítez Calva, realizó la siguiente deliberación y preguntas: quiero agradecer que se haya cogido la iniciativa de solicitar la comparecencia del responsable de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, con respecto a las preguntas estas son: 1) ¿Qué cargo cumple al interior de esta Agencia de Regulación y Control? La respuesta del compareciente fue: desde el 06 de diciembre de 2023, mi función es la de Director Ejecutivo de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA. 2) ¿Qué es lo que ha hecho la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, de las personas que tenían la responsabilidad y la obligación de observar, identificar y detener este tipo de alertas? La respuesta del compareciente fue: hay que asumir las responsabilidades y asumir todas las acciones inmediatamente a partir del cargo que estamos ejerciendo. En esa medida, somos absolutamente responsables de todas las acciones que ejecute la Agencia Nacional de

Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA. Lo que hicimos apenas arrancó la gestión es solicitar a las autoridades de Contraloría General del Estado que realice una revisión de los procesos, tanto emisión de registros sanitarios, emisión de notificación sanitaria y los demás procesos administrativos que incluye la contratación de talento humano; para que de manera planificada se realicen los proceso de control a todos los procesos de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA y determinar responsabilidades sobre las gestiones anteriores, nosotros estamos enfocados en poder brindarle al momento soluciones oportunas a los ciudadanos y claro, tomar correctivos importantes. 3) ¿Han hecho algo como entidad para identificar las responsabilidades de los funcionarios que tuvieron que actuar y lamentablemente omitieron procesos o procedimientos? La respuesta del compareciente fue: debemos fortalecer la real capacidad analítica, garantizar que los productos de uso y consumo humano del Ecuador tengan la eficacia, la eficiencia, la inocuidad adecuada para el consumo humano y eso es un desafío enorme que debemos cumplirlo como país. En tanto, fortalecemos nuestro laboratorio, necesitamos también apalancar y hacer alianzas estratégicas con otro tipo de actores, como por ejemplo las universidades deben formar parte de la construcción de un sistema articulado que fortalezca la capacidad analítica. Las universidades, entre sus laboratorios tienen la capacidad para hacer controles y la agencia debe constituirse en el laboratorio de referencia y tenga la capacidad analítica complementaria que quizás las universidades y otros actores del sistema no pueden tener; hacia allá debemos apuntar como país y eso requiere una inversión o un fortalecimiento sobre el cual nosotros estamos trabajando inmediatamente. 4) Que se haya presentado estas alertas se debe a omisiones, falta de presupuesto, equipos o procedimientos internos. La respuesta del compareciente fue: hemos realizado reuniones con el Ministerio de Producción y el Sistema de Acreditación Ecuatoriano, para con la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA trabajemos coordinadamente para articular a la academia y garantizar el cumplimiento de parámetros de acreditación, y tener certeza en los resultados. Una vez que cualquier producto a nivel nacional que sea muestreado y tenga un incumplimiento, más aún una contaminación por plomo, el producto debe se dispone la inmovilización y el retiro del producto.

El Asambleísta Ferdinand Arturo Álvarez Zambrano realizó la siguiente deliberación y preguntas: 1) Si bien el Director Ejecutivo de esta agencia tiene en el cargo aproximadamente 21 días en el cargo, exime tampoco el hecho de responsabilidad de lo que está aconteciendo. Este es un caso de alimentos, pero que sucede con la bioequivalencia de los medicamentos. ¿Qué está consumiendo nuestra gente? Ejemplo, con los medicamentos de diabetes e hipertensión ¿Qué está haciendo la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA al respecto? ¿Cómo se hacen estas muestras? ¿Los laboratorios, cómo están? ¿Qué funciones va a ejercer el ARCSA posteriormente a estas alertas? La respuesta del compareciente fue: las inversiones para el mantenimiento del laboratorio de referencia institucional en el año 2022 fueron de 64.000 dólares de los Estados Unidos de Norteamérica; en el año 2023 fue de 58.000 dólares de los Estados Unidos de Norteamérica, rubros que permiten mantener la capacidad analítica, no para incrementarla. Con respecto a la bioequivalencia es indispensable fortalecer nuestra agencia de referencia debemos contar con una inversión de 355.000 dólares de los Estados Unidos de Norteamérica. Debeos hacer un

proceso de inversión y acciones que hemos coordinado con el señor ministro. Establecer una alta prioridad a nuestros equipos, infraestructura y el fortalecimiento del talento humano.

2) ¿Por qué no se ordenó el retiro total e inmediato de las compotas que consumen nuestros niños? La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA no elevó la alerta, la alerta viene de afuera y la alerta se hace más pública aquí por una periodista que hizo esta alerta y constantemente fue durante dos semanas. La respuesta del compareciente fue: la primera alerta fue realizada por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés), luego iniciaron el control de la alerta presentada. 3) ¿Existe el muestreo? ¿Dónde tomaron este muestreo? ¿Existe también alguna determinación del Ministerio de Salud Pública que haya observado en qué territorios? ¿Existen ciudadanos ecuatorianos que hayan sido afectados por el consumo de este producto? La respuesta del compareciente fue: al instar al Ministerio de Salud Pública es parte de las acciones que hay que tomar en conjunto, porque el Ministerio de Salud Pública tiene dentro de sus competencias el hecho de brindar el seguimiento de las acciones de salud pública que deben ejecutarse a partir de las alertas sanitarias. En este caso, lo que hemos motivado trabajar con la red pública y la red privada en la captación de potenciales casos que puedan ser presumibles de este tipo de contaminación u otras. Sin embargo, es una competencia que tiene el Ministerio de Salud Pública como Autoridad Nacional Sanitaria. La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA no levanta el control de pacientes, nosotros dentro de nuestras competencias no está el poder hacer ese tipo de control. 4) Finalmente, visitemos los laboratorios de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, visitemos in situ los laboratorios del ARCSA. Veamos con qué elementos científicos cuenta esta entidad, para verificar si puede garantizar la salud pública de los ecuatorianos. La respuesta del compareciente fue: todos bienvenidos para planificar una visita a los laboratorios de referencia de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA. Los laboratorios necesitan una intervención urgente, necesitan el fortalecimiento no solamente del recurso, talento humano, equipamiento, actualización de metodologías analíticas, implementación de nuevas metodologías analíticas, infraestructura desde el cableado eléctrico hasta la infraestructura física de los espacios. Se requieren de una inversión importante para constituirse en el laboratorio de referencia que necesita el país, eso es indispensable.

La Asambleísta Ana Cecilia Herrera Gómez en sus deliberaciones y preguntas expresó lo siguiente: debe causar preocupación la forma tardía en que las instituciones están reaccionando a los requerimientos que tiene la ciudadanía. No puede ser posible que solo tras la denuncia de un medio de comunicación que presentó la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés), nosotros recién estamos reaccionando como Asamblea Nacional, como Comisión nos corresponde estar atentos y ser más prolijos en la respuesta respecto de temas que afectan la seguridad, la alimentación y la sanidad de todos los ecuatorianos. Mis preguntas son las siguientes: 1) ¿Cuáles fueron los resultados de las solicitudes realizadas al Ministerio de Salud? ¿Cuáles son los procesos sancionatorios? ¿Cuáles van a ser los procesos de corrección? Se debe

realizar un proceso de seguimiento y de determinación de responsabilidades o de correctivos en el caso de que sean necesarios. La respuesta del compareciente fue: los procesos de corrección deben ir encaminados, no solamente a la alerta actual, sino hacia cómo mejoramos el sistema de gestión de calidad de todos los alimentos procesados en el país. Estamos en un punto de partida con acciones contundentes en los demás puntos, para poder dar mejores respuestas y certezas a los ciudadanos. Las sanciones son las que les he referido que están contempladas en la norma. Los productos alimenticios como los referidos, son más de 47.000 productos que en el país tienen notificación sanitaria, en este año se han ejecutado 14.000 procesos de control sobre los alimentos procesados, pero controles nivel 1 (etiquetado) 2) Con respecto a las acciones realizadas con el Ministerio de Salud Pública quisiera que indique ¿Cuáles son esas acciones y cuáles son el resultado de esas acciones? La respuesta del compareciente fue: llevamos cerca de 900 controles, si hablamos de condimentos se realizado cero controles hasta la alerta de la la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de Norteamérica (FDA, sus siglas en inglés) La lógica de esto es que los condimentos y las especias tenían un riesgo bajo, sin embargo, al tener esta alerta las acciones que ya se han tomado son las que realicé en mi exposición: Re categorizar los condimentos y priorizarlos en materia analítica para el siguiente periodo. 3) ¿Cada cuánto tiempo se hacen inspecciones a distintos tipos de alimentos, procesos? ¿Cuál es el cronograma, línea de tiempo de estas inspecciones?, ¿Cuál es el proceso para realizar las inspecciones? La respuesta del compareciente fue: la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA se activó tras una denuncia de un organismo internacional, las acciones fueron reactivas sobre esta primera alarma. Sin embargo, hay que realizar un trabajo integral, con la trazabilidad adecuada y una la reforma de la normativa 016, que regula los alimentos procesados en el país. La solicitud de una notificación sanitaria a un alimento procesado no es un requisito o importarlo no es un requisito presentar los análisis de laboratorio, que puede quedar para el control posterior. Existen más de 47.000 productos, que en el país cuentan con una notificación sanitaria. Realizar 47.000 controles de laboratorio en menos de 1 año desbordaría la capacidad analítica probable. No digo la actual, porque el actual es ineficiente, digo la probable. Por lo tanto, es necesario tener la normativa correcta. Me permito informarles que, en el país de forma acreditada al parámetro de plomo en alimentos, únicamente lo tienen dos laboratorios privados. Los cuales tienen convenio con la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA y estamos también dando un soporte para poder fortalecer nuestra capacidad analítica. 4) No conozco que medios utiliza para comunicar a la ciudadanía que productos puede consumir o los productos que pueden tener riesgos, si los productos se han retirado de perchas, tiendas, supermercados ¿Cuál es el proceso para garantizar que estos productos contaminados, no estén siendo consumidos por los ecuatorianos? La respuesta del compareciente fue: toda la información ha sido transparentada por nuestros canales oficiales de la página institucional y redes sociales.

El Asambleísta Manuel Humberto Tapia Escalante, en su tiempo de deliberación realizó los siguientes comentarios: en nuestro país el tema de contaminación de alimentos por metales es una dolorosa realidad, que ahora se visibiliza solamente porque hay decenas de niños americanos que son afectados, que han sido diagnosticados y que a lo mejor busca una opción

de tratamiento. El problema no solo se circunscribe por temas digestivos, tocará realizar seguimiento a potenciales problemas neurológicos. A pesar de su exposición, el sistema es reactivo frente a la noticia todo se despertó. Yo creo que no tenemos, como país, la capacidad de reacción, en el presente caso es imposible que la organización que representa pueda hacer un trabajo eficiente en todo el territorio nacional, no hay posibilidad por los limitados recursos técnicos, económicos, incluso geográficos, la posibilidad de hacer un buen control. La lección que nos deja esta alerta es que tenemos que buscar un modelo de gestión distinta, a la aplicación de los controles.

No sería raro que si toman muestras en aquellos niños que viven en los cauces de los ríos o aguas abajo de las montañas en donde se hace extracción minera, estoy absolutamente seguro de que van a tener niveles altos de mercurio y no han consumido ninguna compota. Han consumido el agua porque la contaminación no solamente está en alimentos, sino en el agua y en el aire. Yo creo que tenemos un serio problema general, nuestro sistema no avanza.

Lo que procede es testear a la población que pudo haber sido consumidor para determinar niveles en sangre. A lo mejor pescamos algunos y nos damos cuenta de que el problema es más de lo que pensamos en una población muchísimo inobservada. Frente a la magnitud del problema, debemos replantear el rol que el Estado está jugando con sus acciones respecto a este control. La posibilidad de replantear normativamente los niveles de responsabilidad, intervención, monitoreo, vigilancia y seguimiento. Existe una decena de productos que en realidad han sido o son nocivos para consumo de la población, debemos diseñar una propuesta normativa o de intervención que realmente genere resultados.

El magíster Daniel Antonio Sánchez Procel, Director Ejecutivo de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria-ARCSA, con respecto a la intervención del Asambleísta Humberto Tapia manifestó: la prevención en salud pública es una mejor inversión en salud que tratar una enfermedad. Los mecanismos de prevención en este tema de alimentos. ¿Cuál es la consecuencia de no realizar un control adecuado en la posible contaminación de alimentos? Los pacientes desemboquen en enfermedades catastróficas de larga data, sobre los cuales el Estado asume también una responsabilidad y como sociedad asumimos una responsabilidad sobre la inversión, que hay que realizar en pacientes con enfermedades catastróficas que pudieran ser desencadenadas por este tipo de alimentos, cuando al momento tener una regulación formal que garantice calidad en los productos, es más sencillo y más costo / eficiente para la salud pública. En todo caso, coincidimos con ese criterio y lo respaldo. Esta es la visión de salud pública que hay que implementar y la que estamos trabajando.

El Asambleísta Carlos Paúl Aulla Llerena, en sus deliberaciones y preguntas expresó lo siguiente: con respecto a esta problemática quisiera que el Director Ejecutivo indique si los productos detectados con plomo se distribuyeron dentro de establecimientos escolares, si esto también se distribuyó para el consumo de los niños en las escuelas, por la gran problemática que existe en el tema de la soberanía alimentaria. La respuesta del compareciente fue: Al

momento ninguno de los productos que corresponden al Plan de Alimentación Escolar ha sido notificado o alertado con la contaminación por plomo u otros contaminantes.

El Asambleísta Audy Marcelo Achi Sibri, realizó la siguiente deliberación y preguntas: hay muchas denuncias permanentes sobre las irregularidades en el tema de la calificación de los alimentos y otorgamiento de los registros sanitarios en medicamentos y alimentos; por tanto, solicito una hoja de ruta para determinar ¿Cuáles son las falencias de los procesos de control? ¿Cuáles son los funcionarios responsables? ¿Cuáles son las medidas que se van a tomar sobre las deficiencias? La respuesta del compareciente fue: con respecto a las denuncias sobre presuntas irregularidades en la emisión de registro de notificaciones o registros sanitarios, al tener una denuncia formal, primero avocamos conocimiento. De las alertas que hemos recibido, están en proceso de revisión y análisis. Estamos fortaleciendo la transparencia en cada una de sus actuaciones y establecer responsabilidades. Se ha realizado una solicitud a la Contraloría General del Estado para que revise los procesos de emisión de registros sanitarios, emisión de instanciamientos, que es una instancia en la cual se prioriza un registro sobre otro. 2) Así mismo, que se nos facilite un programa o un plan respecto a los procedimientos de calificación y de evaluación de los funcionarios que están involucrados. ¿Sobre cuáles son las medidas que se van a tomar al respecto? La respuesta del compareciente fue: la calificación del personal que labora en la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, hemos solicitado a la Contraloría una revisión del mismo. Existían resoluciones que eran necesarias reformar para la desconcentración y fortalecimiento institucional. Por lo cual hemos solicitado la Contraloría que pueda ejecutar la revisión sobre estos procesos de calificación del personal, perfilamiento de puesto, porque los profesionales de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA deben cumplir con parámetros técnicos, todas las denuncias sobre posibles emisiones inadecuadas de registro de notificaciones, tengan apertura y la confidencialidad de trabajar con celeridad. Esos casos que no solamente acarrear sanciones administrativas, sino también acarrear sanciones en otros planos y personalmente comprometerme a de corroborarse ese tipo de acciones, puedes ponerle en conocimiento no solamente de los organismos de control administrativo, sino de las otras instancias de la Función Pública que puedan ejecutar acciones disciplinarias antes ciudadanos que puedan cometer este tipo de delitos.

Finalmente, dentro de las competencias de la ARCSA fortalecer la producción nacional, pero fortalecer la producción nacional en la medida que garantice mayores estándares de calidad y que eso directamente impacte en nuestra competitividad en mercados internacionales que garantice productos de alta eficacia al ser procedentes de Ecuador.

**c) Resoluciones adoptadas de ser el caso.**

Al ser un punto de comparecencia, la Comisión Especializada Permanente del Derecho a la Salud y Deporte no toma una resolución.

**d) Detalle de la votación de cada Asambleísta.**

En el presente caso, no existieron resoluciones que tengan la necesidad de votación por parte de los miembros de la Comisión Especializada Permanente del Derecho a la Salud y Deporte.

**VII) Segundo punto del orden del día.** Recibir en Comisión General al Doctor Hugo Guillermo Navarrete Zambrano, Director de Investigaciones de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, con el fin de que exponga su investigación relacionada a la contaminación de metales pesados en alimentos.

**a) Reseña de los documentos que se conoce y resuelve.**

El Director de Investigaciones de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, doctor Hugo Guillermo Navarrete Zambrano; no presentó documentos expositivos dentro de la Sesión Ordinaria Nro. 06-CEPDSD-2023; sin embargo, en la parte expositiva y las deliberaciones con las y los Asambleístas miembros de esta mesa legislativa expuso las investigaciones relacionadas a la contaminación de metales pesados en alimentos.

**b) Redacción simplificada de las deliberaciones realizadas por las y los asambleístas.**

Para la Pontificia Universidad Católica del Ecuador PUCE, el tema de la contaminación con los metales pesados no es una preocupación nueva; durante los últimos 6 años, desde finales del 2017, decidimos dedicarnos completamente a la investigación, con nuestra vocación de generación de conocimiento y mucho de los resultados ya fueron expuestos por el Director Ejecutivo de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, con quien mantuvimos una reunión.

Me gustaría hacer énfasis en la alerta extranjera y la noticia que se presentó, en los Estados Unidos de Norteamérica aparecen niños enfermos y se hacen análisis complementarios que resultan con contaminación con plomo. La primera reflexión que debemos hacer es que teniendo la información a mano en nuestro propio país no nos han tomado en cuenta; tenemos otras instituciones de educación superior que tienen mucha producción académica, pero desafortunadamente los medios de comunicación tienen una deuda de informar esta producción, por la coyuntura del momento ha mejorado esto.

El tema del plomo no es el problema medular, el problema de la canela es la coyuntura. Esto no es un nuevo problema, ya existen reportes en los Estados Unidos de Norteamérica que desde el año 2019, existen altas cantidades de plomo y cromo. Parece que se añade cromato de plomo para mejorar el color del producto, la canela no es de la mejor calidad y al ponerle un poco de colorante se ve un poco mejor. Y esto nos hace entender la problemática de ¿Cuáles son las fuentes de contaminación de plomo? Como lo estableció el Director Ejecutivo de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA no existe un control, hay que ser realistas, pero eso no es una incapacidad técnica es una

decisión política de hacer un control estricto y asegurar calidad. Está en las manos de las autoridades, ya que la normativa y reglamentos existen, pero no se cumplen.

El tema de la canela se solucionará, pero el problema interno que tenemos de contaminación es mucho más amplio, como por ejemplo la contaminación con cadmio, cromo, plomo, níquel y arsénico (origen volcánico) que es difícil de solucionarlo, pero si se puede controlar. Debemos entender las fuentes de contaminación, a mí me gustaría hacer énfasis en el tema plomo y tenemos dos fuentes principales: la primera es las pinturas, tanto las pinturas arquitectónicas como las pinturas viales. Desde el año 2015 la Pontificia Universidad Católica del Ecuador comenzó a tratar de intervenir en el sistema, proveyendo del servicio de análisis. Sin embargo, los industriales e incluso el INEN aceptaban que no se haga en el país, porque técnicamente no era posible aquí en el país. Mientras, existía equipamiento tanto en los laboratorios privados y públicos, para realizar estos análisis. Nuevamente una decisión política de no aplicar los estándares que nosotros mismo aprobamos y finalmente las normas técnicas no se aplican. Desarrollamos el tema del plomo en las pinturas, hace 30 a 40 años atrás, se utilizaba mucho carbonato de plomo para darle el color blanco. Todavía estoy seguro que está presente en algunas de las casas más antiguas, desde las paredes hasta en la en los enlosados, en las tinas de baño antigua, seguramente tienen carbonato de plomo. Últimamente, en las pinturas, tanto las arquitectónicas y viales, sobre todo las de color amarillo pueden tener cromo y plomo. Y no se hace el control y estamos pensando solamente en los alimentos, cuando en realidad, las cientos y miles de toneladas de pinturas que se utilizan al año en el país también pueden ser una fuente de contaminación. Establezco este panorama para entender la problemática. Se gastan miles de litros al año de pintura, que debe ser de buena calidad porque terminan en el agua y la terminamos respirando por las micro partículas que hay.

La siguiente fuente de contaminación de plomo son las 6 a 7 décadas que el país quemó gasolina con plomo. Por cierto, el plomo no se degrada, ya que es un metal que durará millones de años y queda acumulado en las zonas donde se depositó. En algunos casos habrá alguna de sus sales, habrá fluido con el agua, pero esto a su vez tiene una consecuencia tremendamente importante en la agricultura, porque hay algunas o muchas plantas que absorben el plomo, las sales de plomo y terminan a su vez en la leche, la carne o productos que se consumen como los vegetales. Tenemos estudios que muestran la presencia de plomo en este tipo de alimentos, en lechugas, tomates y bananos.

Estos estudios demuestran que existe problema en el país y que no logramos encontrar una solución, que parte de una decisión política. Esta decisión es hacer un estudio lo suficientemente grande, encontrar las áreas que están libres de plomo. Tenemos dos estudios que demuestran que, en algunas zonas de Pichincha, la leche, alimento de primera necesidad, está contaminada con plomo. Mientras, en zonas de la provincia de Bolívar, la leche tiene una excelente calidad porque evidentemente no ha estado expuesta a estos grados de contaminación. Debido a que existen zonas cercanas a las ciudades y carreteras que por el paso del tiempo fueron cada vez más enriquecidas con estos metales pesados. De la misma

manera sucede con otros contaminantes como el cromo, ya que la realidad es que nos encontramos expuestos.

Estamos trabajando con las instancias públicas como es el Ministerio de Salud Pública, pero la principal función de la academia es proveer de información. Por ejemplo, en la pandemia de Covid 19, participamos activamente en el diagnóstico, realizamos 220.000 pruebas, que nos permite tener experiencia del manejo grande de muestras y entender las necesidades que tiene el Ecuador. La academia tiene las técnicas y necesitamos avanzar con una fuerte decisión política y de apoyo. Si tenemos el apoyo en la Asamblea Nacional, creo que se puede conseguir también los recursos, incluso interna o externamente, a través de estos mecanismos de donaciones para poder verdaderamente levantar una línea base y poder determinar los puntos más conflictivos y calientes en el tema de contaminación.

La academia tiene el equipamiento que puede fácilmente ser utilizado, sin duda todavía tenemos que fortalecer el sistema público, pero desde una perspectiva de control. El sistema público, desde mi perspectiva, no puede ponerse a procesar todas las muestras, necesita apoyo porque de lo contrario, queda completamente sobrecargado y simplemente el control termina en una cantidad de trabajo rutinario y se hace ineficiente. En este sentido, la academia hace seguimiento de las implicaciones que tiene esta contaminación y su impacto en el desarrollo de enfermedades. Contamos con centros de investigación en enfermedades crónicas no transmisibles e infecciosas no transmisibles, donde analizamos los efectos de la contaminación y envenenamiento por estos metales. Nuestro trabajo es poder identificar la problemática y es el momento en que necesitamos apoyo de las instancias políticas y de decisión para poder seguir avanzando y generar nuestros propios datos, para generar nuestras propias soluciones. Esto implica nuestra propia soberanía de conocimiento y a su vez, en un momento dado, poder tener nuestra tan ansiada soberanía alimentaria.

El Asambleísta Camilo Aurelio Salinas Ochoa, realizó la siguiente deliberación y preguntas: la academia tiene que unirse para mejorar la capacidad instalada, el sector público no tiene la capacidad para realizar el seguimiento y estudios correspondientes; el porcentaje de 4% del muestreo es casi nulo en el tema de la canela, que es la punta del iceberg a los problemas de contaminación. Tener un trabajo en conjunto, permitirá incrementar el tratamiento de diferentes problemáticas. Los estudios de contaminación en el agua en Ecuador, permitirá entender el incremento de enfermedades crónicas como la hipertensión, la diabetes y la insuficiencia renal, que es lo que más se gasta en estos momentos. Los comentarios del investigador fueron: la contaminación con plomo, es la punta del iceberg, tenemos varios problemas de hormonas en el agua, antibióticos y hormonas que se encuentran en la carne, que traerá problemas en la disminución de la testosterona en los varones de las nuevas generaciones, con un gigante problema en la salud pública. El tema de contaminación debe ser tratado, existe la capacidad, necesitamos los recursos, pero si existe la voluntad política lo lograremos. Las universidades debemos unirnos, una vez que se estructure un plan y se cuente con los recursos, tanto las instituciones públicas como las instituciones privadas, estamos en capacidad de hacer estos análisis. El modelo europeo de colaboración con las universidades es fuerte y ahorra recursos en general al estado. Las universidades debemos

unirnos, una vez que se estructure un plan y se cuente con los recursos, tanto las instituciones públicas como las instituciones privadas, estamos en capacidad de hacer estos análisis. El modelo europeo de colaboración con las universidades es fuerte y ahorra recursos en general al Estado.

El Asambleísta Ferdinand Arturo Álvarez Zambrano realizó la siguiente deliberación: la intervención del investigador permite darnos cuenta que el tema es muy diverso; por consiguiente solicito que conforme al artículo 157 de la Ley Orgánica de la Función Legislativa tener la participación ciudadana, que debe de tomarse en cuenta constantemente, debemos de incentivar la participación ciudadana a través de la academia y las organizaciones sociales. El agua es vital, en mi provincia, particularmente en Guayaquil, es una bomba de tiempo y realicemos estas actuaciones con una crítica constructiva. Finalmente, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA no tiene los mecanismos, recursos humanos y recursos económicos para responder con una capacidad operativa que le permita al Ecuador realmente cumplir esa función desde el cuidado en la salud pública. ¿Qué tenemos que hacer como Asamblea Nacional? ayudar para que tenga mecanismo que respondan las demandas ciudadanas. Los comentarios del investigador fueron: la Pontificia Universidad Católica del Ecuador tiene como misión generar conocimiento que transforma, pero también con visión humana de que lo que hacemos tiene que servir para la sociedad. Hemos invertido 5 años de recursos económicos, talento humano y nuestros laboratorios aportan a entender la problemática la contaminación.

El Asambleísta Manuel Humberto Tapia Escalante, en su tiempo de deliberación realizó los siguientes comentarios: con las investigaciones y el aporte de la ciencia es claro que no es la primera ocasión de tener problemas de alimentos con contaminación, el disparador fue la afectación de niños en el exterior, y eso provoca una reacción en el país; pero no es la primera ni será la última, porque el organismo del Estado no es competente, por falta de recursos, infraestructura y equipamiento para que pueda solventar este problema que es estructural. Hay una enorme magnitud en este problema, en buena hora que tengamos la luz de la ciencia para generar conocimiento y mi inquietud es la siguiente: ¿Cuáles podrían ser las líneas que orienten las actuaciones estatales de manera más urgente y no demanden tanto esfuerzo institucional? Los comentarios del investigador fueron: nuestras investigaciones establecen que las moscas retenían los contaminantes que se alimentaban de los vegetales comprados en los mercados de Quito, que no son muy distintos a los mercados que existen en el resto del país.

La Asambleísta Rosa Belén Mayorga Tapia, realizó la siguiente deliberación: coincidimos en que este tema de la contaminación con plomo en canela va mucho más allá, con problemas que preocupan en las formas o posibilidades de contaminación; como por ejemplo los rellenos sanitarios, que son fuentes de contaminación directa al agua, que sirve para regar sembríos, que son consumidos. Por consiguiente, la vinculación académica es fundamental, ya sabemos que la institucionalidad a veces no avanza, no es suficiente para atender todo lo requerido en el país, si vamos hablar de soberanía alimentaria. Por consiguiente, es de vital importancia la vinculación de la investigación y el aporte a lo público; y viene mi pregunta:

¿Cómo podemos vincularlo? Los comentarios del investigador fueron: debemos encontrar las zonas más apropiadas, tanto para el cultivo de los vegetales y cría de los animales, porque hay zonas que sabemos que están libres de contaminantes y otras muy contaminadas. Debemos realizar un mapeo del país. Esta es una proyección de 5 años, donde efectivamente se pongan controles para diferencias zonas positivas y peligrosas. Finalmente, incluso se puede llegar a estas certificaciones o denominaciones de origen, donde se sabe que la leche que viene de Bolívar es una leche buena, incluso puedes tener un mejor precio. La política y la legislación no debe ir a ser punitiva, sino cómo mejorar las condiciones que tenemos. En este sentido, necesitamos unir esfuerzos.

Es más barato para el país tener personas sanas, ya que una persona con enfermedades como cáncer o neurodegenerativas cuesta mucho más. Tener una población sana, es el mejor negocio que puede tener un país.

**c) Resoluciones adoptadas de ser el caso.**

Al ser un punto de comisión general, la Comisión Especializada Permanente del Derecho a la Salud y Deporte no toma una resolución.

**d) Detalle de la votación de cada Asambleísta.**

En el presente caso, no existieron resoluciones que tengan la necesidad de votación por parte de los miembros de la Comisión Especializada Permanente del Derecho a la Salud y Deporte.

El Presidente de la Comisión Especializada Permanente del Derecho a la Salud y Deporte solicita al Secretario Relator verificar si existe algún punto del orden del día a tratarse. El Secretario Relator certifica que no existen más puntos del orden del día.

El Presidente de la Comisión Especializada Permanente del Derecho a la Salud y Deporte agradece la asistencia de las y los Asambleístas y demás asistentes, y da por clausurada la sesión.

El Secretario Relator informa que siendo las 19:42 p.m., da por clausurada la Sesión Ordinaria Nro. 006-CEPDSD-2023 de la Comisión Especializada Permanente del Derecho a la Salud y Deporte.

Jorge Luis Guevara Benavidez  
**Presidente**

Marco Leonardo Tapia Vásquez  
**Secretario Relator**

**Acta: 006-CEPDSD-2023**  
**ANEXOS**

1. Convocatoria y Orden del Día.
2. Anexo 1. Alerta sanitaria por contaminación de productos alimenticios con plomo y los controles ejecutados por ARCSA.