



Yura: Relaciones internacionales

Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y de Comercio

Revista electrónica ISSN: 1390-938x

N° 32: Octubre – diciembre 2022

Teorías del comercio internacional en las certificaciones para la exportación de frutos de la partida arancelaria 0804 Ecuador – Estados Unidos. pp. 100 - 122

Quirola Unapanta, Daniela Nicole; Rea Espinoza, Víctor Andrés.

Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE

Sangolquí, Ecuador.

Av. Gral Rumiñahui.

dnquirola@espe.edu.ec; varea1@espe.edu.ec

Teorías del comercio internacional en las certificaciones para la exportación de frutos de la partida arancelaria 0804 Ecuador – Estados Unidos

Quirola Unapanta, Daniela Nicole; Rea Espinoza, Víctor Andrés

Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE

dnquirola@espe.edu.ec; vareal@espe.edu.ec

Resumen

100

El comercio internacional deviene de procesos establecidos en la historia de la humanidad, data de ortodoxas teorías económicas sustentadas inicialmente en el mercantilismo, posterior a ello diversos autores presentan conceptualizaciones desde el funcionalismo y neofuncionalismo, que permiten establecer normas de control a los procesos de intercambio comercial entre los países, mismos que deben denotar el cumplimiento de parámetros de calidad y exigibilidad en dichos procesos, estas teorías apadrinan temas relacionados a procesos de producción, inocuidad, ambiente y calidad, en este sentido el objetivo de la investigación fue realizar el análisis de las Teorías de Comercio Internacional y las certificaciones previas para la exportación de frutas al mercado estadounidense, de la partida arancelaria 0804; con un enfoque metodológico cuali-cuantitativo, cuyo hilo conductor se respaldó en la revisión de bases de datos científicas y el contenido de las diferentes certificaciones necesarias para el comercio binacional, con alcance descriptivo de las variables de estudio. Siendo el principal resultado las certificaciones y certificados que las exportaciones de la partida arancelaria 0804 necesitan cumplir para ingresar al mercado estadounidense, sustentadas en las teorías del comercio internacional.

Palabras clave

Certificaciones, certificados, exportaciones, sanitario, fitosanitario, calidad

Abstract

International trade comes from processes established in the history of humanity, dating from orthodox economic theories initially supported by mercantilism, after which various authors present conceptualizations from functionalism and neofunctionalism, which allow establishing control standards for commercial exchange processes. among the countries, which must denote compliance with quality parameters and enforceability in said processes, these theories sponsor issues related to production processes, safety, environment and quality, in this sense the objective of the investigation was to carry out the analysis of the International Trade Theories and prior certifications for the export of fruits to the US market, from tariff heading 0804; with a qualitative-quantitative methodological approach, whose common thread was supported by the review of scientific databases and the content of the different certifications necessary for binational trade, with a descriptive scope of the study variables. Being the main result the certifications and certificates that the exports of tariff item 0804 need to comply with to enter the US market, based on the theories of international trade.

Keywords

Certifications, certificates, exports, sanitary, phytosanitary, quality

Al plantear el tema de las certificaciones internacionales, se ha pensado realizar un recorrido teórico apadrinado en contextos de la sociedad global, que nos llevan a comprender que formamos parte de organismos internacionales que han emitido ciertos direccionamientos que permitan a un determinado sector, en este caso el sector exportador de frutas, contar con la normativa suficiente para poder entender cuáles son los requisitos y reglamentaciones, que los mercados internacionales requieren para su comercio. Tras la segunda guerra mundial, surge la teoría de los regímenes internacionales que buscaba establecer normas, directrices y procedimientos que orienten la toma de decisiones de los Estados, con alcance regional o mundial, se crearon así, organismos como la Organización de las Naciones Unidas, Organización Mundial del Comercio, Organización Mundial de Aduanas, entre otros; permitiendo así la integración y una sociedad global.

Es imprescindible mencionar que estos procesos de integración siguen los preceptos de las teorías funcionalistas y neofuncionalistas, al establecer comités o comisiones especializados en temas específicos, para dar un mejor tratamiento a cada elemento del comercio internacional. En materia de inocuidad alimentaria, el organismo especializado en su aplicación es la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura FAO y la OMC a través del Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, como guía metodológica para garantizar la seguridad alimentaria.

El cumplimiento del Acuerdo establecido por la OMC, junto a las directrices de la FAO, permite a los Estados miembros, la aplicación de certificados fitosanitarios de exportación e importación de carácter obligatorio, así como, la creación de certificaciones internacionales, que, aunque no son exigibles son deseables para incursionar en el mercado internacional. Dichas certificaciones tienen soporte en teorías de la calidad, que buscan mejorar los procesos de producción, cumpliendo especificaciones técnicas, reduciendo y eliminando los posibles

riesgos para su uso o consumo. Las certificaciones son aplicables de acuerdo a estándares exigidos por los consumidores o empresas importadoras.

Teoría de Regímenes Internacionales

Krasner (1983) mencionó que los regímenes internacionales son un compendio de normas y reglas que facilitan la toma de decisiones en el ámbito internacional. En este sentido, esta teoría sirvió como base para la creación de organismos internacionales, como la ONU, que busca el mantenimiento de la paz entre naciones y la promoción de relaciones internacionales y progreso social; la FAO, enfocó sus esfuerzos, en la lucha contra el hambre y en el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria (FAO, s.f.), el Acuerdo de Marrakech, permitió la creación de la OMC en 1995, dentro de la Ronda de Uruguay, se establecieron normas, medidas y políticas que regulan el comercio internacional y la resolución de conflictos de índole comercial entre los países miembros.

Si bien esta teoría, obedece a estudios de relaciones internacionales, permite la cooperación entre Estados, para el desarrollo del comercio internacional, que se irá perfeccionando gracias a otras teorías como la del funcionalismo y neofuncionalismo.

Teoría del Funcionalismo

El funcionalismo surge como una crítica hacia la incapacidad de los Estados en el manejo de asuntos sociales y económicos, Mitrany 1933, como se citó en Vieira (2005) afirmó que, para el correcto manejo y atención en ciertas áreas de interés, como la salud, transporte y energía, deben surgir organismos que permitan la cooperación internacional. Rodríguez (2019) mencionó que el bienestar es logrado dejando el proceso de integración regional a grupos de expertos que tienen la capacidad de desarrollar las pautas de la cooperación y organizar las instituciones.

Una vez creados los organismos internacionales, presentan una guía sobre procedimientos que los países miembros deben aplicar para el correcto funcionamiento de asuntos que individualmente no eran desarrollados con efectividad. Sin embargo y a pesar de mantener la idea de los regímenes internacionales, el funcionalismo se vio limitado a la injerencia de factores políticos en las áreas de interés, por lo que se planteó una variante de esta teoría en el neofuncionalismo.

Teoría del Neofuncionalismo

Lion-Bustillo (2019) planteó que, la teoría neofuncionalista permite la cooperación entre Estados en ciertas áreas de interés mutuo facilitando el progreso en la integración regional y resolución pacífica de problemas, haciendo énfasis en que los asuntos técnicos deben ser separados de lo político. La cooperación entre la OMC y la FAO ha determinado varias pautas que garantizan la inocuidad alimentaria a través de medidas sanitarias y fitosanitarias, que sirven como un marco metodológico para la aplicación de certificados y demás medidas para la exportación e importación de alimentos. Obedeciendo al neofuncionalismo, la OMC y FAO, dieron paso al Codex Alimentarius, un conjunto de normas en materia de inocuidad alimentaria, con el objetivo de precautelar la salud de los consumidores y población en general, además de minimizar el impacto y perturbación del comercio internacional de alimentos mediante prácticas que faciliten el comercio. La OMC (s.f.) por otra parte, manifestó que existen empresas u organismos internacionales acreditados, que emiten certificaciones internacionales de acuerdo a estándares internacionales, sustentados por teorías de calidad.

Teoría la Calidad Total

William Deming fue el precursor de los conceptos de calidad total, publicó el libro “Fuera de Crisis” en el cual se establece catorce principios que permiten mejorar el estilo de administración, aplicación de procesos y relación con los empleados, para una consecuente

mejora en la calidad de los productos y servicios que las empresas ofertan. La filosofía de Deming busca que los procesos se realicen bien y de forma efectiva desde el inicio, con la previsión y eliminación de los posibles fallos y riesgos. En forma continua a los catorce principios, también se difundió el ciclo PDCA (Planificar, Desarrollar, Comprobar y Actuar) una serie de pasos para un efectivo sistema de gestión de actividades (Lozano, 1998).

Joseph Juran, otro de los autores que divulgaron la calidad total, identificó dos tipos de calidad, aquella que cumple con las especificaciones y la que es adecuada para su uso o consumo, la primera refiere a aquellos bienes que cumplen los aspectos técnicos previamente aprobados, mientras que la segunda, implica que, a pesar de cumplir las especificaciones, puede representar un riesgo su uso o consumo. (Lozano, 1998)

En tal sentido, la calidad en el enfoque alimenticio debe cumplir con los dos tipos de calidad identificados por Juran: Las especificaciones técnicas de cosecha, recolección, empaque y distribución; y, los estándares, medidas sanitarias y fitosanitarias, que aseguran que los alimentos se encuentran libres de plagas, pesticidas y plaguicidas, asegurando su inocuidad y eliminando el riesgo de su consumo.

Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

El Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, hace referencia a las normas relativas a la inocuidad de los alimentos y al control sanitario de animales y productos de la agricultura (OMC, s.f.). Dicho acuerdo entró en vigor en 1995, además de establecer normas básicas y generales para garantizar la inocuidad animal y vegetal, permite a los Estados miembros de la OMC, aplicar reglamentaciones propias, normas y métodos de inspección científicamente fundados, sin embargo, se resalta que dichas medidas sean aplicadas para precautelar la salud y vida de sus ciudadanos, y no para discriminar las relaciones internacionales entre miembros de la OMC.

La OMC (s.f.) mencionó que, todos los países deben garantizar la seguridad de los productos alimenticios para los seres humanos y evitar la propagación de plagas o enfermedades entre plantas y animales, con la aplicación de medidas de inocuidad alimentaria. Este organismo recomienda que las medidas que cada gobierno adopte, deberán armonizarse con medidas internacionalmente aceptadas, con la finalidad de que no exista disparidad de criterios, además se menciona expresamente, la voluntad de los Estados de aplicar el acuerdo o no, en vista de que las decisiones y criterios son más estrictos que las prescripciones nacionales.

Certificados de Exportación

Como lo menciona la OMC, cada Estado es libre de aplicar las medidas que garanticen la inocuidad alimentaria, de acuerdo a su legislación e intereses; en el caso del comercio binacional Ecuador-Estado Unidos, las instituciones encargadas de emitir certificados de exportación o importación, la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario AGROCALIDAD por parte de Ecuador y la Administración de Alimentos y Medicamentos FDA en Estados Unidos; resaltando que dichos certificados tienen carácter obligatorio, a diferencia de las certificaciones internacionales, opcionales dependiendo de las exigencias del consumidor o importador.

Certificaciones internacionales

La FAO (s.f.) establece que el principio para las certificaciones es la necesidad de poder garantizar que las características y especificaciones de un producto, correspondan a lo esperado por los consumidores, creando un factor de confianza entre productores y consumidores y mejorando la competitividad de los productos a exportar. Estos procesos de certificación se los puede realizar mediante tres circunstancias. La certificación por primera parte se da cuando el producto aplica controles de calidad mediante el proceso productivo, la certificación por segunda parte se da cuando se aplican controles y auditorías posteriores a la obtención del

producto final y la certificación por tercera parte es aquella efectuada por un organismo distinto al consumidor o productor; esta última garantiza la imparcialidad en la calidad del producto mediante un contraste de los métodos utilizados en la elaboración con respecto a las condiciones exigidas por los consumidores.

El objetivo de este estudio es presentar los certificados y certificaciones para la exportación de frutos de la subpartida arancelaria 0804, que comprende dátiles, higos, piñas ‘ananás’, aguacates ‘paltas’, guayabas, mangos y mangostanes, hacia Estados Unidos; resaltando que esta subpartida es la tercera con mayor nivel de exportación, en cuanto al capítulo 08 correspondiente a frutas y frutos comestibles; cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías.

Materiales y Métodos

Método

La teoría general de sistemas, planteada por Bertalanffy propone un pensamiento holístico, donde la interacción armónica y funcional de las partes, logran conformar un todo. Menciona además que los sistemas no obedecen una estructura definida, ya que estos se integran gracias a las relaciones e interacciones dinámicas de sus subsistemas y del entorno. (Madruga, 2017). Para el desarrollo del presente estudio se utilizará el método sistémico- complejo, basado en el juego de las interacciones, Según Morin (1977) el juego de las interacciones, “son acciones recíprocas que modifican el comportamiento o la naturaleza de los elementos, cuerpos, objetos y fenómenos que están presentes o se influncian. Las interacciones suponen: (1) elementos, (2) condiciones de encuentro, (3) determinaciones que dependen de la naturaleza de los elementos y (4) condiciones que se convierten en interrelaciones, que dan lugar a fenómenos

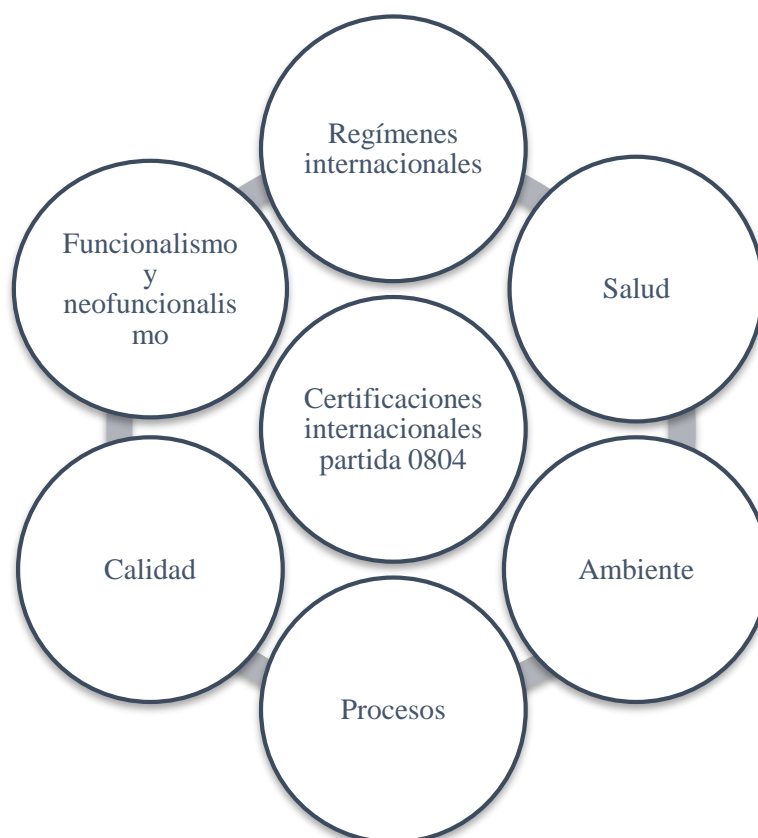
de organización”. Esto nos permitirá establecer la interacción de las certificaciones internacionales y exportaciones de frutos de la partida 0804, cuya condición de encuentro son los fenómenos de organización, como la OMC y FAO, conduciéndonos a plantear las condiciones internacionales que han llevado a los países, a la necesidad de solicitar o exigir certificaciones y certificados internacionales, que avalen la calidad de los frutos de exportación.

A fin de establecer la relación entre las certificaciones para la exportación y teorías de comercio internacional, el método sistémico complejo nos permite establecer los elementos, determinaciones y condiciones para que se produzca la interrelación deseada. En este sentido, partimos de la teoría de los regímenes internacionales como el elemento por el cuál surgen diversos organismos internacionales, como la FAO y OMC a los que Ecuador y Estados Unidos pertenecen. Las determinaciones jurídicas de estos organismos establecen normas sobre las cuales los estados miembros deben trabajar su legislación en diversas áreas. Surgen además las teorías del funcionalismo y neofuncionalismo, que cobijan los procesos realizados en los organismos internacionales, buscando la cooperación para el manejo de temas que no pueden ser atendidos individualmente por los estados. Las condiciones de encuentro dieron paso a diversos acuerdos, como el desarrollado en la ronda de Uruguay, Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, este texto presenta un marco que permite a los estados determinar las medidas que garanticen la inocuidad y sanidad alimentaria, para proteger la salud y vida de los consumidores. Al acoplarse a este acuerdo, las medidas que establezca cada país serán objetivas, armonizadas y no estarán orientadas a la discriminación de importaciones o hacia medidas de proteccionismo comercial. Las determinaciones de estos elementos evolucionaron hacia el desarrollo de certificaciones internacionales, que a pesar de ser establecidas bajo un carácter voluntario, pueden ser solicitadas para garantizar la calidad o el cumplimiento de estándares salubres, ambientales o de procesos, otorgando mayor competitividad a los productos, mejorando su acceso al mercado y haciéndolos más apetecibles

entre los consumidores. Finalmente, el método nos conduce a explicar la interrelación entre las teorías planteadas con la necesidad de crear y exigir certificados y certificaciones para la exportación.

Figura 1

Modelo de estudio



Metodología

Enfoque: El presente artículo académico tiene un enfoque cuali-cuantitativo, cualitativo porque se basa en el análisis de información, planteada por distintos autores acerca de teorías de relaciones internacionales en las certificaciones de exportación, y cuantitativo debido la presentación de cifras de exportación de frutos de la partida arancelaria 0804 en valor FOB, que demuestra los volúmenes de exportación y por ende la importancia de contar con certificados y certificaciones para que las exportaciones se lleven a cabo.

Finalidad: Es una investigación con finalidad aplicada puesto que las teorías de comercio internacional sirven como soporte para establecer la relación con las certificaciones internacionales.

Fuentes de información: La fuente de información fue a través de una técnica documental

Unidades de análisis: En cuanto a unidad de análisis corresponde a catálogos, debido a que la recolección de datos fue a partir de recursos bibliográficos y secundarias obtenidos de artículos científicos, revistas, libros, páginas web, sitios oficiales, boletines, manuales y decretos.

Control de variables: Es considerado como no experimental dado que no se busca manipular la información revisada únicamente se pretende analizar y relacionar las variables.

Alcance: El alcance del estudio es exploratorio, puesto que se limita a relacionar las certificaciones de exportación exigidas por Estados Unidos para frutas con las diferentes teorías de relaciones internacionales.

Procedimiento de recolección de información: Utilizando los instrumentos de recolección de información nos regimos a la técnica documental para el análisis cualitativo y se utilizará una base de datos de COBBUS GROUP para el análisis cuantitativo.

Procedimiento para el tratamiento de información: El tratamiento de la información se realizará a través de una técnica explicativa.

Resultados

Para el análisis de los certificados y certificaciones de exportación, se realizará un estudio cuantitativo de la exportación de frutos de la partida arancelaria 0804, a nivel de subpartidas en

el periodo enero 2021 - julio 2022, en función de valores FOB y kg de exportación, hacia el mercado estadounidense.

Tabla 1.

Exportaciones de la partida arancelaria 0804 Ecuador-Estados Unidos

| Subpartida arancelaria | Descripción | Valor FOB | Kg netos |
|--|--------------------------|------------------|---------------|
| 0804.10.00.00 | -Dátiles | \$ - - - - | - - - - |
| 0804.20.00.00 | -Higos | \$ 61.575,00 | 12.400 |
| 0804.30.00.00 | -Piñas (ananás) | \$ 11.027.304,10 | 11.820.800,80 |
| 0804.40.00.00 | -Aguacates (paltas) | \$ 112.000,00 | 33.600 |
| <i>0804.50 - Guayabas, Mangos y Mangostanes</i> | | | |
| 0804.50.10.00 | - - Guayabas, | \$ 598.813,43 | 129.183,48 |
| 0804.50.20.00 | - - Mangos y mangostanes | \$ 100.006.109,4 | 66.965.575,34 |

Nota. Elaborado a partir de datos obtenidos por CobusGroup (2022).

De acuerdo a los datos expuestos, se puede evidenciar que la subpartida con mayor nivel de exportaciones es la 0804.50.20 correspondiente a mangos y mangostanes, con valor FOB de \$ 100.006.109,4 USD, luego la subpartida 0804.30 respectivo a piñas con valor FOB de \$ 11.027.304,10 USD, posteriormente se encuentran subpartidas que su valor FOB es inferior al millón de dólares, donde encontramos la subpartida 0804.50.10 de guayabas, 0804.40 de aguacates y 0804.20 de higos; resaltando además que no se encuentran registros de exportación de la subpartida 0804.10 respecto a dátiles.

Una vez descrita la situación actual del flujo de exportaciones de la partida en mención, es importante mencionar cuales son las medidas sanitarias y fitosanitarias aplicables para el comercio Ecuador-Estados Unidos, así como las certificaciones internacionales que los

exportadores pueden optar para resaltar sus productos. En este sentido, partiremos que gracias a la teoría de regímenes aduaneros, en la época post segunda guerra mundial, los estados ven la necesidad de contar con organismos internacionales que establezcan diversos marcos bajo los cuales se regirán las relaciones internacionales; es así que surge la ONU, FAO y la posterior creación de la OMC. Asimismo, el funcionalismo y neofuncionalismo orientan a que, mediante la cooperación internacional, se puedan establecer normas específicas para el tratamiento de áreas separadas a lo político, como la salud, bienestar social y derechos humanos. En materia de sanidad alimentaria, el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, celebrado en el marco de la Ronda de Uruguay, sirve como fundamentación jurídica para la aplicación de medidas, normas y reglamentaciones sanitarias y fitosanitarias en el comercio internacional, ya que se establece que los países miembros de la OMC, deben armonizar sus medidas de protección sanitaria y fitosanitaria, a lo dispuesto en el acuerdo, sin embargo se resalta que se podrán aplicar medidas con un nivel elevado de protección, siempre que estén sustentadas científicamente y no sean incompatibles con las disposiciones del acuerdo.

En el caso de Ecuador, las medidas fitosanitarias se encuentran alineadas a lo dispuesto por la OMC y son aplicadas por Agrocalidad, esta institución detalla que para la exportación de frutos, se debe cumplir con el certificado fitosanitario de exportación, mismo que se ajusta al formato aprobado por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de la FAO.

Bajo la regulación estadounidense y compatible a las disposiciones de la OMC y la FAO, la partida arancelaria 0804 debe cumplir con los permisos para productos vegetales no destinados a la propagación (no destinados a la siembra), establecido por el Servicio de Inspección Sanitaria de animales y plantas APHIS, para lo cual este organismo presenta una base de datos con los requisitos básicos aplicables para el acceso a este mercado.

Con respecto a la subpartida de mangos y mangostanes (0804.50.20), su ingreso está habilitado por cualquier puerto estadounidense, donde deberá cumplir obligatoriamente una

inspección que verifique que el cargamento cuenta con el permiso de importación emitido por el APHIS y con la Certificación de Inmersión en agua caliente, condición de tratamiento obligatorio contra la propagación de larvas propias de la fruta y otras plagas.

El ingreso de piñas (0804.30) deberá cumplirse por cualquier puerto a excepción de los ubicados en Hawái; se cumplirá también con la inspección de ingreso y la presentación del certificado de importación otorgado por el APHIS (APHIS, 2022).

El tratamiento para el ingreso de aguacate (0804.40) consta de varias consideraciones, partiendo de la admisión de producto únicamente con origen en Ecuador continental y hacia puertos continentales de EEUU, exceptuando el ingreso y distribución hacia Hawái y Puerto Rico. Se mantiene la inspección en puertos y la presentación del certificado de importación. Para el manejo de plagas, el APHIS presenta tres estrategias de mitigación de plagas, permitiendo al exportador cumplir con una de las tres opciones. 1) Declaración de AGROCALIDAD que garantice que la producción cumple los requisitos del enfoque de sistemas autorizado, 2) Tratamiento de Irradiación en instalaciones de EEUU, 3) Tratamiento de Irradiación en instalaciones de Ecuador. (APHIS, 2022)

Se detalla que las exportaciones ecuatorianas de dátiles (0804.10), higos (0804.20), y guayabas (0804.50) únicamente cumplirán con la inspección en el puerto de entrada, mencionando que se encuentra habilitado el ingreso por cualquier puerto de los 51 estados de Estados Unidos y sin la necesidad de presentar el certificado fitosanitario avalado por el APHIS. (APHIS, 2022)

Los certificados fitosanitarios de exportación emitidos por AGROCALIDAD siguen el formato originalmente establecido por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), suscrita en Roma en 1951.

En cuanto al mercado de destino, Estados Unidos, la FDA, establece que “Según las disposiciones de la ley estadounidense contenidas en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de EE. UU., los importadores de productos alimenticios destinados a ser introducidos en el comercio interestatal de EE. UU. son responsables de garantizar que los productos sean seguros, sanitarios y etiquetados de acuerdo con los requisitos de EE. UU.” (FDA, 2022). Es importante resaltar que la regulación que efectúa la FDA implica un control sobre las reglamentaciones alimentarias de Estados Unidos, además de la verificación de que las instalaciones que produzcan almacenen o manipulen los productos estén registradas en la FDA y se proporcione una notificación previa de ingreso.

Los certificados y medidas descritas son de carácter obligatorio para el ingreso al comercio estadounidense, reiterando la relación de los mismos con las directrices y recomendaciones de organismos internacionales surgidos por las diversas teorías de estudio. Adicionalmente los productos pueden optar por certificaciones internacionales, cuyo soporte es la teoría de la calidad total, estos avalan los niveles establecidos de calidad y seguridad; es decir cómo han sido cultivados, cuidados y manipulados, siguiendo criterios de sostenibilidad, sustentabilidad, respetando la seguridad, higiene y bienestar de los trabajadores, el medio ambiente y teniendo en cuenta el respeto a los animales.

En cuanto a la certificación de calidad de mangos, se requiere que la fruta pase por un tratamiento Hidrotérmico TH que para obtenerlo la fruta debe someterse a dos tratamientos, el primero le corresponde al funcionario de Área el cual califica si una empacadora de mangos de exportación es apta de acuerdo a los requisitos planteados en la sección 7 de los Planes de Trabajo (APHIS- USDA, AGROCALIDAD-MAGAP; y el segundo consiste en el tratamiento de hidro enfriamiento en donde la fruta se somete a una temperatura de 115 grados F. Este proceso se puede verificar una vez analizada y aprobada la documentación previa como es la

guía de movilización de cosecha y la guía de remisión de fruta fresca, posteriormente se procede a disectar los frutos frescos de mango, para detectar presencia de larvas de moscas de la fruta, y finalmente elaborar el Reporte de inspección fitosanitaria de frutos muestreados. La aplicación de esta certificación guarda relación con la teoría de calidad total, al garantizar que el producto cumple con las técnicas adecuadas en sus procesos y es apto para su consumo.

En relación con los higos, generalmente se solicita el certificado BIO que es una certificación ecológica que garantiza que los productos vegetales netamente ecológicos están cultivados sin abonos ni pesticidas de síntesis química (fungicidas, insecticidas o herbicidas), es decir, han sido producidos o elaborados siguiendo estrictas normas de la agricultura ecológica, las que han sido controlados en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.

Para garantizar la seguridad alimentaria, prevención y cuidado de la salud de consumidores, el APHIS solicita que los aguacates se sometan a un tratamiento de irradiación es decir, a la aplicación de radiación ionizante a los alimentos, ya que busca aplicar estándares de seguridad y vida útil de los alimentos dentro de una alacena. Para realizar este proceso se puede utilizar una de las fuentes de irradiación aprobadas como son: los rayos gamma, rayos X o el haz de electrones en instalaciones ecuatorianas o estadounidenses, debidamente aprobadas. Es importante que el etiquetado de estos productos mencione expresamente que fueron parte del proceso de irradiación, para conocimiento de los consumidores.

El certificado Global G.A.P para cultivos es la Normativa de Buenas Prácticas Agrícolas, el cual unifica el proceso de producción de fruta fresca con destino a países que lo conforman, para obtenerlo se requiere de un exhaustivo control del campo, en la recolección, los cultivos y la producción.

Para garantizar la inocuidad alimentaria existe el certificado ISO 22000, el cual se fundamenta en los principios (APPCC/HACCP) establecidos por el Codex Alimentarius y tiene como objetivo la armonización de los requisitos de gestión de la inocuidad de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria a nivel mundial.

En cuanto a sustentabilidad existe la certificación de Comercio Justo, es otorgada por la Organización Internacional de Comercio Justo FLO y tiene como fin el mejoramiento al acceso al mercado internacional a pequeños productores creando así un ambiente sostenible en el tiempo de procesos productivos de alimentos.

Discusión

Para poder entender las certificaciones en las exportaciones de frutos de la partida arancelaria 0804, entre Ecuador y Estados Unidos, se ha realizado un recorrido por diversas teorías de comercio internacional, sustentadas inicialmente en las relaciones internacionales, mismas que permitieron la creación de organismos internacionales, que emiten directrices para la certificación de productos.

El concepto de certificaciones y certificados internacionales, comprenden una serie de criterios que garantizan la inocuidad alimentaria, asegurando la calidad de los alimentos. En cuanto a certificaciones internacionales, éstas funcionan de forma voluntaria, agregando valor a los productos y mejorando su competitividad en los mercados de destino. Sobre los certificados de exportación, si bien la OMC determina un Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, este no es de estricto cumplimiento por los países miembros, mismos que cuentan con la libertad de emitir sus directrices y procedimientos para su seguridad sanitaria y fitosanitaria.

La Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario AGROCALIDAD, a través de la Dirección de Certificación Fitosanitaria, se encarga de la emisión de los certificados fitosanitarios de exportación, requisito previo para el embarque de los productos hacia destino internacional, resaltando que según AGROCALIDAD, (2019) en la Resolución 0156 se menciona que el certificado fitosanitario de exportación, será necesario inclusive si la administración aduanera en el país importador, no lo requiera para la nacionalización de los productos.

El Servicio de Inspección Sanitaria de animales y plantas APHIS, es la entidad gubernamental anexada al Departamento de Salud y Servicios Humanos de EEUU, que asegura que los productos agrícolas que ingresen a territorio estadounidense, cumplan con los estándares y requisitos de entrada, para evitar la propagación de plagas y salvaguardar la salud de los consumidores.

En tal sentido, AGROCALIDAD y el APHIS son las instituciones de Ecuador y Estados Unidos respectivamente, encargadas de la emisión y revisión de las certificaciones y certificados, de carácter obligatorio, de importación y exportación que aseguran la inocuidad alimentaria y calidad de los procesos de siembra, cosecha y transporte, de los productos de la partida arancelaria 0804.

En este aspecto, podemos concluir que las teorías de comercio internacional estudiadas en este artículo, dan soporte a la creación de certificaciones internacionales y certificados que aseguren la inocuidad y calidad de productos de exportación. La teoría de regímenes internacionales, permitió la creación de organismos internacionales como la OMC y FAO, las cuales establecieron normas y procedimientos para la seguridad alimentaria.

Sobre el Funcionalismo y Neofuncionalismo, estas teorías resaltan la necesidad del manejo de asuntos como la salud, a instituciones especializadas en dicha materia, además de la

cooperación internacional y así, puedan emitir directrices que sean generalmente aceptadas y aplicadas a los procesos internos de cada país. Es el caso de la OMC y la FAO, que publicaron en conjunto el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, documento clave para el desarrollo de las certificaciones y medidas que cada país aplicará a los productos del comercio internacional.

Finalmente, la relación que existe entre certificaciones internacionales y la teoría de calidad total, toma sentido en lo mencionado por Juran, que la calidad se identifica en dos partes, aquella calidad que cumple con procesos y estándares internacionales (Glogal GAP, HACCP, ISO, Comercio Justo) y la calidad de los productos que los hacen aptos para el consumo humano y que eliminan el riesgo a la salud de los consumidores (Tratamiento Hidrotérmico, BIO, Tratamiento de Irradiación).

Lista de Referencias

AGROCALIDAD. (s.f.). *Proceso De Exportación De Productos Agrícolas*. Agrocalidad.

Obtenido de <https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/certi1.pdf>

AGROCALIDAD. (2019). *Resolución 0156*. Agrocalidad. Obtenido de

<https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/certi3.pdf>

APHIS (2022) *Frozen Avocado from Selected Countries (Seeds Inadmissible) into All Ports*

Obtenido de https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowId=a0jt000001Bj5ykAAB&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements

APHIS (2022) *Pineapple (Fruit) from Certain Admissible Countries into All Ports Except*

Hawaii Obtenido de https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowId=a0j3d000000IIAKAA0&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements

APHIS (2022). *Mango (Fruit) from Certain Admissible Countries into All Ports*. Obtenido de

https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowId=a0jt000001BjMITAA3&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements

APHIS (2022). *Guava from Inadmissible Countries into All Ports*. Obtenido de

https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowId=a0jt000001AigKWAAZ&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements

ARCSA. (2015). *Manual de Certificación Fitosanitaria*. Obtenido de <https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/otros1.pdf>

Bajo, O. (1991, junio). *Teorías de Comercio Internacional*. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=99HyPYGM5EUC&oi=fnd&pg=PA9&dq=que+es+el+comercio+internacional&ots=cv5Dv9AveF&sig=Y_Ub20DS7iuCnGdlcaYIbQr6Ly4#v=onepage&q=que%20es%20el%20comercio%20internacional&f=false.

Beteta, H., & Moreno, J. C. (2012). *El desarrollo en las ideas de la CEPAL*. SciELO México. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-952X2012000300004

CobusGroup. (2022). Subpartida 1604.14.00.00. [Conjunto de datos]. <https://www.cobusgroup.com/home>

Dos Santos, Theotonio. (1998). *La teoría de la dependencia*. RU-Económicas. Obtenido de <http://ru.iiec.unam.mx/3099/1/TeoDep.pdf>

FAO & OMC. (2018). *COMERCIO Y NORMAS ALIMENTARIAS*. Obtenido de https://www.wto.org/spanish/res_s/booksp_s/tradefoodfao17_s.pdf

FDA. (s.f.). *Import Alert 99-05*. Accessdata.fda.gov. Obtenido de https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

FDA. (2021). *Imports and Exports*. FDA. Obtenido de <https://www.fda.gov/international-programs/imports-and-exports>

FDA. (2022). *HACCP Principles & Application Guidelines*. FDA. Obtenido de <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines#princ>

Teorías del comercio internacional en las certificaciones para la exportación de frutos de la partida arancelaria 0804 Ecuador – Estados Unidos

FDA. (2022). *Registration of Food Facilities and Other Submissions*. FDA. Obtenido de <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/registration-food-facilities-and-other-submissions>

PRO ECUADOR (2013) *Guía de Certificaciones Internacionales* by PRO ECUADOR. Issuu. Obtenido de <https://issuu.com/pro-ecuador/docs/guiacertificacionesh>

Huesca Rodríguez, C. (2012). *Comercio Internacional*. Obtenido de http://190.57.147.202:90/jspui/bitstream/123456789/502/1/Comercio_internacional.pdf

121

Lozano Cortijo, Luis. (1998). *¿Qué es calidad total?*. Revista Medica Herediana, 9(1), 28-34. Recuperado de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1018-130X1998000100006&lng=es&tlng=es.

Madruza, A. (2017, 23 febrero). *Teoría de sistemas*. INFOMED PROFESIONALES. <https://blogs.sld.cu/cibernetica/tag/teoria-de-sistemas/>

Marcelo F. Resico (s.f). *Introducción a la Economía Social de Mercado*. Obtenido de <https://repositorio.uca.edu.ar/bitstream/123456789/2366/1/Introducci%20a%20la%20Econom%20Social%20de%20Mercado%20Resico.pdf>

Morin, E. (1977) *El Método I. La naturaleza de la Naturaleza*. Obtenido de <https://ciroespinoza.files.wordpress.com/2011/11/el-metodo-1-la-naturaleza-de-la-naturaleza.pdf>

ORGANIZACION MUNDIAL DEL COMERCIO. (s.f.). *OMC | Medidas sanitarias y fitosanitarias - Explicación del Acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias*. World Trade Organization. Obtenido de https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/spsund_s.htm

Osorio, J. (2015). *El sistema-mundo de Wallerstein y su transformación: Una lectura crítica.*

SciELO México. Obtenido de

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-

57952015000100007

Stampa, G. (s.f). *El comercio internacional: definición* Obtenido de

<https://international.vlex.com/vid/denominada-lex-mercatoria-caracteristicas->

57740106

U.S. Food & Drugs Administration. (2022). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*

/ FDA. US Food and Drug Administration. Obtenido de

<https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp>