

Resumen

El sector agroalimentario cada vez es más estricto en cuanto a calidad, puesto que cada uno de sus procesos en la actualidad deben generar mayor seguridad para el consumidor; y no solo es eso, sino que con el pasar del tiempo se crean nuevas concepciones de calidad, normas para proteger los productos, aprendizaje organizacional, mejoras continuas, entre otros. La mayoría de las empresas no cumple con estos patrones, haciendo que sus procesos no sean efectivos, como consecuencia de los numerosos problemas que se demostraban en la falta de calidad e inocuidad del producto final. El trabajo investigativo expuesto posteriormente indaga en primera instancia sobre la aplicación de normas de calidad en las empresas agroalimentarias de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, focalizando las empresas agroalimentarias adscritas en la Superintendencia de compañías, de las cuales 42 fueron encuestadas; las mismas que se encuentran situadas en las parroquias urbanas y rurales de la provincia. Las encuestas fueron sometidas al análisis estadístico descriptivo en la herramienta informática Infostat, examinando cada pregunta mediante tablas de frecuencia. En base a las visitas in situ y a los resultados examinados se pudo concluir siguiente: la situación actual de las empresas se complica cada vez más, debido a los procesos obligatorios de producción y cumplimiento de reglamentación vigente sobre inocuidad alimentaria; adicionalmente los empleados desempeñan un papel importante en los niveles de calidad e inocuidad alimentaria, pues las metas alcanzadas por la empresa actualmente no solo dependen de la tecnología o los recursos empleados; el 45,32% de las empresas garantizan los procesos que llevan a cabo ya que poseen un sistema HACCP y el 54,68% del resto de empresas trabaja bajo un nivel inferior de calidad que no garantiza la inocuidad de los productos, lo cual se da por sus complejas instalaciones, pocos avances tecnológicos, falta de conocimientos, entre otros factores.

Palabras clave:

- **CALIDAD**
- **MEJORA CONTINUA**
- **NORMA**
- **HACC**

Abstract

The agri-food sector is becoming stricter and stricter in terms of quality, since each of its processes nowadays must generate greater safety for the consumer; and not only that, but with the passing of time new quality concepts, standards to protect products, organizational learning, continuous improvement, among others, are created. Most companies do not comply with these standards, making their processes ineffective, as a consequence of the numerous problems that were demonstrated in the lack of quality and safety of the final product. The research work presented below first inquired about the application of quality standards in agri-food companies in the province of Santo Domingo de los Tsáchilas, focusing on agri-food companies attached to the Superintendencia of companies, of which 42 were surveyed; they are located in urban and rural parishes of the province. The surveys were subjected to descriptive statistical analysis in the computer tool Infostat, examining each question by means of frequency tables. Based on the on-site visits and the results examined, it was possible to conclude the following: the current situation of the companies is becoming more and more complicated, due to mandatory production processes and compliance with current food safety regulations; additionally, employees play an important role in the levels of quality and food safety, since the goals achieved by the company currently depend not only on the technology or resources used; 45.32% of the companies guarantee the processes they carry out since they have a HACCP system and 54.68% of the rest of the companies work under a lower level of quality that does not guarantee the safety of the products, which is due to their complex facilities, few technological advances, lack of knowledge, among other factors.

Key words:

- **QUALITY**
- **CONTINUOUS IMPROVEMENT**
- **STANDARD**
- **HACCP**