

GACETA OFICIAL
DE LA REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
CARACAS, MARTES 9 DE DICIEMBRE DE 2008
NUMERO 39.076

**MINISTERIOS DEL PODER POPULAR PARA
LAS INDUSTRIAS LIGERAS Y COMERCIO,
PARA LA AGRICULTURA Y TIERRAS Y
PARA LA ALIMENTACION**

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA
LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL
MINISTRO N° DM/0075. MINISTERIO DEL
PODER POPULAR PARA LAS INDUSTRIAS
LIGERAS, Y COMERCIO
DESPACHO DEL MINISTRO, DM/453.
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA
LA AGRICULTURA Y TIERRAS. DESPACHO
DEL MINISTRO. N° DM/180/2008.
CARACAS, 04 DE DICIEMBRE DE 2008.**

AÑOS 198° Y 149°

Por cuanto, es deber del Estado garantizar la seguridad alimentaria de la población, adoptando políticas, estrategias, y medidas que propendan a satisfacer la demanda nacional de alimentos y productos de primera necesidad, garantizándole a la población productos cuya elaboración responda a elevados métodos de control involucrados en la producción de la materia prima requerida para los procesos agroindustriales;

Por cuanto, es deber del Estado, establecer los mecanismos necesarios para garantizar la aplicación de las normas de control de calidad y cantidad de bienes y servicios, a los ciudadanos y ciudadanas;

Por cuanto, es un derecho de las personas disponer de una información adecuada y no engañosa sobre el contenido y característica de los productos y servicios que consumen;

Por cuanto, la producción de alimentos es un derecho social fundamental, consagrado en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y que en especial la elaboración de productos azucareros es fundamental para el

desarrollo social y económico de la nación, no solo por razones estratégicas de seguridad y defensa, sino inclusive para fines de investigación y transferencia tecnológica;

De conformidad con lo establecido en el artículo 305 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y en ejercicio de las atribuciones previstas en el artículo 16 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos; en el artículo 77, numerales 1, 3 y 27, en el artículo 45 y en el artículo 63 del Decreto No. 6.217 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública; en concordancia con lo dispuesto en el artículo 20, numerales 6 y 23, y en el artículo 37, del Decreto No. 6.071 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria; el artículo 3 numerales 1 y 3, los artículos 5, 6, 7 y 8 de la Ley de Sistema Venezolano para la Calidad y, en ejercicio de las atribuciones previstas en el artículo 11 numeral 3, el artículo 14 numerales 1 y 18 y, el artículo 26 numerales 1, 4 y 12 del Decreto Sobre Organización y Funcionamiento de la Administración Pública Nacional; estos Despachos,

Dictan la siguiente;

**RESOLUCIÓN POR LA CUAL SE
ESTABLECEN LAS NORMAS QUE REGulan
LA RECEPCIÓN, MUESTREO, ANÁLISIS Y
CÁLCULO DEL RENDIMIENTO DE LA CAÑA
DE AZÚCAR DE PRODUCCIÓN NACIONAL
POR PARTE DE LOS CENTRALES
AZUCAREROS EN TODO EL TERRITORIO
NACIONAL.**

Capítulo I
Disposiciones Generales

Objeto

Artículo 1. La presente Resolución tiene por objeto establecer las prácticas y los

procedimientos estandarizados para el cálculo y determinación de la cantidad y calidad de caña de azúcar arrimada por los productores nacionales a los Centrales Azucareros en todo el territorio nacional.

Sujetos obligados

Artículo 2. Las disposiciones contenidas en la presente Resolución son de obligatorio cumplimiento, por parte de los productores de caña de azúcar y de los establecimientos industriales dedicados al procesamiento y elaboración de productos y subproductos derivados de la caña de azúcar.

Ámbito de aplicación

Artículo 3. Las normas establecidas en la presente Resolución son de aplicación obligatoria a las actividades de recepción, muestreo, análisis, y cálculo de rendimiento de la caña de azúcar por parte de los establecimientos industriales dedicados al procesamiento y elaboración de productos y subproductos derivados de la caña de azúcar, a efecto de garantizar:

1. La participación concurrente del productor primario, los organismos estatales competentes y los establecimientos agroindustriales azucareros, en la verificación de la calidad y cantidad de la caña de azúcar arrimada por los productores agrícolas a los Centrales Azucareros.

2. El sometimiento de todo el proceso de recepción, muestreo y análisis de la caña de azúcar a parámetros científicos objetivos, a través de laboratorios acreditados por el Servicio Autónomo de Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER) y mediante el uso de equipos e instrumentos certificados por dicho servicio o por laboratorios acreditados por éste.

Definiciones

Artículo 4. A los efectos de la presente Resolución, se establecen las siguientes definiciones:

a) Azúcares Reductores: Se define como la inversión de la sacarosa a glucosa y fructosa, los cuales son azúcares que no cristalizan y se van depositando para

formar

melaza.

b) Caña de azúcar: como materia prima para la industria azucarera, se define como la parte del tallo comprendido entre el entrenudo más cercano al surco y el último entrenudo superior desarrollado, correspondiente a la sección entre los entrenudos 8 y 10, desprovisto, de otras porciones de la gramínea o de tierra, así como los objetos extraños de cualquier naturaleza que sean.

c) Caña Programada: Será aquella que esté comprendida dentro de las fechas de corte según el programa previo realizado por la coordinación de agronomía de cada central, debidamente actualizado durante el desarrollo de la Zafra y cubierta por su respectiva orden en físico de cosecha y corte, emitida por la Coordinación de Agronomía del Central Azucarero con base en su índice de madurez.

d) Desfibradora: Es un equipo que está conformado por un cilindro, en cuyo interior se encuentran unas cuchillas rotatorias que permiten la desintegración de la muestra procedente de la predesfibradora.

e) Grados Brix (°Brix): Son los sólidos solubles disueltos, presentes en una solución azucarada, medidos en grados por un refractómetro automático digital o por un refractómetro óptico con lámpara externa.

f) Pol: Se define como el porcentaje (%) de azúcar contenido en el jugo de la caña.

g) Pureza: Se define como la cantidad de sacarosa presente en una solución o producto azucarado también conocida como proporción por ciento de Pol en 100 partes de °Brix o sólidos por gravedad.

h) Predesfibradora: Es un equipo que está conformado por un cilindro horizontal o tornillo sin fin, dispuesto con unas cuchillas que permiten una preparación de la muestra de la caña de azúcar, sin extracción del jugo de caña, para el posterior desfibrado.

i) Prensa Hidráulica: Es un equipo que permite la extracción del jugo de la muestra de caña desfibrada, mediante la aplicación de una determinada presión.

j) Recuperación Winter: Representa el

porcentaje de azúcar teóricamente obtenible, por cada 100 que contiene el producto.

k) Rendimiento: Es el porcentaje de azúcar que se puede obtener efectivamente en una azucarera con unas determinadas cañas.

l) Romanas: Son equipos utilizados con el objeto de medir la masa de un cuerpo con la mayor precisión posible, formadas por una plataforma rectangular.

m) Sonda: Son equipos electromecánicos, combinados con un sistema hidráulico, que poseen como parte principal un tubo que se hace girar al momento de introducirse al bulto de caña que va en el camión, permitiendo tomar muestras representativas. Posee una sierra en la punta, mide aproximadamente 20 centímetros de diámetro y realiza un movimiento giratorio de 50-55 Revoluciones por Minuto (R.P.M).

n) Trash: Son los que quedarán comprendidos dentro de la denominación basura, materias extrañas o impurezas: las vainas y hojas, puntas o cogollos incluyendo la banderilla o inflorescencia, tallos de desarrollo insuficiente conocidos como chupones, yemas germinadas, raíces sueltas o adheridas al tallo, tierra; piedras y cualquier otra materia distinta a la caña de azúcar, que no tiene valor como materia prima para la industria azucarera, quedando en propiedad del cañero después de la cosecha.

b) Estar constituida por los tallos de caña limpios de basura, materias extrañas o impurezas.

c) Poseer buen estado fisiológico, color, olor y características propias de la misma.

d) Haber sido cosechada mediante corte manual y/o corte mecanizado.

e) Estar fresca al momento de su entrega, entendiéndose por ello que no hubieren transcurrido más de veinticuatro (24) horas desde el momento de su corte.

Sin embargo, cuando por circunstancias particulares sea arrimada caña de azúcar con un período de corte superior a las veinticuatro (24) horas, podrá aplicarse un Descuento porcentual del Rendimiento, de acuerdo a la siguiente tabla:

Tiempo (Horas)	Puntos de Rendimiento (%)
24	0
25	0,116
26	0,128
27	0,140
28	0,152
29	0,164
30	0,176
31	0,188
32	0,200
33	0,212
34	0,224
35	0,236
36	0,248
37	0,260
38	0,272
39	0,284
40	0,296
41	0,309
42	0,321
43	0,334
44	0,347
45	0,361
46	0,374
47	0,388
48	0,402
49	0,416
50	0,430
51	0,445
52	0,459
53	0,474
54	0,489
55	0,505
56	0,520
57	0,536
58	0,552
59	0,568
60	0,584

Capítulo II

Arribo y recepción de la caña de azúcar en el Central

Características de la Caña de Azúcar a su Ingreso en el Central Azucarero

Artículo 5. Al momento de su recepción por parte del Central Azucarero, la caña de azúcar deberá tener las condiciones y características siguientes:

a) Estar comprendida dentro de los programas de corte oportunamente establecidos por el Ingenio, de acuerdo a su índice de madurez.

61	0,601
62	0,617
63	0,634
64	0,651
65	0,669
66	0,686
67	0,704
68	0,722
69	0,740
70	0,758
71	0,777
72	0,795
>72	2,00

Recepción de la Caña de Azúcar

Artículo 6. La recepción de la caña de azúcar por parte del Central Azucarero, en sus instalaciones, deberá observar las siguientes reglas:

a) Al momento del arribo de la unidad de transporte que efectúa el traslado de la caña hasta el Central Azucarero, el conductor o conductora de la unidad informará al personal del Central Azucarero su llegada, a efectos de que le sea expedido un comprobante en el cual se asentará la placa identificadora de la unidad de transporte, el nombre y cédula del conductor o conductora, así como la hora y fecha del arribo de la unidad al Central.

b) Cada unidad de transporte tendrá acceso a la romana, según el orden de llegada, una vez autorizado por el personal del Central.

c) Una vez en la romana, el transportista deberá presentar al romanero la remesa que contiene los datos de la unidad de transporte, de su conductor o conductora, y la procedencia de la caña, realizando de inmediato el pesaje de la unidad, a efectos de determinar el peso inicial de ésta. d) Efectuado el pesaje de la unidad de transporte, el personal del Central entregará a su conductor un formulario impreso, el cual tendrá los espacios o casillas necesarios para indicar los resultados del muestreo y análisis que se realizará a la caña de azúcar conforme al Capítulo III de la presente Resolución.

Si la unidad de transporte tuviere adicionado un remolque cargado de caña de azúcar proveniente de una unidad productiva distinta o de un tablón distinto, el romanero procederá a pesar tanto la

unidad principal como su remolque, generando un boleto para la unidad principal y otro para el remolque.

Seguidamente, la unidad de transporte deberá dirigirse a la zona de muestreo.

e) Ya en la zona de muestreo, el personal calificado para ello, deberá proceder a tomar las muestras con las cuales se realizarán los análisis, de conformidad con lo dispuesto en el Capítulo III de la presente Resolución.

f) Efectuada la toma de muestras, se procederá a la descarga de la caña de azúcar, después de lo cual se realizará un nuevo pesaje de la unidad de transporte, esta vez sin carga, el cual arrojará el peso final de dicha unidad.

El resultado de restar el peso final al peso inicial de la unidad de transporte será el peso de la caña de azúcar recibida por el Central Azucarero.

Incremento del rendimiento por demoras en la recepción

Artículo 7. Cuando transcurrieren más de veinticuatro (24) horas desde el momento del arribo de la unidad de transporte, hasta la recepción efectiva de la caña de azúcar, por demora imputable al Central Azucarero, se aplicará un incremento al rendimiento de la caña de azúcar, según el tiempo y porcentajes establecidos en la tabla dispuesta en el aparte único del literal e) del Artículo 5 de la presente Resolución. En este caso, para la aplicación del incremento, se entenderá que el rendimiento determinado para la caña de azúcar se aumentará de acuerdo a los porcentajes indicados en la columna "Puntos de Rendimiento (%)" de la mencionada tabla.

Capítulo III

Muestreo y análisis de la caña de azúcar

Muestreo de la caña de azúcar

Artículo 8. El muestreo de la caña de azúcar se realizará por medio de sondas, introducidas aleatoriamente en al menos cuatro (4) puntos de la carga, de forma horizontal o inclinada, a una velocidad de 8 centímetros por segundo, de forma tal que el tubo se llene de porciones de caña

cortada. Este procedimiento debe ser realizado al azar con sondas inclinadas (preferiblemente) u horizontales.

Las porciones obtenidas de la forma descrita deberán ser mezcladas en una única muestra de aproximadamente cinco (5) kilogramos.

Será objeto de muestreo según lo estipulado en el presente artículo toda unidad de transporte que arribe al Central Azucarero, sin que puedan invocarse excepciones al respecto.

Si la unidad de transporte en la cual se realiza el muestreo tuviere adicionado un remolque cargado de caña de azúcar proveniente de una unidad productiva distinta o de un tablón distinto, el operador de la sonda realizará los muestreos a la caña de azúcar de la unidad de transporte principal y a la del remolque, por separado, efectuando, al menos, dos (2) extracciones a la carga de la unidad principal, y dos (2) extracciones al remolque, sin mezclar la muestras de uno y otro. En este caso, todo análisis de muestras deberá efectuarse por separado, según pertenezca la muestra a la unidad principal o al remolque.

Si la sonda muestreadora presentare fallas o existieren inconvenientes para su normal funcionamiento, y su reparación no pudiera efectuarse de forma inmediata, se procederá a la toma manual de las correspondientes muestras de caña a analizar. En todo caso, las muestras serán tomadas aleatoriamente en al menos cuatro (4) puntos de la carga, hasta completar cinco (5) kilogramos como mínimo.

Predesfibrado de la muestra

Artículo 9. Para el predesfibrado de la caña de azúcar, se colocará en un recipiente plástico aproximadamente cinco (5) kilogramos de la muestra obtenida conforme lo dispuesto en el artículo anterior, la cual deberá ser preparada, sin extracción del jugo de caña, para el posterior desfibrado.

Estos recipientes plásticos deberán estar limpios y libres de agentes que pudieran afectar los resultados del análisis, siendo

preferible el uso de bolsas de polietileno del tipo desechable.

Desfibrado de la muestra

Artículo 10. Para la desfibración de la caña de azúcar, se dejará pasar por la desfibradora, previamente, una pequeña cantidad de muestra de la caña de azúcar examinada a fin de evitar su mezcla o contaminación con muestras anteriormente analizadas. Esta porción se desechará, procediéndose seguidamente a limpiar el cajón de la desfibradora y a pasar el resto de la muestra.

La muestra obtenida conforme al presente artículo constituye la muestra desfibrada, la cual deberá ser remitida debidamente preservada al laboratorio de materia prima con su respectivo boleto.

Extracción del Jugo de la muestra

Artículo 11. Para la extracción del jugo de caña, se tomará un kilogramo (1 Kg.) de la muestra desfibrada y se pesará en una balanza analítica digital. Seguidamente se cargará el cilindro de la prensa con un kilogramo (1 Kg.) de muestra preparada y se accionará la prensa observando que la presión ejercida sea de doscientos cincuenta kilogramos por centímetro cuadrado (250 Kg/cm²) y que la misma sea constante durante un minuto. El jugo obtenido se pesará en la balanza analítica y el valor obtenido será el dato de la extracción, que debe anotarse en el boleto y la planilla diaria del laboratorio de materia prima.

En caso de que la muestra haya sido tomada de forma manual, el porcentaje de extracción debe corregirse multiplicando por el factor 0,95. En caso de fallar la prensa hidráulica se deberá anotar para esa muestra, el rendimiento del valor promedio obtenido por el cañicultor al total de la Zafra en curso o se escogerán los resultados del día anterior o el valor de la última muestra analizada.

El boleto será llenado y suscrito en presencia del analista de laboratorio y/o Coordinador del mismo, el técnico experto en materia de caña de azúcar designado por el Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras y el representante de las asociaciones de cañicultores.

Determinación de los Grados Brix (°Brix)

Artículo 12. Se procederá con un gotero en óptimas condiciones, a colocar unas gotas de jugo extraído de la muestra de la caña de azúcar en el prisma de medición, la lectura observada serán los grados °Brix.

En los casos en que se haya colocado la muestra en el prisma del refractómetro y pasado diez (10) segundos, no hay lectura confiable, entonces se debe filtrar la muestra usando papel de filtro y, si el refractómetro tiene incorporado la corrección automática de temperatura a 20°C, la lectura observada será los grados 0Brix. En caso contrario, el grado °Brix debe ser corregido utilizándose la tabla No. 27 del "Manual del Azúcar de Caña" por Spender Meade.

En caso de fallar el refractómetro automático digital o el refractómetro óptico con lámpara externa, y su reparación no sea inmediata, se procederá a utilizar un equipo de repuesto que dispondrá el Central, el cual será uno similar o en su defecto se utilizará un refractómetro de mano o brixometro.

Determinación del Pol de la Caña de Azúcar

Artículo 13. El pol se determinará pesando exactamente 26 gramos de jugo en una balanza de precisión digital transfiriéndose a un balón aforado boca ancha KOHLRAUSH. Seguidamente debe agregarse una medida de reactivo clarificante OCTAPOL (aproximadamente 3 gramos), completándose el volumen con agua destilada. Luego se procederá a sellar el balón con un tapón, agitándose por lo menos cinco veces, acto seguido se filtrará la muestra de jugo, tratando de pasar todo el contenido del balón al embudo de una sola vez. El filtrado se recibe en un vaso transparente para observar la calidad del mismo.

Después de enjuagar las paredes del vaso, se desecharán los primeros centímetros cúbicos (c.c.) del filtrado, con el jugo filtrado transparente se llena el tubo de observación y se lleva al polarímetro, la

lectura obtenida será el porcentaje pol en jugo. La temperatura de trabajo en el laboratorio debe ser a 20°C.

El procedimiento para determinar el Pol, se hará única y exclusivamente por la Norma Venezolana COVENIN 237: 1994 o método ICUMSA para análisis de azúcar.

En los casos de que la muestra se observe turbia después del filtrado, se procederá a realizar un segundo análisis de Pol. Si al realizarse éste análisis, se presentaran las mismas características, no se realizará un nuevo análisis, sino que se seguirá el procedimiento de análisis establecido, colocando la observación en la hoja de análisis (turbidez en muestra).

En caso de fallar el polarímetro automático digital y su reparación no sea inmediata, se procederá a utilizar un equipo de repuesto que dispondrá el Central.

Determinación de Pureza de la Caña de Azúcar

Artículo 14. Para la determinación de pureza se usará única y exclusivamente la siguiente formula:

$$\text{Pureza} = \frac{\% \text{ Pol}}{\% \text{ Brix}} \times 100$$

En los casos en que el porcentaje de Pureza sea menor a 75 (Pureza<75), se procederá a realizar inmediatamente un análisis de azúcares reductores.

Determinación de azúcares reductores

Artículo 15. Para la determinación de azúcares reductores, el procedimiento se realizará única y exclusivamente a través del Método LANE-EYNON, Norma COVENIN 3107:1994 o equipo reductex. Observándose los siguientes pasos: a) Pesar en una balanza analítica digital de 200 gramos de capacidad, la cantidad

exacta de 40 gramos del juicio de caña, usando una cápsula de acero inoxidable.

b) Transferir el jugo de la caña pesado a un matraz KOHLRAUSH de 200 mililitros de capacidad.

c) Llenar hasta la línea de aforo con agua destilada.

d) Filtrar la muestra recibiendo en beaker limpio y seco.

e) Colocar en un matraz Erlenmeyer 50 mililitros de agua destilada.

f) Agregar 5 mililitros de la solución FEHLING "B" (Tartrato de Sodio y Potasio) y, 5 mililitros de la solución FEHLING "A" (Sulfato de Cobre).

g) Colocar el matraz Erlenmeyer en la plancha de calentamiento.

h) Lavar una bureta de 50 mililitros de capacidad con pequeñas cantidades del filtrado obtenido anteriormente y desechar.

i) Llenar la bureta con el filtrado hasta la línea de aforo.

j) Dejar caer a la fiola 5 a 8 mililitros del filtrado hasta ebullición.

k) Dejar hervir por dos minutos aproximadamente y agregar dos gotas de la solución indicadora Azul de Metileno al 1 %.

l) Comenzar a titular dejando caer lentamente y gota a gota en el matraz Erlenmeyer el contenido de la bureta.

m) Agitan constantemente el matraz Erlenmeyer.

n) Observar atentamente hasta apreciar el cambio de color de la muestra de azul a rojo ladrillo.

o) Anotar la cantidad en mililitros de filtrado consumido durante la titulación.

p) Apagar la plancha de calentamiento.

q) Retirar el matraz Erlenmeyer cuidadosamente y a un lugar fresco.

La expresión de los resultados del

porcentaje de azúcares reductores, vendrá dado por la siguiente fórmula:

% azúcares reductores= 25/mg gastados en Bureta x 100

En los casos en que el porcentaje de azúcares reductores sea mayor a 7, se levantará un acta en mutuo acuerdo con el analista de laboratorio y/o Coordinador del mismo, el técnico experto en caña de azúcar designado por el Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras y el representante de los productores designado por las asociaciones de cañicultores, para la aplicación del descuento en el Rendimiento de acuerdo a la siguiente tabla:

% Azúcares Reductores	Descuento en puntos Rendimiento %
7	0,00
8	0,250
9	0,263
10	0,276
11	0,289
12	0,302
13	0,315
14	0,328
15	0,341
>15	0,354

Este procedimiento se realizará única y exclusivamente cuando el porcentaje de pureza sea menor de 75 (% Pureza < 75) y/o cuando la caña tenga más de 48 horas de corte y arrime al central.

Determinación de materia extraña o Trash

Artículo 16. Del lote de caña de azúcar correspondiente a cada unidad de transporte, o su remolque, se tomará adicionalmente una muestra de aproximadamente diez kilogramos (10 Kg.), a los fines de determinar la proporción de Trash o impurezas del respectivo lote.

Se deberá separar de esta muestra las hojas, cogollos, tierra, piedras, palos y cualquier otra impureza, de la caña, para posteriormente determinar el peso de cada tipo de impureza V anotarlos en la planilla llevada a tal efecto.

El porcentaje de impureza está determinado por la siguiente relación:

Peso Total Muestra
(Kg.).....100%

Peso Impureza
(Kg.).....X1(%)

Donde:

$$X1 = \frac{\text{Peso Impureza (Kg.)}}{\text{Peso Total Muestra (Kg.)}} \times 100$$

El porcentaje de impureza, o Trash, que representa cada tipo de materia extraña para la muestra deberá ser calculado conforme la anterior relación, sumando finalmente todos los porcentajes de impureza, y tomando nota del resultado, el cual será el porcentaje de impureza correspondiente al respectivo lote de caña. El contenido de materia extraña o impurezas no debe exceder en un 7% (Trash<7). En los casos en que el porcentaje de impureza esté por encima de siete por ciento (Trash>7%), se levantará un acta en mutuo acuerdo con el analista de laboratorio y/o Coordinador del mismo, el técnico experto en caña de azúcar designado por el Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras y el representante de los productores designado por las asociaciones de cañicultores, para la aplicación del descuento en el peso resultante de acuerdo al siguiente cuadro:

Porcentaje (%) de Materia	Extraña Descuento en peso (%)
7	0,00
8	1,20
9	1,35
10	1,50
11	1,65
12	1,80
13	1,95
14	2,20
15	2,35
>15	2,50

Determinación de la Recuperación Winter

Artículo 17. Para la obtención de este valor se usará única y exclusivamente la fórmula de Winter y Carp, descrita en el capítulo 39 del Manual del Azúcar de Caña de Spencer Meade.

$$W = [1,40 - 40/p] \times 100$$

Donde:

W = Recuperación de Winter

P = pureza del jugo

Determinación del Rendimiento de la caña de azúcar

Artículo 18. Para el cálculo del Rendimiento de la caña de azúcar se usará única y exclusivamente la siguiente fórmula:

$$R = \frac{\% \text{ Extracción} \times \text{Pol} \times \text{Winter} \times \text{Fei}}{1.000.000}$$

Donde:

R = rendimiento de la caña de azúcar.

% Extracción = valor obtenido en prensa hidráulica.

Pol = valor obtenido al realizar lectura en Polarímetro.

Winter = fórmula de Winter y Carp.

Fei = factor de Eficiencia Industrial.

1.000.000 = factor matemático adimensional establecido para cálculo del rendimiento.

Desperfecto en los equipos

Artículo 19. En caso de que alguno de los equipos o maquinarias empleados para la recepción, muestreo, análisis o cálculo del rendimiento de la caña de azúcar presentare fallas, o existieren inconvenientes para su normal funcionamiento, siendo imposible su utilización en condiciones técnicamente óptimas, se levantará un acta que deberá ser suscrita por un (1) representante del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras, un (1) representante de los productores designado por las asociaciones de cañicultores, y el Técnico

del Central responsable de la actividad ejecutada para el momento en que se genere tal situación.

En dicha acta se hará expresión de las circunstancias que impiden el funcionamiento del equipo o maquinaria y de las prácticas o procedimientos utilizados para efectuar el muestreo o análisis requerido de conformidad con la presente Resolución.

Capítulo IV **Vigilancia del cumplimiento de la** **presente Resolución**

Control y seguimiento del **proceso**

Artículo 20. Durante las actividades de recepción, muestreo, análisis y cálculo del rendimiento de la caña de azúcar de producción nacional efectuadas en un Central Azucarero, podrán estar presentes, además del productor interesado o su representante, funcionarios del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras, del Ministerio del Poder Popular para las Industrias Ligeras y Comercio, sus organismos adscritos o, una representación de las asociaciones de cañicultores, con la finalidad de velar por el correcto funcionamiento de todo el proceso.

Facultades de inspección

Artículo 21. El Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras, de oficio o a solicitud del interesado y conforme a lo dispuesto en el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria, ejercerá las facultades de inspección y fiscalización que considere necesarias a los efectos de verificar la correcta aplicación de la presente Resolución. Para la realización de las actividades materiales y técnicas que pueda comportar el procedimiento de inspección y fiscalización, el funcionario actuante podrá solicitar el apoyo de una comisión técnica mixta, conformada por:

1. un (01) representante del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y

Tierras;

2. un (01) representante del Ministerio del Poder Popular para las Industrias Ligeras y el Comercio, quien podrá ser funcionario del Servicio Autónomo de Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER);

3. un (01) representante designado por el Central azucarero, y;

4. un (01) representante de los productores que arrimen su producto al Central Azucarero en el cual se realizará la inspección.

El representante de los productores a que refiere el numeral 4 del presente artículo será designado por consenso entre las asociaciones de productores establecidas en el área de influencia del Central Azucarero, notificando por escrito de tal designación al Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras y al Central Azucarero.

Cuando tal representación no pudiere ser efectuada conforme a lo dispuesto en el párrafo anterior, o mientras ésta no hubiere sido debidamente notificada al Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras y al Central Azucarero, dicho Despacho designará al representante de los cañicultores, observando que dicho representante sea productor primario de caña de azúcar y que efectúe recurrentemente el arrime de su producción al respectivo Central.

Solicitud de información

Artículo 22. El Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras podrá solicitar a los Centrales Azucareros el informe diario de molienda y producción, o su equivalente, así como cualquier otra información que estime necesaria a los efectos de verificar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución.

Obligatoriedad de aportar **Información**

Artículo 23. Los Directores, Administradores, Gerentes y Encargados de los Centrales Azucareros están en la obligación de aportar oportunamente la información requerida por el Ministerio del

Poder Popular para la Agricultura y Tierras conforme al artículo precedente. El incumplimiento a la obligación de informar será sancionado conforme a lo dispuesto en el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria.

Inobservancia de la presente Resolución

Artículo 24. Quienes infrinjan esta Resolución, o incurran en actos u omisiones de contradigan el espíritu, razón y propósito de la misma, serán sancionados de acuerdo a las disposiciones contenidas en el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria, sin perjuicio de las sanciones administrativas a que haya lugar y de la aplicación de los procedimientos consagrados en la Ley Orgánica del Sistema Nacional para la Calidad y en el ut supra Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley.

Capítulo V Otras obligaciones

Plazo para el pago

Artículo 25. El plazo para el pago de la caña de azúcar arrimada será acordado entre el productor y la agroindustria de acuerdo a lo suscrito por las partes en el contrato de compra venta.

Participación y corresponsabilidad

Artículo 26. Los sujetos sometidos a la presente Resolución quedan obligados a elaborar y organizar planes de adiestramiento, capacitación, y formación en materia azucarera y control de calidad tanto a los productores de caña de azúcar como a quienes elaboren productos y subproductos derivados de la misma, en coordinación con el Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras, o el Ministerio del Poder Popular para las Industrias Ligeras y Comercio, a través del Instituto para la Defensa de las Personas en el Acceso a los Bienes y Servicios (INDEPABIS) o del Servicio Autónomo de

Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER).

Capítulo VI Disposición Final

Vigencia

Artículo 27. La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y Publíquese,
Por el Ejecutivo Nacional,

ELÍAS JAUA MILANO
MINISTRO DEL PODER POPULAR PARA LA
AGRICULTURA Y TIERRAS

WILLIAN A. CONTRERAS
MINISTRO DEL PODER POPULAR PARA LAS
INDUSTRIAS LIGERAS Y COMERCIO

FÉLIX OSORIO GUZMÁN
MINISTRO DEL PODER POPULAR PARA LA
ALIMENTACIÓN