



**FACULTAD DE CIENCIAS
EMPRESARIALES**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
NEGOCIOS INTERNACIONALES**

**“NIVEL DE APLICACIÓN DE CERTIFICACIONES
INTERNACIONALES DE CALIDAD ALIMENTARIA
Y LA RELACION CON SU DESEMPEÑO EN LAS
EXPORTACIONES DE PAPRIKA EN LA
CIUDAD DE AREQUIPA, 2013”**

**TESIS PARA OBTENER EL TITULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES**

AUTORA:

QUISURUCO JULCA, LANGE CAROL

ASESOR:

MG. DANNY PACHECO INFANTES

LINEA DE INVESTIGACIÓN:

COMERCIO INTERNACIONAL

LIMA – PERÚ

2013

JURADOS



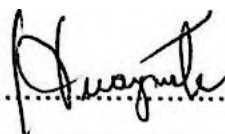
DR. RAUL DELGADO ARENAS

JURADO PRESIDENTE



MG. FABIOLA NAVARRO SOTO

JURADO SECRETARIO



MG. ESTEBAN HUAYNATE PACHAS

JURADO VOCAL

DEDICATORIA

A mis padres por ser los pilares fundamentales en todo lo que soy, en toda mi educación, tanto académica, como de la vida y mi hermano por su incondicional apoyo perfectamente mantenido a través del tiempo.

Así mismo a mis asesores por la motivación y por impulsar el desarrollo de mi formación profesional para la culminación de esta investigación.

AGRADECIMIENTO

En el presente trabajo de tesis me gustaría agradecerte a ti Dios por bendecirme para llegar hasta donde he llegado, porque hiciste realidad este sueño anhelado, a mi familia tanto a mis padres como mi hermano, quienes siempre me han acompañado y apoyado incondicionalmente.

Gracias a la Agencia Agraria Castilla y a las personas que me colaboraron en la información dada en este trabajo de investigación al Director General de la Agencia Agraria Castilla Ramiro Baldarrago y al Ingeniero Watanabe, consultor de proyecto Pro Peppers de ADEX y al personal de cosecha y post cosecha por el tiempo y la orientación que me dieron en mi visita.

Este proyecto fue realizado gracias al apoyo incondicional de mis asesores tanto temático como metodólogo Mg. Danny Pacheco y Dr. Raúl Delgado, respectivamente quienes me ayudaron orientaron y compartieron sus conocimientos que me permitió concluir.

También agradezco a la directora de la Escuela Académica Profesional Mg. Fabiola Navarro Soto por su orientación, comunicación, conocimientos y guía a través de la tesis.

A la Universidad de Cesar Vallejo quien me formó como profesional, a mis profesores y a mis compañeros, principalmente a mi amiga Jacqueline Meza Rojas con quien compartí muchas experiencias inolvidables.

Finalmente, en realidad son muchas las personas que han formado parte de mi vida profesional a las que me encantaría agradecerles su amistad, consejos, apoyo, ánimo y compañía en los momentos más difíciles de mi vida. Algunas están aquí conmigo y otras en mis recuerdos y en mi corazón, sin importar en donde estén quiero darles las gracias por formar parte de mí, por todo lo que me han brindado y por todas sus bendiciones.

Para todos ellos: Muchas gracias y que Dios los bendiga.

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Lange Carol Quisuruco Juica, identificada con DNI N° 47602396, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, facultad de Ciencias Empresariales, escuela de Negocios Internacionales, declaro bajo juramento que toda documentación que acompaño es verás y auténtica.

Así mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

San Juan de Lurigancho,.....de..... del.....

Lange Carol Quisuruco Juica

PRESENTACIÓN

Señores miembros del Jurado, en cumplimiento del **Reglamento de Grados y Títulos** de la Universidad Cesar Vallejo, presento a consideración de la Facultad de **CIENCIAS EMPRESARIALES** y la Escuela Académica Profesional de **NEGOCIOS INTERNACIONALES** el informe de tesis titulada:

"NIVEL DE APLICACIÓN DE CERTIFICACIONES INTERNACIONALES DE CALIDAD ALIMENTARIA Y LA RELACION CON SU DESEMPEÑO EN LAS EXPORTACIONES DE PAPRIKA EN LA CIUDAD DE AREQUIPA, 2013

Esta investigación descriptiva correlacional es la culminación de mis estudios universitarios, para demostrar mi capacidad investigadora.

Con la finalidad y objetivo de reconocer y establecer la relación entre ambas variables, por ello considero que los resultados alcanzados van a contribuir a motivar a otros investigadores a profundizar sobre este importante y tema.

ÍNDICE

CARATULA

PÁGINAS PRELIMINARES

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Declaratoria de Autenticidad.....	iv
Presentación.....	v
Índice.....	vi

RESUMEN

ABSTRACT

I. INTRODUCCIÓN.....	1
Antecedentes y fundamentación científica.....	1
Marco Teórico.....	6
Definición de Control de Calidad.....	6
Beneficios del Sistema de Calidad.....	7
Certificaciones Alimentarias de Calidad.....	8
Buenas Prácticas de Manufactura.....	8
Buenas Prácticas Agrícolas.....	9
Buenas Prácticas de Higiene.....	9
Sistema HACCP.....	9
Desempeño de las Exportaciones.....	10
Dinamismo Exportador.....	10
Continuidad en los Mercados.....	10
Justificación.....	10

Problema de Investigación.....	12
El sector agrícola y la paprika en el Perú.....	12
Exigencias de los mercados internacionales.....	13
Realidad problemática en Arequipa.....	14
Descripción y alcances de la participación de la IV Convención Internacional de Capsicum en Arequipa.....	15
Hipótesis.....	17
Objetivos.....	18
II. MARCO METODOLÓGICO.....	18
2.1. Variables.....	18
2.2. Operacionalización de variables.....	19
2.3. Metodología.....	22
2.4. Tipos de estudio.....	22
2.4.1 De acuerdo al fin que se persigue.....	22
2.4.2 De acuerdo a la técnica de contrastación.....	22
2.4.3 De acuerdo al régimen de la investigación.....	22
2.5. Diseño.....	23
2.6. Población.....	24
2.6.1 Unidad de análisis.....	24
2.6.2 Criterios de inclusión.....	24
2.7. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	24
2.8. Métodos de análisis de datos.....	25
2.8.1 Análisis descriptivo.....	26
2.8.2 Análisis ligado a la hipótesis.....	26

III. RESULTADOS.....27
 3.1 Dimensión: Buenas Practicas Agrícolas y su correlación.....28
 3.2 Dimensión: Buenas Practicas de Manufactura y su correlación.....29
 3.3 Dimensión: Buenas Practicas de Higiene y su correlación.....31
 3.4 Dimensión: Sistema HACCP y su correlación.....33

IV. DISCUSIÓN.....35

V. CONCLUSIONES.....38

VI. RECOMENDACIONES.....40

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....41

VIII. ANEXOS.....43

I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad las autoridades sanitarias de cada país, consideran como prioridad establecer políticas de inocuidad en los alimentos, mediante la aplicación de sistemas que minimicen los riesgos de contaminación con el fin de disminuir el número de enfermedades transmitidas por alimentos.

La agricultura debe proveer los alimentos en la cantidad y la calidad necesarias para una vida sana; no obstante, el tema de la seguridad alimentaria implica no sólo mayor producción y productividad sino también una clara conciencia en los consumidores sobre como alimentarse mejor. La insuficiencia de alimentos en cantidad y calidad asociados con malos hábitos alimenticios repercute sobre la calidad de vida del habitante peruano, es por ello que los trabajos en materia de seguridad alimentaria tienen aún mucho por delante; sin embargo en temas internacionales se a podido notar que cada vez estos países imponen barreras pararancelarias como exigencias por cada tipo de producto que ingrese a su mercado.

Siendo una de estas formas, la aplicación de sistemas de aseguramiento de calidad dentro de las cuales podemos llamar como certificaciones internacionales de calidad alimentaria a las Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Practicas de Manufactura, Buenas Prácticas de Higiene y sistema HACCP.

El sector agrícola en el Perú, tiene mucha relevancia y por ende también se considera que contribuye a nuestro país, todos los involucrados en este tema son conscientes de los desafíos que se les presentan según el producto que exportan.

En este contexto, el Perú es un país exportador de Páprika, alimento por el cual existe una creciente demanda que se orienta a los mercados de Estados Unidos y Europa.

A nivel mundial los países controlan la calidad de los alimentos, el método más aceptado para determinar analíticamente la calidad de Páprika es el fijado por la América Spice Associistios Asta- que establece los grados ASTA que están basados del color de la muestra. (Ver anexo 1)