



**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y
COMERCIO**

CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

Modalidad Análisis de Caso

Tema

“Certificaciones de calidad y la internacionalización de pymes del sector alimentario”

Autora:

Loor Cuje Karelis Jazmín

Tutora:

Econ. Mayra Iveth Párraga Mogrovejo, Mgs.

2025 - 1

Declaración de Autoría

Yo, **Karelis Jazmín Loor Cuje**,

DECLARO QUE:

El contenido en el presente Trabajo de Titulación, **“Certificaciones de calidad y la internacionalización de Pymes del sector alimentario”** ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas y pie de las páginas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía.

Los resultados, análisis, lecciones y recomendaciones obtenidas de un amplio estudio son única y exclusiva responsabilidad de la autora, datos que no pueden ser modificados sin la debida autorización.

A través de esta declaración, cedo la investigación a la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí para que la utilice como estime conveniente, según lo establecido por las Leyes y Reglamentos estipulados y por la normativa institucional vigente.

Manta, 12 de agosto del 2025



Karelis Jazmín Loor Cuje
CI: 2300193717

 Uleam <small>ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutora de la Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Comercio de la Carrera de Comercio Exterior de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

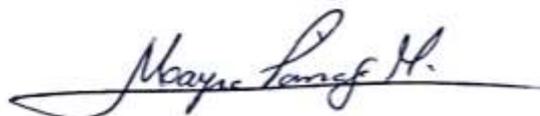
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **Loor Cuje Karelis Jazmín**, legalmente matriculada en la carrera de Comercio Exterior, período académico 2024(2)-2025(1), cumpliendo el total de **320 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es **"Certificaciones de calidad y la internacionalización de Pymes del sector alimentario."**

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 12 de agosto de 2025.

Lo certifico,



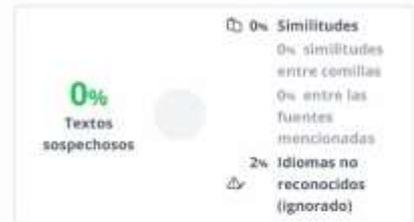
Econ, Mayra Iveth Párraga Mogrovejo, Mg.
Docente Tutora
Área: Comercio Exterior

Certificado de Similitud



CERTIFICADO DE ANÁLISIS
magister

Certificaciones de calidad y la internacionalización de Pymes del sector alimentario_Karelis Loor



Nombre del documento: Certificaciones de calidad y la internacionalización de Pymes del sector alimentario_Karelis Loor.docx
ID del documento: 572329ba436a63ac46c43acbfef1d1afc87a0e1
Tamaño del documento original: 31,71 kB

Depositante: Mayra Párraga Mogrovejo
Fecha de depósito: 19/8/2025
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 19/8/2025

Número de palabras: 3779
Número de caracteres: 26.391

Ubicación de las similitudes en el documento:

Dedicatoria

Por todas las veces que pensé que no era el camino correcto, por pensar que no era mi sueño, pero se ha sentido como uno llegar al final. A lo corto de mi vida he terminado siendo salvada y apoyada por personas inesperadas sin embargo también tengo a mis pilares por los cuales aún existo, por eso quiero agradecer:

Querida Nenita espero que este logro te llene el corazón, gracias por construirme. A mi abuelo que siempre ha hecho, más que bien su papel de padre, a mi madre por siempre ser el despertar para enfrentar la realidad. A mis hermanos Mattia, Kevin y Jean que en muchas ocasiones han sido mi refugio. A la persona que mostro que sin importar la edad siempre necesitamos que nos cuiden, nos hagan sentir importantes y amados, por todo eso y más gracias, Tía.

Querida Pau gracias por ayudarme apoyarme hasta el final. Gracias Jeampier por creer en mí.

Que felicidad tenerlos en mi vida y poder compartir este viaje.

Karelis Jazmín Loor Cuje

Reconocimiento (Agradecimiento)

La fuente de mi inspiración siempre han sido las personas de mi hogar, pero gracias a Dios encontré otra familia en personas que me ayudaron, apoyaron y motivaron en el transcurso de esta etapa. La vida se trata de pérdidas y ganancias y yo solo he ganado por mantener a todos aun conmigo.

Gracias a todos.

Karelis Jazmín Loor Cuje

Índice

Declaración de Autoría	I
Certificación del Tutor	II
Certificado de Similitud.....	III
Dedicatoria.....	IV
Reconocimiento (Agradecimiento).....	V
Resumen / Summary	VII
1. Introducción	1
2. Antecedentes	2
3. Definición del Problema	2
3.1. Delimitación.....	2
3.2. Planteamiento.....	2
3.3. Preguntas.....	3
4. Preguntas de Reflexión	3
5. Justificación y Propósito	4
6. Objetivos	5
6.1. General.....	5
6.2. Objetivos específicos	5
7. Idea a Defender	5
8. Unidades de Análisis.....	5
9. Metodología	6
10. Marco Conceptual.....	6
10.1. Pequeñas y medianas empresas (PYMES)	6
10.2. Internacionalización empresarial	7
10.3. Certificaciones de calidad	7
10.4. Estándares internacionales y sistemas reconocidos	8
10.5. Contexto de las PYMES alimentarias ecuatorianas.....	9
11. Resultados Obtenidos.....	9
12. Análisis de Resultados	10
13. Lecciones y Recomendaciones	10
14. Fuentes de información.....	12
15. Anexos.....	14

Resumen

Los estándares de Calidad han existido desde tiempos remotos sin embargo han despertado mayor relevancia debido a una fuerte demanda de los consumidores en adquirir productos que estén certificados, el mercado internacional está sumamente comprometido con el consumidor por lo cual busca comercializar productos, legales, inocuos y de calidad. Por esta razón es recomendable que las Pymes consideren hoy en día la obtención de un certificado de calidad, para poder expandirse y acceder a un mercado internacional. Los estándares de calidad son sumamente importantes debido al compromiso que mantienen con la inocuidad de los alimentos, ya que la salud de los consumidores es lo más importante, estos certificados aseguran que el producto a ser consumido no tenga efectos en la salud del consumidor. Adicional los beneficios son más que remunerables al implementar una certificación de calidad, fomentar una cultura de inocuidad, mejorar la estructura organizacional y la optimización de los procesos son cambios imprescindibles para el crecimiento de las PYMES.

Palabras claves: Pymes, certificación de calidad, internacionalización, estándares internacionales.

Summary

Quality standards have existed since ancient times, but they have gained more relevance due to a strong consumer demand for certified products. The international market is highly committed to consumers and therefore seeks to trade products that are legal, safe, and of high quality. For this reason, it is recommended that SMEs consider obtaining a quality certificate today in order to expand and access the international market. Quality standards are extremely important due to their commitment to food safety, as consumer health is the top priority. These certificates ensure that the product to be consumed will not have any adverse health effects on the consumer. Additionally, the benefits of implementing a quality certification are more than worthwhile, as fostering a safety culture, improving organisational structure, and optimising processes are essential changes for the growth of SMEs.

Keywords: Quality certifications, Internationalization, SMEs, International standards

1. Introducción

Cada vez la globalización está más presente, el mundo se está expandiendo, el intercambio cultural y la migración son un hecho, por ende, la demanda de un producto extranjero o de menor costo ha aumentado, sin embargo, se requieren ciertas medidas para controlar que los productos estén producidos bajo los estándares internacionales de las normas de calidad e inocuidad. Garantizando que no perjudique la salud del consumidor.

La credibilidad que han obtenido las certificaciones de calidad mediante sus normas, cláusulas y requerimientos, mitigando desviaciones y optimizando los procesos de producción, es el reflejo de la aceptación que han obtenido

El compromiso que mantienen para garantizar que un producto sea legal, inocuo y de calidad, es lo que brinda la confiabilidad en los clientes. Las certificaciones de calidad surgieron como una solución para asegurar la uniformidad y fiabilidad en el comercio y la producción, su objetivo principal es fortalecer la confianza, la credibilidad y la autenticidad de un producto.

Las certificaciones de calidad como ISO, HACCP, BRCGS, entre otras, son herramientas fundamentales para demostrar la calidad, inocuidad, trazabilidad y sostenibilidad de un producto, estas facilitan la entrada a un mercado exigente como lo es Europa o Estados Unidos. Estas normas abarcan todos los ámbitos de una empresa productiva, estableciendo parámetros y exigiendo mejoramiento continuo. Según Chávez y Rodríguez (2022), las PYMES que implementa sistemas de gestión certificados mejoran sus procesos internos, reducen riesgos sanitarios y aumentan sus posibilidades de exportación.

En el caso de Ecuador, muchas PYMES alimentarias enfrentan dificultades para acceder a certificaciones internacionales debido a limitaciones técnicas, financieras o de conocimiento. Aun así, existen esfuerzos institucionales orientados a fortalecer las capacidades exportadoras del sector, mediante programas de capacitación, asistencia técnica y acceso a financiamientos (Ministerio de Producción C. E., 2023).

Es la concientización que promueven estos estándares lo cual los hacen tan imprescindibles, el enfoque no solo que un producto sea de calidad sino también la garantía de que el producto sea seguro para el consumidor, es lo que busca el cliente, poder comercializar un producto que cumpla con todos los parámetros legal, inocuo y de calidad, las certificaciones de calidad han dado apertura al mercado internacional a un sin número de Pymes del sector

alimentario en todo el mundo, por ende estas desempeñan un papel fundamental ya que constituyen un sello de confianza y garantía frente a consumidores y mercados internacionales. La gran parte de los estándares están enfocados en la mejora continua y satisfacción al cliente, adicional de la calidad e inocuidad del producto. (Ver Anexo A y Anexo B)

2. Antecedentes

Se puede connotar que la necesidad de calidad en los productos alimenticios nace desde tiempos remotos, sin embargo, el fuerte interés que se ha determinado a través de la globalización se refleja en los estándares de calidad e inocuidad internacionales. En Ecuador, las pequeñas y medianas empresas (PYMES) del sector alimentario representan un eje fundamental para el desarrollo económico y social, debido a su capacidad para generar empleo y dinamizar las economías locales. Sin embargo, su incursión en mercados internacionales ha sido limitada por factores como la escasa innovación, el bajo acceso a financiamiento y la débil capacidad de adaptación a las exigencias de calidad y certificaciones internacionales (Martínez, 2021).

La internacionalización de las PYMES en el ámbito alimentario exige no solo cumplir con normas sanitarias y fitosanitarias, sino también adaptar sus procesos productivos a las demandas del comercio exterior. Las PYMES alimentarias ecuatorianas enfrentan retos en infraestructura, logística y digitalización, pero también cuentan con oportunidades significativas en nichos de mercado internacionales que valoran la sostenibilidad, el comercio justo y la calidad orgánica. Por tanto, la implementación de políticas públicas, acuerdos comerciales y estrategias de asociatividad resulta clave para fortalecer su proyección internacional.

3. Definición del Problema

3.1. Delimitación

Tema macro: Certificaciones de calidad y la internacionalización.

Delimitación: Pymes del sector alimentario en Ecuador.

Problemática: Dificultad para la implementación y obtención de Certificaciones de Calidad.

3.2. Planteamiento

Como una certificación puede facilitar la introducción a un mercado internacional es la causa del análisis de este tema para que las Pymes consideren como estrategia las

certificaciones de calidad. La problemática principal es el desconocimiento de las diferentes certificaciones que existen, cual se puede acoplar mejor al tipo de procesos del sector alimentario y el mercado al cual se quiere acceder, estos dos factores son sumamente relevantes para escoger una certificación adecuada. La parte más importante de un estándar de calidad es la implementación y la obtención del certificado, lo que se considera como valor agregado en realidad es la garantía de que el producto es legal, inocuo y de calidad.

Uno de los recursos más relevantes y que puede representar adversidades es el recurso económico, cumplir con los requisitos de una norma refleja la implementación de un sistema de gestión de calidad que muchas veces requiere modificaciones desde su estructura organizacional hasta la infraestructura de una empresa. La gestión de este recurso en las Pymes puede reflejar avances o retrasos, se toma en consideración el compromiso de gerencia para agilizar el proceso de implementación, por ende, es importante considerar que regirse a la obtención de una certificación de calidad es un compromiso, pero es una inversión necesaria para asegurar la entrada a un mercado estable y con mayor liquidez.

El proceso puede ser desafiante sin embargo los beneficios a largo plazo, como el acceso al mercado internacional, el reconocimiento y la optimización de los procesos es la motivación que necesitan las pymes para iniciar con la gestión de la implementación de un estándar internacional.

3.3. Preguntas

- ¿Cuáles son los beneficios que se puede obtener a través de la implementación de una certificación de calidad?
- ¿Cuáles son las certificaciones adecuadas que se deben implementar para internacionalizar las Pymes?
- ¿Cómo influyen las certificaciones de calidad del sector alimentario en el mercado internacional?

4. Preguntas de Reflexión

¿Cuáles son los beneficios que se puede obtener a través de la implementación de una certificación de calidad?

Las certificaciones de calidad representan una herramienta estratégica para las Pymes y empresas del sector alimentario, ya que permiten garantizar el cumplimiento de estándares internacionales en cada etapa del proceso productivo. Aunque su implementación implica una

inversión significativa, estas normas abarcan desde el aseguramiento de la inocuidad hasta la gestión de aspectos sociales, la capacitación constante del personal, el uso adecuado de equipos de protección y la optimización de procesos. (Anexo G y anexo H)

¿Cuáles son las certificaciones adecuadas que se deben implementar para internacionalizar las Pymes?

La influencia de estas certificaciones varía según su origen y el mercado objetivo. Por ejemplo, la norma BRCGS (British Retail Consortium Global Standard), de origen británico, es ampliamente reconocida en la Unión Europea, especialmente por cadenas de supermercados y distribuidores. Su aprobación por la GFSI (Global Food Safety Initiative) le otorga, además, validez internacional. En cambio, FSSC 22000 tiene mayor impacto en Estados Unidos al cumplir con requisitos clave establecidos por la FDA (Food and Drug Administration) para la libre comercialización de productos alimenticios. Por su parte, SQF (Safe Quality Food) goza de alta aceptación en América, gracias a su estructura en tres niveles de certificación, lo que facilita una implementación progresiva y más accesible en términos de costo.

¿Cómo influyen las certificaciones de calidad del sector alimentario en el mercado internacional?

En el comercio internacional, estas certificaciones actúan como una garantía objetiva de que los productos cumplen con estándares globales en materia de inocuidad, calidad, trazabilidad y sostenibilidad. Este respaldo genera confianza en importadores, distribuidores y consumidores, reduciendo barreras comerciales y facilitando la apertura de nuevos mercados. Adoptar el estándar adecuado no solo incrementa la competitividad, sino que también asegura la permanencia y crecimiento de la empresa en entornos globalizados, donde la calidad y la inocuidad son condiciones indispensables para el éxito comercial. (Anexo F)

5. Justificación y Propósito

Expandir conocimiento sobre las certificaciones reconocidas en el mercado internacional, los beneficios que representan la implementación y obtención de una certificación, la apertura que brinda en el mercado, el soporte que adicional que conlleva un sistema de gestión de calidad, son muchos de los beneficios que se obtienen a través de un estándar de calidad.

La obtención de estas certificaciones brinda reconocimiento y prestigio dos factores muy relevantes para impulsar las Pymes, sin embargo, la implementación puede representar costos

elevados, por ende, se debe de mantener una planificación realista de los costos y tiempo que requiere un proyecto de esta magnitud.

No contar con una certificación de calidad reduce las probabilidades de expansión hacia un mercado internacional, es decir que una empresa que cuente con certificado ya sea a largo o corto plazo logrará expandirse y adicional obtener un valor agregado por el producto que está comercializando. (Ver Anexo C)

6. Objetivos

6.1. General

Analizar las certificaciones de calidad para la internacionalización de la Pymes del sector alimentario en el Ecuador.

6.2. Objetivos específicos

- Explorar los beneficios que se puede obtener a través de la implementación de una certificación de calidad.
- Describir las certificaciones adecuadas que se deben implementar para internacionalizar las Pymes.
- Comprender la influencia de las certificaciones de calidad del sector alimentario ecuatoriano en el mercado internacional.

7. Idea a Defender

Las ventajas que se pueden lograr mediante la puesta en marcha de un sistema de administración de calidad e inocuidad basado en estándares internacionales para la obtención de una certificación, facilitando el acceso al mercado internacional de las Pymes del sector alimentario del Ecuador.

8. Unidades de Análisis

Objeto de estudio: Conocer los diferentes estándares internacionales que se pueden implementar, los beneficios y la confiabilidad que pueden generar para las Pymes del sector alimentario.

Unidad de análisis: Las Pymes del sector alimentario en el Ecuador.

9. Metodología

La metodología aplicada para este análisis de caso será descriptiva-bibliográfica ya que se necesita de la combinación de ambas para lograr un análisis realista acerca del mercado internacional y las dificultades que se presentan para poder pertenecer al mismo. La investigación descriptiva destaca que este tipo de investigación no busca explicar por qué ocurre un fenómeno, sino describirlo con la mayor precisión posible, permitiendo establecer diagnósticos y bases para investigaciones posteriores (Arias, 2020). Por lo tanto, se convierte en una herramienta clave para conocer y documentar la realidad del sector alimentario sin necesidad de involucrarse directamente con la información de cada empresa pequeña o mediana del sector alimentario en el Ecuador.

La metodología bibliográfica permite recopilar, analizar y sintetizar información actualizada proveniente de fuentes especializadas, investigaciones académicas, normativas y publicaciones recientes sobre certificaciones de calidad e inocuidad en el sector alimentario. Esto proporciona un marco teórico sólido que sustenta el análisis de los estándares internacionales relevantes para la internacionalización de las Pymes (García, 2021).

Por otro lado, la metodología descriptiva cualitativa se centra en caracterizar y describir las certificaciones de calidad desde una perspectiva interpretativa. Esta metodología permite comprender en profundidad la influencia de dichos estándares en la credibilidad y competitividad de las Pymes ecuatorianas, a partir del análisis crítico y cualitativo de la información recopilada (López, 2022).

En este contexto, se busca ofrecer un panorama claro y documentado de la situación actual de las PYMES ecuatorianas en relación con las certificaciones de calidad como requisito para su acceso a mercados internacionales, estableciendo así las condiciones necesarias para futuras acciones estratégicas o investigaciones más profundas.

La combinación de ambos métodos permitirá responder a los objetivos planteados y evaluar la pertinencia de la adopción de sistemas de gestión de calidad e inocuidad como estrategia de internacionalización de las Pymes del sector alimentario en el Ecuador.

10. Marco Conceptual

10.1. Pequeñas y medianas empresas (PYMES)

Las PYMES representan un componente vital en las economías emergentes, ya que contribuyen significativamente a la generación de empleo, el dinamismo económico y la

innovación. Son unidades productivas caracterizadas por estructuras organizacionales relativamente pequeñas, con recursos limitados, pero con gran capacidad de adaptabilidad y flexibilidad ante cambios en el entorno económico y social (Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos., 2025). En Ecuador, el Instituto Nacional de Estadística y Censos clasifica a las PYMES según el número de empleados y volumen de ventas, siendo el sector alimentario uno de los principales ámbitos donde estas empresas desarrollan su actividad productiva, dada la alta demanda local e internacional por productos alimenticios con características diferenciadas. (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2021)

Las PYMES alimentarias en Ecuador no solo satisfacen el mercado interno, sino que además enfrentan el reto de posicionarse en un entorno global competitivo, donde la calidad y la inocuidad de los productos son criterios ineludibles. Sin embargo, estas empresas presentan limitaciones en infraestructura, acceso a tecnología y capital, lo que las hace vulnerables frente a las exigencias de los mercados internacionales.

10.2. Internacionalización empresarial

La internacionalización empresarial se define como el proceso por medio del cual una empresa extiende sus operaciones y presencia más allá de su país de origen, mediante exportaciones, establecimiento de alianzas estratégicas, franquicias o inversión directa en mercados extranjeros (Cavusgil, 2020). El proceso es gradual y se fundamenta en el aprendizaje, la experiencia y la acumulación progresiva de conocimiento sobre mercados externos, capacidades organizativas y redes internacionales.

En el caso particular de las PYMES del sector alimentario, la internacionalización suele ser un proceso complejo debido a la elevada regulación sanitaria, la exigencia de certificaciones internacionales y la necesidad de adaptación a preferencias culturales y normativas específicas de cada mercado (Pérez y & Gutiérrez, 2021). Las PYMES deben superar barreras técnicas, logísticas y financieras para acceder a nuevos mercados, por lo que la adopción de estándares internacionales se convierte en un elemento crítico para asegurar su competitividad y aceptación en el comercio global. (Ver Anexo I)

10.3. Certificaciones de calidad

Las certificaciones de calidad son reconocimientos oficiales otorgados por organismos acreditados que validan que un producto, proceso o sistema cumple con determinados estándares establecidos internacionalmente. Estas certificaciones garantizan seguridad, inocuidad, sostenibilidad y calidad, y son consideradas como herramientas estratégicas para la inserción y permanencia en mercados internacionales

En el sector alimentario, las certificaciones más frecuentes incluyen:

- **ISO 22000:** Norma internacional para la administración de la seguridad alimentaria que fusiona los sistemas de administración de calidad con los principios fundamentales del HACCP o Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

- **HACCP:** Sistema preventivo que identifica y controla riesgos específicos en la producción alimentaria, requerido en muchos mercados para garantizar la seguridad del consumidor.
- **GlobalG.A.P.:** Certificación enfocada en buenas prácticas agrícolas, que asegura la sostenibilidad, protección ambiental y bienestar social en la producción primaria.
- **Certificaciones orgánicas y de comercio justo:** Que validan prácticas agrícolas sustentables y condiciones de equidad social, valoradas en nichos de mercado exigentes.

Según (Erick et al., 2019) tener como objetivos para su internacionalización: La mejora de la reputación, el sortear los obstáculos al comercio impuestos en los mercados de destino, obtener mayores rendimientos de los activos tecnológicos, fortalecer sus redes de distribución, tener una orientación emprendedora más focalizada a la innovación, la autonomía, la toma de riesgo.

10.4. Estándares internacionales y sistemas reconocidos

El **Consumer Goods Forum**, creado en 2000, es una red global que agrupa a actores clave de la industria alimentaria con el fin de fortalecer la confianza del consumidor en la seguridad alimentaria a nivel mundial. Entre sus objetivos destaca la mejora continua en las prácticas de gestión de la inocuidad y la calidad alimentaria, promoviendo estándares internacionales que garanticen alimentos inocuos para el consumidor, sin importar su lugar de origen (Forum, 2023)

Dentro de los estándares reconocidos a nivel internacional se encuentran:

- **FSSC 22000:** Basado en ISO 22000, incluye requisitos adicionales para la seguridad alimentaria y está reconocido por la Global Food Safety Initiative (GFSI). Es altamente valorado en Estados Unidos y otros mercados.
- **BRCGS (British Retail Consortium Global Standard):** Norma británica con amplio reconocimiento en Europa, adoptada por grandes cadenas de supermercados y distribuidores.
- **IFS (International Featured Standards):** Certificación enfocada en productos alimenticios para el mercado europeo.
- **SQF (Safe Quality Food):** Estándar americano que cubre distintos niveles de certificación, lo que permite una implementación flexible y escalonada.
- **GlobalG.A.P. y PrimusGFS:** Certificaciones dirigidas a la producción agrícola y procesos relacionados, con énfasis en sostenibilidad y buenas prácticas agrícolas (Global Food Safety Initiative, 2022).

Estos estándares no solo cumplen una función técnica, sino que constituyen instrumentos comerciales que facilitan la apertura de mercados, la reducción de barreras técnicas y el establecimiento de relaciones comerciales duraderas. Para las PYMES alimentarias

ecuatorianas, la adopción de estas certificaciones representa una estrategia clave para superar limitaciones estructurales y competir en mercados exigentes. (Ver Anexo J)

10.5. Contexto de las PYMES alimentarias ecuatorianas

Las PYMES del sector alimentario en Ecuador enfrentan desafíos en términos de infraestructura, logística y digitalización. Sin embargo, también cuentan con oportunidades significativas en nichos internacionales que valoran la sostenibilidad, el comercio justo y la calidad orgánica. La implementación de políticas públicas adecuadas, acuerdos comerciales y estrategias de asociatividad es fundamental para potenciar su proyección internacional y facilitar el cumplimiento de estándares internacionales de calidad e inocuidad. (Ver Anexo D y E)

11. Resultados Obtenidos

FSSC Food Safety System Certification, es un programa de certificación de seguridad alimentaria que establece un marco para la administración de la seguridad alimentaria, la administración integral de la cadena de abastecimiento y la gestión de los riesgos asociados a la seguridad alimentaria. Incorpora la norma UNE-EN ISO 22000:2018 con una especificación técnica y requerimientos extra. Es aplicable a una gran diversidad de entidades como productores de productos perecederos de origen animal y vegetal, productos estables a temperatura ambiente, servicios de alimentación y comidas preparadas, productores de empaques preparados y productores de aditivos para alimentos, entre otras.

El estándar apropiado para la acuicultura es ASC, el Consejo de Gestión de Acuicultura (ASC) es una entidad sin ánimo de lucro independiente que gestiona un programa voluntario e independiente de certificación y etiquetado por terceros, fundamentado en estándares científicos robustos. Con esto se puede reflejar que las normas están direccionadas dependiendo del grupo de alimentos, por eso es necesario investigar en la brevedad posible que certificación se alinea con el proceso.

Los estándares internacionales van acorde al mercado de origen donde establecieron estos pueden tener enfoques diferentes dependiendo de la cultura sin embargo siempre se va a mantener la premisa de que la certificación de calidad de como resultado la comercialización de un producto inocuo, legal y de calidad. BRCGS es una norma británica, sus principales requisitos son la fabricación, el procesado y el envase inocuo.

En base a esta investigación se puede determinar que las Pymes del sector alimentario pueden agilizar su acceso al mercado internacional mediante la obtención de un certificado de calidad más allá de eso se puede concluir que los beneficios son varios al implementar un estándar

internacional. Algunos de los cambios que se realizan al incorporar un sistema de gestión empiezan desde su estructura organizacional hasta la infraestructura, estos estándares están diseñados para cubrir todos los ámbitos de una fábrica de alimentos; proveedores, cliente, colaboradores, etc. (Ver Anexo D)

12. Análisis de Resultados

La investigación confirma que la implementación de certificaciones de calidad internacionales constituye un factor clave para la internacionalización de las PYMES del sector alimentario en Ecuador. Dentro de los diversos estándares, la certificación FSSC 22000 sobresale como un sistema sólido que fusiona la norma ISO 22000 con requerimientos extra específicos para asegurar la seguridad alimentaria en toda la cadena de abastecimiento. Su uso en varias organizaciones, desde productores de productos de consumo rápido hasta servicios de alimentación, demuestra su versatilidad y pertinencia en diversos contextos.

Esta diversidad en certificaciones permite que las PYMES puedan seleccionar la norma que mejor se adapte a sus procesos y mercados meta, facilitando así la entrada y permanencia en nichos internacionales exigentes.

Además, la obtención de estas certificaciones no solo representa una oportunidad para acceder a nuevos mercados, sino que impulsa una transformación integral dentro de las empresas. Los cambios incluyen desde la reestructuración organizacional hasta mejoras en infraestructura y control de proveedores, empleados y clientes.

En conclusión, la certificación de calidad es un elemento estratégico que puede acelerar la internacionalización de las PYMES alimentarias ecuatorianas. No solo actúa como un “pasaporte comercial” que abre puertas en mercados internacionales, sino que también fomenta la excelencia operativa y la confianza de los consumidores. Por ende, promover la adopción de estos estándares a través de políticas públicas, financiamiento accesible y asesoría técnica es fundamental para fortalecer el sector y aprovechar las oportunidades que ofrece el comercio global.

13. Lecciones y Recomendaciones

Las certificaciones de calidad son, sin lugar a duda, un motor estratégico para la internacionalización de las pequeñas y medianas empresas (PYMES) alimentarias. La elección de la certificación adecuada debe ser un proceso de evaluación estratégica, considerando

factores clave como el tipo de producto que se elabora, las capacidades internas de la empresa y, sobre todo, las exigencias específicas del mercado al que se desea exportar.

La experiencia de internacionalización de las PYMES del sector alimentario ecuatoriano evidencia que las certificaciones de calidad no solo son un requisito técnico, sino también una herramienta estratégica para generar confianza, posicionar la marca y acceder a mercados más exigentes. Entre las lecciones más relevantes destaca que, si bien la implementación de normas como FSSC 22000, BRCGS o GlobalG.A.P. requiere una inversión considerable en infraestructura, capacitación y mejora de procesos, los beneficios a mediano y largo plazo superan ampliamente los costos iniciales.

Así mismo, se ha observado que aquellas PYMES que adoptan un enfoque integral, incorporando la inocuidad, la sostenibilidad y la trazabilidad como parte de su cultura organizacional, logran consolidar relaciones comerciales más estables y con mejores condiciones de negociación. Esto refuerza la idea de que la certificación no debe verse como un trámite aislado, sino como un sistema de gestión continua que involucra a todos los niveles de la empresa.

En cuanto a las recomendaciones, se propone que las PYMES desarrollen un diagnóstico previo de su capacidad productiva, identificando brechas en infraestructura, control de procesos y gestión documental, con el fin de seleccionar la certificación que mejor se adapte a su mercado objetivo. Se puede mencionar que las empresas deben de considerar que implementar un sistema de gestión de calidad es tiempo, inversión y compromiso. Las empresas deben de mantener la predisposición y el compromiso que son dos factores relevantes para cumplir con el objetivo que es obtener el certificado. Por ejemplo, BRCGS es muy valorada en Europa, mientras que SQF tiene mayor aceptación en Norteamérica. (Anexo M)

Finalmente, se recomienda integrar la digitalización en la gestión de la calidad, implementando herramientas tecnológicas para el monitoreo en tiempo real, la trazabilidad y la gestión documental, lo que mejora la eficiencia y facilita el cumplimiento de auditorías internacionales.

En síntesis, las certificaciones de calidad representan una ventaja competitiva decisiva para las PYMES alimentarias ecuatorianas. Su éxito depende de una visión estratégica, un compromiso sostenido con la mejora continua y el respaldo de políticas que impulsen su inserción en los mercados globales.

14. Fuentes de información

- Aquaculture Stewardship Council. (20 de Agosto de 2023). *Estándar de Alimentos de ASC version 1*. Estándar de Alimentos de ASC. (n.d.): https://asc-aqua.org/wp-content/uploads/2023/04/ASC-Feed-Standard_v1.01-Spanish-1.pdf
- Arias, F. (2020). *El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica*. Caracas: Editorial Episteme.
- Cavusgil, S. T. (2020). *International business*. <https://books.google.hn/books?id=KcSaBQAAQBAJ&printsec=copyright&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- Chávez, D., y Rodríguez, L. (2022). *Certificaciones de calidad como factor clave en la exportación de alimentos por PYMES latinoamericanas*.
- Chávez, M., y Rodríguez, A. (s.f.). Certificaciones de calidad e inocuidad alimentaria: Claves para la internacionalización. *Revista de Gestión y Negocios*. pp. 45-62.
- EMIS. (7 de febrero de 2025). *Sunwork S.A. (Ecuador)*. [emis.com: https://www.emis.com/php/company-profile/EC/Sunwork_SA_es_4910248.html](https://www.emis.com/php/company-profile/EC/Sunwork_SA_es_4910248.html)
- Erick, B., Lady, V., y Hortncia, S. (2019). *Análisis crítico de la internacionalización de las Pymes y la actividad*.
- Forum, C. G. (2023). *Global Food Safety Initiative (GFSI)*. <https://www.theconsumergoodsforum.com/>
- Foundation FSSC. (2022). *FSSC 22000 - Delivering trust and impact for global food safety*. . <https://www.fssc.com/fssc-22000/>
- García, P. &. (2021). *Investigación bibliográfica en ciencias sociales: Métodos y aplicaciones*. Editorial Académica.
- Global Food Safety Initiative (GFSI): Recognized Certification Programs*. *The Consumer Goods Forum*. (2 de Julio de 2025). The Consumer Goods Forum. : <https://www.theconsumergoodsforum.com/>
- Herrera L., &. V. (2022). *Desafíos logísticos y normativos para la exportación de alimentos por PYMES en Ecuador*. Quito: Universidad Central del Ecuador.

- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2021). *Clasificación y estadísticas de PYMES en Ecuador*.
- López, M. &. (2022). Fundamentos de investigación cualitativa aplicada. . *Revista de Metodologías*, pp. 45-59.
- Martínez, R. &. (2021). *Barreras y oportunidades para la internacionaizacion de PYMES del sector alimentario*. *Revistas de ciencias empresariales y economia*.
- Ministerio de Producción, C. e. (2020). *Informe anual de comercio exterior*. Quito.
- Ministerio de Producción, C. E. (2023). *Informe anual de promoción comercial y apoyo a la exportación*.
- Mulholland, K. B. (14 de Junio de (2023)). *Elsabe Matthee FSSC: DELIVERING TRUST AND IMPACT*. [https://www.fssc.com/fssc-22000/documents/fssc-22000-version-6/ Version 6 documents - FSSC. \(2025, June 5\). FSSC](https://www.fssc.com/fssc-22000/documents/fssc-22000-version-6/Version%206%20documents%20-%20FSSC.%20(2025,%20June%205).%20FSSC).
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos. (2025). *The OECD: Better policies for better lives*. <https://www.oecd.org/en/about.html>
- Pérez, F., y & Gutiérrez, M. (2021). La internacionalización de las PYMES alimentarias: Un estudio de caso en América Latina. *Revista Latinoamericana de Economía*, 4(58), 91-110.
- Pérez, J. &. ((2021)). Digitalización y trazabilidad en la cadena alimentaria: Clave para la competitividad internacional. *Revista de Tecnología y Procesos Alimentarios*, 22-36.
- Roberto, C. S. (2022). *Metodología de la Investigación*. Ciudad de México: McGraw-Hill. https://doi.org/https://www.uv.mx/personal/cbustamante/files/2011/06/Metodologia-de-la-Investigaci%C3%83%C2%B3n_Sampieri.pdf

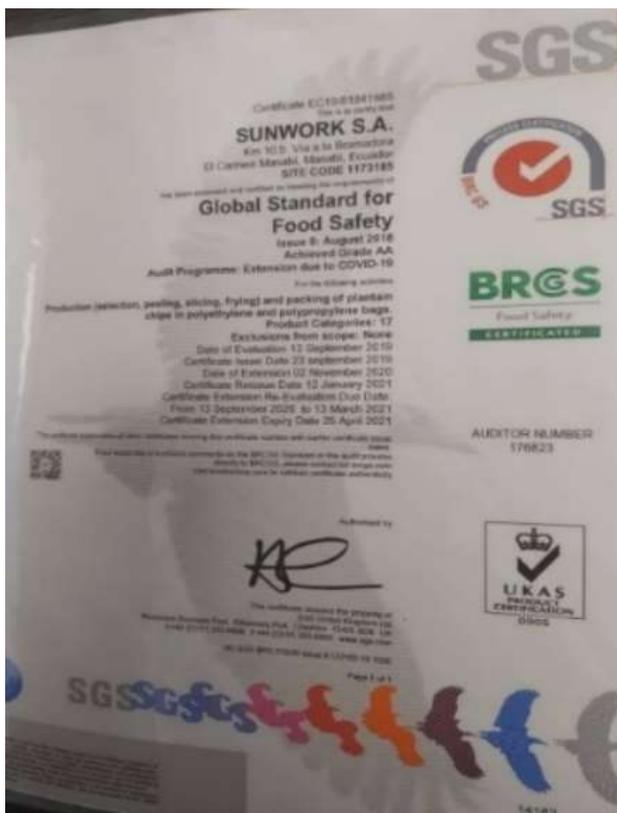
15. Anexos

Anexo A. Producto que cumple con el estándar SQF



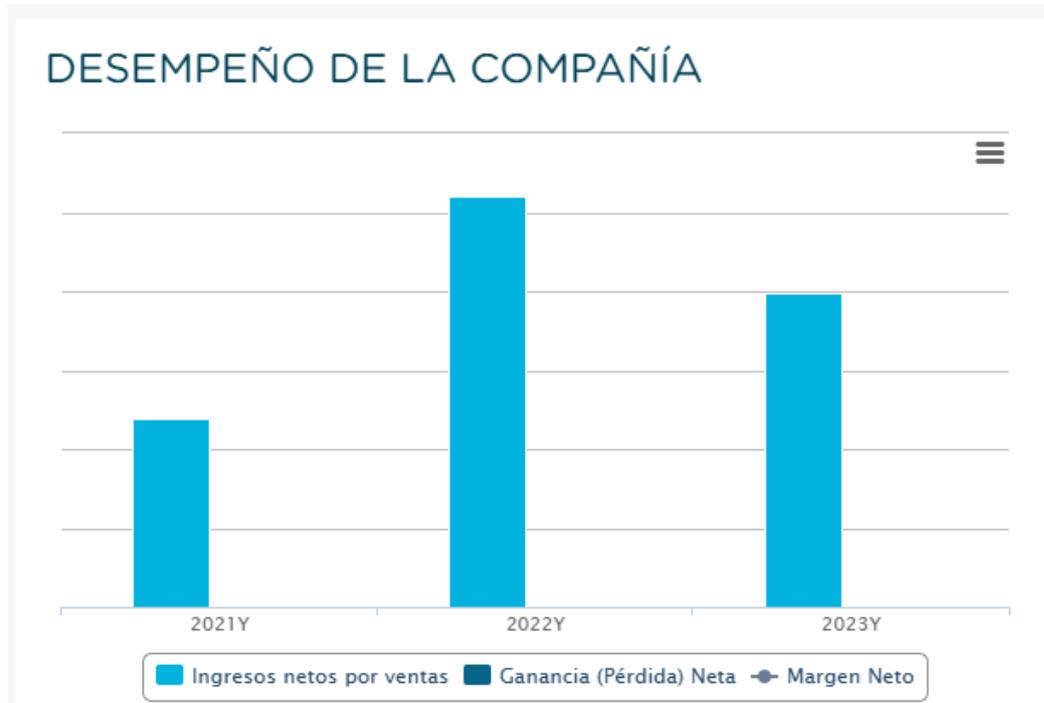
Tomado de: Bermonc 2025

Anexo B. Certificado de Calidad de la norma BRCS



Tomado de: Sunwork 2021.

Anexo C. Desempeño de la compañía Sunwork S.A. a partir de la obtención de la certificación BRCS. Periodo 2021-2022



Tomado de: (EMIS, 2025)

Anexo D. Capacitación al personal. Bermonc 2025



Fuente: Autora

Anexo E. Liberación de áreas post operaciones, porifluidos. Bermonc 2025



Fuente: Autora

Anexo G. Capacitación de cuerpo de bomberos, requisito fundamental para la legalización de la empresa



Fuente: Autora

Anexo F. Certificación SQF



. Fuente: Bermonc S.A, 2025

Anexo H. Análisis médicos anuales, norma BRCGS. Sunwork 2023



Fuente: Autora

Anexo I. Feria de emprendimientos, Miami 2022



Fuente: Autora

Anexo J. Acceso a catálogo de Normas de Calidad

Anexo	Norma	Link
Anexo K	Norma ISO, 2018 versión corregida	https://iestpcabana.edu.pe/wp-content/uploads/2021/11/NORMA-ISO-22000.pdf
Anexo L	Norma Global standard food safety 9, Edición. Agosto del 2022	https://labersl.es/wp-content/uploads/2022/08/BRC-V9_Spanish.pdf
Anexo M	Norma SQF, 2020	https://www.sqfi.com/docs/sqfilibraries/code-documents/edition-9/code-pdfs/20227fmin_foodmanufacturing_v3-2-final-w-links.pdf?sfvrsn=7f70c75a_8

Elaborado por: Autora