



NOMENCLATURA-INF-003-2024  
(Adendum al Informe DCAL-DVM-INF-012-2023)

VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA EN FRIJOLES  
(Ensayos en cocción)

ELABORADO POR: Damaris Cerdas Jiménez

*Documento firmado digitalmente*

REVISADO POR: Luis María Díaz Sánchez



FECHA: 2024-03-22



## Contenido

I. INTRODUCCIÓN.....	3
II. OBJETIVO .....	4
III. NORMATIVA APLICABLE.....	5
IV. VARIABLES ANALIZADAS.....	5
V. METODOLOGIA PARA LA VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA .....	6
a. Procedimiento para la recolección de muestras.....	6
b. Negocios visitados y cantidad de marcas recolectadas.....	6
VI. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA DE CALIDAD (TIEMPO DE COCCIÓN) .....	8
VII. COMPARATIVO 2021-2022-2023. Denuncias.....	14
VIII. CONCLUSIONES .....	16
IX. ACCIONES LEGALES.....	17
X. RECOMENDACIONES .....	17
ANEXOS.....	19



## I. INTRODUCCIÓN

La Dirección de Calidad (DCAL), a través del Departamento de Verificación de Mercado (DVM), realizó el estudio de mercado en frijol en grano, con el fin de verificar el cumplimiento de parte de los proveedores, de la reglamentación técnica vigente. Este estudio se realiza en dos partes, una etapa inicial de tipo preliminar (realizada en mayo de 2023), en el que se realizó un sondeo de las marcas para determinar posibles inconformidades de etiquetado, así como medir por medio del tiempo de cocción si el producto cumple con el reglamento técnico respectivo, y una segunda etapa, que consiste en el muestreo estadístico de las marcas de frijoles que resultaron con posible no conformidad en los análisis preliminares.

Esta verificación tiene como uno de sus fundamentos legales, el cumplimiento de la Ley N° 8763 de “Requisitos de Desempeño para la Importación de Frijol y Maíz blanco con Arancel Preferencial en caso de Desabastecimiento”. Por esta razón, se incorpora la participación del laboratorio del Consejo Nacional de Producción (CNP), entidad que realiza



los análisis de calidad en el parámetro de tiempo de cocción en los frijoles; la Dirección de Calidad por medio del Departamento de Verificación de Mercado tiene a cargo la logística general y el informe final.

Los datos por presentar muestran los resultados, del seguimiento a la verificación preliminar realizada en el primer semestre del 2023 y cuyos resultados se encuentran en el informe DCAL-DVM-INF-012-2023. En los análisis preliminares de cocción de 88 muestras analizadas se identificaron 67 muestras de frijol con “no conformidad”, sin embargo, durante la toma de muestra estadística se localizaron 56 muestras.

## II. OBJETIVO

1. Realizar análisis de calidad en tiempo de cocción a las 56 muestras de frijoles que resultaron con posible “no conformidades” durante la verificación preliminar, con el fin de verificar el cumplimiento del Reglamento Técnico Frijol en grano. Especificaciones. Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG.



### III. NORMATIVA APLICABLE

Con el fin de verificar las disposiciones contempladas en calidad y obligaciones del productor, importador, distribuidor o comerciante, se debe cumplir con la siguiente regulación:

- ✓ Ley N° 7472, Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y su Reglamento (Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC).
- ✓ Ley N° 8763, Ley de Requisitos de Desempeño para la Importación de frijol y maíz blanco con arancel preferencial en caso de Desabastecimiento y su Reglamento (Decreto Ejecutivo N° 35774-MAG-MEIC-COMEX).
- ✓ Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol en grano. Especificaciones.

### IV. VARIABLES ANALIZADAS

- ✓ Calidad conforme lo dispone el Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG de frijol (tiempo de cocción).



## V. METODOLOGIA PARA LA VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA

### a. Procedimiento para la recolección de muestras

Según protocolo:

<https://www.meic.go.cr/web/210/tramites-y-servicios/protocolosinspeccion.php>

### b. Negocios visitados y cantidad de marcas recolectadas

El trabajo de campo se realizó del 11 al 14 de setiembre y 18 y 19 de setiembre 2023, en las provincias de Alajuela, Cartago, Heredia y San José, visitando comercios ubicados en 16 cantones y 23 distritos. De un total de 67 muestras se logró recolectar 56, con contenidos neto de 700, 750, 800, 900 y 1000 gramos, 32 muestras de frijoles rojos y 24 muestras de frijoles negros. En el cuadro N° 1 se identifican las muestras recolectadas.



Cuadro N° 1.  
Verificación Estadística de calidad (cocción).  
Detalle de muestras analizadas

N°	MARCA	COLOR	CÓDIGO BARRA	PESO	CALIDAD	N°	MARCA	COLOR	CÓDIGO BARRA	PESO	CALIDAD
1	Don Pancho	rojo	7441011945370	700 g	segunda	29	Germán Trejos	rojo	7443002480358	1 kg	primera
2	Don Pancho	negro	7441011945363	700 g	segunda	30	Don Pedro	rojo	7441037918037	800 g	primera
3	Mi Sabor	rojo	7441010611269	800 g	primera	31	Herdel	negro	7443002480204	750 g	primera
4	Mi Sabor	negro	7441010610170	800 g	primera	32	Lizano	rojo	7441057503305	800 g	primera
5	Frijolito	negro	7441028207812	750 g	primera	33	Lizano	negro	7441057503312	800 g	primera
6	Frijolito	rojo	7441028207805	750 g	primera	34	Carolina premiun	negro	7441078256693	800 g	primera
7	Veracruz	negro	7443021810068	800 g	primera	35	Carolina premiun	rojo	7441078256686	800 g	primera
8	Tío Felipe	rojo	7441018004124	700 g	primera	36	Indiana	negro	7441078256679	800 g	primera
9	Tío Felipe	negro	7441018004117	700 g	primera	37	Pinticos	rojo	7441037921686	700 g	primera
10	Mi Choza	rojo	7441028330046	700 g	primera	38	Don Pedro Selecto	negro	7441037918150	800 g	primera
11	Joya	rojo	7441000719050	750 g	primera	39	Don Pedro Selecto	rojo	7441037918143	800 g	primera
12	Katalina	negro	7441024114268	800 g	primera	40	Megasuper	negro	7441024114169	800 g	primera
13	Katalina	rojo	7441024114244	800 g	primera	41	Megasuper	rojo	7441024114152	800 g	primera
14	Don Manuel	rojo	7445327000099	800 g	primera	42	Medalla de oro	rojo	7441024101411	800 g	primera
15	Los Griegos	negro	7441018004438	800 g	primera	43	Don Beto	negro	7441027503199	700 g	segunda
16	Los Griegos	rojo	7441018004421	800 g	primera	44	Don Beto	rojo	7441027503205	700 g	segunda
17	Mr. Máximo	rojo	7441057502780	800 g	primera	45	Don Fernando	rojo	7443010470013	700 g	primera
18	Los Tierníticos	rojo	7441027503083	800 g	primera	46	Jumbo	rojo	7441027500419	700 g	segunda
19	Jumbo	negro	7441027500402	700 g	segunda	47	Luisiana	negro	7441000707606	900 g	primera
20	Labrador	negro	7441037921921	750 g	primera	48	Tocororo	rojo	7441057503152	800 g	primera
21	Sabrotico	negro	7441006006161	700 g	segunda	49	Pinticos	negro	7441037921709	700 g	primera
22	Pronutre	rojo	7441028300025	800 g	primera	50	1901	rojo	7441037993379	800 g	segunda
23	Mi Choza	negro	7441028330039	700 g	primera	51	Campesino	negro	7441096704770	700 g	primera
24	Don Pedro	negro	7441037918044	800 g	primera	52	Valle Real	rojo	7441057500472	800 g	primera
25	Montelimar	rojo	7441019435088	700 g	primera	53	Don Mario	rojo	7441028320047	700 g	primera
26	Luisiana	rojo	7441000707590	900 g	primera	54	La Troja	rojo	7441057503381	700 g	primera
27	El Turrubareño	negro	7443002480129	900 g	primera	55	Imperio	negro	7441018004094	800 g	primera
28	El Turrubareño	rojo	7443002480112	900 g	primera	56	Imperio	rojo	7441018004100	800 g	primera

Fuente: DVM. Actas de toma de muestras. Setiembre 2023

Las muestras que no se lograron recuperar, así como las marcas analizadas, se muestran en el Anexo N° 1 y N° 2.



## VI. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA DE CALIDAD (TIEMPO DE COCCIÓN)

De las 56 muestras de frijol analizadas de frijol, el laboratorio del Consejo Nacional de Producción (CNP) reporta 36 muestras que arrojaron resultados no conformes (57%) y 20 muestras que obtuvieron resultados conformes en los análisis de cocción (43%). En el cuadro N° 2 se detalla la información de las muestras no conformes en tiempo de cocción. Así mismo, en el anexo N° 3, el detalle de muestras conformes.

Gráfico N° 1  
Información porcentual de muestras conformes y no conformes



Fuente: DVM. Ensayos Laboratorio CNP. Setiembre 2023





Cuadro N° 2.  
Frijoles no conformes en el ensayo de calidad primer  
tanto en tiempo de cocción

N°	MARCA	COLOR	CÓDIGO BARRA	PESO	CALIDAD
1	Mi Sabor	rojo	7441010611269	800 g	primera
2	Mi Sabor	negro	7441010610170	800 g	primera
3	Frijolito	negro	7441028207812	750 g	primera
4	Frijolito	rojo	7441028207805	750 g	primera
5	Tío Felipe Premium	rojo	7441018004124	700 g	primera
6	Tío Felipe Premium	negro	7441018004117	700 g	primera
7	Mi Choza	rojo	7441028330046	700 g	primera
8	Joya	rojo	7441000719050	750 g	primera
9	Katalina	negro	7441024114268	800 g	primera
10	Los Griegos	rojo	7441018004421	800 g	primera
11	Mr. Máximo	rojo	7441057502780	800 g	primera
12	Pronutre	rojo	7441028300025	800 g	primera
13	Don Pedro	negro	7441037918044	800 g	primera
14	Montelimar	rojo	7441019435088	700 g	primera
15	Luisiana	rojo	7441000707590	900 g	primera
16	El Turrubareño	negro	7443002480129	900 g	primera
17	Don Pedro	rojo	7441037918037	800 g	primera
18	Herdel	negro	7443002480204	750 g	primera
19	Carolina premium	negro	7441078256693	800 g	primera
20	Carolina premium	rojo	7441078256686	800 g	primera
21	Don Pedro Selecto	rojo	7441037918143	800 g	primera
22	Don Pedro Selecto	negro	7441037918150	800 g	primera
23	Megasuper	rojo	7441024114152	800 g	primera
24	Don Beto	rojo	7441027503205	700 g	segunda
25	Don Fernando	rojo	7443010470013	700 g	primera
26	Jumbo	rojo	7441027500419	700 g	segunda
27	Luisiana	negro	7441000707606	900 g	primera
28	Tocororo	rojo	7441057503152	800 g	primera
29	Campesino	negro	7441096704770	700 g	primera
30	Valle Real	rojo	7441057500472	800 g	primera
31	Don Mario	rojo	7441028320047	700 g	primera
32	Imperio	negro	7441018004094	800 g	primera
33	Imperio	rojo	7441018004100	800 g	primera
34	1901	rojo	7441037993379	800 g	segunda
35	La Troja	rojo	7441057503381	700 g	primera
36	Veracruz	negro	7443021810068	800 g	primera

Dirección: Oficentro ASEBANACIO, Llorente de Tibás, Avenida 45

Teléfono: 2549-1400 ext. 211 / 246

Correo electrónico: [despachoministro@meic.go.cr](mailto:despachoministro@meic.go.cr) web: [www.meic.go.cr](http://www.meic.go.cr)

Apartado Postal: 10216-1000 San José, Costa Rica



Fuente: DVM. Resultados ensayos de laboratorio CNP. Setiembre 2023.

Con estos resultados, se solicitó a las empresas proveedoras de los productos no conformes, remitir los análisis de la segunda muestra dejada en custodia en el punto de venta de recolección, según lo establece el Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC, artículo 208 inciso b): “...El resultado de los análisis realizados por el productor, fabricante, importador o distribuidor según corresponda, deberá ser remitido a la DAC en el plazo de diez días hábiles contados a partir de la notificación a que se refiere el párrafo anterior, esto con la finalidad de conocer el resultado del análisis de la muestra del segundo tanto dejado en custodia del punto de venta...”

Según los resultados remitidos a la DCAL por las empresas notificadas, se resuelve de acuerdo con el procedimiento descrito en el Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC, artículo 208 inciso c, que señala, realizar la apertura de terceros tantos en custodia de la DCAL en aquellos casos cuando los resultados del primer tanto (laboratorio) y del segundo tanto (empresa) son diferentes, en lo particular para los productos incluidos en el cuadro N° 3.



### Cuadro N° 3. Terceros tantos analizados en tiempo de cocción

N°	Marca	Código barra	Peso (g)	Calidad	Resultados CNP
1	Mr. Máximo rojo	7441057502780	800	primera	No conforme
2	Pronutre rojo	7441028300025	800	primera	No conforme
3	Don Pedro negro	7441037918044	800	primera	No conforme
4	Don Pedro selecto rojo	7441037918143	800	primera	No conforme
5	Tocororo rojo	7441057503152	800	primera	No conforme
6	Valle Real rojo	7441057500472	800	primera	No conforme
7	La Troja rojo	7441057503381	700	primera	Conforme
8	Veracruz negro	7443021810068	800	primera	Conforme

Fuente: DVM. Ensayos terceros tantos Laboratorio CNP. Noviembre 2023.

De acuerdo con los resultados del laboratorio (CNP) en los terceros tantos, seis muestras presentaron resultados no conformes, según ensayos N°1154-2023, 1315-2023, 1882-2023, 1236-2023, 1320-2023, 1347-2024, del CNP, respectivamente. En el caso del frijol rojo Pronutre, la empresa responsable, presentó ensayos que no correspondían a la muestra del segundo tanto dejada en custodia en el supermercado respectivo, según el procedimiento; ensayos que, por error material, fueron tomados en cuenta para la apertura del tercer tanto, pero



que no pueden ser considerados según lo indicado en el reglamento N° 37899-MEIC, artículo 208 b).

Así mismo, dos muestras tuvieron resultados conformes, según ensayos N° 1357-2023 y N° 1149-2023.

A continuación, se detallan las acciones tomadas:

- a) Para la muestra de frijol Pronutre, por lo expuesto anteriormente, se procede a cerrar el expediente ya que el análisis presentado por el administrado no corresponde con la muestra.
- b) Para 2 muestras, Frijol negro Don Pedro Selecto y frijol rojo 1901, se archivan los expedientes por falta de interés actual. Las fechas de vencimiento no estaban vigentes para la apertura del tercer tanto. Oficio DCAL-OF-413-2023.
- c) Para 2 muestras, Carolina Premium rojo y negro, la empresa presentó los resultados de segundo tanto no conformes, por lo que se continuó con el procedimiento de presentación de denuncia.
- d) En el caso de 21 muestras, Mi Sabor negro y rojo, Tío Felipe negro y rojo, Joya rojo, Katalina negro, Los Griegos rojo, Don Pedro rojo, Montelimar rojo, Luisiana rojo y negro,



Turrubareño negro, Herdel negro, Megasuper rojo, Don Beto rojo, Don Fernando rojo, Jumbo rojo, Campesino negro, Don Mario rojo, Imperio negro y rojo, no se obtuvo el análisis del segundo tanto por parte de los proveedores, por lo que no se realizó la apertura del tercer tanto, según lo establece el artículo 208 inciso b) del reglamento a la Ley N° 7472, DE-37899-MEIC, situación que conllevó a interponer las denuncias ante la Comisión Nacional del Consumidor.

- e) Finalmente, para 3 muestras, Frijolito rojo y negro y Mi Choza rojo, la empresa presentó los resultados en tiempo extemporáneo al otorgado por el reglamento Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC, artículo 208 inciso b), por lo que se continuó con la presentación de la denuncia correspondiente.

En el cuadro N° 4, se presenta el detalle de los productos, así como las empresas denunciadas ante la Comisión Nacional del Consumidor, por incumplimiento en los análisis de cocción según el RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol en grano.



Cuadro N° 4.

Denuncias ante la Comisión Nacional del Consumidor  
Por Incumplimientos en tiempo de cocción

Empresa	Marca de frijol
1. CC Inversiones Agroindustriales S.A.	Don Mario rojo, Mi Choza rojo
2. Mercasa S.A.	Mi Sabor rojo y negro
3. Procesadora Jinca S.A.	Frijolito rojo y negro
4. Distribuidora El Armenio S.A.	Luisiana rojo y negro, Joya rojo
5. Corporación Arrocería Costa Rica S.A.	Tío Felipe rojo y negro, Imperio rojo y negro
6. Inter-Global Interglo S.R.L.	Katalina negro y Megasuper rojo
7. Distribuidora Rojas Barrantes de San Roque	Los Griegos rojo
8. Grupo Empresarial de Supermercados S.R.L. (GESSA)	Montelimar rojo
9. German Bolívar Trejos Guerrero	El Turrubareño negro, Herdel negro
10. Kani Mil Novecientos Uno S.A. - Grupo DIPO	Don Pedro negro, rojo-Don Pedro rojo selecto
11. Consorcio San Rafael Ale JL	Don Fernando rojo
12. Empaques Agroindustriales S.A.	Jumbo rojo, Don Beto rojo
13. Comercializadora Internacional de Granos Básicos	Campesino negro
14. La Máquila Lama	Mr. Máximo rojo, Tocatoro rojo, Valle Real rojo
15. Corporación de Compañías Agroindustriales S.A.	Carolina rojo y negro
<b>TOTAL 31 PRODUCTOS</b>	

Fuente: Resultados Laboratorio CNP. 2023

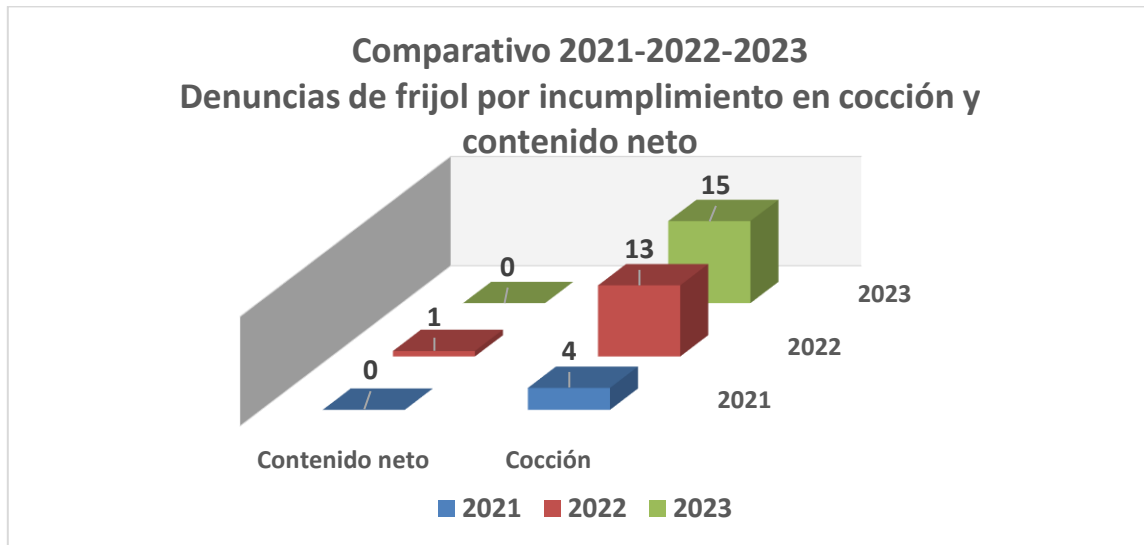
No se presentó ninguna denuncia por contenido neto.

## VII. COMPARATIVO 2021-2022-2023. Denuncias.

En la comparación de los análisis de contenido neto para los frijoles en los 3 años de comparación, para establecer si el producto contiene la cantidad real de producto que ofrece en la etiqueta y si cumple o no con el reglamento técnico respectivo; se visualiza de las evaluaciones de tipo estadístico, que únicamente en el 2022 se presentó 1 denuncia por contenido neto.



Gráfico N° 2.



Fuente: Informes verificaciones años 2021-2022-2023

En las denuncias por cocción, se da un aumento importante en el año 2022 con respecto al año 2021 de un 225%, pasando de 4 denuncias a 13 denuncias por año, en tanto que para el año 2023 se da un aumento en 2 denuncias, comparación que se muestra en el gráfico N° 2. Estos datos específicos indican, que los productos ofrecidos al consumidor no mantienen, en su mayoría, los estándares adecuados para su comercialización en el parámetro de cocción, según el reglamento técnico vigente para este producto.



En cuanto al contenido neto, para los últimos 4 años sólo se ha presentado una denuncia por incumplimiento, por lo que para este estudio no se realizaron pruebas en este parámetro.

Cuadro N° 5  
Marcas denunciadas que repiten en los últimos tres años  
En cocción

2021	2022	2023
Luisiana rojo	Luisiana rojo	Luisiana rojo y negro
Cholitos rojo	Cholitos negro	-
-	Pronutre rojo y negro	Pronutre rojo

Fuente: Informes verificaciones años 2021-2022-2023

En contenido neto no se presenta reincidencias de marcas para los años analizados.

## VIII. CONCLUSIONES

1. En la verificación estadística, se analizaron en el parámetro de cocción 56 muestras, de las cuales se denunciaron 31 muestras por incumplir con el Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico de Frijol.





2. Con los datos presentados por incumplimientos al reglamento técnico de frijol, el estado se ve comprometido a continuar con la verificación de estos alimentos, con el fin de garantizar a la población consumidora, que los productos en el mercado ofrezcan información real tanto en el etiquetado como en su calidad de cocción, y que cumplan con los parámetros definidos para su comercialización.

## IX. ACCIONES LEGALES

1. Se tramitaron 15 denuncias a proveedores (31 productos), por incumplimiento en el parámetro de calidad en tiempo de cocción, Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol en grano.

## X. RECOMENDACIONES

1. Dar continuidad a las verificaciones de mercado, garantiza que los alimentos que se ofrecen en el mercado proveen información segura y veraz al consumidor y cumplen con los reglamentos técnicos que se han determinado para su venta al consumidor.



2. Se aconseja al consumidor mantener la vigilancia en el mercado, de los productos que consume en calidad, inocuidad, contenido neto, vencimiento; así como informar a las autoridades competentes de cualquier irregularidad que afecte sus intereses económicos y sociales.

Fin del informe





## ANEXOS

### ANEXO N° 1. Productos que no se ubicaron en el mercado.

Producto	Color	Código barra	Peso	Calidad
1. Frijotico	negro	7441028202862	800 g	primera
2. Frijotico	rojo	7441028202879	800 g	primera
3. Los Tierniticos	rojo	7441027503083	800 g	primera
4. Labrador	rojo	7441037921938	750 g	primera
5. Tucurrique	rojo	7441037911199	800 g	segunda
6. Inversiones Wu Genérico	negro	7441037911205	800 g	segunda
7. 1901	negro	7441037993362	800 g	segunda
8. El Ángel	negro	7441004110808	800 g	primera
9. El Ángel	rojo	7441004110792	800 g	primera
10. Tierniticos Premium	negro	7441027500341	900 g	primera
11. German Trejos	negro	7443002480365	1 kg	primera

Fuente: Verificación de Mercado. setiembre 2023.



## ANEXO N° 2. Marcas analizadas.

MARCAS ANALIZADAS	
1 1901	20 La Troja
2 Campesino	21 Labrador
3 Carolina Premium	22 Lizano
4 Don Beto	23 Los Griegos
5 Don Fernando	24 Los Tierniticos
6 Don Manuel	25 Luisiana
7 Don Mario	26 Medalla de Oro
8 Don Pancho	27 Megasuper
9 Don Pedro	28 Mi Choza
10 Don Pedro Selecto	29 Mi Sabor
11 El Turrubareño	30 Montelimar
12 Frijolito	31 Mr. Máximo
13 Germán Trejos	32 Pinticos
14 Herdel	33 Pronutre
15 Imperio	34 Sabrotico
16 Indiana	35 Tío Felipe Premium
17 Joya	36 Tocatoro
18 Jumbo	37 Valle Real
19 Katalina	38 Veracruz

Fuente: Actas toma de muestras. Setiembre 2023



### ANEXO N° 3. Muestras conformes.

N°	PRODUCTO	COLOR	CÓDIGO BARRA	PESO	CALIDAD
1	Don Pancho	rojo	7441011945370	700 g	segunda
2	Don Pancho	negro	7441011945363	700 g	segunda
3	Katalina	rojo	7441024114244	800 g	primera
4	Don Manuel	rojo	7445327000099	800 g	primera
5	Los Griegos	negro	7441018004438	800 g	primera
6	Los Tierniticos	rojo	7441027503083	800 g	primera
7	Jumbo	negro	7441027500402	700 g	segunda
8	Labrador	negro	7441037921921	750 g	primera
9	Sabrotico	negro	7441006006161	700 g	segunda
10	Mi Choza	negro	7441028330039	700 g	primera
11	El Turrubareño	rojo	7443002480112	900 g	primera
12	Germán Trejos	rojo	7443002480358	1 kg	primera
13	Lizano	rojo	7441057503305	800 g	primera
14	Lizano	negro	7441057503312	800 g	primera
15	Indiana	negro	7441078256679	800 g	primera
16	Pinticos	rojo	7441037921686	700 g	primera
17	Megasuper	negro	7441024114169	800 g	primera
18	Medalla de oro	rojo	7441024101411	800 g	primera
19	Don Beto	negro	7441027503199	700 g	segunda
20	Pinticos	negro	7441037921709	700 g	primera

Fuente: Ensayos CNP. Setiembre 2023