



El atún de los CLAP es vegetal

Descripción

Las sospechas sobre la mala calidad de los alimentos que el Gobierno venezolano distribuye al amparo del programa de Comités Locales de Abastecimiento y Producción (Clap) se confirman y amplían. Porque las objeciones ya no son solo con la leche de polvo. Un estudio realizado por la Procuraduría Federal del Consumidor de México (Profeco) acaba de determinar que algunas de las marcas que se producen y empaican en ese país para ese programa estatal de alimentos subsidiados en Venezuela contienen elevados niveles de soya.

El análisis, realizado entre el 5 de octubre y el 14 de diciembre de 2018, abarcó las 27 marcas de atún enlatado presentes durante esas fechas en el mercado mexicano. De ellas, según los resultados que arrojó la prueba, 14 mostraron un alto componente añadido de soya. En algunas presentaciones, el ingrediente de soya tiene mayor volumen que el del propio pescado, lo que sorprendió a la opinión pública mexicana. Pero el hallazgo no es ajeno a los venezolanos: desde que Nicolás Maduro oficializó el plan en marzo de 2016, México ha sido uno de los destinos donde los intermediarios escogidos a dedo por el Gobierno compran los productos del combo alimenticio, incluyendo el atún enlatado.

Una de las marcas peor valoradas del mercado mexicano y que ha llegado a los hogares venezolanos más pobres con las llamadas cajas Clap es El Dorado. La presentación de 140 gramos de atún aleta amarilla en aceite arrojó un porcentaje de soya que oscila entre 21% a 44% en “masa drenada”, mientras que la versión en agua tuvo un índice de entre 13% y 22% de soya en “masa drenada”. Ambos valores superan ampliamente a los registrados por la marca en el examen hecho por la misma institución en 2015. Esa vez el enlatado en aceite sumó entre 9% a 26% de soya, mientras que en agua osciló entre 4% a 9% de soya.

armando.info

REPORTES ESPECIAL

Soya escondida en productos

No te dejes engañar

Algunos productos alimenticios contienen soya en grandes cantidades, como ciertas marcas de atún.

En el mercado hay productos que no informan que contienen soya y es importante que sepas cuáles son pues consumirlos involuntariamente y en exceso, podría provocarte reacciones, especialmente si eres alérgico.

Una reacción alérgica consiste en que el organismo percibe como algo extraño una sustancia, normalmente una proteína, y se denominamos alergia. El contacto con éste pone en marcha una respuesta inmunológica que se manifiesta en diversos órganos del cuerpo.

A menudo, la alergia a esta leguminosa comienza en los primeros años de vida con una reacción a la leche maternizada de soya. Si bien la mayoría de los niños supera la alergia, algunos la padecen hasta la adultez.

Los signos y síntomas leves de la alergia son urticaria o picazón en la boca o alrededor de ella. En casos poco frecuentes, la alergia a la soya puede causar una reacción más potente, al grado de poner en riesgo la vida (anafilaxis).

Otros síntomas pueden incluir:

- Ronchas y picazón en la piel.
- Hinchazón en cara, labios, lengua y garganta, o en otras partes del cuerpo.
- Goteo nasal o dificultad para respirar.
- Dolor en el abdomen, náuseas y/o vómitos.

Si tú o tu hijo tienen una reacción a la soya, habla con el médico. Los análisis pueden ayudar a confirmar la alergia a la soya.

Ser alérgico a este alimento significa que tienes que evitar los productos que contengan este ingrediente, lo cual puede ser difícil. Productos como la carne de res, el pan, el chocolate y los cereales, pueden contenerla.

Estos son algunos ingredientes derivados de la soya:

- Edamame.
- Harina de kinako.
- Kyodofu (tofu liofilizado).
- Lecitina (a veces en aerosoles de cocina).
- Miso.
- Netto.
- Okara (pulpa de soya).
- Shoyu.
- Frijol de soya.
- Salsa de soya.
- Tempeh.
- Salsa teriyaki.
- Harina de soya texturizada.
- Proteína de soya texturizada.
- Proteína vegetal texturizada.
- Tofu.

La Food and Drug Administration (FDA), no considera que el aceite de soya altamente refinado (que se encuentra en muchos alimentos procesados) sea un alérgeno. Además, la lecitina de soya puede ser segura para que la consuman las personas con alergias a este alimento. Consulta con tu médico si debes evitarlo o no.

La soya también está presente en otros alimentos y productos:

- Productos horneados que pueden utilizar harina de soya.
- Aceite vegetal.
- Productos cárnicos, como salchichas y hamburguesas.
- Sustitutos de la carne.
- Barritas de proteínas.
- Salsa inglesa.
- Salsa tamarí.
- Trozos de tocino de imitación.
- Alimentos para bebés.
- Cereales.
- Comida congelada.
- Helado.
- Caldos y sopas enlatados.
- Atún enlatado.
- Aderezos para ensaladas, mayonesa, salsa y salsas.

Fuentes:

- <https://www.mayoclinic.org/es-es/diseases-conditions/soy-allergy/symptoms-causes/syc-20377802>
- <https://www.uhhealth.org/healthfacts/spanish/388.pdf>



CÓMO ELEJIR ALIMENTOS

Lee las etiquetas cuidadosamente que el empaque carece de información. Antes de comprar, lee las etiquetas que, como puedes observar...

[Los resultados del estudio realizado en México fueron publicados en "Revista del Consumidor", editada por Profeco.](#)

armando.info

armando.info

Los que contienen más



■ ATÚN ALETA AMARILLA EN HOJUELA Y ■ DESMENUZADO
Información al consumidor completa / Cumplen con el contenido neto y la masa drenada.



■ ANCLA***

Atún aleta amarilla en agua / México / Contenido neto: 140 g / Contenido sólido (masa drenada): 90 g / Tipo de envase: lata / Proteína % en masa drenada: 19.81

Soya % en masa drenada de
17 a 26%

Costo por 100 g de masa drenada **\$11.45**



■ PRECISIMO***

Atún en aceite / México / Contenido neto: 140 g / Contenido sólido (masa drenada): 90 g / Tipo de envase: lata / Proteína % en masa drenada: 18.23

Soya % en masa drenada de
17 a 26%

Costo por 100 g de masa drenada **\$10.56**



■ CHEDRAUI

Atún aleta amarilla en agua / México / Contenido neto: 140 g / Contenido sólido (masa drenada): 90 g / Tipo de envase: lata / Medio de cobertura: agua / Proteína % en masa drenada: 19.46

Soya % en masa drenada de
21 a 27%

Costo por 100 g de masa drenada **\$10.22**



■ EL DORADO

Atún Aleta Amarilla en Aceite / México / Contenido neto: 140 g / Contenido sólido (masa drenada): 100 g / Tipo de envase: lata / Medio de cobertura: agua y aceite / Proteína % en masa drenada: 22.52

Soya % en masa drenada de
21 a 44%

Costo por 100 g de masa drenada **\$10.90**

Soya % en masa drenada de
23 a 30%



■ CHEDRAUI

Atún aleta amarilla en aceite / México / Contenido neto: 140 g / Contenido sólido (masa drenada): 90 g / Tipo de envase: lata / Medio de cobertura: agua y aceite / Proteína % en masa drenada: 22.52

Soya % en masa drenada de
23 a 30%

Costo por 100 g de masa drenada **\$11.45**

NOTAS
Medio de cobertura: aceite y agua.
OBSERVACIONES
* En una unidad presentada: incluye.



[Los resultados del estudio realizado en México fueron publicados en "Revista del Consumidor", editada por Profeco.](#)

“Una concentración de soya del 30%, 40%, hasta 60% como lo encontramos, pues pasa a ser un ingrediente que sustituye al pescado”, asegura Guadalupe Velasco Rodríguez, directora del área química-biológica del laboratorio de Profeco. Además del engaño a los consumidores que representa la sustitución, pues no especifica en su etiqueta la proporción de soya, también hay implicaciones nutricionales en los consumidores al variar el aporte proteico definitivo del producto.

“Por cada 100 gramos (una medida estándar) vas a tener una cantidad de proteínas importante pero nunca tan grande como la del músculo del atún, porque el atún no tiene carbohidratos ni otros componentes, mientras que la soya sí, y eso hace que no tenga tanta proteína”, explica Pablo Hernández, nutricionista y profesor de la Universidad Central de Venezuela (UCV), la principal casa de estudios superiores estatal y autónoma del país, tras analizar los resultados del organismo mexicano. Aclara que la proteína vegetal se absorbe y digiere más lento que la animal, lo que “no ocasiona ningún tipo de daño o afectación a la salud”, salvo que la persona sea alérgica a la soya.

El Dorado no es la única marca mexicana de atún enlatado con altas concentraciones de soya incluido en los combos de los Clap. El atún con el sello Ancla en aceite contiene entre 10% y 14% de soya en “masa drenada”. El envasado en agua oscila entre 17% y 26%. Ambas presentaciones también mostraron altas concentraciones de soya en el análisis que la Profeco realizó en 2015, pero eso no impidió que proveyeran los combos subsidiados por el Gobierno venezolano.

armando.info



[Las marcas de atún enlatado El Dorado y Ancla, que resultaron entre las que más soya poseen de acuerdo al análisis realizado en México, han llegado a los hogares venezolanos en las cajas CLAP.](#)



[Las marcas de atún enlatado El Dorado y Ancla, que resultaron entre las que más soya poseen de acuerdo al análisis realizado en México, han llegado a los hogares venezolanos en las cajas CLAP.](#)



[Las marcas de atún enlatado El Dorado y Ancla, que resultaron entre las que más soya poseen de acuerdo al análisis realizado en México, han llegado a los hogares venezolanos en las cajas CLAP.](#)



Diario Táchira
@DiarioTachira

Following

.@VielmaEstachira: LLEGARON al Táchira
10mil400 cajas del CLAP: aceite, azúcar,
harina, arroz, pasta, atún, caraota,
mayonesa, salsa de tomate

Translate Tweet



[Las marcas de atún enlatado El Dorado y Ancla, que resultaron entre las que más soya poseen de acuerdo al análisis realizado en México, han llegado a los hogares venezolanos en las cajas CLAP.](#)

Una tercera marca denominada Tuny totalizó entre 1% y 4% de soya para el producto aleta amarilla en agua. “Sería justificable encontrar uno por ciento de soya, por ejemplo, si se usara con una función tecnológica (algunos productores usan caldo de soya para lograr compactar al pescado). Nuestra conclusión es que la soya está haciendo una sustitución del pescado”, sentencia la directora de Profeco.

Las autoridades mexicanas aprobaron desde 2017 “certificados para exportación de libre venta” para Venezuela tanto para El Dorado como Tuny, así como otras marcas que no fueron analizadas por la Profeco. Parece claro que detrás de la adición de soya al atún enlatado hay una operación para bajar costos y aumentar la rentabilidad: a mayor cantidad de la proteína vegetal, menor gasto en el producto. Esa práctica de los industriales mexicanos, descubierta por las autoridades, rebota en los estómagos de los venezolanos.

El pez muere por la boca

Las quejas sobre la calidad de los alimentos de los Clap surgieron prácticamente desde el inicio del plan estatal. Precisamente, el atún enlatado y la leche en polvo han sido los productos más cuestionados por los beneficiarios del programa con el que Maduro dice enfrentar una “guerra económica” de parte de los empresarios locales y factores internacionales.

armando.info



J J Zurita C
@neurotico74

Follow

Replying to [@robertodeniz](#)

[@KillBill52](#) El atún "Marhel" con etiqueta mexicana metido en esa caja parece una "sanguáza" de gusanos de mar "esmechados"...

Translate Tweet

2:32 PM - 18 Oct 2018

[En las redes sociales no paran de reproducirse las quejas de los consumidores venezolanos sobre la calidad del atún enlatado proveniente de México.](#)



EdieQ
@EdieQ

Follow

Replying to @CereOficial @oza4 @ArmandoInfo

Yo creo que en las cajas CLAP importadas meten varias marcas y una peor que la otra. Una de las marcas de Atún en Marhel ese es made in Mexico. Y es como desagradable, es como comer vomito porque trae mucho liquido impregnado en él. Está rendido...

 Translate Tweet

[En las redes sociales no paran de reproducirse las quejas de los consumidores venezolanos sobre la calidad del atún enlatado proveniente de México.](#)



Oscar Longhard
@OscarLonghard

Follow

Replying to @a6a36 @madera_maggy and 2 others

El atún que entregan en la caja Clap siempre es molido porque no es realmente atún, son desperdicios de pescado que muelen para aparentar que es atún. Cuando lo pruebas te das cuenta, el sabor se parece más a la sardina pero bastante desagradable.

Translate Tweet

[En las redes sociales no paran de reproducirse las quejas de los consumidores venezolanos sobre la calidad del atún enlatado proveniente de México.](#)

La mala calidad de la leche [quedó demostrada](#) luego de que el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UCV, a pedido de Armando.info, analizara 14 marcas mexicanas que fueron distribuidas en los Clap entre finales de 2017 y comienzos de 2018. [Los análisis](#) demostraron que las empresas mintieron en el etiquetado y terminaron empaquetando un engrudo alto en sodio y carbohidratos, pero bajo en calcio y proteínas, lejos de lo exigido en la norma nutricional venezolana.

El 18 de octubre de 2018 la Procuraduría General de México reveló que había detectado un “esquema

fraudulento” entre los intermediarios del Gobierno venezolano y las empresas mexicanas a través del cual se comercializaron “productos de baja calidad” y se exportaron con “sobrepeso”. En esa oportunidad las autoridades mexicanas apuntaron directamente a la red tejida por los empresarios colombianos Alex Saab Morán y Álvaro Pulido Vargas, los principales beneficiarios en la intermediación detrás de los Clap.

Ahora el estudio de Profeco da la razón a lo que el paladar de los consumidores venezolanos detectó casi de inmediato, así como a las alertas realizadas por fuentes involucradas en la venta de productos para los Clap. “Los intermediarios venezolanos vinieron a México a pedir el atún más barato del mercado sin importar que fuera a costa de la calidad. Sobre la leche barata se les explicó que la proteína se disminuiría hasta tres veces y del atún se les dijo que llevaría más soya que pescado, pero a ellos lo único que les importaba era ahorrar entre dos y cuatro dólares por despensa”, admite en condición de anonimato un empresario mexicano.

armando.info

armando.info



M. I. R. IMPORTACIÓ I EXPORTACIÓ, S.L.

DIRECCION: CALLE FILADORS, NRO. 35-41, PISO 5, DESPACHO N6, 08208-SABADELL (BARCELONA).
TELF. (+34) 935377200 / (+58) 4149026400. Email. infomirexp@gmail.com. / www.mirimplexp.com
N.I.F.: B65536054

FECHA:
PAG.

ORIGINAL

FACTURA COMERCIAL Nro.

CONTRATO N°: CPVX-CJ-CO

OFERTA COMERCIAL N

CLIENTE: CORPORACION UNICA DE SERVICIOS PRODUCTIVOS Y ALIMENTARIOS, C.A.

RIF: G-20012200-5

DIRECCION: Av. Andres Bello, Edificio Las Fundaciones, Piso 9, Oficina S/N, Urbanizacion Mariperez. Caracas Distrito Capital -Venezuela. Zona P

CONTACTO:

REFERENCIA	CANTIDADES TOTALES	PRODUCTOS	PRECIO FOB POR CAJAS (USD)	PRECIO FLETE POR CAJA (USD)	PRECIO SEGURO POR CAJA (USD)
KG	25.536,00	PASTAS LARGA DE 1 KG. (2 KG/CAJA)	2,28	0,10	0,01
KG	6.384,00	PASTAS CORTA DE 500GR. (0,50 KG/CAJA)	0,64	0,10	0,01
KG	38.304,00	ARROZ BLANCO DE 1 KG. (3 KG/CAJA)	3,57	0,10	0,01
KG	8.937,60	ATÚN ENLATADO DE 140GR. (0,7 KG/CAJA)	4,60	0,10	0,01
KG	25.536,00	LECHE EN POLVO COMPLETA DE 1KG. (2 KG/CAJA).	9,96	0,10	0,01
LTS	22.982,40	ACEITE REF. DE MEZCLA VEGETAL, O SOJA DE 900 ML. (1,8 LTS /CAJA)	2,76	0,10	0,01
KG	2.425,92	MAYONESA DE 190 GR. (0,19 KG/CAJA)	1,12	0,10	0,01
KG	25.536,00	CARAOAS NEGRAS DE 1KG. (2 KG/CAJA)	2,88	0,10	0,01
KG	12.768,00	LENTEJAS DE 1KG. (1 KG/CAJA)	1,74	0,10	0,01
KG	12.768,00	AZÚCAR REFINADO DE 1KG. (1 KG/CAJA)	1,48	0,10	0,01
KG	2.808,96	SALSA DE TOMATE DE 220GR. (0,22 KG/CAJA)	0,96	0,10	0,01
KG	12.768,00	HARINA DE MAIZ PRECOCIDO DE 1KG. (1 KG/CAJA)	1,56	0,10	0,01
CAJAS	12.768	COMBOS DE ALIMENTOS	33,55	1,20	0,12

EL MONTO TOTAL ES: CUATROCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS VEINTE
DOLARES AMERICANOS CON 16 CENTAVOS.

TOTAL FOB USD

TOTAL FLETE USD

TOTAL SEGURO USD

TOTAL CIF USD

PUERTO DE EMBARQUE: MANZANILLO- PANAMA

PUERTO DE DESEMBARQUE: PUERTO LA GUAIRA - VENEZUELA

CANTIDAD DE CONTENEDORES: 08 DE 40 HQ.

CONOCIMIENTO DE EMBARQUE Nro.: SLD661745

BUQUE: SAN ANTONIO - 1915.

I.V.A.
VENCIMIENTO

JUAN VICENTE ROVERSI
REPRESENTANTE LEGAL

[Desde 2016 autoridades mexicanas aprobaron permisos de exportación a Venezuela de marcas de atún enlatado como El Dorado o Tuny.](#)

armando.info

armando.info

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD



Cofepris

Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

160	173300107A1768	*CLV Español	KERRY INGREDIENTS DE MEXICO, S.A. DE C.V.	AROMA QUESO SIN COLORANTE ARTIFICIAL CHE MELLOW USO INDUSTRIAL BB	KERRY	4/12/
161	173300107A1799	*CLV Español	QUIMICA Y FARMACIA, S.A. DE C.V.	SUPLEMENTO ALIMENTICIO, BEBIDA A BASE DE PROTEINAS, MINERALES Y VITAMINAS. SABOR A CHOCOLATE.	ENUTRÉ	4/10/
162	173300107B0919	CLV Español	CAFES FINOS DE CORDOBA, S.A. DE C.V.	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO EN BOLSA DE 1 KG	SIN MARCA	4/6/2 10:59:0
163	173300107A1954	CLV Español	KERRY INGREDIENTS DE MEXICO, S.A. DE C.V.	SAZ EN POLVO SABOR QUESO SIN COLORANTES ARTF. CHEZ MELLOW	KERRY	4/18/ 8:19:3
164	173300107A1956	CLV Español	KERRY INGREDIENTS DE MEXICO, S.A. DE C.V.	AROMA CREMA ACIDA Y CEBOLLA BB	KERRY	4/12/ 1:46:3
165	173300107A2093	CLV Español	SYMRISE, S. DE R.L. DE C.V.	20 KG AROMA NAT. LIQ. DE UVA	SYMRISE	4/20/ 2:51:0
166	173300107A2141	CLV Español	KERRY INGREDIENTS DE MEXICO, S.A. DE C.V.	GRANOLA MEXICANA LIGERA	KERRY	4/21/ 6:51:0
167	173300107A2157	CLV Español	KERRY INGREDIENTS DE MEXICO, S.A. DE C.V.	BEATREME 2784 USO INDUSTRIAL	KERRY	4/20/ 2:21:4
168	173300107A2446	CLV Español	EMPACADORA EL FRESNO, S.A. DE C.V.	ARROZ SUPER EXTRA	EL FRESNO	5/8/ 12:28:
169	173300107A2731	CLV Español	GIVAUDAN DE MEXICO, S.A. DE C.V.	AROMA IDENTICO AL NATURAL POLVO POLLO	GIVAUDAN	5/17/ 3:50:
170	173300107A2732	CLV Español	GIVAUDAN DE MEXICO, S.A. DE C.V.	SABORIZANTE IDENTICO AL NATURAL EN POLVO SABOR QUESO	GIVAUDAN	5/18/ 12:23
171	173300107A2761	CLV Español	KERRY INGREDIENTS DE MEXICO, S.A. DE C.V.	SOUR CREAM & ONION C.A. SAZONADOR	KERRY	5/22/ 12:59
172	173300107A2846	CLV Español	CHILCHOTA ALIMENTOS S.A. DE C.V.	SUERO DULCE EN POLVO	CHILCHOTA	5/26/ 1:06
173	173300107A3033	CLV Español	SOLO UN PRECIO SERVICIOS INMOBILIARIOS S. DE R.L. DE C.V.	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	AVE	6/2/ 2:19
174	173300107A3037	CLV Español	SOLO UN PRECIO SERVICIOS INMOBILIARIOS S. DE R.L. DE C.V.	SALSA DE TOMATE CATSUP	DEL MONTE	6/3/ 11:1
175	173300107A3218	CLV Español	SOLO UN PRECIO SERVICIOS INMOBILIARIOS S. DE R.L. DE C.V.	HARINA DE MAIZ	GUERRERO	6/1/ 2:0
176	173300107A3229	CLV Español	SOLO UN PRECIO SERVICIOS INMOBILIARIOS S. DE R.L. DE C.V.	ATÚN ALETA AMARILLA EN ACEITE	EL DORADO	6/ 2:2
177	173300107A3303	*CLV Español	PROCESAMIENTO ESPECIALIZADO DE ALIMENTOS, S.A.P.I. DE C.V.	LOMO DE ATUN ALETA AMARILLA EN ACEITE CONTENIDO NETO 74G	MARINA AZUL	6/
178	173300107A3340	CLV Español	CUETARA DISTRIBUCION, S.A. DE C.V.	HARINA DE MAIZ	GUERRERO	6/ 1:
179	173301107A3405	CLV Español	MUNSA MOLINOS S.A. DE C.V.	HARINA DE TRIGO	SANTIAGO	6/ 10
180	173300107B1706	CLV Español	SOLO UN PRECIO SERVICIOS INMOBILIARIOS S. DE R.L. DE C.V.	AZUCAR	CUCURUMBE	6/ 8

[Desde 2016 autoridades mexicanas aprobaron permisos de exportación a Venezuela de marcas de atún enlatado como El Dorado o Tuny.](#)

armando.info

armando.info



Secretaría
 de Salud
Nuevo León
 GOBIERNO DEL ESTADO

			ORIENTATED SERVICES VOS, S.A. DE C.V.	
		MEMBER'S CHOICE	VALUE ORIENTATED SERVICES VOS, S.A. DE C.V.	PREVENCION
5.	LENTEJAS	BUENO	VALUE ORIENTATED SERVICES VOS, S.A. DE C.V.	POSITIVA
		EL FRESNO	VALUE ORIENTATED SERVICES VOS, S.A. DE C.V.	POSITIVA
		ABETO	VALUE ORIENTATED SERVICES VOS, S.A. DE C.V.	POSITIVA
		BUENO	VALUE ORIENTATED SERVICES VOS, S.A. DE C.V.	NEGATIVA
6.	FRIJOL NEGRO	ABETO	VALUE ORIENTATED SERVICES VOS, S.A. DE C.V.	POSITIVA
		BUENO	VALUE ORIENTATED SERVICES VOS, S.A. DE C.V.	POSITIVA
7.	ATÚN EN LATA	EL DORADO	VALUE ORIENTATED SERVICES VOS, S.A. DE C.V.	POSITIVA
		TUNY	VALUE ORIENTATED SERVICES VOS, S.A. DE C.V.	POSITIVA
		ATUNSITE	VALUE ORIENTATED SERVICES VOS, S.A. DE C.V.	POSITIVA
		CAPITAN MARINO	VALUE ORIENTATED SERVICES VOS, S.A. DE C.V.	POSITIVA
		ATUNSITE	VALUE	NEGATIVA

armando.info

[Desde 2016 autoridades mexicanas aprobaron permisos de exportación a Venezuela de marcas de atún enlatado como El Dorado o Tuny.](#)

armando.info

armando.info

GROUP GRAND LIMITED
盛大集团有限公司

GROUP GRAND LIMITED

Room C, 25/F, Cheuk Nang Plaza, 250 Hennessy Road
WAN CHAI HONG KONG
Av Tamanaco y Francisco de Miranda Edif Centro Galipan P4
Urb el Rosal Caracas Venezuela
Telf: +1(786)354 0762 flogistica@groupgrandlimited.com

FECH

N° PRO FORMA: 002154

NOMBRE DEL COMPRADOR: CORPORACION UNICA DE SERVICIOS PRODUCTIVOS Y ALIMENTARIOS ,C.A. "CUSPAL"
Dirección: Av. Andres Bello - Edif. Las Fundaciones - Piso PB - Of. Presidencia - Sector Andres Bello
Ciudad / Pais: Caracas - Venezuela
RIF: G20012200-5

REFERENCIA	PESO (Kg)		PRODUCTO	Precio Unit DDP	Precio FLETE (USD)	Precio SEGURO (USD)	PRECIO
	NETO						
ATUN ENLATADO (EN ACEITE VEGETAL)	2.100.280,00		ATUN ENLATADO EN ACEITE VEGETAL Presentación 140 g COD. ARANCELARIO 1604141010 Unidades 6.500,00	\$4,17	\$0,05	\$0,00	
	2.100.280,00				\$0,05	\$0,00	

GROUP GRAND LIMITED
盛大集团有限公司

SALIDA: VERACRUZ MEXICO
DESTINO: LA GUAIRA
ORIGEN: MEXICO
ADOR: GROUP GRAND LIMITED
ORTE: MARITIMO

[Desde 2016 autoridades mexicanas aprobaron permisos de exportación a Venezuela de marcas de atún enlatado como El Dorado o Tuny.](#)

Las cifras oficiales indican que entre 2016 y 2018 se han repartido 231 millones de combos Clap. Aunque el plan apuntaba a producir alimentos, a modo de pequeñas células por todo el país, la mayoría de esos combos han sido importados y buena parte de ellos fueron comprados en México por intermediarios que finalmente se los vendieron al Gobierno de Maduro entre 31 dólares y 37 dólares. “En México se llegaron a ensamblar hasta 2.000 despensas Clap por día, ¿Cuánto dinero podría representar este ahorro? Si se ahorran dos dólares por caja, representaba 4.000 dólares por día y si lograban ahorrarse cuatro dólares por despensa eran 8.000 dólares por día”, detalla el empresario.

En el caso del atún enlatado el nutricionista Pablo Hernández explica que “el aislado proteico de la soya aunque es un poco más costoso, no es tan caro como la proteína animal. Entonces, sea soya entera, harina de soya o proteína aislada de soya, siempre será más económico que la carne normal”.

[Group Grand Limited](#), la sociedad registrada en Hong Kong con la que Alex Saab y Álvaro Pulido iniciaron su participación en la venta de comida para los Clap desde finales de 2016, facturó en 6,29 dólares el kilogramo de atún enlatado en enero de 2017. Meses después, en septiembre, lo cobró en 4,22 dólares. En ese lapso pasó de vender cada caja Clap de [34 dólares a 36,9 dólares](#). Otros intermediarios como [M.I.R Importació I Exportació](#) cobró 4,71 dólares el kilogramo de atún enlatado en octubre de 2017. [Wellsford Trading Corp](#) FB Foods, ambas panameñas, [J&B International Trading](#), domiciliada en Miami, o Mass Joy Industries Limited, también registrada Hong Kong, han sido otros de los intermediarios. Cada caja Clap contiene, en el mejor de los casos, hasta 6 latas de atún, para totalizar unos 800 gramos por despensa. Se trata de uno de los 11 productos incluidos en el combo de alimentos subsidiados.

El consumidor lo pierde todo

La ganancia de los intermediarios va en desmedro de la calidad. En el caso del atún enlatado podría haber otras marcas con altas concentraciones de soya comercializadas a través de los Clap. Marhel, La Marina, Mazatún y Capitán Nemo reconocen en sus etiquetas presencia de soya o “caldo vegetal”, pero sin especificar la proporción. Ninguna de estas fue analizada por la Profeco, pues no son marcas que circularan por los canales de comercialización en el mercado interno de México al momento de la recolección de las muestras.

Varias de estas marcas, además, son presentaciones en hojuelas o atún desmenuzado, lo que multiplica la posibilidad de encontrar más soya. “En los productos que encontramos más porcentajes de soya son los que se encuentran en las presentaciones en hojuelas y en desmenuzado, que son los más baratos”, advirtió la directora del laboratorio de Profeco.

Esas versiones en hojuelas o desmenuzadas han sido las más criticadas por los venezolanos. En las redes sociales han proliferado los videos y los comentarios sobre su mala apariencia, desagradable sabor o la poca consistencia. “El atún que entregan en la caja Clap siempre es molido porque no es realmente atún, son desperdicios de pescado que muelen para aparentar que es atún. Cuando lo pruebas te das cuenta, el sabor se parece más a la sardina pero bastante desagradable”, escribió un usuario el pasado 18 de febrero.

armando.info

armando.info

Signámonos en 0002001calibre 2001.com.ve

diario 2001

De Lunes a Sábado **PMVP Bs. 500** Domingo **Bs. 900** (05/2017) **Lunes 11 de mayo**

CON LA GENTE
Los piercings ahora son "algo artístico"
/// PÁGINA 10

EN LA AGENDA
Fumar llena de humo el bolsillo
/// PÁGINA 06



TEMA ESPECIAL

Psuv no sabe si habrá comicios "por ahora"

Elias Jaua dijo desconocer si la ANC eliminará las regionales. Storiz anda en esa misma línea
// Pág. 08-09

MUD recicla "el plantón" en todos los estados

La actividad de protesta para hoy empieza a las 7 am. En Caracas hay 22 puntos de salida
// Pág. 10-11

Atún "pich" causa deceso de dos bebés

• Familia de Ocumare del Tuy denuncia intoxicación por comer productos de una caja Clap con día antes. Ingesta fue letal para los dos más de 11 meses y 2 años, quienes presentaron cerebral, según la autopsia mostrada por p
/// PÁGINA 12



Piden cese de violencia

La marcha marcharon en su día para solicitarle a la Guardia Nacional que pare la represión contra manifestantes. "En los cuarteles se dice que cuando el ejército de la patria llama hasta el Barato de la c... entoy Bonavita. Tu patria te reclama: no más. Deja tu arma el Coro 5 de El Pantano. En el interior del país hicieron lo

Lideres golean

El equipo argentino se convirtió en campeón del mundo al derrotar a Francia en el partido final del Mundial de Fútbol. Los jugadores argentinos festejaron su victoria con alegría y emoción.



Cerca, muy cerca

www.hispana.com.ve
0-500-Hispana (4477262)

[El 15 de mayo de 2017 el diario 2001 reseñó en primera plana la historia de una familia que atribuía al atún de los CLAP la muerte de dos bebés.](#)



[Las versiones de atún en hojuelas y desmenuzadas son las más rechazadas por los consumidores](#)



[Las versiones de atún en hojuelas y desmenuzado son las más rechazadas por los consumidores](#)



[Las versiones de atún en hojuelas y desmenuzado son las más rechazadas por los consumidores](#)



Los funcionarios venezolanos han esquivado pronunciarse sobre la calidad de los alimentos de los Clap, aunque esa fue una de las banderas esgrimidas para evitar el pasado 23 de febrero el ingreso de la “ayuda humanitaria” promovida por la oposición venezolana. Sólo Maduro admitió en diciembre de 2017 que recibieron denuncias en esa dirección, pero aseveró que “se tomaron los correctivos de inmediato”. Sin embargo, lo denunciado por la Procuraduría General en octubre del año pasado, el hallazgo en mayo de 2018 en el puerto de Cartagena, Colombia, de 400 toneladas con productos para los Clap “no aptos” para el consumo humano o este reciente estudio de la Profeco ponen en entredicho las palabras del mandatario. Al menos, nadie parece haber reparado en que compraron un atún enlatado muy distinto al que se comercializa en el mercado venezolano.

En Venezuela las empresas comercializadoras de atún enlatado no añaden soya, al menos en las principales marcas. La mayoría de las presentaciones, además, son de lomos del pescado, como establecen las especificaciones técnicas. “La proporción de lomo versus miga debe tener un mínimo de 80/20, es decir, 80% de lomo y 20% miga”, refieren la norma de calidad que el propio Ministerio de Alimentación envió a los proveedores mexicanos y que está basado en la norma Covenin 1412.

armando.info

armando.info



GERENCIA DE CONTROL DE CALIDAD

GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA
INTERNACIONAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de pescado de las especies de atún especificadas en la Lista A, envasados en medio líquido, en recipientes herméticos cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

En los siguientes requisitos se nombran varias Normas COVENIN que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos para el Atún En Conserva para La CASA, S.A.

Lista A:

Especie

Thunnus alalunga,
Thunnus obesus,
Thunnus thynnus,
Thunnus albacares,
Thunnus pelamis.

Nombre Común:

Albacora
Atún patudo (ojo grande)
Atún rojo (aleta azul)
Rabil (aleta amarilla)
Barrilete (listado)

2. Materia Prima:

Los ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

2.1 **Pescado:** Para la elaboración del producto, se permitirán las especies enumeradas en la Lista A, fresco, refrigerado congelado, proveniente de aguas **NO contaminadas**, apto para consumo humano, de consistencia firme y olor y color característicos.

2.2 **Otros Ingredientes:** Grasas y aceites comestibles, especias y condimentos, salsas y aderezos, elaborados por la industria para tal fin, agua potable, sal comestible.

2.3 No se permitirán el uso de aditivos, a excepción de los antioxidantes que puedan estar presentes en los aceites y grasas comestibles que se utilicen.

2.4 **Fabricación:** El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización comercial. Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el producto, deberán ser acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.

2.5 **Clasificación:** El atún en conserva se clasifica de acuerdo al modo de preparación, como se indica a continuación:

Atún Natural:

Es aquel especificado en 1, preparado en sal y agua.

Atún en Aceite comestible con o sin mantequilla:

Es aquel especificado en 1, preparado en aceite de oliva, mani u otros aceites comestibles, con o sin mantequilla.

Atún en Salsa Especiales:

Es aquel especificado en 1, preparado en salsas elaboradas por la industria.

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.

Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
LA CASA
GCC/DAL/010
Página 1 de 4



[El Ministerio de Alimentación envió a México las especificaciones del atún, pero en la práctica la realidad es otra.](#)

armando.info

armando.info



GERENCIA DE CONTROL DE CALIDAD

GCC/DAL/010 ATUN EN CONSERVA INTERNACIONAL cont.

3. REQUISITOS:

- 3.1 Generales: Los trozos de atún deben estar exentos de piel, espinas y carne rojas. Deben presentar textura firme, olor, sabor y color característicos del producto terminado.
- 3.2 El producto no debe presentar alteraciones producidas por microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químicos.
- 3.3 La proporción de lomo versus miga debe tener un mínimo de 80/20, es decir, 80 % de lomo y 20 % miga.
- 3.4 REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS:
El atún en conserva debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos, especificados en la siguiente TABLA 1:

TABLA 1

CARACTERISTICAS	REQUISITOS		NORMA COVENIN
	Min.	Máx.	
Cloruros como NaCl (%)	-	3	COVENIN 1193
Humedad al natural (%)	-	75	COVENIN 705
Atún en aceite (%)	-	65	
Atún en salsa (%)	-	70	
Nitrógeno básico volátil total sobre base seca (mg/100g)	-	125	COVENIN 1948 (Ver COVENIN 1766 pto7.1)
Vacío (mmHg)			COVENIN 1411
Envases de 140 g	50		
Envases > 140 g	25	-	
Peso escurrido (% de peso neto declarado)	70	-	COVENIN 1412

3.5 EVALUACION DE ESTERILIDAD COMERCIAL
Debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial determinada según lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2278.

3.6 CONTAMINANTES
El límite máximo de contaminantes en atún en conserva no deberá exceder de lo indicado en la siguiente TABLA 2:

Elaborado por:
Departamento de Análisis y Laboratorio
Gerencia de Control de Calidad CASA
06/13 2^{da} Rev.

Aprobado por:
Gerencia de Control de Calidad CASA
GCC/DAL/010
Página 2 de 4

[El Ministerio de Alimentación envió a México las especificaciones del atún, pero en la práctica la realidad es otra.](#)

“El atún venezolano siempre fue de muy buena calidad, las diferentes marcas siempre declararon 100% atún, lo que estabas comiendo era atún de verdad. Ahora, cuando no tienes la oportunidad de saber lo que te estás comiendo, es un factor más que se suma a la ya deteriorada alimentación de los venezolanos”, recuerda Marianella Herrera, médico nutrólogo y directora del Observatorio Venezolano de la Salud. Relata que en algunas comunidades que han visitado los consumidores de los productos de los Clap manifestaron utilizar “más mayonesa para tapar el sabor” del atún enlatado “porque la soya tiene un sabor completamente distinto al atún”.

Más allá del sabor, la especialista insiste en que la proteína vegetal no es mala, pero se debe conocer “cuál es la proporción” contenida en el producto para saber con exactitud cómo cubrir los requerimientos nutricionales “de acuerdo al grupo que quieras alimentar”.

Hasta ahora para el Gobierno de Maduro ese no ha sido un impedimento para destinar millones de dólares a los productos que compran sus intermediarios a los industriales mexicanos.

armando.info



[En el mercado venezolano el atún enlatado se comercializa en lomos o trozos y no posee soya.](#)



[En el mercado venezolano el atún enlatado se comercializa en lomos o trozos y no posee soya.](#)

**Este es un trabajo investigado y publicado en simultáneo por Armando.Info y el Excélsior de México*

Fecha de creación
2019/03/17