

## **COORDINACIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN COMERCIAL Y FOMENTO A LAS EXPORTACIONES**

### **FOOD INGREDIENTS 2015**

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), a través de la Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuaria (ASERCA), consciente de que la estrategia más importante para mejorar los ingresos de los productores es incrementar su presencia en los mercados globales, a través de acciones integrales para la promoción y certificación de productos agroalimentarios, con fundamento en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal 2015, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 03 de Diciembre de 2014, contempla los tipos de incentivos del componente de Incentivos de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones del Programa de Comercialización y Desarrollo de Mercados.

En este contexto, se autorizó el 15 de diciembre de 2014, el Programa de Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales, propuesto por la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de ASERCA, en el que se establece la agenda y calendarización de los eventos comerciales nacionales e internacionales, para la promoción de las exportaciones en el periodo mencionado, que están sujetos a la disponibilidad presupuestal acorde a los recursos asignados en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2015.

La SAGARPA, a través de ASERCA y la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, efectúa los Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales con el objeto de lograr la integración del productor a los mercados nacional e internacional con productos de calidad; facilitar el acceso de los productos agroalimentarios y pesqueros mexicanos a dichos mercados, a través de incentivos, a fin de hacerlos más competitivos; así como promover y desarrollar mercados en el extranjero, a través de la participación de la Secretaría y los productores del sector agroalimentario y pesquero mexicano en Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales especializados en alimentos y productos del sector.

Por ello, la participación de los productores agroalimentarios y pesqueros mexicanos en Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales, tiene importantes ventajas, ya que representa:

- a) El primer paso para exportar;
- b) La oportunidad de diversificar sus exportaciones;
- c) El instrumento idóneo para consolidar mercados y posicionar sus productos;
- d) Identificar y evaluar a la competencia;
- e) Conocer las innovaciones tecnológicas en el sector (maquinaria, empaques, presentación, etc.); y
- f) Que compradores potenciales tengan un acercamiento directo con sus productos, de tal manera que se propicie el inicio o la consolidación de una relación comercial.

De ésta forma, la prioridad es el desarrollo de actividades que permitan obtener mayores beneficios y ventajas para los productores mexicanos, en virtud de los nichos y ventanas de mercado identificados por las seis Consejerías Agropecuarias de SAGARPA en el Exterior.

### **ANTECEDENTES**

FOOD INGREDIENTS EUROPE (FIE) es un evento bianual, éste abre sus puertas rotativamente en los países Francia y Alemania, en 2015 el país cede será Francia en la ciudad de Paris. Es el lugar de encuentro global para todos los interesados en la industria de alimentos. Más de 500.000 personas han asistido a la feria en los últimos años, y miles de millones de euros de negocio se han creado como resultado.

Ésta se considera una de las plataformas de negocios más importante para los exportadores y de las ferias más grandes e importantes para la industria de alimentación y bebidas en el mundo, ya que reúne a la mayoría de los proveedores de alimentos y bebidas más importantes del mundo, especialistas de producción, comercialización y marketing, así como también presenta la gama más diversa de ingredientes y servicios nuevos e innovadores del sector.

### **CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO**

La Regulación establece los principios de análisis de riesgo en relación a los alimentos y los productos que están en contacto directo con ellos; establece la estructura y mecanismos para las evaluaciones científicas y

técnicas los cuales son asumidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria para que sean respetador por todos aquellos sujetos que estén interesados en exportar hacia la UE.

La seguridad alimentaria y la protección del consumidor interesado conciernen al interés del público en general, de organizaciones no gubernamentales, asociaciones profesionales y organizaciones comerciales internacionales pertenecientes a la Comunidad Europea.

Uno de los puntos más importantes para la Comisión Europea en relación a la seguridad alimentaria es la higiene con la que son producidos los alimentos que son consumidos por la Comunidad Europea, los cuales son revisados minuciosamente y periódicamente para solucionar los diferentes problemas alimentarios que se vayan presentando durante un intercambio comercial.

El cumplimiento de la normatividad fitosanitaria y de la inocuidad es elemental, ya que la armonización de los productos en la Unión Europea (UE) se rige por igual en todos sus Estados Miembros. Específicamente, a partir de 2002, existe una estricta normatividad en lo relativo a seguridad alimentaria, la cual requiere, entre otras cosas, que los actores involucrados en la producción, comercialización y venta, del sector alimentario dentro de la UE, deberá cumplir con requerimientos del Análisis de Peligros y de Control de Puntos Críticos (HACCP por sus siglas en inglés), el cual es un sistema de gestión destinado a garantizar la inocuidad de los alimentos, que goza de gran aceptación; así como de un sistema de trazabilidad, que implica se lleve un control estricto comprobable, del producto, desde la producción hasta su consumo. Aunque, en diversos productos, los productores primarios, no son obligados a la implementación y certificación del sistema HACCP; sin embargo, si se debe impulsar a éstos para llevarla a cabo, y así lograr una mejor aceptación, ya que eventualmente la implementación de dicho sistema será imperativo.

Asimismo, las exportaciones a la UE de productos de origen vegetal, deben cumplir con las condiciones generales y provisiones específicas diseñadas para prevenir algún riesgo en la salud pública y proteger los intereses de sus consumidores. Los reglamentos generales aplicables son los siguientes:

#### **Certificado Fitosanitario y de Origen**

Todas las exportaciones, de productos de origen vegetal, a la UE deben ir acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional. En el caso de México, este lo expide la Dirección General de Sanidad Vegetal, dependiente del Servicio Nacional, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). Este certificado consiste en una hoja que debe de ser debidamente requisitada, por dicha autoridad, en uno de los idiomas oficiales de la UE, aunque de manera preferente en el idioma oficial del país de destino.

El Certificado de Origen (Forma A) es emitido por la autoridad gubernamental reconocido por la Unión Europea del país exportador.

#### **Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, el cual crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y fija los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.**

El Reglamento (CE) No. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 28 de enero de 2002, establece los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, creada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y fija los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Los requerimientos básicos de la legislación alimentaria en la UE, que aplica a todo producto alimenticio importado, se encuentran en el Reglamento antes citado, y que cubre entre otros, lo siguiente:

**Cumplimiento o su equivalente:** Los alimentos importados deben cumplir con lo relevante en los requerimientos de la legislación alimentaria o con las condiciones reconocidas por la UE que, al menos sean equivalentes.

**Trazabilidad:** El Reglamento define trazabilidad como la habilidad para rastrear y dar seguimiento alimentos o ingredientes alimenticios en todas sus etapas de producción, transformación y distribución. También contiene provisiones generales para la trazabilidad que cubre a todos los operadores de alimentos, sin perjuicio a legislación existente en sectores específicos como la carne, pesca, alimentos genéticamente modificados, entre otros. Los importadores son igualmente afectados, ya que les será requerido la identificación del exportador del país de origen del producto o alimento. A pesar de que existan más provisiones específicas para obtener información en la trazabilidad, los requerimientos para la trazabilidad son limitados para asegurar que las empresas importadoras tengan posibilidades de identificar, de manera inmediata, a los proveedores del producto en cuestión y del recipiente inmediato subsiguiente, con la excepción de minoristas hacia los consumidores finales (un paso atrás-un paso adelante).

**Responsabilidades de los importadores:** Dentro de las empresas bajo control de los operadores de alimentos en todas sus etapas de producción, transformación y distribución, deberán asegurarse de que los alimentos satisfagan los requerimientos de la legislación alimentaria que sea relevante a sus actividades y deberá verificar de que dichos requerimientos sean cumplidos. Los importadores verifican que los productos importados no cumplen con los requerimientos mencionado, inmediatamente podrán iniciar los procesos para renunciar al producto en cuestión e informar a las autoridades competentes.

### **Principales reglas en higiene alimentaria de la UE**

El Reglamento (CE) No. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril 2004, establece lo relativo a la higiene de los productos alimenticios.

La legislación de higiene alimentaria relevante y que debe ser acatada por los operadores de la industria de los alimentos en terceros países es la que se encuentra en el Reglamento (CE) No. 852/2004, del 29 de abril 2004, el cual cubre entre otros, lo siguiente.

La obligación general sobre el operador en la responsabilidad de supervisar y monitorear la seguridad alimentaria de sus productos. Provisiones generales de higiene para la producción primaria y requisitos detallados para cada etapa de producción, transformación y distribución de los alimentos. Procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP por sus siglas en inglés). Directiva 93/43/EC acerca de la preparación, procesamiento, manufactura, empaçado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta y abastecimiento de alimentos.

### **Condiciones generales que conciernen contaminantes en los alimentos**

Sustancias contaminantes pueden presentes en diversos alimentos como resultado de sus diferentes etapas de producción y comercialización o debido a un ambiente contaminado. Debido a que esto representa un riesgo real para el bienestar alimentario, la UE ha tomado medidas para minimizar el riesgo, situando niveles máximos de ciertos contaminantes en los alimentos.

Algunos alimentos tales como frutas, vegetales, cereales, frutos secos y jugos, entre otros no podrán tener mayores niveles de contaminantes que aquellos enunciados en el Reglamento (EC) 1881/2006.

Este Reglamento cubre cuatro diferentes categorías de contaminantes: nitratos, aflatoxinas, metales pesados (plomo, cadmium y mercurio) y 3-monocloropropano-1,2diol. Los niveles máximos de contaminantes se relacionan a la parte comestible de los productos alimenticios, sin embargo, aplican también a los ingredientes usados para la producción de alimentos compuestos.

Asimismo, es importante seguir el Reglamento (CE) No 396/2005 del Parlamento Europea y del Consejo, del 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo. Este importante reglamento tiene como objetivo velar por que los residuos productos fitosanitarios no estén presentes en niveles que supongan un riesgo inaceptable para los seres humanos y, en su caso, para los animales. Y conduce a que se establezca un Límite Máximo de Residuos (LMR) de estos productos fitosanitarios al nivel más bajo que pueda alcanzarse según las buenas prácticas agrícolas para cada plaguicida con vistas a proteger a grupos vulnerables de la población humana y animal.

Otras regulaciones importantes dentro de la autorización alimentaria de la Unión Europea, proceden para todos los aditivos y enzimas, se menciona a continuación las leyes de regulación para estos alimentos:

Regulación EC 1331/2008: autorización europea para alimentos aditivos, enzimas y aromáticos.

Regulación EC 1332/2008: enzimas

Regulación EC 1333/2008: alimentos aditivos

Regulación EC 1334/2008: aromas e ingredientes para alimentos con propiedades aromáticas.

Otro aspecto muy importante para la Comisión Europea en relación a la Seguridad Alimentaria es la clara información que debe ser presentada en el etiquetado del producto: (DIRECTIVA 2000/13/CE y modificaciones, DIRECTIVA 94/54/CEE y modificaciones, DIRECTIVA 87/250/CEE, DIRECTIVA 89/396/CEE y modificaciones, DIRECTIVA 2002/67/CE, DIRECTIVA 99/2/CE, DIRECTIVA 99/3/CE, DIRECTIVA 90/496/CEE y modificaciones, REGLAMENTO (CE) No208/92 y modificaciones) REGLAMENTO (CE) No 1829/2003 que deroga al Reglamento No.1139/98)

- **Denominación de venta**
- **Lista de Ingredientes**
- **Cantidad porcentual** de un ingrediente o de una categoría de ingredientes
- **Cantidad neta** para los productos preembalados
- **Fecha de duración mínima**, o de fecha de caducidad para productos alimenticios muy perecederos
- **Condiciones especiales de conservación y de utilización**
- **Nombre o razón social y dirección del fabricante o del embalador**

- **Modo de empleo**, en el caso de que, de no haberlo, no se pueda hacer un uso adecuado del producto
- **Lugar de origen**, en caso de que su omisión pueda inducir a error
- **Modo de empleo** cuando su ausencia suponga hacer uso inadecuado del producto
- **Grado alcohólico volumétrico** adquirido para las bebidas que tengan un grado alcohólico en volumen superior al 1,2%.

Con esto, el consumidor tiene la oportunidad de realizar una elección informada del producto alimenticio que consumirá.

Los productos procesados, así como los productos terminados, requieren de un etiquetado más específico que aquellos que son destinados a la industria, a los mayoristas, o a los re-empacadores.

Es importante señalar que la legislación europea, particularmente la de la Unión Europea, no es igual o semejante a la de EE.UU. La filosofía aplicada o el fin en los controles de sanidad e inocuidad en la Unión Europea consideran aspectos de la cadena de producción alimentaria y la entienden como algo continuo, desde la producción primaria hasta la venta o el suministro de alimentos al consumidor, ya que consideran que cada elemento o eslabón tiene el potencial de influir en la seguridad alimentaria. Pues lo que tratan es de aproximar conceptos y procedimientos, para formar una base común para las medidas aplicables a los alimentos adoptadas a nivel de cada país (estado miembro) y a nivel comunitario, por lo que dependiendo del producto y el país al que se desea exportar serán las directivas y reglamentos que se tienen que cumplir.

## OPORTUNIDADES COMERCIALES EN EL MERCADO

Food Ingredients al presentarse en Paris tiene ciertos beneficios en el mercado agropecuario y de bebidas, entre ellos:

- Es la segunda mayor economía en la UE,
- Es el tercer mercado de alimentos en Europa,
- El primer sector industrial en Francia,
- Más de 13,500 empresas y 415,026 empleados generando 147 mil millones de Euros
- 13% de los ingresos en las exportaciones Francesas ,
- En varias ocasiones se han presentado marcas prestigiosas de alimentos y bebidas Francesas como: Danone, Lactalis, Bongrain, LVMH y Pernod Ricard.
- Numerosas empresas internacionales como lo son: Nestlé, Unilever, Coca Cola, Heineken, General Mills y Haribo, cuentan con plataformas de producción y logística en Europa como base para su expansión global.

México como país exportador de productos agroalimentarios y pesqueros ante el Mundo, ha presentado un aumento del año 2013 al 2014 de 6.5 por ciento en total de sus exportaciones.

En el periodo de Enero a Octubre de 2014 las exportaciones mundiales fueron de \$21,414.20 millones de dólares (mdd), comparadas con las del año anterior que fueron de \$20,112.12 mdd. Como resultado de las exportaciones agroalimentarias y pesqueras al mundo, desde 2009 hasta 2013, se obtuvo una tasa media anual de crecimiento (TMAC) de 9.85 por ciento.

La cerveza de malta es el producto mexicano mayormente exportado a nivel mundial de los productos agropecuarios, con un total de ventas de \$2,062.57 mdd reportados en el periodo Enero-Octubre 2014, con un crecimiento del 2013 al 2014 del 10.1 por ciento. Otros productos como el tomate, aguacate, tequila, frambuesa, zarzamora, mora, pepino, pepinillos, chile, limón persa, ajonjolí; frescos o refrigerados forman parte de los principales productos agropecuarios exportados.

En general, los países europeos a los que más se exportan dichos productos son Alemania, España, Reino Unido, Suiza y Países Bajos, que forman parte de la UE, así como Lituania y Rusia de manera independiente. Las exportaciones totales a la UE del año 2013 fueron de \$1,144.36 millones de dólares con un aumento porcentual para el año 2014 de 12.9 por ciento únicamente en el periodo Enero- Octubre. En términos más amplios de 2009 a 2013 existe una tasa media anual de crecimiento de 8.04 por ciento en exportaciones agroalimentarias.

En cuanto a la relación México-Francia, de 2009 a 2014 la Tasa Media Anual de Crecimiento (TMAC) incrementó 4.77 por ciento. En el año 2014 México incrementó sus exportaciones a comparación de 2013, las

ventas totales de 2014 fueron de 79.39 millones de dólares, mientras que en 2013 fueron de 72.46 millones de dólares; de acuerdo al dato antes mencionado, resulta importante referirse a la información del periodo enero-marzo 2014 y 2015, ya que existe un aumento en exportaciones de 10.03 por ciento en éste año a comparación del año pasado, lo que genera confianza al sector para los meses faltantes del año.

En 2014 dentro de los principales productos exportados México – Francia, se encuentran:

Aguacate, tequila, café, cerveza, carne de equino, corteza de agrios, melón, sandía, limón persa, langosta congelada, Toronja y Pomelo.

## **PERFIL DEL EVENTO**

Esta será la 19ª edición de FOOD INGREDIENTS, siendo de las ferias internacionales líder enfocada en ingredientes alimenticios, productos semi-preparados, desarrollo de productos y servicios.

La feria proveerá la plataforma técnica necesaria para que los proveedores de ingredientes alimenticios y productores de alimentos intercambien ideas, realicen negocios, construyan y mantengan relaciones. Además durante los tres días que dura el evento garantizan respuestas y soluciones que las empresas están buscando satisfaciendo las necesidades de cada uno.

FOOD INGREDIENTS promete una audiencia verdaderamente global, en la que ayudará a conocer cara a cara a Ejecutivos de alto nivel de empresas internacionales y locales; Managers, CEO, COO, Presidentes, Directores, Vice Presidentes, Seniors, entre otros, son las principales posiciones que envían las empresas a FIE a buscar nuevas oportunidades, negocios y más.

## **PERFIL DEL PARTICIPANTE**

Se espera aproximadamente 1100 expositores que cuenten con productos innovadores, enfocado a ingredientes alimenticios, productos procesados, semi-elaborados, desarrollo de productos y servicios del sector.

Los expositores deberán tener el conocimiento y la capacidad suficiente de exportación de su producto y tener al día los documentos y necesidades requeridas para exportar el mismo. La presencia de los participantes generará además de presencia en el mundo internacional del sector, nuevos negocios, así como reforzar relaciones a largo plazo, retomar relaciones o encontrar nuevos clientes.

## **PERFIL DEL VISITANTE**

En la última edición de la exposición, se contó con 23,616 visitantes de más de 150 países, en ésta edición se espera un mayor número de visitantes por la fuerza que ha tomado FIE, gracias a su éxito de años anteriores.

Específicamente asisten comercializadores mayoristas y minoristas tanto de alimentos como de bebidas, representantes de cooperativas de comercialización; tiendas de autoservicio y representantes del sector Horeca (Hotelería, restauración y cafeterías).

## **SOBRE PARTICIPACIONES DE ASERCA**

Ésta es la quinta vez que ASERCA ofrece un pabellón en la feria, en la edición 2013 ASERCA apoyo la participación de 15 empresas del sector agroalimentario mexicano, las cuales al concluir el evento reportaron ventas inmediatas estimadas por 2.6 mdd, ventas en el corto plazo (6 meses) por 6.6 mdd y en el mediano plazo (1 año) por 3.9 mdd.

En ediciones anteriores, se exhibieron productos como: Pulpa de frutas congeladas, Jarabe de agave, Inulina de Agave, Chiles Secos, Chile Entero, Chile en Polvo, Chile en Hojuela, Chile Jalapeño, Orégano, Colorantes, Jugo y Polvo de Aloe Vera, Cacao, Pimienta Gorda, Pimienta ahumada, Aceite de Limón, Jugo de Limón, Café, Nuez garapiñada, Crema, Jalea, Chía, Manzanilla, Damiana, Tila, Té, Jugos y néctares, Chipotle, Cherrys, Red Bell y Cayenne.

### **OBJETIVO DE PARTICIPACIÓN**

El objetivo central del presente proyecto es unir los esfuerzos de los beneficiarios que suscriben y ASERCA, representada por la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, en una estrategia que permita a los productores participantes, promover y posicionar sus productos en el mercado francés e internacional mediante la participación en el Pabellón mexicano que se montará en el evento FOOD INGREDIENTS EUROPE 2015 con el objeto de diversificar compradores y establecer relaciones comerciales con compradores de distintos países.

Es condición en todos los casos que asistan personas con relación laboral de la empresa o la persona física sujeta del apoyo.

Por lo anterior y como parte del presente proyecto, encaminados al cumplimiento del objetivo, los beneficiarios que se integran a él, por interés y voluntad propia, aceptan:

*Descripción de los servicios que se apoyarán a través de ASERCA:*

Renta de espacio de exhibición.- ASERCA contratará con el Comité Organizador el espacio en el cual se llevará a cabo la exposición de los productos de las empresas participantes, acorde al diseño que resulte más adecuado para los productos a exhibir, con capacidad para 15 posibles expositores.

Diseño y construcción de Pabellón.- ASERCA contratará los servicios para el diseño, construcción, montaje y desmontaje del Pabellón en el cual cada beneficiario contará con un módulo de exhibición con área de almacenaje, que de acuerdo a sus necesidades podrá contar o no con un refrigerador y charolas para colocar sus muestras; de forma visible, cada módulo portará el nombre de la empresa o de la marca comercial de cada beneficiario y su logotipo.

Como áreas comunes, el Pabellón contará con una cocina para la preparación de la degustación de los productos a exhibirse y un área de degustación. El Pabellón se adecuará con gráficos, bodegas y si es posible, con pantallas de plasma para la proyección de los videos promocionales con los que cuente cada empresa; éstas serán distribuidas de acuerdo a las necesidades del pabellón en su conjunto.

Los pósters, banners, anuncios, displays, calcomanías o cualquier decoración ya sea de pared o piso que las empresas coloquen en sus módulos, serán removidos si estos afectan la visibilidad o distorsionan la imagen total del Pabellón y se evaluará su acomodo en las áreas comunes, si esto último no fuera posible, se retirarán. Lo anterior está encaminado a tener un mayor impacto colectivo estando de acuerdo el expositor a presentarse de forma institucional como México.

Gafetes de ingreso.- ASERCA proporcionará a los beneficiarios, dos gafetes por módulo de exhibición.

Traducción.- ASERCA contratará el servicio de traducción para apoyar a los productores participantes en el pabellón en sus entrevistas de negocios, en el desarrollo del evento.

Envío de muestras.- ASERCA contratará los servicios que se requieran para el envío y manejo de los productos que las empresas deseen presentar en la exhibición. Es indispensable que la empresa cuente con producto disponible para exhibir durante el evento ya que ello refuerza el acercamiento y la negociación con posibles compradores e importadores. Para el presente evento las muestras se consolidarán en una Agencia Aduanal localizada en la Ciudad de México la cual se hará cargo del traslado de muestras al centro de convenciones de la ciudad de Paris, Francia. Las muestras que se envíen por medio de ASERCA, podrán ser utilizadas única y exclusivamente para fines de promoción dentro del pabellón de México durante los días del evento.

Servicio Degustación.- ASERCA contratará los servicios necesarios para la degustación de los productos en exhibición dentro del Pabellón de México a fin de generar un acercamiento más directo con posibles compradores.

Mesas de negocios.- ASERCA contratará el servicio para la realización de mesas de negocios para los productores del sector agroalimentario que participen en el pabellón.

Por su parte, todos aquellos que se adhieren al presente proyecto como beneficiarios deberán:

1. Acepta por voluntad propia los alcances del presente proyecto descriptivo.
2. No contar con referencias negativas de participaciones anteriores, como son cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los acuerdos establecidos; así como no contar con referencias negativas como beneficiario de apoyos de cualquiera de los programas de la SAGARPA.
3. Enviar en tiempo y forma los documentos requeridos de conformidad a los requisitos y criterios de elegibilidad señalados en las Reglas de Operación.
4. Acepta informar sobre el avance de las negociaciones realizadas con los contactos establecidos en los eventos en los que participe, y facilitar al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones cuando sea requerido, información para el seguimiento de los resultados obtenidos por su participación.
5. Entregar el último día del evento, al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, el formato "Evaluación de Participación", debidamente requisitado.
6. Cumplir con los puntos anteriores y no generar referencias negativas por cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los acuerdos.

Ciudad de México, Junio 2015.