

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

<https://doi.org/10.35381/i.p.v5i1.2690>

Sistemas de calidad alimentaria en el comercio internacional

Food quality systems in international trade

Diego Armando Freire-Muñoz

pg.diegoafm13@uniandes.edu.ec

Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador

<https://orcid.org/0000-0002-2806-9662>

Ariel José Romero-Fernández

ua.arielromero@uniandes.edu.ec

Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador

<https://orcid.org/0000-0002-1464-2587>

Erik Pablo Beltrán-Ayala

pg.docenteepba@uniandes.edu.ec

Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador

<https://orcid.org/0000-0002-0534-0827>

Recibido: 15 de enero 2023

Revisado: 20 marzo 2023

Aprobado: 15 de abril 2023

Publicado: 01 de mayo 2023

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo analizar el nivel de complejidad que existe para las empresas pequeñas, medianas y grandes mismas que pretenden realizar procesos de comercialización a nivel Internacional y requieren cumplir con parámetros de calidad e inocuidad. La investigación fue descriptiva con la intención de abrir camino entre la información encontrada en distintos medios para respaldar el objetivo de la investigación. Los Resultados, mostraron que desde la provincia de Tungurahua se exportan alrededor de 148 productos, entre ellos calzado, cueros, gelatina, textiles, artesanías, botones de tagua, artículos de cuidado personal y rosas frescas cortadas. En conclusión, se tiene que la apertura comercial y la globalización de mercados han acelerado los procesos para que las empresas logren cumplir con los parámetros de calidad e inocuidad alimentaria para el comercio internacional ya que es una garantía para los consumidores de cada uno de los países y empresas que exigen estos cumplimientos.

Descriptor: Empresas; comercio; mercado; calidad del entorno; globalización. (Tesauro UNESCO).

ABSTRAC

The objective of the research was to analyze the level of complexity that exists for small, medium and large companies that intend to carry out commercialization processes at the international level and require compliance with quality and safety parameters. The research was descriptive with the intention of opening the way between the information found in different media to support the objective of the investigation. The results showed that around 148 products are exported from the province of Tungurahua, including footwear, leather, gelatin, textiles, handicrafts, tagua buttons, personal care items, and fresh cut roses. In conclusion, it is necessary that the commercial opening and the globalization of markets have accelerated the processes so that the companies can comply with the parameters of quality and food safety for international trade, since it is a guarantee for the consumers of each one of the countries and companies that demand these compliances.

Descriptors: Companies; trade; market; environment quality; globalization. (UNESCO Thesaurus).

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas el comercio internacional en varios ha generado un incremento considerado permitiéndoles generar crecimiento económico, social, tributario en cada una de las economías, si bien la crisis del Covid – 19 ha afectado a varios países las exportaciones a nivel mundial no se han detenido en el comercio mundial rompiendo una tendencia diferente de manejo de las exportaciones. No es menos cierto que después de cada crisis la economía se dinamiza logrando generar una mejor comercialización a nivel mundial debido a dos grandes factores en primer lugar por una mayor dinámica de la economía mundial ya que varios países inyectan capital para dinamizar la economía tanto de los países desarrollados como en países en vía de desarrollo; en segundo lugar, por los efectos de la consolidación de varios acuerdos con varios países alrededor del mundo (Centro de Comercio Internacional , 2019).

Las exportaciones del Ecuador representan grandes beneficios para todo el país ya que generan empleos, tributos al estado, ingreso de divisas, participación comercial internacional entre otras representando más de 20 % del PIB. La Organización Mundial del Comercio (OMC) pronosticó una contracción entre -13% y -32% del comercio entre naciones. La Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) calculó que, durante 2020, el valor de las exportaciones de los países exportadores de petróleo caerá en -10,7%, los países exportadores de minerales sufrirán una reducción de sus importaciones en -12% y los países agroindustriales serán los menos afectados, con una caída del -5% en la venta de sus productos al exterior.

Existen varias investigaciones que se han desarrollado en referencia a un análisis del comercio internacional del Ecuador uno de ellos es el Impacto de exportaciones primarias en el crecimiento económico del Ecuador: análisis econométrico desde Cobb Douglas, período 2000-2017 lo cual demostró que las exportaciones son un factor incidente para la dinamización de la economía, y las variaciones que existan en esta variable generarán cambios significativos en el crecimiento económico, como también el desarrollo de

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

tecnología, innovación, aumento de productividad y generación de empleos, pero después de esta crisis sanitaria que se vive a nivel mundial la dinámica se debe enfocar a aquellos productos que son primordiales para los seres humanos como son los alimentos y en ese caso el Ecuador goza de todos los factores necesarios tanto en calidad, cantidad, acuerdos comerciales, economía dolarizada pero carece de conocer a profundidad que sistemas de calidad se deben utilizar para comercializar los productos a nivel Internacional (Alvarado & Ullaury, 2017).

La economía ecuatoriana, relativamente pequeña y altamente dependiente del comercio internacional, sigue manteniendo su rol de proveedora de materias primas y su dinamismo depende de las fases expansivas o contractivas de las exportaciones de sus bienes primarios (canasta exportable poco diversificada). En ese sentido, Ecuador es un país cuya economía es altamente volátil a los choques comerciales externos e internos, a las crisis globales y en especial a las variaciones del precio del petróleo en el mercado internacional (Banco Central del Ecuador , 2019)

Dentro de los principales ejes de política comercial del Estado Ecuatoriano son la exclusividad sobre sectores estratégicos, sustitución selectiva de importaciones, promoción de exportaciones ambientalmente responsables, promociones de exportaciones del sector popular y solidario, acceso a importaciones orientadas al desarrollo productivo nacional, Con la adopción del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones (COPCI)¹⁴ a partir del 29 de diciembre de 2010 y con la implementación de la Agenda de Transformación Productiva delineada por el gobierno, en Ecuador se desarrolló una nueva estrategia conceptual e institucional nacional que puso énfasis en la importancia de 14 sectores productivos que conforman diferentes empresas entre pequeñas, medianas y grandes (Banco Central del Ecuador , 2019).

De acuerdo con en el COPCI y en su reglamento, tanto ecuatorianos como extranjeros residentes en el país pueden exportar cumpliendo con un número de Registro Único de Contribuyentes (RUC) en el Servicio de Rentas Internas (SRI), la firma electrónica en el

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

Registro Civil, que tiene una vigencia de dos años, y registrarse en el sistema informático ECUAPASS del SENAE, además de cumplir con los requisitos que cada uno de los países exigen para el ingreso de productos ecuatorianos. Cabe recalcar que dentro del país se puede cumplir tres regímenes de exportaciones la definitiva que permite la salida definitiva de mercancías, fuera del territorio aduanero ecuatoriano, la temporal para reimportación en el mismo estado con un fin y plazo determinado, las exportación temporal para perfeccionamiento pasivo donde las mercancías de libre circulación en el territorio aduanero pueden ser exportadas temporalmente fuera del territorio aduanero para su transformación, elaboración o reparación (Banco Central del Ecuador , 2019).

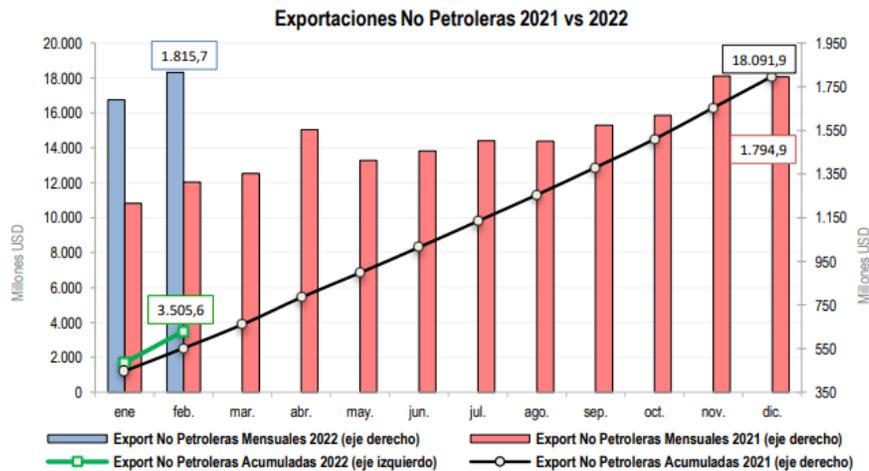


Figura 1. Exportaciones No Petroleras 2021 vs 2022.

Fuente: Banco Central del Ecuador. (2022).

Existe una tendencia en crecimiento de exportaciones no petroleras en comparación al año 2021, esto se debe a los acuerdos comerciales que se han venido desarrollando con nuestro país además de otros factores geopolíticos que inciden a que los productos ecuatorianos sean más valorados en el exterior.

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

Las Pymes en Ecuador representan el 10% de las empresas y generan empleo formal al 54% de los ecuatorianos (INEC, 2017). Al entender el proceso de comercio exterior se debe analizar que existen devaluaciones de las monedas en países vecinos donde incide directamente en las exportaciones del Ecuador, lo que da como resultado que se convierte en un país menos competitivo para exportar, sin embargo, hay medidas que se deben tomar en cuenta para mejorar este escenario y todo esto depende del plan de gobierno que tenga para los próximos años.

Dentro del sistema de exportaciones existen varias instituciones que permiten que el comercio internacional del Ecuador logro desarrollarse de manera adecuada abanderando el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP) institución que tiene la competencia de velar los interés del comercio a nivel mundial de nuestro país, apoyado por Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana (MREMH), Aduana del Ecuador (SENAE), Ministerio de Economía y Finanzas, Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN), Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE), Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro (AGROCALIDAD), Ministerio de Salud Pública (MSP) y Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) (Banco Central del Ecuador , 2019).

Si bien el comercio internacional ha crecido en los últimos años para nuestro país se debe cumplir varios requisitos técnicos en cuanto a normativas alimentarias que son importantes que se cumplan para el ingreso de productos ecuatorianos a los diferentes países los cuales son:

- Procedimientos operacionales de limpieza y desinfección (SSOP) es un sistema que se deben seguir antes, durante y después de cada preparación de los alimentos y es un pre-requisito para lograr certificar las buenas prácticas de manufactura.
- Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de medidas preventivas y prácticas generales de higiene en el procesamiento y transformación de alimentos

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos cuenten con condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan así los riesgos potenciales para la inocuidad, esta certificación se debe cumplir como primer requisito para iniciar procesos de exportación (ARCSA, 2016).

- El Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) es un sistema eficaz y de gran ayuda para maximizar la producción de alimentos seguros, ya que centra su atención en áreas críticas del proceso tomando en cuenta parámetros físicos, químicos y biológicos, reduciendo al máximo a la inocuidad alimentaria, la obtención de esta certificación es cada vez más reconocida como el mejor método para asegurar la inocuidad de los alimentos y la tendencia ha sido crecimiento logrando que los países exijan el HACCP como un requisito legal para la industria de alimentos.
- La Norma ISO 22000 es una norma dirigida a las empresas de la industria alimentaria y que su enfoque es garantizar calidad y seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro tomando en cuenta un sistema de trazabilidad, además incorpora todos los principios del sistema HACCP y programas de prerrequisitos (Velarde, 2022).
- La norma BRC para alimentos (British Retail Consortium) tiene como objetivo asegurar que sus proveedores cumplan con los requisitos que garanticen la salubridad de los alimentos, es una normativa desarrollada para cumplir y garantizar la inocuidad de los productos que ingresan a Reino Unido.
- El British Retail Consortium y el Instituto de Empaques (BRC/IOP) establecieron la norma que relaciona la producción de alimentos con la fabricación de material de envase y embalaje, esta normativa de cumplimiento para ingreso de productos a Reino Unido evalúa sistema HACCP, gestión de calidad, personal que labora dentro de planta y toda la cadena de posible contaminación hacia los productos.
- La norma IFS es un sistema de seguridad alimentaria que tiene como objetivo ayudar a los proveedores a certificar la seguridad e inocuidad de los productos que suministran a varios países. Bajo el nombre de International Food Standard fue

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

promovido por la asociación de distribuidores de Alemania, Italia y Francia (Nelsan Alimentaria, 2022).

- El Programa SQF (Alimentos Sanos y de Calidad) es un protocolo de manejo de inocuidad y calidad de alimentos, para esto se debe cumplir varios prerrequisitos como IFOAM, BRC, IFS, EUREPGAP, Non-GMO, HACCP y BPM.
- La ley de Bioterrorismo incluye el registro de instalaciones alimenticias y exige que los alimentos que procesan, empaacan y almacenan sean consumidos en ese país y deben registrarse ante la FDA, una de las características del bioterrorismo es analizar el origen del producto mediante un trabajo adecuado de trazabilidad de los productos.

El presente artículo se realiza con la finalidad de analizar el nivel de complejidad que existe para las empresas pequeñas, medianas y grandes mismas que pretenden realizar procesos de comercialización a nivel Internacional y requieren cumplir con parámetros de calidad e inocuidad.

MÉTODO

La investigación fue descriptiva con la intención de abrir camino entre la información encontrada en distintos medios para respaldar el objetivo de la investigación sumado a los métodos teóricos del conocimiento; analítico-sintético, histórico-lógico, inductivo-deductivo, con la finalidad de partir con toda la información existente, para tomar extractos necesarios y relevantes. La población será las empresas en proceso de exportación de la ciudad de Ambato y se utiliza la técnica de observación para obtener datos necesarios e interpretar las normas de calidad alimentaria que se requieren para el comercio internacional. Dentro de la provincia son más de cincuenta y uno (51) empresas las que han optado por enviar sus productos fuera del país, siendo en su gran mayoría microempresas dedicadas a las exportaciones.

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

En América Latina, las pequeñas y medianas empresas (pymes) constituyen la gran mayoría de las empresas y generadoras de empleo dentro del Ecuador. Sin embargo, en términos de productividad, exportación y sobrevivencia las pymes tienen un desempeño muy inferior a las grandes empresas. Ello se debe, en parte, a las múltiples fallas de mercado que enfrentan las pymes, así como al difícil acceso al financiamiento, la escasa capacidad de gestión, el bajo nivel de educación de su fuerza laboral, la poca información sobre oportunidades de mercado, la falta de incorporación de tecnología e innovación, y la pequeña escala de producción (CEPAL, 2017).

Es por este motivo que este artículo científico ayudará a tener una mejor visión de los sistemas de calidad alimentaria que se necesita para el comercio internacional dando énfasis al cumplimiento de las pequeñas y mediana empresas que se dedican a la producción de alimentos con valor agregado como plan piloto de estudio dentro de la ciudad de Ambato. El cumplimiento de los requisitos en normativas para el comercio internacional aportará de manera significativa al ingreso de divisas dentro del Ecuador ya que dentro del plan de activación economía el gobierno pretende ofrecer líneas de crédito de entre USD 1 a 3 millones, con aprobación en cinco días. Estos créditos serán destinados a las etapas de factoring, preembarque y posembarque. La segunda propuesta, realizada por los empresarios, es que se implemente de manera inmediata de tributos a los exportadores, conocido como 'drawback' lo que mejorará la naturaleza de las empresas que trabajen en exportaciones de alimentos (Camara Marítima Ecuatoriana, 2020).

Los principales destinos de exportación según PROECUADOR durante el último año fueron Estado Unidos, China, la Unión Europea, Rusia y Colombia aumentando un 39 % en exportaciones no petroleras en comparación al año 2020, lo que representa 18.091,90 USD. Desde la provincia de Tungurahua se exportan alrededor de 148 productos, entre

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

ellos calzado, cueros, gelatina, textiles, artesanías, botones de tagua, artículos de cuidado personal, rosas frescas cortadas, productos elaborados con café, entre otros. La calidad y la inocuidad alimentaria incrementa el desarrollo y la diferenciación de los productos, favoreciendo el crecimiento de la competitividad de acuerdo con el tipo de certificación que se pretende alcanzar. Estos sistemas responden a pautas técnicas que abarcan la gestión en todas las etapas de la cadena alimentaria desde la obtención de la materia prima utilizada hasta el producto final elaborado que llegara al consumidor final (Perigo, 2015).



Figura 2. Cadena Alimentaria.
Fuente: Los autores.

Para analizar los sistemas de calidad alimentaria en el comercio internacional utilizamos la percepción de dos auditores en sistemas de calidad alimentaria los cuales nos permiten entender de forma más adecuada el nivel de complejidad o facilidad que deben seguir las empresas de la provincia para certificarse en estos sistemas y así lograr ingresar a mercados internacionales.

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

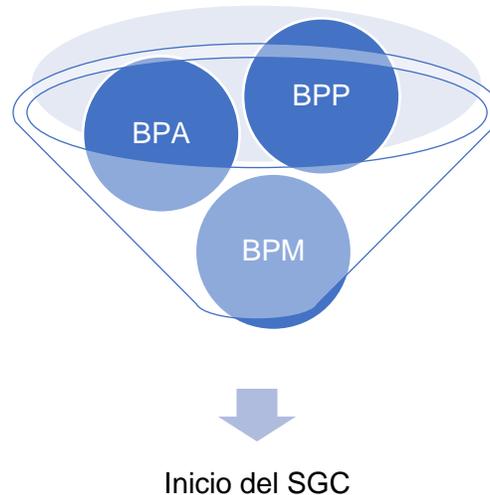


Figura 3. Inicio del sistema de gestión de calidad.

Fuente: Los autores.

Las BPA (buenas prácticas agrícolas) y las BPP (buenas prácticas pecuarias) son procedimientos que se aplican en la producción primaria para asegurar que el alimento sea producido en condiciones higiénicas apropiadas previo al iniciar los procesos de valor agregado. Mientras que las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) son procedimientos que se aplican en el procesamiento de alimentos almacenamiento, transporte y distribución de alimentos hasta llegar en algunos casos al consumidor final.

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

CONCLUSIONES

La apertura comercial y la globalización de mercados han acelerado los procesos para que las empresas logren cumplir con los parámetros de calidad e inocuidad alimentaria para el comercio internacional ya que es una garantía para los consumidores de cada uno de los países y empresas que exigen estos cumplimientos.

Los sistemas de calidad alimentaria tienen una lógica de cumplimiento desde el prerrequisito principal que son los procedimientos operacionales de limpieza y desinfección que es un requisito básico para lograr obtener una certificación de buenas prácticas de manufactura, posterior el sistema HACCP hasta el último sistema que exige la FDA como es bioterrorismo.

En los últimos años, se ha percibido una creciente sensibilización acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria por esto cada vez más se exige el cumplimiento de los requisitos de inocuidad y calidad de los alimentos que ingresan a los países por este es muy importante que las empresas conozcan cuales son los requisitos que deben seguir para el cumplimiento además de que conozcan el nivel de complejidad que exige cada uno de ellos.

FINANCIAMIENTO

No monetario.

AGRADECIMIENTO

A los directivos y trabajadores de las empresas en proceso de exportación de la ciudad de Ambato. Ecuador.

REFERENCIAS CONSULTADAS

- Alvarado, M., & Ullaury, N. (2017). Impacto de exportaciones primarias en el crecimiento económico del Ecuador: análisis econométrico desde Cobb Douglas, período 2000-2017. [Impact of primary exports on the economic growth of Ecuador: econometric analysis from Cobb Douglas, period 2000-2017]. *Revista UIDE*, 5(1). <https://n9.cl/l6tfz>
- Anguitaa, C., & Labrado, R. (2008). La encuesta como técnica de investigación. [The survey as a research technique]. *Aten Primaria*. <https://n9.cl/su32>
- ARCSA. (2016). RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG. [RESOLUTION ARCSA-DE-067-2015-GGG]. Quito. <https://n9.cl/6pem7>
- Banco Central del Ecuador . (2019). Desempeño del comercio exterior de Ecuador . [What is the IFS Standard?. Quito . <https://n9.cl/pqe72>
- Banco Central del Ecuador . (2022). Informe de la evolucion de la economia Ecautoriana en el 2022 y Perspectivas 2023. [Report on the evolution of the Ecuadorian economy in 2022 and Perspectives 2023]. Quito. <https://n9.cl/h1q59>
- Cámara de comercio de Quito. (2017). Clasificación de las empresas. [Company classification]. Quito . <https://n9.cl/7bk91>
- Camara Marítima Ecuatoriana. (2020). El impacto real del coronavirus en exportaciones ecuatorianas se reflejaría en abril o mayo. [The real impact of the coronavirus on Ecuadorian exports would be reflected in April or May]. Guayaquil. <https://n9.cl/ehgrx>
- Centro de Comercio Internacional . (2019). Ecuador perspectivas empresariales. [Ecuador business perspectives]. *Ginebra: Centro de Comercio Internacional*. <https://n9.cl/y5lzf>
- CEPAL. (2017). La innovación exportadora en las pequeñas y medianas empresas. [Export innovation in small and medium-sized companies]. *Serie comercio internacional Naciones Unidas*. <https://n9.cl/ychoa>
- Nelsan Alimentaria. (2022). ¿Que es la Norma IFS? [What is the IFS Standard?]. <https://n9.cl/pqe72>

Diego Armando Freire-Muñoz; Ariel José Romero-Fernández; Erik Pablo Beltrán-Ayala

Perigo, C. (2015). El control de la calidad de los alimentos, herramientas para su implementación. [Food quality control, tools for its implementation]. *Agromensajes*. <https://n9.cl/azift>

Velarde, A. (2022). Diseño de un sistema de inocuidad alimentaria para exportar pasta de ají rocoto a Estados Unidos, según la norma ISO 22000:2005. [Design of a food safety system to export rocoto pepper paste to the United States, according to ISO 22000:2005]. *Revista UNTRM.*, 2(2), 39-53. <https://n9.cl/l6w07>

©2023 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).