

INFORME

VERIFICACIÓN METROLOGICA

**GIRA A LAS OFICINAS REGIONALES DE BOCAS DEL TORO,
CHIRIQUI, VERAGUAS, COCLE, HERRERA, LOS SANTOS Y
COLON**

Del 12 al 28 de marzo, 1 y 2 de abril

**CONTENIDO NETO DE GAS LICUADO, BALANZAS Y
MONITOREO DE GRASAS**

Panamá, 10 de abril 2008

OBJETIVOS:

Garantizar el cumplimiento de los parámetros establecidos en los Reglamentos Técnicos que sirven de fundamento legal para el desarrollo de las siguientes actividades:

- *Contenido Neto de Gas*
- *Balanzas*
- *Grasas Reutilizadas*

Garantizar a los consumidores que las transacciones comerciales que se llevan a cabo en estos rubros, se transparente y veras

orientar a los agentes económicos que realizan estas actividades, sobre las reglamentaciones existentes en estas materias.

AREA DE APLICACIÓN:

Estas verificaciones se llevaron a cabo en establecimientos comerciales(supermercados, mini súper y abarroterías) en las provincias de Bocas del Toro, Chiriquí, Veraguas, Coclé, Herrera, Los Santos y Colón.

FUNDAMENTO LEGAL:

- *Ley 45 del 31 de octubre de 2007, Artículo 36, referente a las obligaciones del proveedor frente al consumidor.*
- *Reglamento Técnico DGNTI COPANIT 3-421-98 Metrología. Contenido Neto de Productos Preempacados. Requisitos.*
- *Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 37-2002. Metrología. Instrumentos para Pesar de Funcionamiento no Automático.*
- *Reglamento Técnico DGNTI –COPANIT 87-2005. Tecnología de Alimentos Aceites y Grasas Comestibles Reutilizadas. Características.*

ASPECTOS EVALUADOS:

Verificación de Contenido Neto del Gas Licuado de 25 libras:

- ❖ *Verificar que los tanques de Gas distribuidos a nivel nacional cumplan con lo establecido en el Reglamento Técnico sobre Contenido Neto rotulado en el envase.*
- ❖ *Garantizarle a los consumidores que efectivamente están recibiendo la cantidad de producto por la que han pagado (Información clara y veraz)*

VERIFICACIÓN DE BALANZAS:

- Verificar que las balanzas utilizadas en las transacciones comerciales de diversos productos en expendio final, funcionen adecuadamente para así garantizarle al consumidor que efectivamente están recibiendo la cantidad de producto correspondiente a las sumas pagadas.

MONITOREO DE GRASAS:

Verificar que la reutilización de los Aceites y Grasas comestibles empleados en los Restaurantes a la Carta, Fondas y Restaurantes de Comida Rápidas, se hagan de manera responsables y que los mismos no sobrepasen los límites máximos permisibles de ácidos grasos libres (3%).

RESULTADOS

Gas Licuado

En Gas Licuado a Nivel Nacional, se visitaron 74 Establecimientos en los que se verificaron 74 lotes con un total de 1 020 unidades obteniendo los siguientes resultados:

- ✓ 29 lotes fueron rechazados o sea 39.19% y 45 aceptados, es decir 60.81% de aceptación.
- ✓ Los 29 lotes rechazados tenían un total de 359 unidades (35.20%), y los 45 lotes aceptados tenían 661 unidades o sea 64.80%.

LOTES				
Verificados	Cumplen	%	No Cumplen	%
74	45	60.81	29	39.19

UNIDADES				
Verificadas	Cumplen	%	No Cumplen	%
1 020	661	64.80	359	35.20

Cuadro No.2
RESULTADO POR PROVINCIA DE LA VERIFICACIÓN DE CONTENIDO
NETO DE GAS LICUADO DE 25 LIBRAS

PROVINCIA	MARCA	COMERCIOS VERIFICADOS	TOTALES		RECHAZADOS			ACEPTADOS		
			Lotes	Unidades	Lotes	Unidades	%	Lote	Unidades	%
Bocas Del Toro	Panagas	4	4	43	2	22	51.16	2	21	48.84
	Tropigas	3	3	49	1	8	16.33	2	41	83.67
Chiriquí	Panagas	3	3	32	1	8	25	2	24	75
	Tropigas	3	3	37	1	10	27.03	2	27	72.97
Veraguas	Panagas	7	7	75	5	46	61.33	2	29	38.67
	Tropigas	5	5	100	0	0	0	5	100	0
Coclé	Panagas	9	9	132	6	73	55.30	3	59	44.70
	Tropigas	5	5	82	0	0	0	5	82	100
Herrera	Panagas	5	5	47	4	38	80.85	1	9	19.15
	Tropigas	6	6	81	0	0	0	6	81	100
Los Santos	Panagas	8	8	117	4	67	57.26	4	50	42.74
	Tropigas	8	8	102	0	0	0	8	102	100
Colón	Panagas	2	2	22	0	0	0	2	22	100
	Tropigas	6	6	101	5	87	86.14	1	14	13.86
Gran Total		74	74	1 020	29	359	35.20	45	661	64.80

De los 74 lotes verificados, 36 pertenecen a la empresa Tropigas, y 38 a la empresa Panagas. Los 36 de la empresa Tropigas tenían un total 552 unidades y los 38 de Panagas 468 unidades

LOTES				
Verificados	Tropigas	%	Panagas	%
74	36	48.65	38	51.35

UNIDADES				
Verificadas	Tropigas	%	Panagas	%
1 020	552	54.12	468	45.88

En la empresa **Panagas** de los 38 lotes verificados 22 lotes fueron rechazados y 16 aceptados. Igualmente los 22 lotes rechazados tenían un total de 254 unidades y los 16 aceptados tenían 214 unidades.

PANAGAS				
Lotes Verificados	Cumplen	%	No Cumplen	%
38	16	42.11	22	57.89

PANAGAS				
Unidades Verificadas	Cumplen	%	No Cumplen	%
468	214	45.73	254	54.27

En la empresa **Tropigas** de los 36 lotes verificados 3 lotes fueron rechazados y 33 aceptados. Igualmente los 3 lotes rechazados tenían un total de 32 unidades y los 33 aceptados tenían 520 unidades.

TROPIGAS				
Lotes Verificados	Cumplen	%	No Cumplen	%
36	33	91.67	3	8.33

TROPIGAS				
Unidades Verificadas	Cumplen	%	No Cumplen	%
552	520	94.20	32	5.80

Balanzas

En Balanzas a nivel nacional se verificaron un total de 242, de las cuales 218 cumplen (90.08%) y 24 no cumplen (9.92%).

BALANZAS				
Verificadas	Cumplen	%	No Cumplen	%
242	218	90.08	24	9.92

Cuadro No.3
RESULTADO POR PROVINCIA DE LA VERIFICACIÓN DE BALANZAS

PROV.	TOTAL	BALANZAS			
		CUMPLE	%	NO CUMPLE	%
<i>Bocas Del Toro</i>	34	32	94.12	2	5.88
<i>Chiriqui</i>	59	48	81.36	11	18.64
<i>Veraguas</i>	20	18	90	2	10
<i>Coclé</i>	44	39	88.64	5	11.36
<i>Herrera</i>	27	26	96.30	1	3.70
<i>Los Santos</i>	28	27	96.43	1	3.57
<i>Colón</i>	30	28	93.33	2	6.67
GRAN TOTAL	242	218	90.08	24	9.92

Grasas Reutilizables

Se verificaron a nivel nacional un total de 157 Restaurantes con 282 freidoras de las cuales 279 resultaron satisfactorias con un 98.94%, y 3 resultaron rechazadas con un 1.06%

Restaurantes Verificados	Total de Freidoras	Cumplen	%	No Cumplen	%
157	282	279	98.94	3	1.06

Cuadro No 4
RESULTADO POR PROVINCIA DE LA VERIFICACIÓN DE MONITOREO DE GRASAS

MONITOREO DE GRASAS						
PROVINCIA.	ESTABLECIMIENTOS	TOTAL DE FREIDORAS	CUMPLEN	%	NO CUMPLEN	%
<i>Bocas Del Toro</i>	20	26	26	100	-	-
<i>Chiriquí</i>	21	46	45	97.83	1	2.17
<i>Veraguas</i>	24	42	41	97.62	1	2.38
<i>Coclé</i>	19	31	31	100	-	-
<i>Herrera</i>	25	46	45	97.83	1	2.17
<i>Los Santos</i>	30	39	39	100	-	-
<i>Colón</i>	18	52	52	100	-	-
TOTAL	157	282	279	98.94	3	1.06

CONCLUSIÓN:

En esta gira a nivel nacional se comprobó que todavía existen anomalías en el mercado aunque en menor porcentaje que en años anteriores, lo que nos indica que el mercado nacional necesita periódicamente de inspecciones de este tipo.

Esta vez se manejaron tres rubros, Gas Licuado, Balanzas y Grasas Comestibles reutilizadas. Pudimos observar que en grasas las empresas se están preocupando por mejorar, reflejándose esto en los resultados obtenidos.

En cuanto a gas es bueno resaltar que la empresa Tropigas ha presentado una mejoría considerable con relación a las pasadas verificaciones, lo que nos indica el interés de la empresa en que los consumidores realmente no obtengan un producto de calidad en todo el sentido de la palabra. La empresa Panagas presentó en esta ocasión mayores anomalías, encontrándose una gran cantidad de lotes que no cumplían con la cantidad declarada.

En cuanto a las Balanzas a pesar que continuamos encontrando instrumentos descalibrados, se observa una mejoría en lo que ha este rubro respecta.

Finalmente en la verificación de Aceites Comestibles se comprobó que los restaurantes y las fondas mantienen un mejor control de la calidad de dicho productos que los expendios de comida rápida; todos los restaurantes y fondas cumplieron con la calidad que debe mantener el aceite, mientras que los que incurrieron en falta fueron los restaurantes de comida rápida.

RECOMENDACIONES:

- ❖ *Recomendar a las empresas que realicen los correctivos pertinentes a fin de que los consumidores cuenten con la cantidad y calidad de productos por la que pagan.*
- ❖ *Hacer de conocimiento a todas estas empresas sobre las anomalías encontradas durante esta verificación a fin de llamar su atención sobre los resultados obtenidos.*

- ❖ *Seguir realizando este tipo de giras para asegurarle a los consumidores de todo el país que los productos que compran, los instrumentos que participan en una transacción comercial y las comidas que se distribuyen en los diferentes restaurantes cumplan con lo establecido en los Reglamentos Técnicos.*