



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE NEGOCIOS
INTERNACIONALES**

Cadena de frío y exportación de granada fresca desde la
experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a
Países Bajos, 2021

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciada en Negocios Internacionales

AUTORES:

Barrera Ccoillo, Denitza Leidi (ORCID: 0000-0002-1383-2290)

Reyes Ramon, Merly (ORCID: 0000-0003-4973-2029)

ASESOR:

Mgtr. Macha Huamán Roberto (ORCID: 0000-0002-5361-9910)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Marketing y comercio internacional

LIMA - PERÚ

2021

Dedicatoria

A mi madre por ser el mejor ejemplo de mujer y ser humano que Dios me regalo y brindarme la oportunidad de ser profesional, a mi abuela por ser mi ángel, a mi padre por inculcarme el ejemplo de esfuerzo, a mi familia por ser la alegría de todos mis días y a todos los que están en mi corazón.

Denitza Leydi Barrera Ccoillo

Dedico esta investigación a mis padres, quienes son motor y motivo para seguir adelante, también a mis hermanos y abuelos quienes fueron mi inspiración para no rendirme y lograr mi objetivo como profesional.

Merly Reyes Ramon

Agradecimiento

En primer lugar, agradezco a Dios por ser siempre mi protector y mi luz en mi camino, habiéndome traído hasta este punto, también a mi asesor Mgtr. Roberto Macha Humana, por cada palabra y cada tiempo expresado, así como por su apoyo incondicional en todo momento y sobre todo agradecerle su amistad y sus consejos.

Denitza Leydi Barrera Ccoillo

Primeramente, agradezco a Dios por protegerme y a mi familia en estos tiempos muy difíciles, agradezco a mis padres quienes han creído en mí y me han dado un ejemplo de no rendirme y por su apoyo incondicional en todo el camino de mi carrera universitaria.

Merly Reyes Ramón

Índice de contenido

Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenido	iv
Índice de tablas	v
Índice de figuras	vi
Resumen	vii
Abstract	viii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	5
III. METODOLOGÍA	22
3.1 Tipo y diseño de investigación	22
3.2 Categorías, subcategorías y matriz de categorización	21
3.3 Escenario de estudio	22
3.4 Participantes	22
3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	22
3.6 Procedimientos	23
3.7 Rigor científico	24
3.8 Método de análisis de la información	24
3.9 Aspectos éticos	25
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	26
V. CONCLUSIONES	47
VI. RECOMENDACIONES	49
REFERENCIAS	50
ANEXOS	

Índice de tablas

Tabla 1 Matriz de categorización apriorística	21
---	----

Índice de figuras

Figura 1 Control de altas temperaturas	27
Figura 2 Envases de calidad	28
Figura 3 Documentos y certificaciones.....	29
Figura 4 Manipulación del producto	30
Figura 5 transporte	32
Figura 6 Almacenamiento	33
Figura 7 control de temperaturas	34
Figura 8 Capacidad productiva.....	35
Figura 9 Mercado controlado.....	36
Figura 10 Estructura eficiente y organizada	37
Figura 11 Análisis interno y externo	38
Figura 12 Culturales	39
Figura 13 Normas.....	40
Figura 14 Clima	41
Figura 15 Ergonómico	42
Figura 16 Políticas cambiarias	43
Figura 17 Altos costos financieros.....	44
Figura 18 Inestabilidad económica.....	45
Figura 19 Exceso de reglamentos.....	46

Resumen

La presente investigación tuvo como objetivo describir la cadena de frío y su incidencia en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021. La investigación fue de enfoque cualitativo, diseño fenomenológico, técnica la entrevista e instrumento la guía de entrevista semiestructurada a 5 exportadores de granada fresca y 3 agentes de carga. Para la obtención de resultados se codificó las coincidencias y se pasó al programa Atlas ti, donde se obtuvo que la cadena de frío juega un papel importante para preservar la calidad en la exportación de la granada fresca. Se concluyó que la cadena de frío sí incide en la exportación de granada fresca, debido a los 4 factores y 3 pasos del proceso que compone la cadena de frío, siendo fundamentales para manejar adecuadamente y preservar la durabilidad y calidad de la granada fresca en el proceso de la exportación, desde la cosecha hasta el destino final. recomendamos a las empresas exportadoras de granada fresca analizar de manera detallada los factores y procesos que les falta implementar para evitar romper la cadena de frío y como consecuente evitar pérdidas en la exportación de granada fresca.

Palabras clave: Comercio internacional, transporte refrigerado, almacenamiento, política comercial, cadena de frío.

Abstract

The present research aimed to describe the cold chain and its impact on the export of fresh pomegranate from the experience of the operators involved from the Ica region to the Netherlands, 2021. The research was of a qualitative approach, phenomenological design, technical interview and instrument the semi-structured interview guide to 5 exporters of fresh pomegranate and 3 freight forwarders. To obtain results, the matches were coded and passed to the Atlas ti program, where it was found that the cold chain plays an important role in preserving the quality of fresh pomegranate exports. It was concluded that the cold chain does affect the export of fresh pomegranate, due to the 4 factors and 3 steps of the process that make up the cold chain, being essential to properly handle and preserve the durability and quality of fresh pomegranate in the export process, from harvest to final destination. We recommend that companies that export fresh pomegranate analyze in detail the factors and processes that they need to implement to avoid breaking the cold chain and consequently avoid losses in the export of fresh pomegranate.

Keywords: International trade, refrigerated transport, storage, trade policy, cold chain.

I. INTRODUCCIÓN

En el contexto internacional existe una preocupación en el intercambio de productos perecibles, ya que es un desafío para muchas empresas enfrentándose a múltiples riesgos y obligaciones para proveer a diferentes mercados. Según Feijoo y Lucenti (2018) el 55% de las frutas y hortalizas se pierden, los costos logísticos han aumentado entre el 10% y 100%, las regiones exportadoras se ven amenazadas por la pérdida de cosechas debido a la falta de conocimientos técnicos, la falta de logística de la cadena de frío y la falta de infraestructura. Por lo tanto, existe una preocupación en la exportación de productos perecibles debido a diferentes cambios en las instalaciones de almacenamiento que aumentan el deterioro de las frutas y hortalizas, afectando la calidad y provocando pérdidas económicas.

La industria de la granada fresca en Sudáfrica experimenta pérdidas considerables en la calidad de la fruta. Arendse (2014) indicó que las pérdidas de la granada fresca se deben por falta de conocimientos óptimos de almacenaje y manipulación, además, mencionó que las empresas deben almacenar en 5 °c no más de 2 o 3 meses para asegurar la calidad externa y interna de la granada fresca, asimismo, mencionó que el aumento de temperaturas y pasar más de los 3 meses de almacenaje genera pérdidas en el peso de la granada fresca. Por lo tanto, la granada fresca requiere un trato especial para mantener el peso y calidad de la misma.

Por falta de conocimientos de la cadena de frío, existen pérdidas de productos perecibles. Barrera y Calvo (2018) indicaron que más de 9,76 millones de toneladas de alimentos se desperdician en Colombia cada año, de las cuales se pierde un 22% por una mala gestión en el empaque, transporte y almacenamiento, ya que muchos empresarios colombianos no cumplen con las regulaciones de refrigeración y conservación aplicables para el manejo y comercialización de sus productos perecederos. Por ello, es necesario conocer la gestión de la cadena de frío para preservar la durabilidad de los productos perecibles.

Las altas temperaturas del medio ambiente afectan la cadena de frío en la postcosecha. Kader (2013) indicó que las altas temperaturas son también muy nocivas para las frutas, asimismo, indicó que el sol puede calentar rápidamente los tejidos por encima del punto de muerte térmica de sus células del fruto, lo que conlleva a un blanqueamiento localizado o necrosis (quemaduras solares) o colapso general. Por lo tanto, es importante controlar las altas temperaturas manteniendo los frutos en un lugar fresco, para no dejar que las altas temperaturas del medio ambiente afecten a la fruta directamente.

En el ámbito nacional las exportaciones de granada fresca acapararon varios mercados. Choque y León (2020) indicaron que la granada fresca peruana ha llegado a 39 mercados a nivel internacional, sin embargo, su venta es limitada porque la granada tiende a deteriorarse en poco tiempo y muchos de los cultivadores de este producto están reduciendo sus plantaciones por diversas razones, una de las cuales es la vida útil de la granada y el precio que es muy bajo en el mercado internacional ya que prefieren más el arándano, espárragos entre otros productos. Por lo tanto, analizar los factores intervinientes para exportar granada fresca manteniendo la calidad mediante un mejor manejo de la cadena de frío.

La falta de monitoreo de las temperaturas durante el transporte puede generar pérdidas de productos perecibles. Childress (2017) indicó que los proveedores y transportistas deben garantizar el manejo de temperaturas adecuadas, para que los productos lleguen frescos al consumidor final, sin embargo, en el segmento de la cadena de frío no se utilizan dispositivos de monitoreo independientes para asegurar los cambios de temperatura y es un riesgo que enfrentan las empresas al momento de exportar, asimismo, un impacto negativo en los ingresos. Por lo tanto, los proveedores y transportistas deben analizar y evaluar los elementos que componen la cadena de frío para garantizar la calidad del producto durante el transporte hasta el consumidor final.

Para mantener la calidad del producto es importante el manejo adecuado del tipo de empaque. Honorio (2017) indicó que la calidad juega un papel fundamental en los productos hortofrutícolas y estas dependen en gran medida, del

tipo de empaque que se brinde, donde una selección idónea corresponde a las exigencias cada vez más grandes, tanto del mercado de exportación como del mercado local el poder brindar solución a los inconvenientes en la conservación y prolongar la vida útil. Por lo tanto, para garantizar la conservación y durabilidad de la calidad de los productos hortofrutícolas, es importante saber seleccionar el tipo de empaque para evitar daños en la conservación del producto y prolongar su vida útil.

En el ámbito local las exportaciones tienen una complejidad en el mantenimiento de la frescura de los productos. Guzmán (2017) indicó que las exportaciones de la ciudad de Lima, los productos perecibles después de salir de planta acceden a un laberinto complejo de almacenamiento, distribución y venta, los productos son almacenados en diferentes tipos de almacenes y son distribuidos por medios que varían desde carretillas de mano hasta los aviones para el transporte de cargas, generando que la actividad de la frescura de la fruta sea más compleja debido al tiempo que lleva realizar los cambios. Por lo tanto, se debe tener un monitoreo adecuado hecho por especialistas para garantizar la calidad y frescura de la fruta y selección de los almacenes frigoríficos adecuados para el almacenaje.

La exportación de la granada fresca ha incrementado desde el año 2017, este giro se dio a que los exportadores optaron en enviar la granada fresca en arilos. Minagri (2019) explicó que la granada tiene una nueva tendencia exportadora que le permite extender su vida útil, aportando valor agregado y obteniendo un mejor precio, fue enviada en arilos proporcionando una mejor calidad en su exportación, lo cual permitió en los años 2017 y 2018 un incremento de precio del 23 % y 41,9% en comparación con las exportaciones de granada convencional. Por lo tanto, al exportar en arilos facilita el manejo ya que se hace uso de envases de calidad, asimismo, alarga la vida útil de la granada fresca manteniendo la frescura y calidad en la exportación.

Para mantener los frutos frescos desde la cosecha hasta el punto de venta, se hace uso de la cadena de frío ya sea por refrigeración o congelación y con temperaturas controladas. Torres y Tardillo (2020) indicaron que la cadena de frío

mantiene las frutas en condiciones de temperatura controlada y adecuada desde su cosecha a través del proceso de enfriamiento o congelación hasta el punto de venta, lo cual permite al Perú mantener las frutas frescas, aprovechando las oportunidades del mercado externo a través de un plan estratégico de exportación, que permite aprovechar las ventajas competitivas del país. Por lo tanto, para aprovechar las oportunidades del mercado exterior es importante hacer uso de la cadena de frío con un adecuado control de temperaturas desde el proceso de cosecha hasta el consumidor final, ya que este va evitar el deterioro de la fruta.

La granada es una fruta con alto nivel de deterioro, lo cual dificulta su proceso de exportación; los principales factores que inciden son: Las altas temperaturas, falta de envases adecuados para preservar la calidad de la granada fresca y la falta de conocimiento en control de temperaturas de la cadena de frío; como consecuencia de estos factores se rompe la cadena de frío, acelerando el deterioro de la granada fresca. Por lo tanto; la presente investigación tuvo como problema general ¿Cómo es la cadena de frío en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021? Seguidamente, como problema específico 1) ¿Cuáles son los factores importantes de la cadena de frío en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021? Por último, como problema específico 2) ¿Cómo es el proceso de la cadena de frío en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021?

Como justificación teórica, la investigación se realizó con la finalidad de aportar en la comprensión de la concordancia entre la cadena de frío y la exportación de granada fresca al mercado de Países Bajos, asimismo, ser incluida como fuente de entendimiento al grupo de disciplinas de la enseñanza. Además, ayudará a las organizaciones del sector de comercio exterior, tener una guía sobre la vida de este sistema. Por otro lado, como justificación práctica, el estudio realizado tuvo como propósito ver qué factores promueven la mejora de la cadena de frío en la exportación de granada fresca, además, el estudio tuvo como propósito servir para la aplicación de medidas estratégicas por parte de las empresas de

comercio exterior, orientadas en la exportación de granada fresca. Finalmente, como justificación social, la investigación buscó concientizar a los involucrados la importancia de mantener un buen manejo de la cadena de frío en las exportaciones y ver la gran relevancia del compromiso para así mantener la calidad de la granada fresca en los diferentes cambios de almacenaje que existe en la gestión de exportación.

Seguidamente, la investigación tuvo como objetivo principal, describir la cadena de frío y su incidencia en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021. Asimismo, como objetivo específico 1) describir los factores importantes de la cadena de frío en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021. Por último, como objetivo específico 2) describir el proceso de la cadena de frío en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021.

II. MARCO TEÓRICO

Dentro de los antecedentes internacionales tenemos a; Maryam et al. (2021) tuvieron como objetivo minimizar el costo total del sistema incluidos como: (el transporte, ajustes de temperatura en el almacenamiento y el establecimiento) y (maximizar la calidad del producto entregado al cliente a través del modelo propuesto). Optaron por el método ϵ -constraint para resolver el método del modelo bi-objetivo. Como resultado obtuvieron que, cuanto mayor es la calidad del producto perecedero entregado al cliente, mayor es el costo total del sistema. Asimismo, las emisiones de carbono actúan como un factor ambiental y el manejo de temperaturas ya que mantiene la calidad del producto. Finalmente concluyeron que el estudio realizado aplica para gerentes de logística y establece una red de distribución para múltiples productos perecibles.

Pradeep y Laveena (2020) tuvieron como objetivo, abordar la brecha de conocimiento basado en la revisión de la literatura sobre las áreas conectadas a la

cadena de suministro de frío para sugerir oportunidades para el inicio del sistema de cadena de frío. El estudio fue de método exploratorio, realizaron un análisis de datos relacionado con la logística de cadena de frío. Como resultados obtuvieron que no existe una ventanilla única para satisfacer todos los desafíos. Finalmente, concluyeron que la cadena de frío es una logística que conecta los lugares de producción, las plantas de envasado, cámaras frigoríficas, almacenes frigoríficos, camiones frigoríficos, además, la cadena de frío va creciendo en la india desde los años 2014 y 2019 con un 23.88%.

Zhang et al. (2019) tuvieron como objetivo analizar los factores de incertidumbre que influyen en el sistema de distribución de la cadena de frío a partir del modelo de árbol de fallas, para luego convertirlos en una red bayesiana para poder evaluar su confiabilidad del sistema de distribución en la cadena de frío. En su artículo realizaron un método de análisis de datos a través de opiniones de expertos. Como resultados obtuvieron que los 2 métodos han alcanzado la confiabilidad esperada del sistema, asimismo, el costo de optar el modelo de optimización está basado en la importancia de la probabilidad que es menor que el otro. Finalmente, concluyeron que se construya el modelo de árbol de fallas del sistema de distribución de la cadena de frío de productos agrícolas frescos.

Wentao et al. (2019) tuvieron como objetivo ver el impacto de diseños de envases y 3 escenarios de la cadena de frío. La investigación fue de diseño experimental para revelar como los diseños de los envases y los escenarios de la cadena de frío afectan la cinética de enfriamiento y la evolución de la calidad de la fruta. Como resultado obtuvieron que el desempeño de los envases tiene que atribuirse al alineamiento de las vías de ventilación y enfriamiento de la fruta. Finalmente, los escenarios de la cadena de frío, el preenfriamiento por flujo de aire forzado es el más rápido para reducir la temperatura después de la cosecha, seguidamente, concluyeron que su metodología permite al cliente elegir qué envase permite tener la vida útil más larga de la fruta en la cadena de frío.

Giraldo y Torres (2018) tuvieron como objetivo evaluar técnicamente la cadena de frío en la producción de frutas y hortalizas en Colombia. De diseño

descriptivo, de enfoque cuantitativo, recopiló información a través de tablas comparativas. Como resultados obtuvieron que el 43% de los elementos analizados se encuentran en un nivel moderado, mientras que el 57% se encuentran en un nivel insignificante debido al proceso de la cadena de frío, asimismo, concluyeron que la cadena de frío no se ajusta a los modelos establecidos en los manuales y recomendaciones de conservación, porque el manejo de un solo producto se controla de manera diferente, lo que conduce a la propagación de bacterias en los diferentes productos.

Songyi et al. (2018) tuvieron como objetivo minimizar los costos en la optimización del sistema de distribución logística y la logística de la cadena de frío de productos perecederos para la protección del medio ambiente. Su metodología fue de un diseño experimental. Como resultado mediante una simulación obtuvieron que para optimizar la logística de la cadena de frío es necesario pagar una cierta cantidad de costos económicos para poder realizar una logística que proteja al medioambiente. Finalmente, concluyeron que es necesario optimizar el diseño de la red logística de la cadena de frío considerando los beneficios y las limitaciones medioambientales, logrando así el equilibrio de los beneficios económicos y ambientales para obtener una situación en la que todos ganen.

Aguilar y Zamora (2017) tuvieron como principal objetivo examinar la validez de los procesos logísticos de exportación y cadena de frío empleados por la empresa Proyimar S.A., con tipo de estudio transversal, con métodos exploratorios y deductivos y el uso de la observación; como técnica emplearon entrevistas a la alta gerencia y encuestas al personal operario (12 empleados), como resultado obtuvieron que la empresa Proyimar S.A., no cuenta con un estudio de trazabilidad, que permita identificar puntos vulnerables en la cadena de frío, y las condiciones logísticas para el transporte, manipulación y distribución de los distintos tipos de frutas y hortalizas. Concluyeron que un plan estratégico de logística conduce a indicadores de eficiencia y registros de la cadena de frío, apuntando efectividad para el mercado nacional y global.

Según Flores (2017) tuvo como objetivo definir un modelo de integración específico a las particularidades de la cadena hortofrutícola colombiana, a través de la articulación de herramientas tecnológicas de cadena de frío. Su investigación fue de diseño metodológico, de enfoque cualitativo, cuya investigación se centró en desarrollar cuatro fases como son: Diseño de la cadena productiva, selección del diseño de la cadena de frío, elementos de interacción y diseño esquema integrado del modelo. Como resultados obtuvo que la cadena de frío es una buena alternativa en sector agroindustrial y no deben limitarse al análisis de los modelos a la cadena productiva, la cadena de suministro y la cadena de frío, asimismo, consideró que es un elemento tecnológico. Finalmente, concluyó que la temperatura, la humedad y el tiempo se pueden controlar, monitorear y cambiar a través de la cadena de frío.

Entre los antecedentes nacionales tenemos a: Gallardo (2020) tuvo como objetivo describir el crecimiento de las exportaciones de granada fresca a los Países Bajos durante el periodo de 2014-2019, su población fue conformada con 76 empresas peruanas. Su metodología fue de enfoque cuantitativo, de tipo aplicada, con un diseño no experimental y de nivel descriptivo. Para la recolección de información fue a través de la técnica de análisis documental, en el cual recolectó datos estadísticos de las organizaciones como Minagri, Siicex, Sunat y Trade. Obtuvo como resultado que las exportaciones de granada fresca hacia los Países Bajos en los años 2014 al 2019, ha mostrado ser positiva en el periodo de análisis, siendo beneficioso para los granaderos del Perú y los del entorno de la actividad comercial. Finalmente, concluyó que el crecimiento de volumen y valor de exportación de la granada fresca hacia los Países Bajos es positivo y sigue siendo favorable para los exportadores de granada fresca.

Espilco y Tresierra (2019) en su investigación tuvieron como objetivo identificar los factores logísticos clave que realmente contribuyeron a las exportaciones de mango peruano desde el puerto de Paita a los Estados Unidos en 2012-2017, conformada con una población de 151 empresas exportadoras de mango. Su investigación fue de enfoque cuantitativa, de diseño no experimental-transversal, de tipo y nivel descriptivo y correlacional, con técnica encuesta e instrumento el cuestionario dirigido a 31 ejecutivos expertos en logística y comercio

exterior. Tuvo como resultado que contribuye positivamente a las exportaciones de mango al mejorar las actividades logísticas. Finalmente concluyeron que la infraestructura, el transporte y el almacenamiento influyen en la exportación de mangos porque son de gran importancia en la investigación cuantitativa.

Hanco (2019) tuvo como objetivo principal determinar la relación entre la cadena de frío y la competitividad para la exportación de productos perecederos. Su investigación fue de tipo aplicada, de corte transversal, con un enfoque cuantitativo y un nivel de correlacional, su investigación estuvo conformada por 85 empresas exportadoras de productos perecederos. Como resultado obtuvo un nivel de significancia de 0.001, asimismo, recalcó que la variable Cadena de frío y la variable Competitividad tienen relación significativa, además, con un coeficiente de correlación rho de 0.837, asimismo, demostró que ambas tienen relación positiva moderada. Como conclusión obtuvo que se acepta la hipótesis general, afirmando que la variable cadena de frío influye significativamente en la variable competitividad.

Carpio (2019) en su tesis tuvo como objetivo diseño de cámaras de refrigeración para cubrir demanda de frutas de exportación, además, su investigación abordó ver la capacidad del procesamiento de las frutas a 6 toneladas diarias en las cámaras de Pre-congelado, cámara de corte de fruta, cámara de congelado y almacén de producto, con temperaturas hasta de -25°C , obteniendo 428kW de carga térmica. Su investigación fue de tipo descriptiva aplicada y de método deductivo. Obtuvo como resultado que las frutas pueden estar pre congeladas en una temperatura de -7 a -8°C . Seguidamente, concluyó que las cámaras de congelamiento para el proceso de liofilización debe tener una dimensión de 5.1 x 11.2 m. asimismo, determinó cuatro cámaras de congelamiento teniendo el siguiente resultado: a) Cámara de pre-congelado 395.68 kW, b) Cámara de corte 11.14 kW, c) Túnel de congelado 14.54 kW y d) Cámara de conservado 6.01 kW con una carga total de 427.38 kW de refrigeración.

Nodali et al. (2018) en su artículo tuvieron como objetivo investigar el abuso de temperatura en las cadenas de alimentos fríos que operan en diferentes países,

así como soluciones de cadena de frío enfocadas a la calidad y seguridad de los alimentos. Como resultado obtuvieron que el problema principal era una alta tasa de ocurrencia de abuso de temperatura en la cadena de frío de alimentos causado por muchos factores. Seguidamente, concluyeron que la tecnología utilizada en el control de la temperatura contribuye de manera importante a la refrigeración de los alimentos, pero se necesitan más estudios de su aplicación para generar los datos pertinentes.

Honorio (2017) tuvo como objetivo explicar la importancia de los envases de conservación para prolongar la vida útil del espárrago verde fresco y hortalizas de la empresa Inka Gold E.I.R.L. con fines de exportación desde cosecha, preparado, desinfectado, seleccionado y clasificado. Su investigación fue de metodología experimental de tipo cuasiexperimental. Como resultado obtuvo que el envasado junto con la cadena de frío, influye eficazmente en la mejora en la conservación de la calidad del espárrago con un 79% y un rechazo del 21%, asimismo, el envase mantiene la calidad y mejora la eficacia de la conservación de frutas y verduras. Finalmente, concluyó que los empaques permiten conservar y mantener la calidad de las hortalizas y espárragos verdes frescos.

Esquivel et al. (2014) tuvieron como objetivo determinar la concentración de cloruro de calcio, tiempo y temperatura del tratamiento que proporcione mayor conservación de la calidad de la papaya mínimamente procesada. En su investigación optaron por la metodología de superficie de respuesta y un diseño D-Óptimo con cinco niveles para cada factor. Como resultado obtuvieron que las muestras tratadas con cloruro de calcio, presentaron valores mayores en sólidos soluble en todo el periodo de almacenamiento, en comparación con las muestras sin tratamiento. Asimismo, concluyeron que la concentración de cloruro de calcio, tiempo y temperatura de tratamiento que proporciona mayor conservación de la calidad de la papaya, seguidamente el proceso de ClCa es de 2% con 4,8 min y 7°C respectivamente.

Por último, como antecedentes locales tenemos a; Caballero y Manuel (2020) tuvieron como objetivo principal descubrir la relación entre las etapas

integradas de las empresas productoras de uva ubicadas en Ica y los envíos hacia Estados Unidos. Su investigación fue de diseño experimental, de tipo transeccional correlacional, de enfoque cuantitativo, con una población de 93 empresas exportadoras de uva y 30 empresas de Ica como muestra. Obtuvieron como resultado que las empresas utilizan diversos grados de integración SCM, además, afirman que, a través de la integración de la cadena de suministro, las corporaciones mejoran sus actitudes hacia los requisitos del cliente y facilitan una mejora considerable en el desempeño comercial. Finalmente, concluyeron que mientras las empresas exportadoras de uva mejoren su planificación de ventas y operaciones, podrán incrementar las exportaciones.

Oliva y Tavera (2019) en su tesis tuvieron como objetivo determinar la relación entre la competitividad de las exportaciones de uva de la región Ica y el desarrollo de Puerto General San Martín, su población está conformada por 45 empresas exportadoras y una muestra de 14 empresas exportadoras. Su metodología fue de enfoque cualitativo, de método de estudio mixto, como técnica de recolección de datos está la entrevista y encuesta. Como resultado mostraron una relación estadística significativa entre las variables “Tiempos del puerto” y “la infraestructura del puerto”; ello debido a que el coeficiente de correlación de Pearson $r = 0.556 \cong 0.56$, con un $p = 0.039$ y un nivel de confiabilidad de 95%, finalmente, concluyeron que existe relación significativa entre la competitividad exportadora de la uva de la región Ica y el desarrollo del Puerto General de San Martín.

Cordano y Chang (2018) Tuvieron como objetivo implantar la factibilidad de mercados, tecnologías, economías, financiera y social donde permita instalar una planta de congelado rápido optimizando la cadena de frío, con una guía de pronóstico establecido en antecedentes históricos, uso de las herramientas como Trade map y análisis de regresión. Como resultado obtuvieron que la instalación absorberá toneladas de mayor demanda de frambuesas congeladas para ser exportadas. Asimismo, concluyen que, para desarrollar inteligencia de mercado, es posible comprender cómo las empresas deben desarrollar inteligencia de mercado para comprender a los compradores globales y tener una idea más clara de las

tendencias mundiales futuras mediante el desarrollo de nuevos productos de valor agregado.

Según Suarez (2017) tuvo como objetivo determinar la relación entre las estrategias competitivas y la exportación de arándanos frescos. Su investigación fue de tipo aplicado, de nivel correlacional y diseño no experimental, con una población de 28 microempresas, recopilando los datos por medio del censo como técnica y el cuestionario como instrumento. Obtuvo como resultados que sí existe relación entre las estrategias competitivas y la exportación de arándanos frescos, la relación de las variables es positivamente media alta tienen un coeficiente de relación del $r=0,750$. Finalmente, concluyó que existe una relación entre la focalización y la exportación de arándanos frescos con un coeficiente de relación es de $r = 0,813$ con un nivel de significancia del 0.000, quiere decir que el nivel de correlación es positivamente alto.

Bautista (2016) tuvo objetivo principal determinar el incremento en el desarrollo de las exportaciones de frambuesa desde el departamento de Lambayeque a Holanda a través de estrategias logísticas en 2016. Su investigación utilizada fue el diseño no exploratorio, descriptivo, de enfoque cualitativo y de técnica la entrevista a personas de 55 a 64 años. Obtuvo como resultado recortar la cadena de distribución, siendo más sencillo implementar el tipo de exportación directa entre productores y empresas maximizando las ganancias y controlando la comunicación directa con el cliente. Finalmente, concluyó que al mejorar la postcosecha y la logística la exportación de frambuesa de Lambayeque mantendrá un panorama de calidad y sabor de este fruto lo cual es demandado por los países bajos como Holanda.

Bases teóricas categoría 1: Cadena de frío

Portero (2004) indicó “la cadena de frío como el conjunto de componentes y movimientos precisos para asegurar la conservación desde su fabricación hasta el punto de llegada” (p.11). Por ello, es importante tener una buena gestión de la cadena de frío que asegura la calidad del producto hasta el último punto.

Menéndez (2015) definió la cadena de frío como el “mantenimiento persistente de la temperatura por debajo de un valor indicado, en refrigeración menor de 4 c°, en congelación menor de 0 c° y ultracongelación menor de -18 c°” (p.31). Por ello, el tener un buen conocimiento del manejo de las temperaturas correctas permitirá mantener el tiempo de vida de los productos disminuyendo parcialmente el deterioro.

Martín y Guardado (2012) definieron a la cadena de frío como la sucesión de componentes y procesos necesarios para asegurar la calidad de los perecibles desde una situación natural o precocinada hasta su compra (párr.122). Por ello, el cumplir con el buen control de temperaturas desde la salida de la fábrica, transporte, almacenamiento y llegada final es de suma importancia para mantener un producto de buena calidad.

Narasimha (2016) explicó a la cadena de frío como una “herramienta para conservar los perecibles, congelados, precocidos, frutas, verduras, productos químicos, etc., donde exista un alto requerimiento para mantener la temperatura, luz, humedad u otras condiciones particulares” (p.157) . Por ello, la implementación de la cadena de frío es ideal para mantener los productos en distintos tipos de ambientes.

La Organización Panamericana de la Salud (2018) definieron a la cadena de frío como “el procedimiento logístico acompañado de equipos de refrigeración que permite el apropiado almacenamiento y conservación a temperaturas controladas” (párr.8). Por ello, la cadena de frío es un procedimiento que ayuda al correcto almacenamiento y conservación de los productos disminuyendo el deterioro en el transporte.

Factores importantes en la cadena de frío

Según Ali et al. (2018) los principales factores son: a) Mantener un eficiente control y ajuste de la temperatura interna cuando los transportes marítimos se acerquen a

la línea ecuatorial, b) Asegurar que el material de envasado sea de buena calidad permitiendo mantener el valor deseado del alimento, c) Asegurar el cumplimiento de los documentos y certificaciones exigidos por el país de origen y destino para evitar retrasos en los procesos y fallas en la cadena de frío, d) Asegurarse que la mano de obra dedicada a la manipulación del producto esté capacitada en manejo y control de temperaturas (pp.926-927).

Principales causas de alteración de los alimentos, según Pérez (2012)“ los peligros más relevantes durante la conservación, almacenamiento y exposición son: a) Agentes físicos: fallas mecánicas, altas temperaturas, humedad, aire, luz, etc. b) Agentes químicos: pardeamiento, enranciamiento, etc. c) Agentes biológicos: multiplicación bacteriana, hongos, parásitos y contaminación cruzada” (p.14).

Control de altas temperaturas

Según Gwirc (2015) la tasa de desperfecto de la eficacia de los suministros posteriormente de salir de la etapa de procesamiento es función de su composición y microambiente (composición del gas, humedad relativa y temperatura). Aunque la composición del gas y la humedad relativa se pueden controlar de forma apropiada por el tipo de recipiente utilizado, la temperatura depende completamente de las condiciones de almacenamiento. Por lo tanto, la calidad del producto, especialmente su vida útil, depende en gran medida del historial térmico desde la producción, distribución y almacenamiento hasta el consumo (p. 6).

Envases de calidad

Cevallos y Álvarez (2016) mencionan que además de proteger el producto, también se considera un factor importante en la comercialización y venta de productos, el diseño de la caja debe facilitar la presentación del producto, revelando sus características e intereses, tiene como objetivo captar el interés de clientes (p. 23).

Espinoza y soto (2019) mencionaron que la Calidad Total en el Sistema de Envasado de Alimentos se entiende como el conjunto de programas aplicados por todos los niveles de la empresa, hacia el pleno aprovechamiento de los envases en la producción de alimentos para satisfacer las necesidades de la industria alimentaria a un costo competitivo (p. 24).

Documentos y certificaciones

Documentos: Promperú (2021) Los documentos utilizados en la exportación son muy importantes, ya sea para la logística interna de la empresa y la trazabilidad de la mercancía, de la misma forma que estos documentos pretenden ser un instrumento de gestión para mejorar los métodos de documentación. en actividades de exportación (p.34).

Certificaciones: FAO (2007) Este es el procedimiento mediante el cual los organismos de certificación oficiales y los organismos oficialmente reconocidos proporcionan garantías escritas o equivalentes de que un alimento o un sistema de control de alimentos cumple con los requisitos, puede basarse en la certificación de alimentos, cuando corresponda, en un rango de actividades de inspección tales como controles continuos y directos, verificación del método de protección de la eficacia e inspección de productos terminados (p.5).

Manipulación del producto

Según Pacheco (2017) es un conjunto de métodos y procedimientos operativos relacionados con la prevención de la contaminación de los alimentos. Está directamente vinculado al establecimiento y se adhiere a estrictas prácticas de manipulación e higiene, ya vigentes para el personal de manipulación de alimentos, en cuanto a instalaciones y equipos utilizados, selección de proveedores, etc. (p. 30).

Proceso de la cadena de frío

Según Ali et al. (2018) la logística de la cadena de frío implica actividades de transporte y almacenamiento dentro de un rango controlado de baja temperatura para extender o mantener la vida útil de los alimentos frescos, siendo un proceso logístico (producción, almacenamiento, distribución, embalaje, transporte, carga y descarga, venta directa) desde la etapa inicial de producción hasta el consumidor final (p. 923).

Transporte

Según Hurtado et al. (2018) el transporte es un factor importante para el sector agroindustrial, especialmente en el transporte de productos frescos. Teniendo en cuenta que muchos productos son perecederos, el medio de transporte debe asegurar la temperatura y las condiciones de almacenamiento adecuadas para que el producto llegue al consumidor en buenas condiciones y no pierda calidad antes de tiempo (p.7).

Almacenamiento

Según Karaman (2018) los almacenamientos son áreas donde se guardan distintas variedades de productos que demandan ciertos escenarios ambientales para la preservación y calidad de estas, donde es indispensable tener un buen sistema de regulación de temperatura ya que cualquier cambio repentino puede traer implicaciones (p. 14).

Control de temperatura

Según Calle et al. (2019) es importante controlar y registrar los tiempos y las temperaturas óptimas durante todo el proceso, para lo cual se deberá contar con termómetros calibrados en las diferentes áreas (recepción, almacenamiento, preparación y servicio); asimismo es importante capacitar al personal para la aplicación de estos controles (p. 66).

Bases teóricas categoría 2: Exportación

Díaz (1999) definió “las exportaciones son todas las existencias que se comercian al resto del mundo” (p.155). De modo que las mercaderías que salgan a la venta fuera del país originario, son consideradas exportaciones.

Según Code of Federal Regulations, (1997) “las exportaciones son envíos o transferencias reales de mercancía a otro país o llegue a algún ciudadano extranjero” (p.147). De modo que, los artículos que salgan del país o lleguen a manos de un ciudadano extranjero se consideran mercancías exportadas.

Caballero et al. (2013) definieron “la exportación como las salidas de mercancías de un país hacia dos o más naciones” (p.14). De modo que, para considerar que una mercancía es de exportación debería tener salida de su país de origen a dos o más naciones.

SUNAT (2016) indicó a la exportación como “la salida de productos oriundos o nacionalizados del territorio aduanero para su consumo o uso en los países exteriores” (párr.1). De modo que, para exportar un producto debe salir del territorio aduanero del país de origen.

Hill (2011) indicó como exportación “la salida de mercancía producida en un país para habitantes de otros países” (p.463). Por ello, las exportaciones son consideradas a todo producto de un país que se comercia en países diferentes al de origen.

Consideraciones para exportar

Huesca (2012) mencionó que consideraciones se debe tener al empezar a exportar:

- a) Tener una capacidad de producción colocada que no explote su máxima capacidad, con uno o más turnos de trabajo,
- b) Tener un mercado “controlado”, con tendencias crecientes en ventas y ganancias,
- c) Tener una estructura eficiente y

organizada que permita participar y resolver los desafíos del mercado, d) Desarrollar un análisis internos y externos como el FODA (debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas) (p.64).

Capacidad productiva

Suarez y Valenzuela (2020) definieron que la capacidad productiva es la mayor cantidad de productividad que se puede llegar en un lapso planteado, al considerar el surtido y la calidad proporcionados con el uso completo de los medios de producción básicos en condiciones óptimas de operación (p. 8).

Mercado controlado

Según Espinoza (2018) las regulaciones pueden estar dirigidas hacia la comercialización, precio y producción. Cualquier punto que cubra la regulación, tendrá una repercusión en el desenvolvimiento de las fuerzas del mercado. Justamente por ello, es llamado mercado regulado. Sin embargo, tal regulación se ve como necesaria cuando en cierto mercado de un producto existen fallas estructurales (p. 47).

Tener una estructura eficiente y organizada

Según Garcés (2017) la organización es una estructura base para la sociedad, por ello la vida del hombre se encuentra ligada a una estructura eficiente y organizada. Las estructuras organizadas pueden definirse como un conjunto de órdenes sociales creadas para resolver y plantear propósitos mediante el trabajo de las personas y el acopio de recursos naturales (p.17).

Análisis interno y externo

Según Fuertes (1993) indicó que el análisis interno intenta identificar la destreza actual y la representación de la empresa en la competencia. Se evaluarán los recursos y capacidades de la empresa, con especial énfasis en identificar y eliminar

las debilidades y fortalecer las fortalezas, así como la resiliencia de la propia empresa, es decir, su fortaleza en caso de que falle la formulación estratégica (p. 7).

Evaluación del producto antes de exportar

Según Minervini (2015) explicó antes de comenzar a exportar debemos evaluar los cambios que se puedan realizar en nuestros productos. A veces, el simple hecho de cambiar el embalaje puede aportar un valor añadido diferente, mejorando su competitividad, verificaremos algunos factores que puedan requerir cambios en su producto: a) **Culturales:** Cada país tiene una cultura diferente y se debe tener en cuenta al momento de exportar, b) **Normas:** Existen algunos países que protegen el medio ambiente que exigen a los países que el empaque del producto sea reciclable, c) **Climático:** Un fabricante tiene que analizar ciertos factores como la temperatura, los niveles de humedad en cada país es diferente, d) **Ergonómicos:** Al exportar se tiene que tener en cuenta las dimensiones de cada producto al momento de ingresar a países nuevos (p. 26).

Culturales

Según Carrasco (2011) “es el conjunto de prácticas sociales, conscientes y reflexivas diseñadas para satisfacer determinadas necesidades culturales haciendo el mejor uso de todos los recursos materiales y humanos actualmente disponibles en la sociedad” (p.28).

Normas

Según Montserrat (2016) se definen como” leyes, reglamentos y resoluciones administrativas que un estado miembro generalmente aplica para determinar el país de origen de un producto en el comercio no preferencial” (p. 104).

Clima

Según Molina et al., (2017) “el clima es un sistema complejo a nivel global que sufre variaciones de las temperaturas, precipitaciones, la velocidad de los vientos y humedad de una región” (párr. 22).

Ergonomía

Según Rodríguez y Pérez (2014) la ergonomía se define como la disciplina científica responsable del estudio de las interacciones humanas con otros elementos de un sistema, y la profesión que aplica teorías, principios, información y métodos para optimizar la salud de las personas y el desempeño general del sistema (p. 280).

Principales barreras de la exportación

Según Minervini (2015) previamente al comenzar a exportar, es necesario comprender los obstáculos o dificultades que pueden superarse antes de finalizar un proceso comercial exitoso: **Por parte del vendedor:** a) ausencia de cultura exportadora, b) carencia de estructura interna idónea para internacionalizarse. **Por parte del país:** a) baja competitividad (logística, incentivos e innovación), exceso de reglamentos (trámites administrativos), c) políticas cambiarias, d) altos costos financieros, e) inestabilidad económica (p. 24).

Políticas cambiarias

Larraín et al. (1990) explicaron que la política cambiaria como el logro de la seguridad macroeconómica al frenar la inflación, lo que conduce a un crecimiento estable del PIB, del empleo y de los sueldos, de tal manera que este conjunto de acciones está llevado por el gobierno en relación al tipo de cambio y su influencia en el valor de la moneda nacional (p. 8).

Altos costos financieros

Según Apreda (1997) Los costos financieros son aquellos que derivan de la toma de fondo, es decir, los gastos de la empresa para obtener financiamiento de deuda para el desarrollo y operación del negocio, tales como costos de administración, comisiones, remuneraciones, intereses u otros gastos relacionados con la formalización del negocio de financiamiento (p.15).

Inestabilidad económica

Mendoza (2016) indicó que cuando el país económicamente más importante experimenta un derrumbe en el nivel de actividad monetaria, y el consecuente aumento del desempleo laboral y una disminución de los ingresos familiares, básicamente puede constituir una crisis económica internacional, la crisis de los poderes económicos suele afectar a otros países del mundo (p.27).

Exceso de reglamentos

Según Tello (2007) son medidas en las que se establecen las características de un producto, los procesos y métodos de producción con ellos relacionados, incluyendo las disposiciones administrativas aplicables cuyo cumplimiento es obligatorio. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas (p. 14).

Marco conceptual

Exportación: Daniels (2000) indica que la “exportación es el medio que las empresas utilizan para internacionalizarse, incrementando sus ingresos por ventas, reducir costos para maximizar su producción y diversificar sus puntos de ventas (p.66).

Logística: Montanez et al. (2015) definieron que “la logística es un grupo de

actividades y procesos necesarios para garantizar que los productos se entreguen al cliente final” (p.9).

Calidad: Según Tarí (2000) precisó la calidad como” la satisfacción de los requisitos y la expectativa del cliente” (p.24).

Comercio: Según Caballero et al. (2013) definieron al comercio como “movimiento económico o entidad que compra, vende o intercambia patrimonios creados para el consumo o servicios” (p.12).

Almacenamiento: Párraga et al. (2004) indicaron que el almacenamiento “consiste en ubicar adecuadamente las mercancías con la finalidad de localizarlas y acceder fácilmente a ellas” (p.91).

Puerto: Cendrero y Truyols (2008) indicaron al “grupo de labores, estructuras y organizaciones que permiten al hombre aprovechar el lugar más propicio para realizar un intercambio entre el tráfico marítimo y el tráfico terrestre, atendiendo todas las necesidades de los medios de transporte” (p.125).

Conservación y mantenimiento: Según Párraga et al. (2004) indicaron que “reside en conservar las existencias en buena condición desde la entrada del y escapatoria del depósito para ello se debe utilizar la normativa vigente de seguridad e higiene” (p.91).

III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de investigación

Hernández et al. (2014) explicaron que el enfoque cualitativo “se enfoca en comprender los fenómenos, explotándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto” (p. 358).

Baena (2014) explicó que aplicada “origina nuevas acciones si se planea

adecuadamente a nuestra indagación aplicada, de modo que las acciones reveladas son auténticas, siendo esta una información valiosa y confiable para nuestra teoría” (p.11).

Diseño de investigación: Hernández et al. (2014) señalaron acerca del diseño fenomenológico que “examina, detallan y asimilan las vivencias de los individuos con respecto a un fenómeno” (p. 469).

Hernández y Mendoza (2018) indicaron que el propósito del diseño descriptivo “es especificar los atributos y características de conceptos, fenómenos, variables o hechos en un contexto dado” (p. 108).

3.2 Categorías, subcategorías y matriz de categorización

Tabla 1

Matriz de categorización apriorística

Categoría	Subcategoría	Criterio 1	Criterio 2	Criterio 3	Criterio 4
Cadena de frío (Portero, 2014)	Factores importantes en la cadena de frío	Altas temperaturas	Envases de calidad	Documentos y Certificaciones	Manipulación del producto
	Ali et al. (2018)	Ali et al. (2018)	Cevallos y Álvarez (2016)	Espinoza y Soto (2019)	Pacheco (2017)
	Proceso de la cadena de frío	Transporte	Almacenamiento	Control de temperatura	
Exportación (Hill, 2011)	Ali et al. (2018)	Hurtado et al. (2018)	Karaman (2018)	Calle et al. (2019)	
	Consideraciones para exportar	Capacidad productiva	Mercado controlado	Estructura eficiente y organizada	Análisis interno y externo
	Huesca (2012)	Suárez (2000)	Espinoza (2018)	Garces y Uribe (2017)	Fuertes (1993)
	Evaluación del producto antes de exportar	Culturales	Normas	Clima	Ergonómico
	Minervini (2015)	Carrasco (2011)	Montserrat (2016)	Molina et al. (2017)	Rodríguez y Pérez (2014)
	Principales barreras de exportación	Políticas cambiarias	Altos costos financieros	Inestabilidad económica	Exceso de reglamentos
	Minervini (2015)	Larrain et al. (1990)	Aprada (1997)	Mendoza (2016)	Tello (2007)

Nota: Elaboración propia

3.3 Escenario de estudio

La investigación se desarrolló en el departamento de Ica a empresas exportadoras de granada fresca, se eligió al departamento de Ica como escenario de estudio debido que cubre un significativo porcentaje de distribución de producción, Minagri (2019) en el cual señaló en un registro estadístico de las 9 regiones del Perú, Ica cubre un 84,9% de producción, además cuya región cuenta con suficiente infraestructura y tecnologías en sus plantas (p. 8). Así mismo, se tomó a empresas de agentes de carga de la ciudad de Lima, por el mismo que manejan y conocen sobre la cadena de frío.

3.4 Participantes

La investigación tuvo como participantes a 5 gerentes generales de empresas exportadoras de granada fresca y 3 expertos de agentes de carga, en el cual formaron parte del sujeto de estudio en la investigación, donde se aplicó la guía de entrevista semiestructurada y se recopiló información a través de las experiencias de cada uno de los participantes.

3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

López y Fachelli (2015) señalaron que la entrevista es una técnica que recoge datos y nuevas ideas preguntando a expertos, actores privilegiados o sujetos de investigación sobre el tema, la entrevista se caracteriza por ser muy abierta y flexible, lo que nos permite buscar pistas o información que no conocemos, en el contexto de espacio y tiempo apropiado, registrando a través de grabaciones de audio o notas (p.21).

Se tuvo como instrumento la guía de entrevista semiestructurada, Hernández et al. (2014) señalaron que son dirigidos a expertos del tema, el entrevistador tiene la decisión de incluir preguntas para lograr un estándar más preciso, a fin de obtener mayor información (p. 403). Para verificar el grado

significativo del instrumento, se realizó la matriz de V de Aiken, según Chárter (2003) revisores expertos realizaron un estudio de prueba de concepto basado en el contenido en el que se obtuvieron resultados favorables ya que el valor de Aiken V era superior a 0,70 (p. 290). Además, se hizo la triangulación de la información que se obtuvo, Hernández et al. (2014) señalaron que debe haber múltiples fuentes, datos e información para finalmente obtener resultados confiables (p. 417).

3.6 Procedimientos

Primero, se recolectó trabajos como antecedentes, artículos científicos internacionales, nacionales y locales a través de bases de datos como Scopus, Scielo, Ebsco y repositorios de diferentes universidades, que nos sirvieron para generar los objetivos generales y específicos, luego se incluyó las categorías cadena de frío y exportación, asimismo, las subcategorías.

Segundo, se elaboraron las preguntas para cada categoría y subcategoría de acuerdo con los objetivos, para la validación de contenido se hizo el juicio de expertos en cual fueron 4 docentes, luego de obtener el promedio de valoración se pasó a la matriz al V de Aiken.

Tercero, luego que se obtuvo los resultados de las entrevistas de los participantes, se procedió con la codificación de cada palabra clave en el formato Excel, donde se resaltó las coincidencias de cada una de las respuestas, luego en el formato Word de manera estructurada y subrayadas las preguntas se traspasó al programa Atlas. ti. Hernández y Mendoza (2018) afirmaron que es un programa que ayuda a segmentar en unidades de significado, codificar datos (abiertos, ejes, selectivos) y constructos (teoría de vinculación de conceptos, categorías y temas) (p. 499). Finalmente, se hizo la triangulación de los resultados obtenidos, finalmente realizar la discusión, conclusiones y recomendaciones.

3.7 Rigor científico

Para Hernández y Mendoza (2018) la validez de contenido es el grado en que la herramienta de recolección manifiesta el dominio de contenido específico de la variable medida. Asimismo, definieron que la validez de criterio se establece correlacionando la puntuación obtenida aplicando la herramienta con la puntuación obtenida de otro estándar externo que tiene como objetivo medir el mismo o el evento en sí en el futuro. Seguidamente, indicaron que la credibilidad se llama validez máxima, que se refiere al hecho de que el indagador ha controlado el significado pleno y profundo de la experiencia del participante, especialmente aquellas experiencias relacionadas con el planteamiento del problema. Por último, definieron que la transferencia se refiere a que el usuario de la investigación que determina el grado de similitud entre el contexto del estudio y otros contextos (pp. 230, 232, 503, 506). Por otra parte, la subjetividad según Margarito (2009) el estudio no solo se basa en ideas, creencias y valores del individuo, sino la investigación se basa en la toma de decisiones hechas a partir de nuestra construcción de dicho objeto, y no tanto desde del objeto de estudio, el objeto se construye mediante abstracciones elaboradas desde un posicionamiento metodológico, por esta razón no se puede sustentar una objetividad “pura”, pues desde este primer momento aparece la subjetividad del investigador para la selección de una postura acorde con su percepción, sus intereses y su formación (párr. 20).

En el desarrollo del proyecto de investigación se trabajó bajo el código de ética de la Universidad del César Vallejo, así mismo se desarrolló según el formato APA séptima edición, la investigación se hizo en conjunto según a las categorías y a la línea de investigación. Los resultados se interpretaron y analizaron a través desde que se hizo la triangulación en el programa Atlas ti.

3.8 Método de análisis de la información

Hernández y Mendoza (2018) mostraron que la triangulación tiene mayor riqueza, escalabilidad y profundidad de datos porque proviene de diferentes investigadores, diferentes fuentes y varios métodos de recolección. Además, señalaron que, en el

análisis cualitativo, la acción básica es que recibimos datos no estructurados y le damos estructura. Seguidamente, mencionaron que el análisis de datos cualitativos implica recibir datos no estructurados y estructurarlos e interpretarlos (pp. 464, 465, 509).

El análisis de la información se desarrolló a base 3 pasos: primeramente, a través de la guía de entrevista semiestructurada se recolectó los resultados de cada sujeto de estudio, como segundo paso a través de los programas de Microsoft Office, se resaltó las coincidencias de cada pregunta que se hizo a los participantes, como tercero se traspasó el resultado asignado cada uno codificación según los criterios de la investigación al programa atlas. ti, en el cual se hizo la triangulación y análisis de los resultados obtenidos.

3.9 Aspectos éticos

La investigación se realizó bajo el código de ética normado por la Universidad Cesar Vallejo con resolución de consejo universitario N° 0262-2020/UCV, además, cuenta con información propia y fáctica. Asimismo, se realizó mediante el uso de estatutos, libros virtuales, artículos científicos y trabajos publicados, sin manipular los resultados, y fue citada de acuerdo con la séptima edición del manual APA. Por otro lado, la validez de contenido fue aprobado por expertos en el tema, además, la Universidad César Vallejo cuenta con el programa turniting, que se encarga de evaluar y verificar la similitud o plagio de tesis de investigación. La información fue recolectada a través de la guía de entrevista que se les hizo a los agentes de carga y gerentes de empresas exportadoras de granada fresca del departamento de Ica, la información fue utilizada de manera justa y anónima en esta investigación, sin causar daño a la sociedad y a las personas. Este estudio se consideró libre de riesgos porque fue un estudio que recopiló información mediante herramientas de investigación.

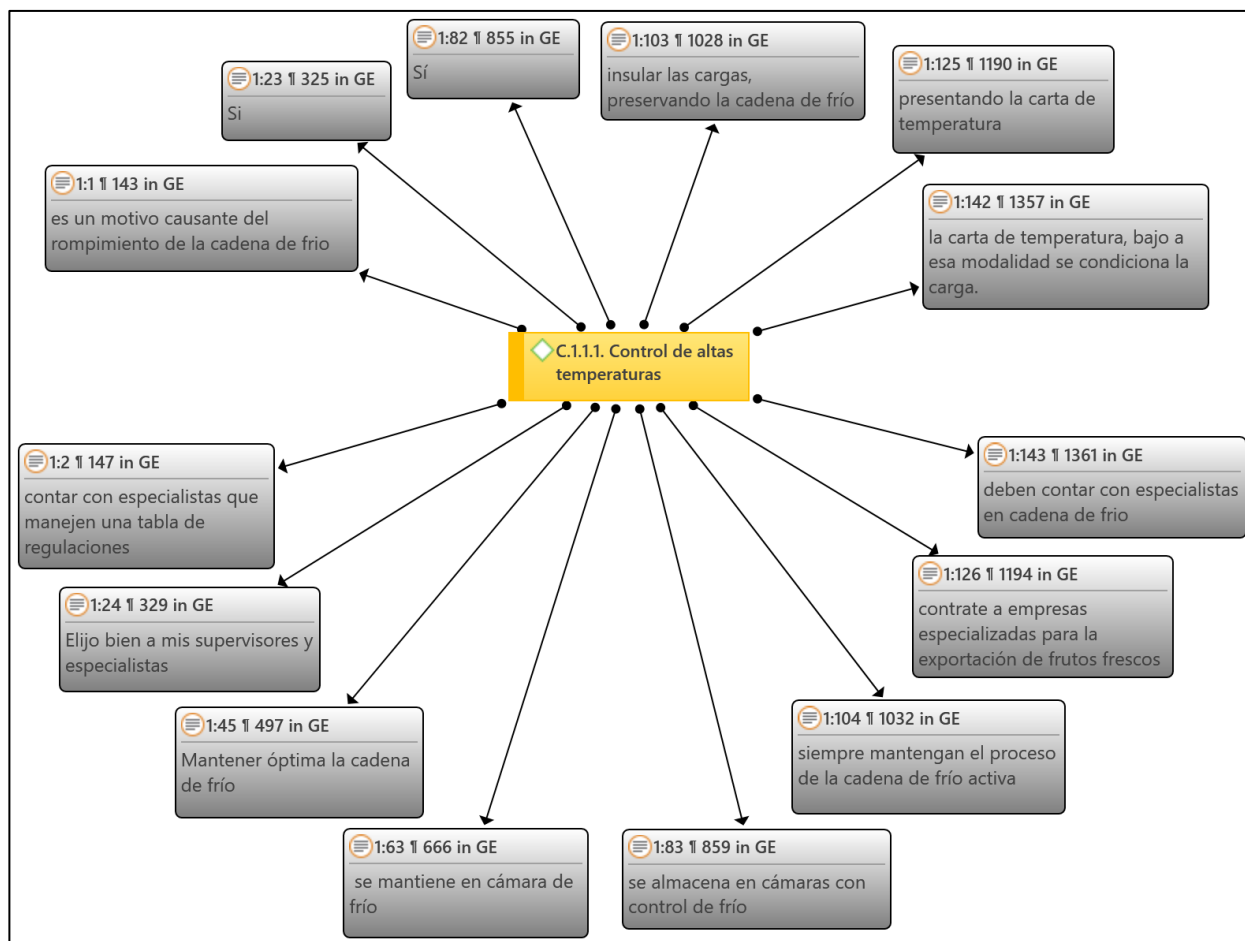
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Tal como se mencionó en los procedimientos, luego de obtener las respuestas de las entrevistas se procedió a interpretar y codificar las respuestas en Word y Excel, resaltando las coincidencias que se hallaron de la entrevista semiestructurada de los 5 gerentes generales de empresas exportadoras de granada fresca del departamento de Ica y 3 agentes de carga de la Ciudad de Lima, por consiguiente, se ingresó las coincidencias codificadas al programa atlas ti, el cual nos ayudó en la organización, análisis y triangulación de la información, donde nos permitió mostrar los hallazgos de acuerdo a los objetivos de la investigación cual se enfocó en describir la cadena de frío y su incidencia en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región de Ica a países bajos, 2021.

Como objetivo específico 1: Describir los factores importantes de la cadena de frío en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021. Como objetivo específico 2: Describir el proceso de la cadena de frío en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021.

Figura 1

Control de altas temperaturas



Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio de control de altas temperaturas.

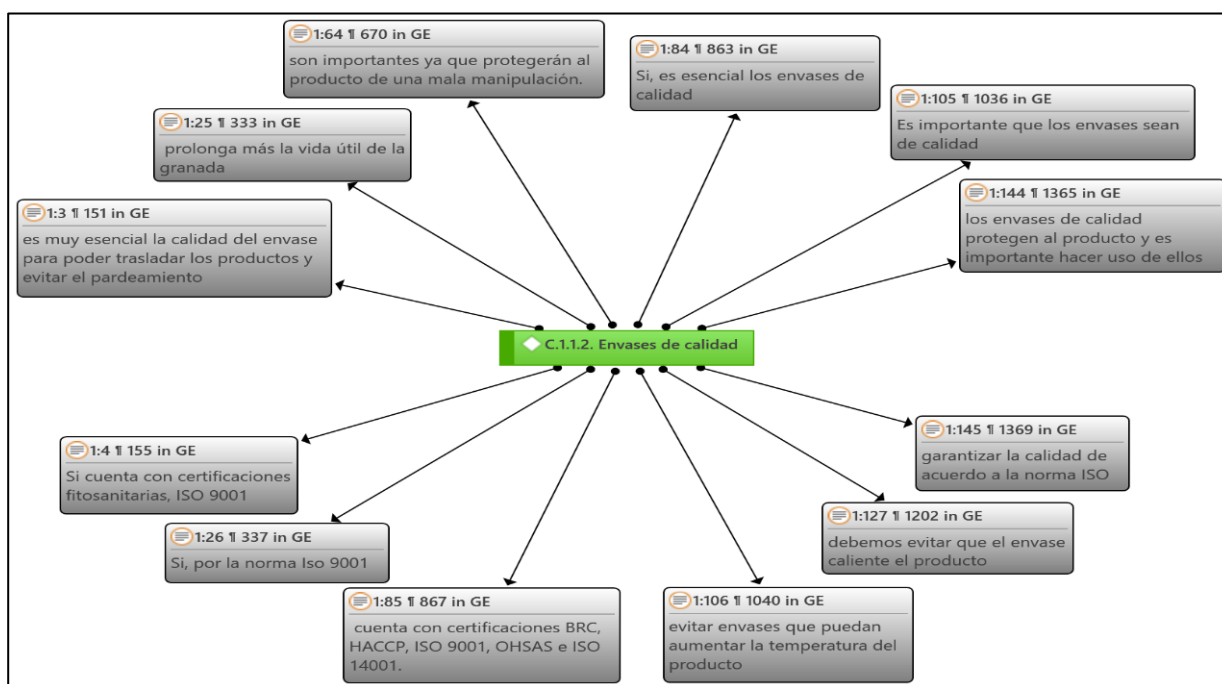
La figura 1 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio control de altas temperaturas; en respuesta a la pregunta 1, ¿Usted considera que las altas temperaturas son causantes del rompimiento de la cadena de frío en la exportación de granada fresca? por el lado de los exportadores se identificó coincidencias que las altas temperaturas sí son causantes del rompimiento de la cadena de frío; asimismo, por el lado de los agentes de carga coincidieron que la carga se condiciona bajo la modalidad de la carta de temperatura para controlar las altas temperaturas; tanto los exportadores y agentes coincidieron en sus respuestas. Lo cual concuerda con la investigación de Karder (2013) quien indicó que las altas temperaturas son también muy nocivas para las frutas, asimismo, indicó que el principal factor en la postcosecha es el sol, ya que puede calentar rápidamente los

tejidos por encima del punto de muerte térmica de las células del fruto, acelerando rápidamente la descomposición.

Asimismo, respecto a la pregunta 2, ¿Qué medidas toma para evitar que las altas temperaturas rompan la cadena de frío? Por parte de los exportadores coincidieron en mantener la cámara de frío en óptimas condiciones. Asimismo, por parte de los agentes de carga recomendaron que las empresas exportadoras de granada fresca deben contratar especialistas en el manejo de cadena de frío para la exportación de granada fresca. Lo cual concuerdan con la investigación de Childress (2017) explicó que los proveedores y transportistas deben garantizar temperaturas adecuadas para que los productos lleguen frescos al consumidor final.

Figura 2

Envases de calidad



Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio envases de control

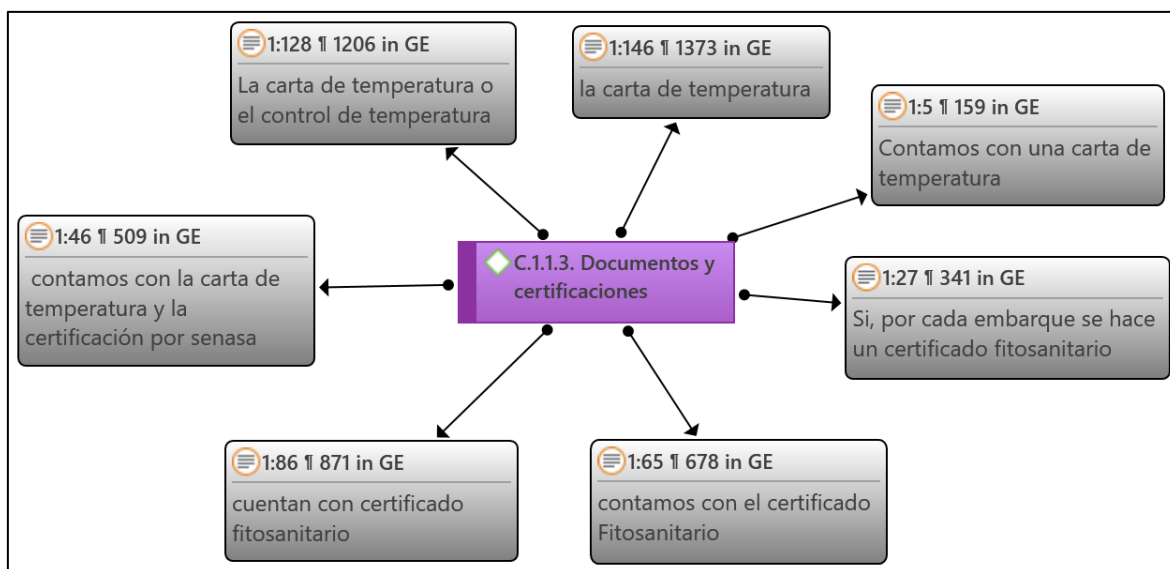
La figura 2 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de envases de calidad, en respuesta a la pregunta 3, ¿Usted considera que la calidad del envase es esencial para evitar el pardeamiento de la granada fresca facilitando su manejo y protección en la exportación? Se identificó que 4 exportadores y 2 agentes de carga coincidieron que es esencial contar con un buen envase de calidad que

proteja al producto. Lo cual concuerda con la investigación de Cevallos y Álvarez (2016) indicaron que, además de proteger el producto, también se considera un factor importante en la comercialización y venta de productos, el diseño de la caja debe facilitar la presentación del producto, revelando sus características e intereses, tiene como objetivo captar el interés de clientes.

Asimismo, respecto a la pregunta 4, ¿Cuentan con alguna certificación que garanticen la calidad de la granada fresca? por parte de los exportadores coincidieron que los envases cuentan con certificaciones fitosanitarios y normas iso 9001, por parte de los agentes de carga coincidieron en sus recomendaciones a los exportadores qué, deben hacer uso de envases que cumplan la norma iso 9001 y envases que eviten el aumento de temperaturas; tanto los exportadores y agentes coincidieron en sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de FAO (2007) indicó que es el procedimiento mediante el cual los organismos de certificación oficiales y los organismos oficialmente reconocidos proporcionan garantías escritas o equivalentes de que un alimento o un sistema de control de alimentos cumple con los requisitos.

Figura 3

Documentos y certificaciones

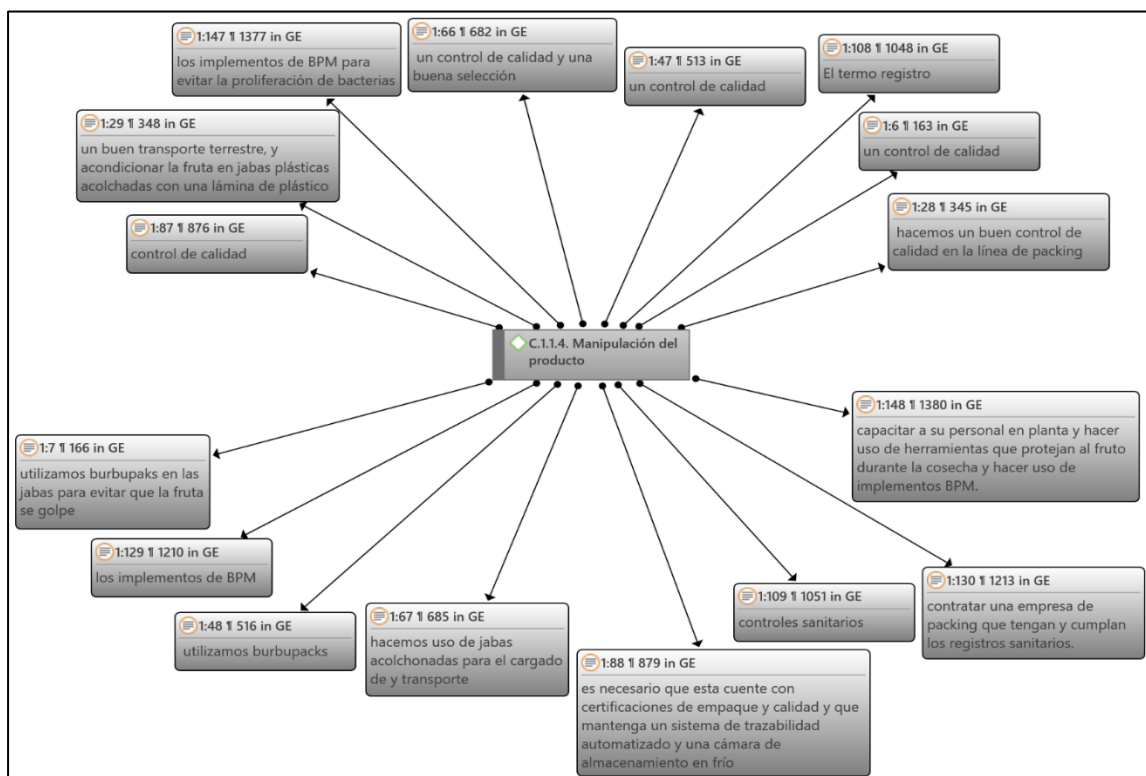


Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio documentos y certificaciones

La figura 3 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de documentos y certificaciones, en respuesta a la pregunta 5, ¿Usted cuenta con la carta de temperatura y certificado fitosanitario de Senasa para la exportación de granada fresca? se identificó que los exportadores coincidieron que si cuentan con la carta de temperatura y con la certificación por Senasa, por parte de los agentes de carga coincidieron que la carta de temperatura es otorgada por los exportadores, asimismo, cuentan con certificación fitosanitaria; exportadores y agentes de carga coincidieron en sus respuestas. Lo cual concuerda con la investigación de FAO (2007) indicó que este es el procedimiento mediante el cual los organismos de certificación oficiales y los organismos oficialmente reconocidos proporcionan garantías escritas o equivalentes de que un alimento o un sistema de control de alimentos cumple con los requisitos, puede basarse en la certificación de alimentos, cuando corresponda, en un rango de actividades de inspección tales como controles continuos y directos, verificación del método de protección de la eficacia e inspección de productos terminados.

Figura 4

Manipulación del producto



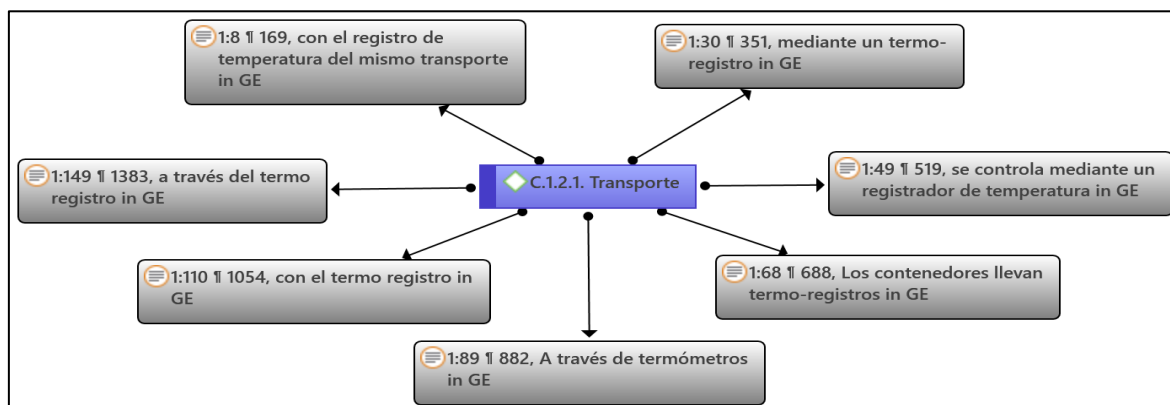
Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio manipulación del producto

La figura 4 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de manipulación del producto, en respuesta a la pregunta 6, ¿Usted qué medidas toma durante el proceso de preparación y envasado para evitar el deterioro de la granada fresca? Por parte de los exportadores coincidieron que, durante el proceso de manipulación y envasado del producto realizan un control de calidad para evitar el deterioro de la granada fresca; por parte de los agentes de carga ¿Usted qué medidas toma durante la manipulación en el control aduanero desde el país de origen hasta el país de destino? Coincidieron que realizan los implementos de BPM para evitar la proliferación de bacterias o agentes contaminantes.

Asimismo, en respuesta a la pregunta 7, ¿Qué previsiones ha tomado en cuenta para la manipulación del producto desde la cosecha hasta la zona primaria? Por parte de los exportadores coincidieron que hacen uso de burbupacks para evitar que la granada fresca sufra daños. Por parte de los agentes de carga ¿Qué recomendaciones daría a las empresas exportadoras de granada fresca para la correcta manipulación del producto desde la fábrica hasta la zona primaria? Coincidieron que los exportadores deben contar con implementos de BPM y que cumplan con los registros sanitarios; exportadores y agentes de carga coincidieron en sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de Pacheco (2017) es un conjunto de métodos y procedimientos operativos relacionados con la prevención de la contaminación de los alimentos. Está directamente vinculado al establecimiento y se adhiere a estrictas prácticas de manipulación e higiene, ya vigentes para el personal de manipulación de alimentos, en cuanto a instalaciones y equipos utilizados, selección de proveedores, etc.

Figura 5

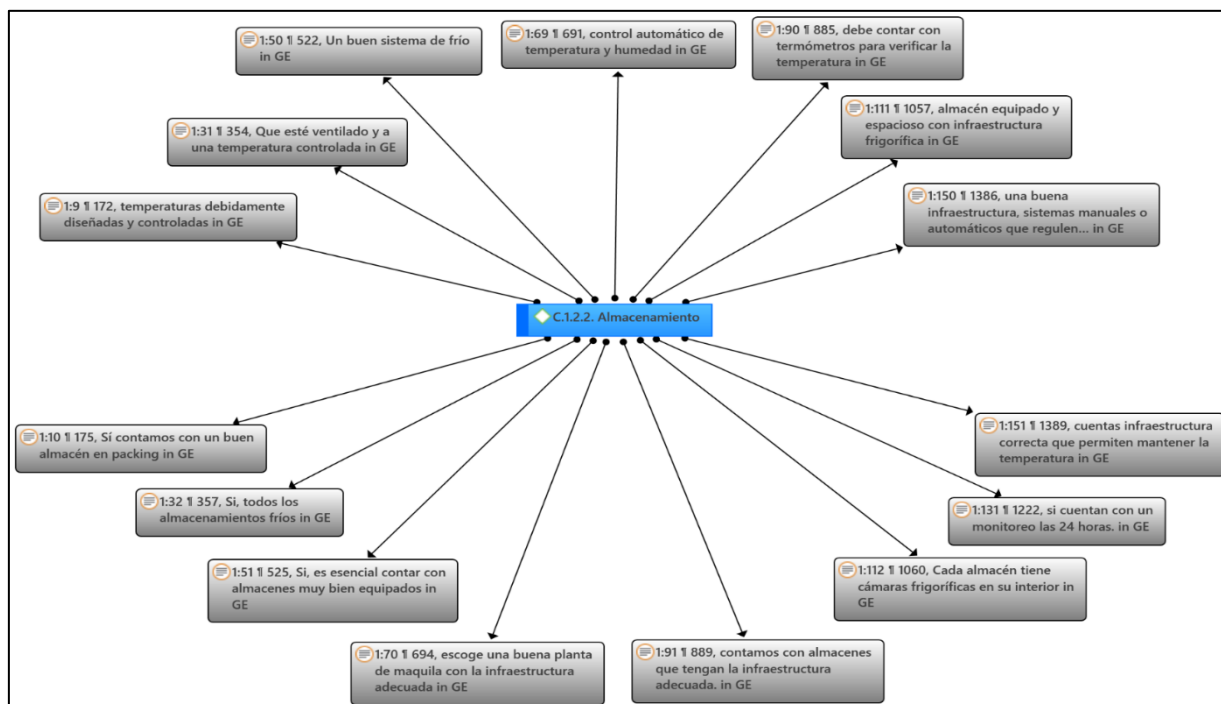
transporte



Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio transporte

La figura 5 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de transporte, en respuesta a la pregunta 7, ¿Usted cómo monitorea los cambios de temperatura durante el transporte interno para no cortar la cadena de frío en la exportación de granada fresca? Por parte de los exportadores coincidieron que controlan a la granada fresca mediante termo-registros durante el transporte interno para no cortar con la cadena de frío; por parte de los agentes de carga ¿Usted cómo monitorea los cambios de temperatura durante el transporte externo para no cortar la cadena de frío en la exportación de granada fresca? coincidieron 2 agentes de carga que monitorean el transporte externo mediante termo-registros; exportadores y agentes de carga coincidieron en sus respuestas. Lo que concuerda con la teoría de Hurtado et al. (2018) el transporte es un factor importante para el sector agroindustrial, especialmente en el transporte de productos frescos. Teniendo en cuenta que muchos productos son perecederos, el medio de transporte debe asegurar la temperatura y las condiciones de almacenamiento adecuadas para que el producto llegue al consumidor en buenas condiciones y no pierda calidad antes de tiempo.

Figura 6
Almacenamiento



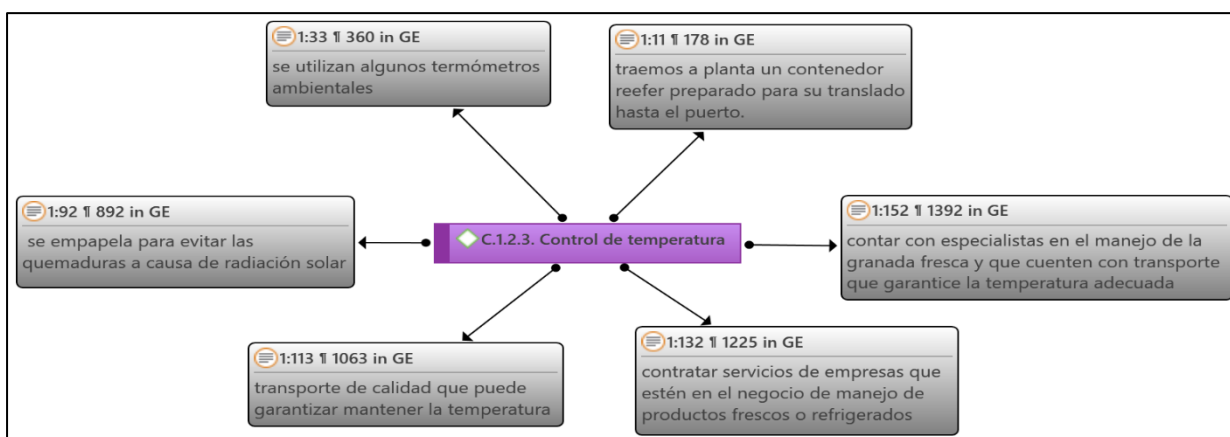
Nota: Coincidencias las respuestas del criterio almacenamiento

La figura 6 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio almacenamiento, en respuesta a la pregunta 8, ¿Usted en el almacenamiento de la granada fresca que equipamiento considera necesario para no cortar la cadena de frío en la zona primaria? Por parte de los exportadores coincidieron que consideran necesario tener un almacén equipado y con un adecuado sistema de frío. Por parte de los agentes de carga ¿Usted qué equipamiento considera necesario en un almacén para no cortar la cadena de frío en la carga y descarga de la granada fresca? coincidieron que un almacén debe estar equipado, espacioso y ventilado con una infraestructura frigorífica adecuada para mantener en óptimas condiciones la granada fresca.

Asimismo, con respecto a la pregunta 9, ¿El almacén cuenta con infraestructura para mantener la temperatura adecuada y no romper la cadena de frío de la granada fresca en las exportaciones? Por parte de los exportadores y agentes de carga coincidieron que cuentan con la infraestructura adecuada y un monitoreo adecuado para evitar romper la cadena de frío; exportadores y agentes de carga coincidieron en sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de

Karaman (2018) indicó que los almacenamientos son áreas donde se guardan distintas variedades de productos que demandan ciertos escenarios ambientales para la preservación y calidad de estas, donde es indispensable tener un buen sistema de regulación de temperatura ya que cualquier cambio repentino puede traer implicaciones.

Figura 7
control de temperaturas

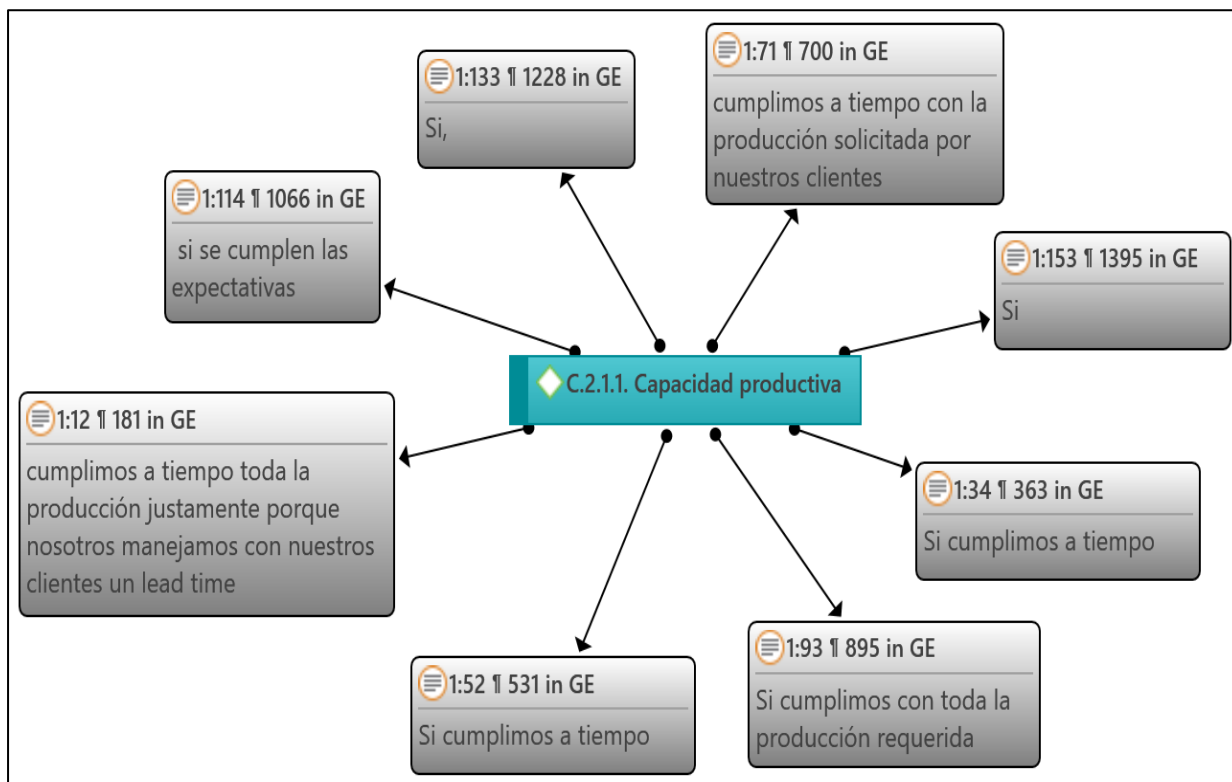


Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio control de temperaturas.

La figura 7 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de control de temperatura, en respuesta a la pregunta 10, ¿Usted cómo controla la temperatura desde el proceso de cosechas hasta la zona primaria en la exportación de granada fresca? por parte de los exportadores coincidieron que empapelan a la granada fresca para evitar quemaduras a causa de la radiación solar, asimismo, utilizan algunos termómetros ambientales o hacen atracción de un contenedor reefer hasta fábrica. Por el lado de los agentes de carga, ¿Qué recomendaciones brindaría a los exportadores de granada fresca para prevenir las fallas en el control de temperatura desde la fábrica hasta la zona primaria? Coincidieron en sus recomendaciones contar con especialistas que garanticen la temperatura adecuada; exportadores y agentes de carga coincidieron en sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de Childress (2017) explicó, los proveedores y transportistas deben garantizar temperaturas adecuadas y controladas para que los productos lleguen frescos al consumidor final.

Figura 8

Capacidad productiva

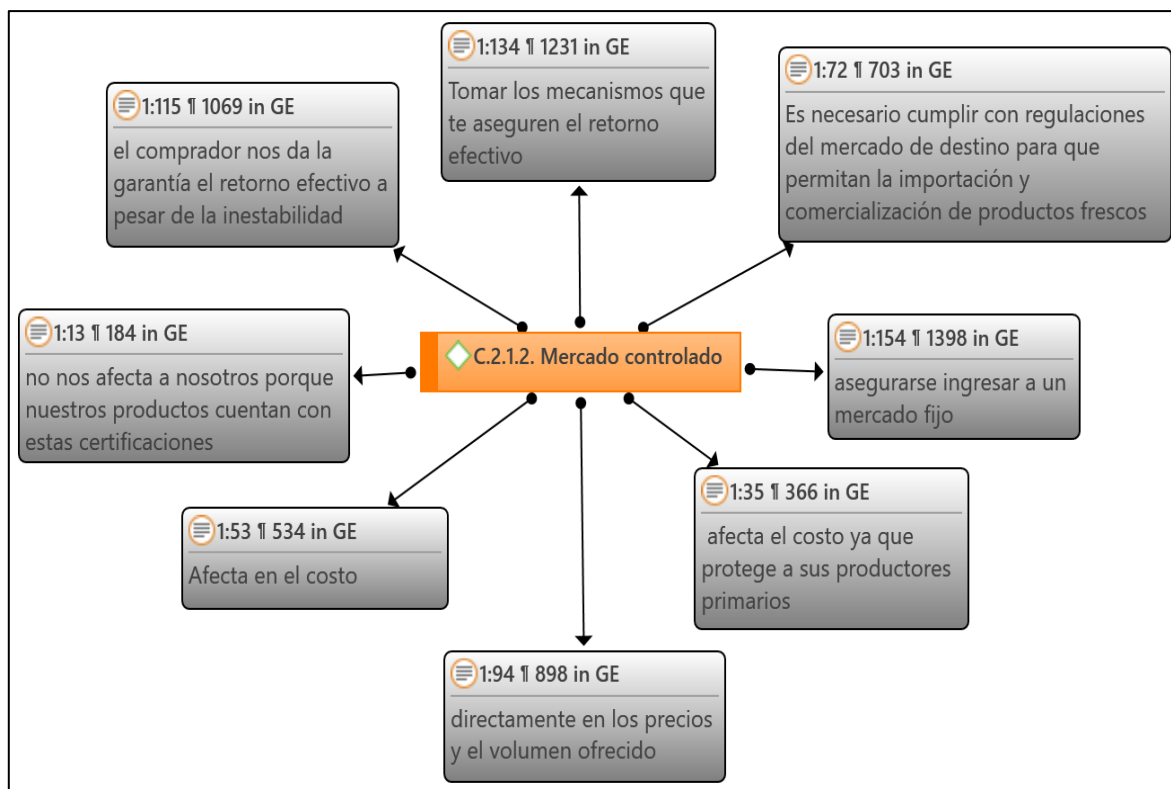


Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio capacidad productiva

La figura 8 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de control de temperatura, en respuesta a la pregunta 11, ¿Usted cumple a tiempo con la producción requerida manteniendo la calidad y cantidad para la exportación de la granada fresca? Por el lado de los exportadores coincidieron que sí cumplen a tiempo con la producción requerida. Por el lado de los agentes de carga ¿Las empresas exportadoras de granada fresca al cual usted brinda servicio, cubren con tiempo la producción requerida manteniendo la calidad en la exportación? Coincidieron que si cubren con tiempo porque cada uno de los exportadores cuentan con un programa de embarque; exportadores y agentes de carga coincidieron en sus respuestas. Lo que concuerda con la teoría de Suarez y Valenzuela (2020) indicaron que, la capacidad productiva es la mayor cantidad de productividad que se puede llegar en un lapso planteado, al considerar el surtido y la calidad proporcionados con el uso completo de los medios de producción básicos en condiciones óptimas de operación.

Figura 9

Mercado controlado

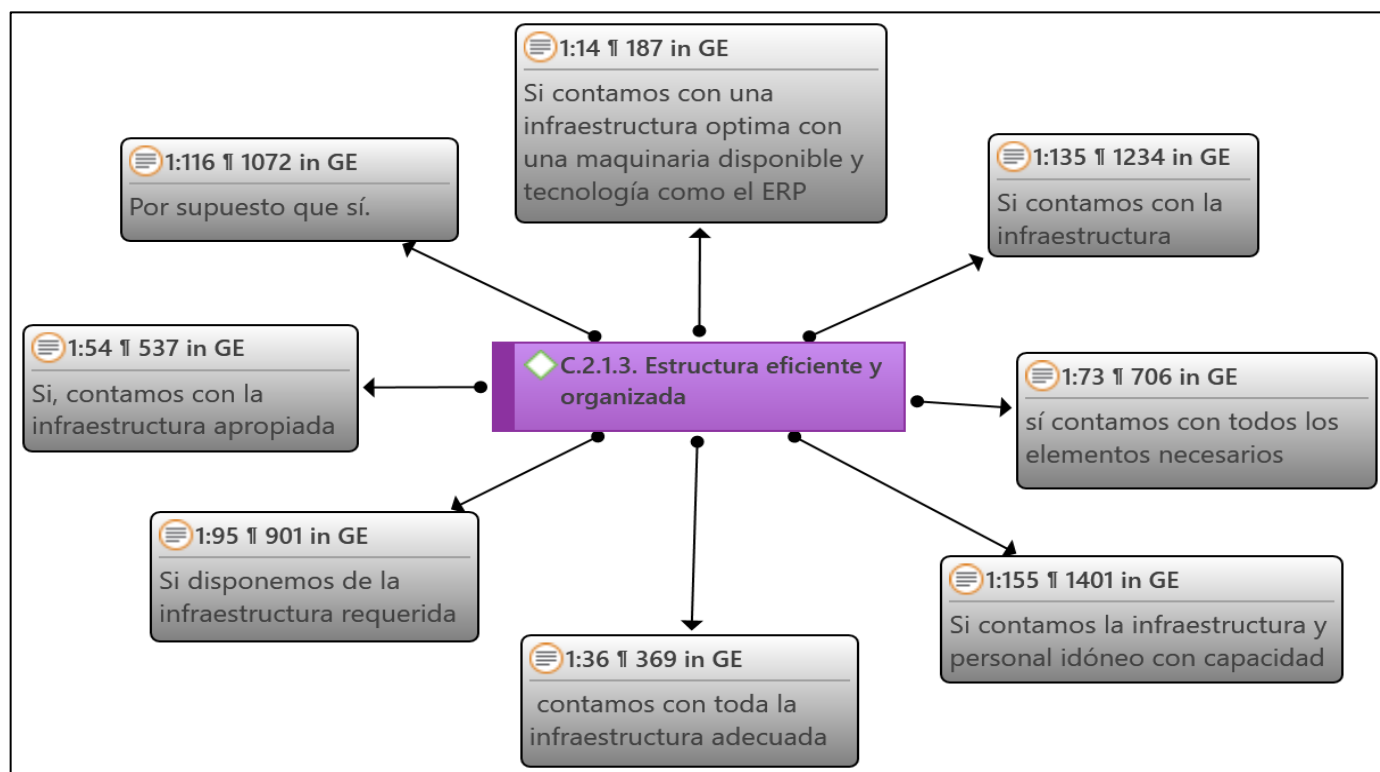


Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio mercado controlado

La figura 9 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de mercado controlado, en respuesta a la pregunta 12, Las regulaciones del mercado de destino respecto a la producción, precio y comercialización ¿De qué manera puede afectar en la exportación de la granada fresca? Por el lado de los exportadores coincidieron que las regulaciones del mercado de destino si afectan generalmente en el costo ya que protegen a sus productores primarios. Por parte de los agentes de carga, ¿Qué recomendaciones usted daría a los exportadores de granada fresca ante el precio, producto y comercialización de un mercado regularizado? Coincidieron en sus recomendaciones que deben asegurar su ingreso a un mercado fijo para que no afecte el retorno efectivo; exportadores y agentes coincidieron en sus respuestas. Lo que concuerda con la teoría de Espinoza (2018) indicó que las regulaciones pueden estar dirigidas hacia la comercialización, precio y producción. Cualquier punto que cubra la regulación, tendrá una repercusión en el desenvolvimiento de las fuerzas del mercado. Justamente por ello, es llamado mercado regulado.

Figura 10

Estructura eficiente y organizada

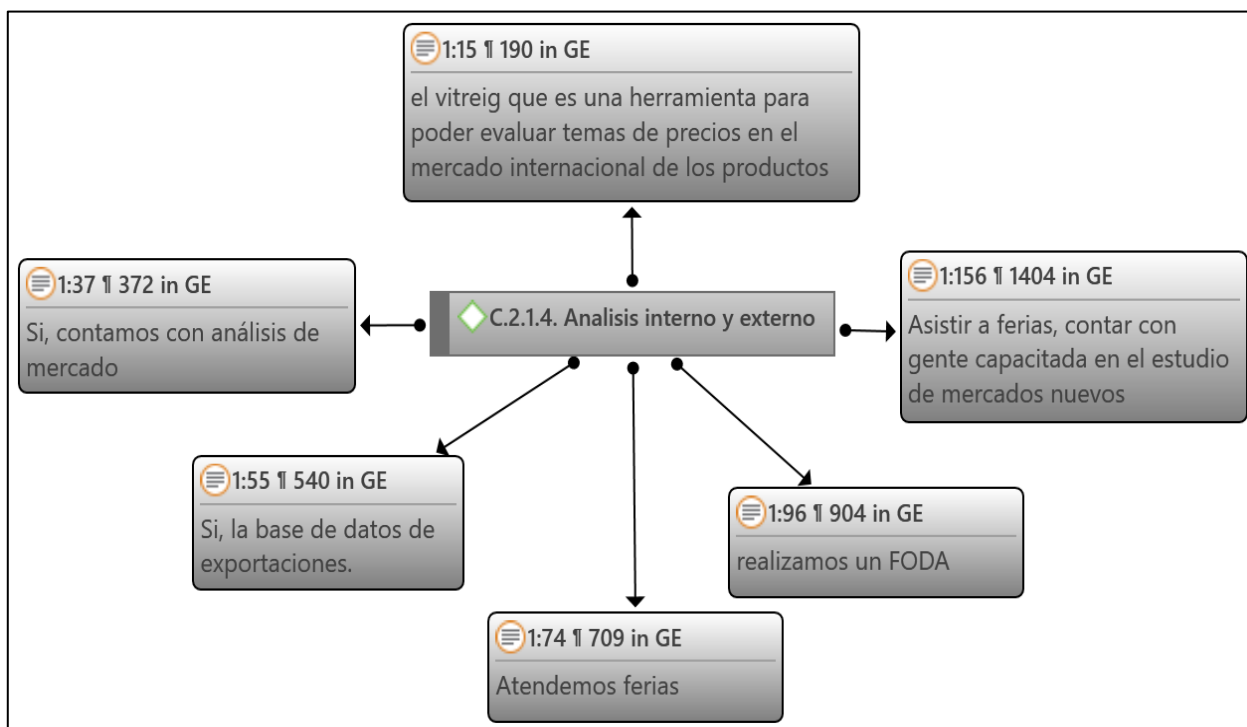


Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio estructura eficiente y organizada

La figura 10 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de estructura eficiente y organizada, en respuesta a la pregunta 13, ¿Usted cuenta con la capacidad de infraestructura, maquinaria, tecnología y personal para realizar un acopio eficiente en la exportación de granada fresca? Por el lado de los exportadores coincidieron que sí cuentan con una infraestructura adecuada para realizar un acopio eficiente. Por el lado de los agentes de carga ¿Usted cuenta con la capacidad de infraestructura, maquinaria, tecnología y personal para un eficiente servicio de carga en la exportación? Coincidieron que sí cuentan con la infraestructura y personal idóneo para realizar un eficiente servicio de carga en la exportación; exportadores y agentes de carga coincidieron con sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de Espilco y Tresierra (2019) indicaron que la infraestructura, tecnología, transporte y el almacenamiento influyen en la exportación ya que son de gran importancia al mejorar las actividades logísticas.

Figura 11

Análisis interno y externo



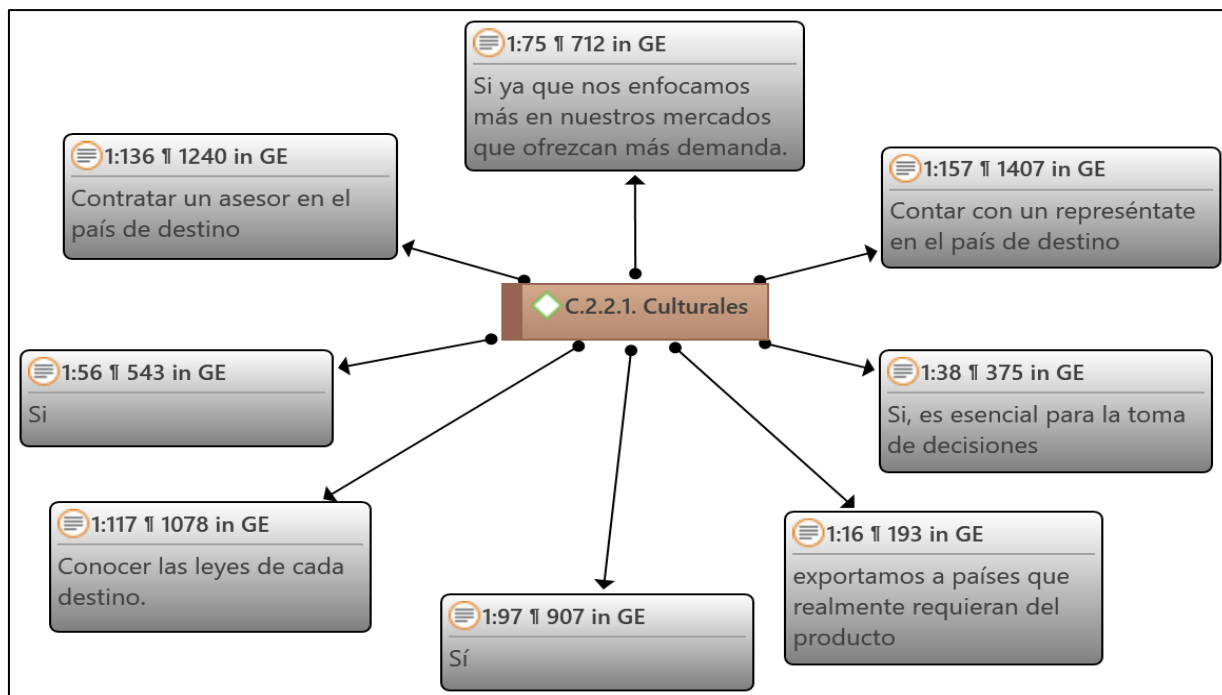
Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio análisis interno y externo

La figura 11 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de análisis interno y externo, en respuesta a la pregunta 14, ¿Usted utiliza alguna herramienta de toma de decisiones para analizar el entorno interno y externo, que le permita determinar la mejor estrategia para la exportación de granada fresca? Por el lado de los exportadores coincidieron que, si utilizan herramientas de toma de decisiones como la base de datos, análisis de mercado, análisis de FODA y contratan especialistas para estudio de mercado en el país de destino. Por el lado de los agentes de carga, ¿Qué recomendaciones daría usted a las empresas exportadoras para analizar el entorno interno y externo que les permita determinar la mejor estrategia para sus exportaciones? Coincidieron en sus recomendaciones contar con gente capacitada en el estudio de nuevos mercados, asistir a ferias; exportadores y agentes de carga coincidieron en sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de Fuertes (1993) indicó que el análisis interno intenta identificar la destreza actual y la representación de la empresa en la competencia. Se evaluarán los recursos y capacidades de la empresa, con especial énfasis en identificar y eliminar las debilidades y fortalecer las fortalezas, así como la resiliencia de la

propia empresa, es decir, su fortaleza en caso de que falle la formulación estratégica.

Figura 12

Culturales

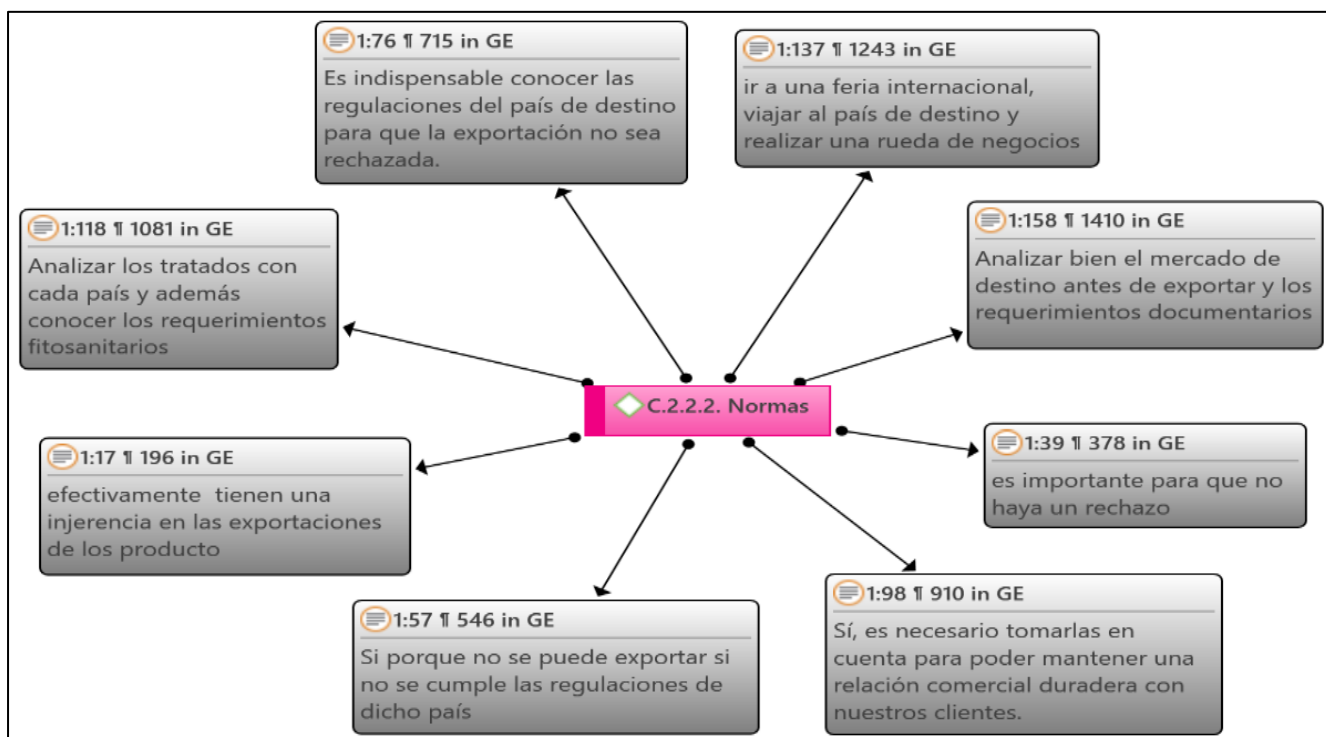


Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio culturales.

La figura 12 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de culturales en respuesta a la pregunta 15, ¿Usted toma en cuenta aspectos culturales para elegir un mercado de destino? Por el lado de los exportadores coincidieron que si toman en cuenta aspectos culturales para elegir un mercado destino. Por el lado de los agentes de carga, ¿Qué recomendaciones daría usted a las empresas exportadoras de granada fresca para tomar en cuenta los aspectos culturales del mercado destino? Coincidieron en sus recomendaciones contar con un representante en cada país destino para que puedan ser orientados al realizar sus negocios en el país elegido; exportadores y agentes de carga coincidieron con sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de Carrasco (2011) indicó que es el conjunto de prácticas sociales, conscientes y reflexivas diseñadas para satisfacer determinadas necesidades culturales haciendo el mejor uso de todos los recursos materiales y humanos actualmente disponibles en la sociedad.

Figura 13

Normas

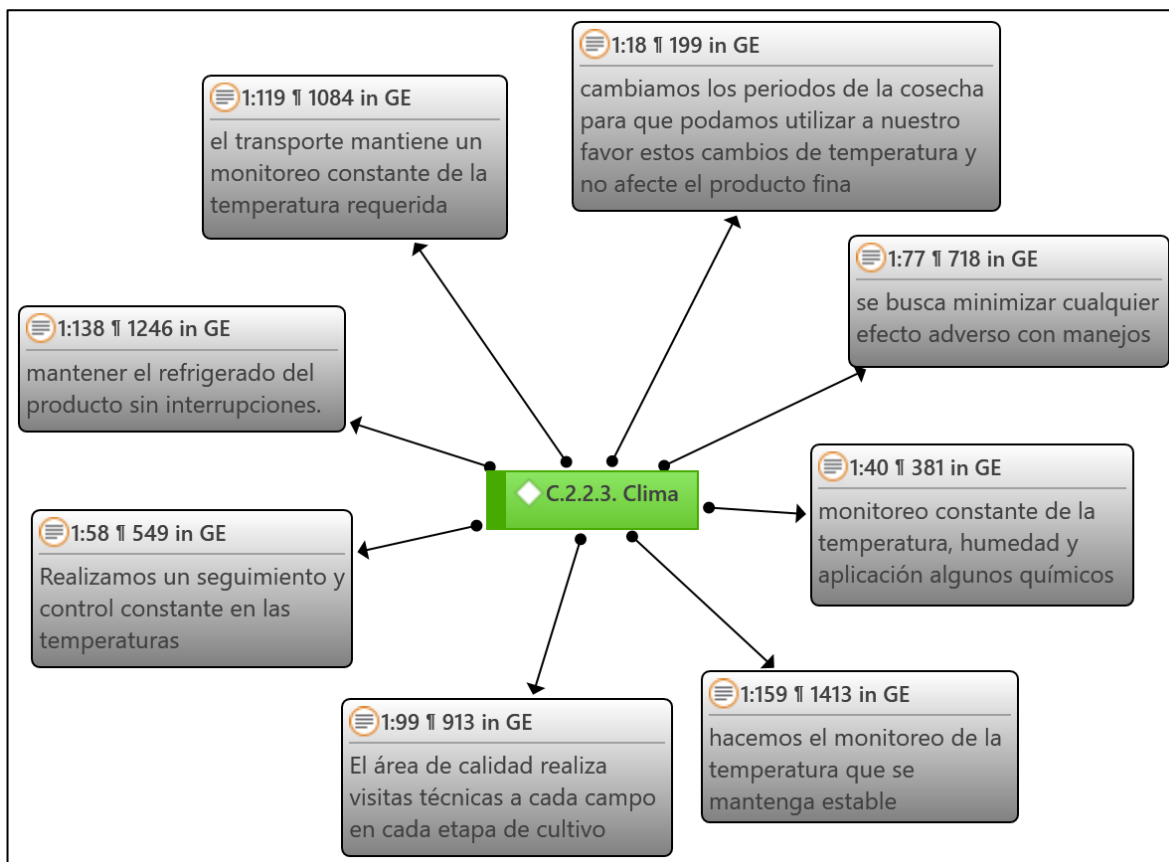


Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio normas

La figura 13 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de normas, en respuesta a la pregunta 16, ¿Usted toma en cuenta las regulaciones (leyes o normas) establecidas por los países de destino y cómo incide en la exportación de granada fresca? Se identificó que 3 exportadores coincidieron que si toman en cuenta las normas porque no se puede exportar si no cumplen con las regulaciones. Por el lado de los agentes de carga, ¿Qué recomendaciones daría usted para que las empresas exportadoras analicen el comportamiento de un país bajo leyes o reglas establecidas en la exportación de granada fresca? Coincidieron en sus recomendaciones analizar bien el mercado de destino antes de exportar; exportadores y agentes de carga coincidieron en sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de Montserrat (2016) indicó que como leyes, reglamentos y resoluciones administrativas que un estado miembro generalmente aplica para determinar el país de origen de un producto en el comercio no preferencial.

Figura 14

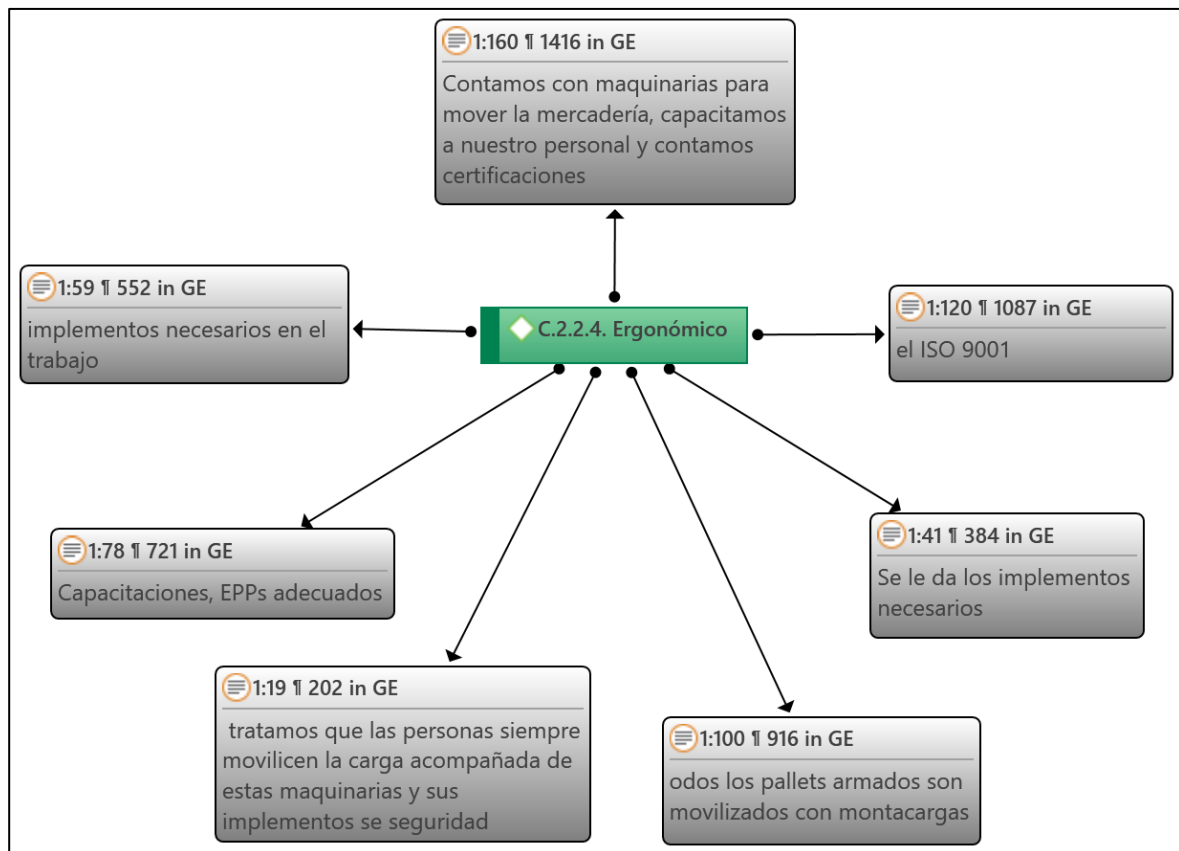
Clima



Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio de clima

La figura 14 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de clima, en respuesta a la pregunta 17, ¿Qué acciones toma usted ante los cambios climáticos durante el cultivo, cosecha y preparación de la granada fresca para la exportación? Por el lado de los exportadores se identificó que realizan un seguimiento y control constante en las temperaturas. Por el lado de los agentes de carga, ¿Usted qué medidas toma ante los cambios climáticos durante el transporte de la granada fresca? Coincidieron que ante los cambios climáticos monitorean constantemente la temperatura del producto para que se mantenga estable; exportadores y agentes de carga coincidieron en sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de Molina et al. (2017) indicaron que el clima es un sistema complejo a nivel global que sufre variaciones de las temperaturas, precipitaciones, la velocidad de los vientos y humedad de una región.

Figura 15
Ergonómico

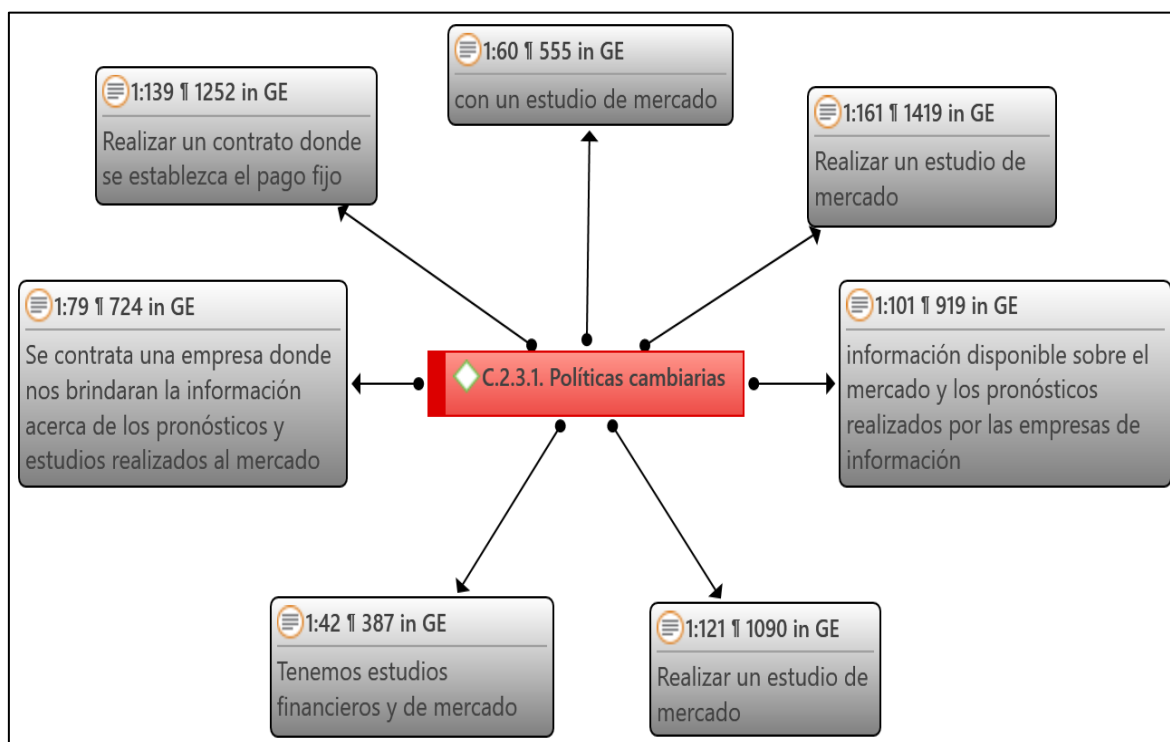


Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio ergonómico.

La figura 15 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio ergonómico, en respuesta a la pregunta 18, ¿De qué manera usted disminuye los riesgos y el desgaste físico de sus trabajadores en el manejo de cargas para la exportación de la granada fresca? Exportadores y agentes de carga coincidieron que disminuyen los riesgos y desgaste de sus trabajadores en el manejo de cargas mediante maquinarias, capacitaciones y EPPS para su seguridad; exportadores y agentes de carga coincidieron en sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de Rodríguez y Pérez (2014) indicaron que la ergonomía se define como la disciplina científica responsable del estudio de las interacciones humanas con otros elementos de un sistema, y la profesión que aplica teorías, principios, información y métodos para optimizar la salud de las personas y el desempeño general del sistema.

Figura 16

Políticas cambiarias

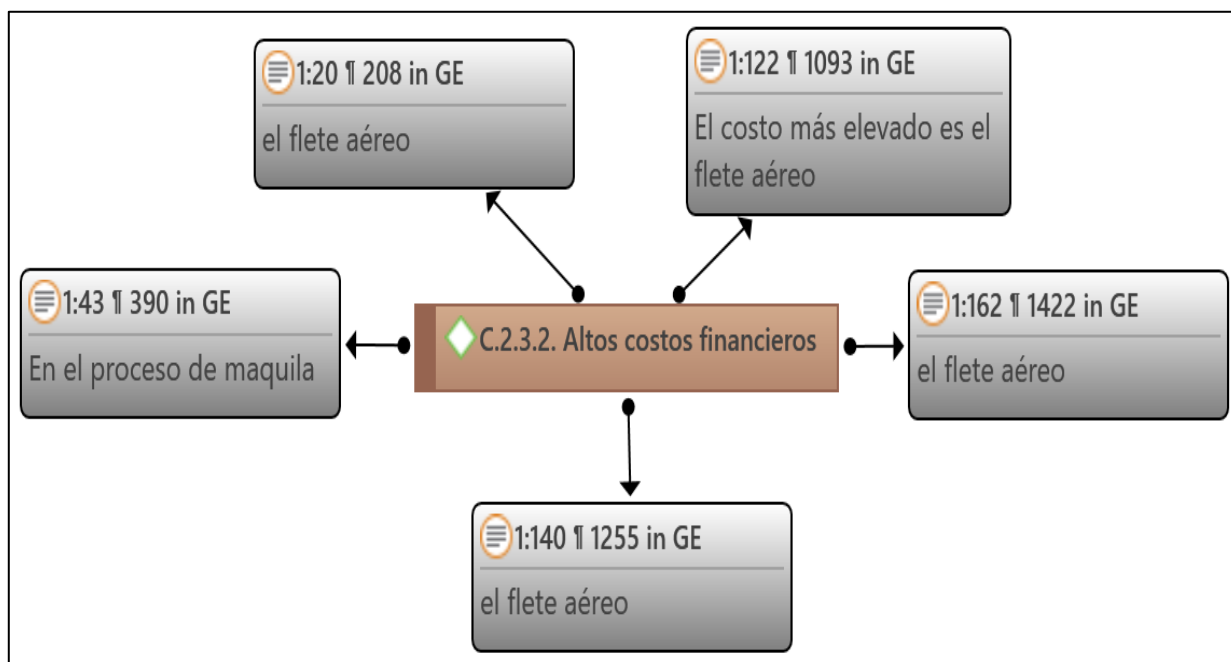


Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio políticas cambiarias.

La figura 16 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de políticas cambiarias, en respuesta a la pregunta 19, ¿Cómo evalúa el valor monetario y el tipo de cambio para evitar que sea un riesgo en la exportación de granada fresca? Por parte de los exportadores mencionaron que para evitar que sea un riesgo el valor y el tipo de cambio en la exportación realizan estudios financieros y de mercado. Por parte de los agentes de carga, ¿Qué recomendaciones daría usted a las empresas exportadoras para evaluar antes de exportar la granada fresca el valor monetario y el tipo de cambio? Coincidieron en sus recomendaciones contratar a una empresa donde les brinde la información acerca de los pronósticos y estudios realizados del mercado de destino; exportadores y agentes de carga coincidieron en sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de Larrain et al., (1990) indicaron como el logro de la seguridad macroeconómica al frenar la inflación, lo que conduce a un crecimiento estable del PIB, del empleo y de los sueldos, de tal manera que este conjunto de acciones está llevado por el gobierno en relación al tipo de cambio y su influencia en el valor de la moneda nacional.

Figura 17

Altos costos financieros

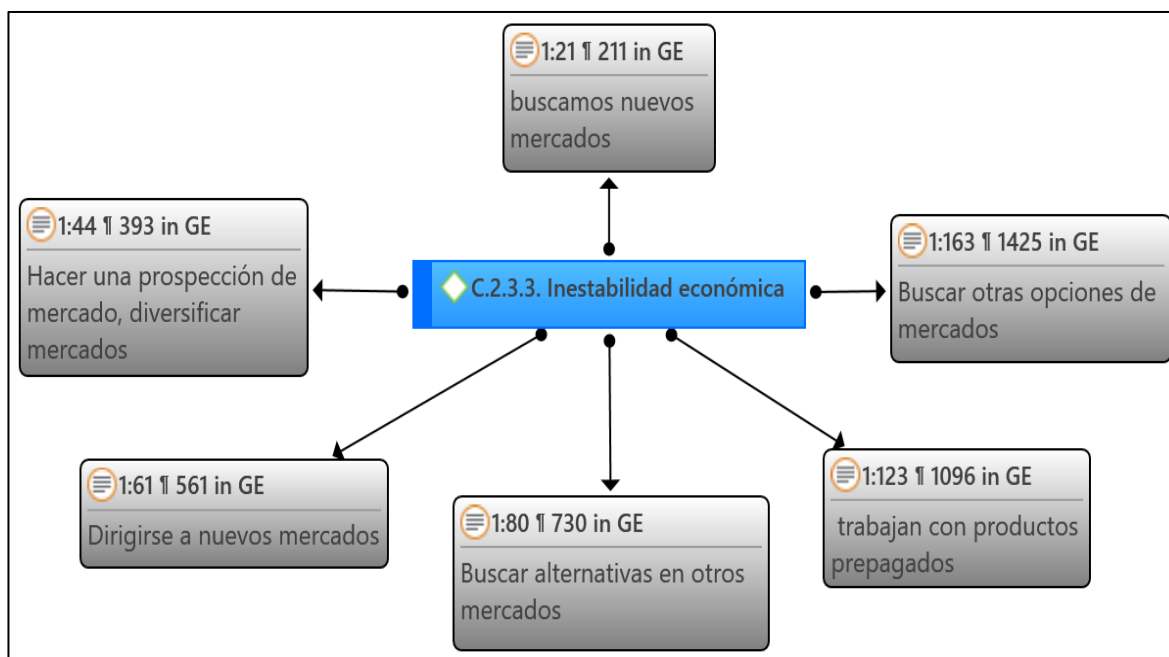


Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio de altos costos financieros.

La figura 17 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio de altos costos financieros, en respuesta a la pregunta 20, ¿En qué parte del proceso de exportación se concentran los costos financieros más altos? Se identificó que 1 exportador y 3 agentes de carga coincidieron que los costos financieros más altos se concentran en el flete aéreo; exportadores y agentes de carga coincidieron en sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de Apreda (1997) indicó que los costos financieros son aquellos que derivan de la toma de fondo, es decir, los gastos de la empresa para obtener financiamiento de deuda para el desarrollo y operación del negocio, tales como costos de administración, comisiones, remuneraciones, intereses u otros gastos relacionados con la formalización del negocio de financiamiento.

Figura 18

Inestabilidad económica

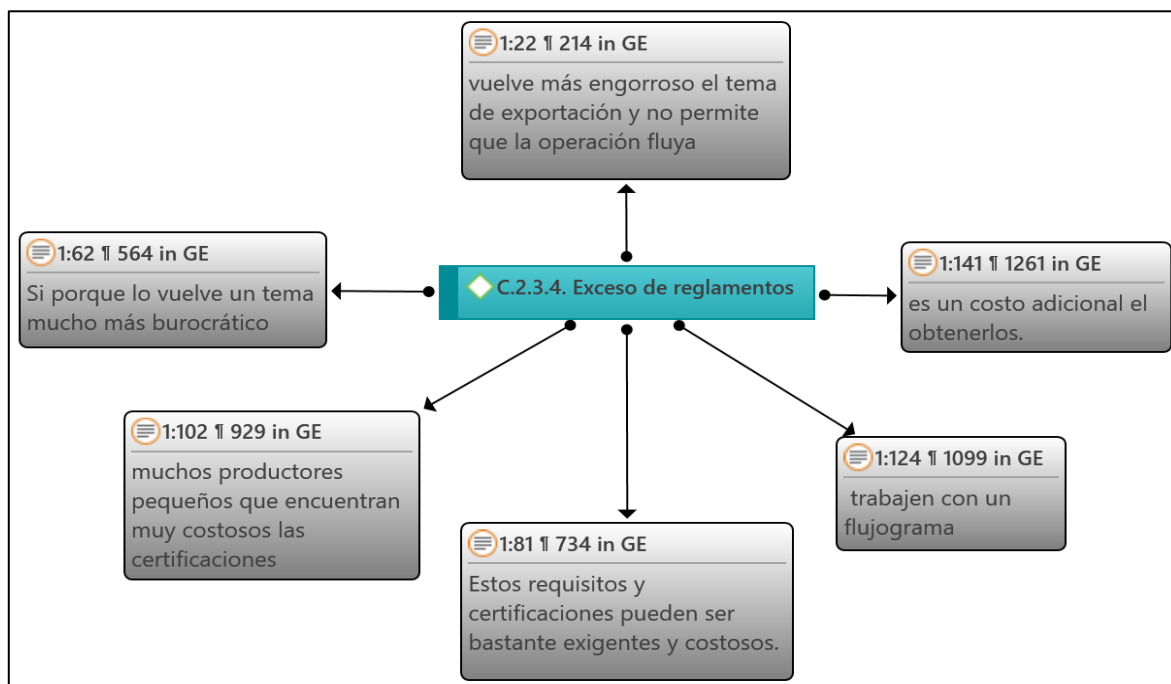


Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio inestabilidad económica.

La figura 18 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio inestabilidad económica, en respuesta a la pregunta 21, ¿Qué acciones tomaría ante una crisis económica internacional, que afecta a la exportación de granada fresca? Por el lado de los exportadores coincidieron en buscar nuevos mercados para disminuir el riesgo y evitar un desempleo laboral. Por parte de los agentes de carga, ¿Qué recomendaría a las empresas exportadoras de granada fresca para que la crisis económica de un país no dificulte su exportación? Coincidieron en sus recomendaciones buscar otras alternativas de mercado de destino; exportadores y agentes de carga coincidieron con sus respuestas. Lo que concuerda con la teoría de Mendoza (2016) indicó que cuando el país económicamente más importante experimenta un derrumbe en el nivel de actividad monetaria, y el consecuente aumento del desempleo laboral y una disminución de los ingresos familiares, básicamente puede constituir una crisis económica internacional, la crisis de los poderes económicos suele afectar a otros países del mundo.

Figura 19

Exceso de reglamentos



Nota: Coincidencias de las respuestas del criterio exceso de reglamentos.

La figura 19 muestra los resultados obtenidos de acuerdo al criterio exceso de reglamentos, en respuesta a la pregunta 22, ¿Usted cree que el exceso de reglamentos afecta a la exportación de granada fresca? Por parte de los exportadores coincidieron que los excesos de reglamentos si afectan ya que sería un costo adicional a los certificados exigidos por parte de los mercados de destino para la exportación de granada fresca. Por parte de los agentes de carga, ¿Qué medidas recomendaría tomar a las empresas exportadoras de granada fresca ante los excesos de reglamentos? 2 de ellos recomiendan que trabajen con un flujograma ya que es un documento muy completo para los exportadores; exportadores y agentes de carga coincidieron con sus respuestas. Lo cual concuerda con la teoría de Tello (2007) son medidas en las que se establecen las características de un producto, los procesos y métodos de producción con ellos relacionados, incluyendo las disposiciones administrativas aplicables cuyo cumplimiento es obligatorio. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas.

V. CONCLUSIONES

1. En base al objetivo general, describir la cadena de frío y su incidencia en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021. Se concluyó que la cadena de frío sí índice en la exportación de granada fresca, debido a los 4 factores como: altas temperaturas, envases de calidad, documentos- certificaciones y manipulación del producto, asimismo, 3 pasos del proceso como: transporte, almacenamiento y control de temperatura que compone la cadena de frío, estos factores y pasos del procesos son fundamentales para manejar adecuadamente y preservar la durabilidad y calidad de la granada fresca en el proceso de la exportación desde la cosecha hasta el destino final.
2. De acuerdo con el objetivo específico 1: describir los factores importantes de la cadena de frío en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021. Se identificó 4 factores importantes de la cadena de frío en la exportación de granada fresca; el primer factor identificado fue las altas temperaturas, este factor es causante del rompimiento de la cadena de frío para la exportación de granada fresca, considerándose un factor negativo para las empresas exportadoras al no saber manejar adecuadamente las altas temperaturas. El segundo factor identificado fue envases de calidad, este factor es importante ya que facilitan el manejo y protección de la granada fresca para su exportación. El tercer factor identificado fue documentos y certificaciones, es importante tener en cuenta los certificados fitosanitarios y normas como el iso 9001 de tal modo que garantizan la calidad de la granada fresca para su exportación. El cuarto factor identificado fue manipulación del producto, este factor es importante ya que se basa en el control de calidad y uso de burbupacks para evitar golpes y deterioros durante la cosecha de la granada fresca.
3. De acuerdo con el objetivo específico 2: describir el proceso de la cadena de frío en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021. Se identificó 3 pasos en el

proceso de la cadena de frío las cuales son: (1) transporte, (2) almacenamiento y (3) control de temperatura. Respecto al primer paso se identificó (transporte), es uno de los procesos más importantes para la exportación de granada fresca, por otra parte, el transporte debe ser controlado bajo el termo-registro para saber las variaciones de las temperaturas y no romper la cadena de frío. Como segundo paso (almacenamiento), este proceso debe contar con un almacén apropiado con expertos que realicen el monitoreo adecuado para evitar romper la cadena de frío en la exportación de granada fresca. Como tercer paso se (control de temperatura), donde se debe hacer un monitoreo de temperaturas con especialistas que deben considerar los exportadores, de tal manera que garanticen la temperatura adecuada de la granada fresca.

VI. RECOMENDACIONES

1. Si bien es cierto se estudió la cadena de frío y su incidencia en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021. Debido a la falta de tiempo como investigadores, la falta de información relacionada directamente con la granada fresca y por la falta de más sujetos de estudio, no se estudió la cadena de frío en su totalidad, se recomienda a las empresas exportadoras de granada fresca analizar de manera detallada los factores y procesos que les falta implementar para evitar romper la cadena de frío y como consecuente evitar pérdidas en la exportación de granada fresca. Asimismo, se recomienda para futuras investigaciones analizar los costos de exportación en cada proceso de la cadena de frío.
2. Se recomienda a las empresas exportadoras de granada fresca, analizar conjuntamente con expertos de la cadena de frío los 4 factores importantes las cuales son: control de altas temperaturas; envases de calidad; manipulación del producto y documentos-certificaciones, ya que en el presente estudio se identificó, si no se toma en consideración estos 4 factores la granada fresca puede acelerar su deterioro afectando su calidad.
3. Se recomienda a las empresas exportadoras de granada fresca, que dentro de los procesos de la cadena de frío deben considerar lo siguiente: durante el transporte deben controlar la temperatura con termo-registro ya que esto va a garantizar la calidad y durabilidad de la granada fresca, mediante el proceso de la cadena de frío; asimismo, deben contar con un almacén hermético con adecuados ventiladores, sistemas de frío y debe estar monitoreado por especialista en frío.

REFERENCIAS

- Aguilar, R, y Zamora, K. (2017). Análisis de la logística de exportación en la cadena de frío de frutas y hortalizas de la empresa Proyimar S.A. y el diseño de un plan estratégico. *Repositorio Institucional Universidad de Guayaquil* <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/47478>
- Ali, I., Nagalingam, S. & Gurd, B. (2018). A resilience model for cold chain logistics perishable products. *Rev. emerald insight*. <https://doi.org/10.1108/IJLM-06-2017-0147>
- Aprada, R. (1997). Costos Financieros, Brechas presupuestarias y arbitraje en el mercado financiero. *Facultad de ciencias económicas*. ://bibliotecadigital.econ.uba.ar/download/tesis/1501-1154_ApradaR.pdf
- Arendse, E. (2014) Determining optimum storage conditions for pomegranate fruit (cv. Wonderful). *Core repository*. <https://core.ac.uk/download/pdf/37421718.pdf>
- Baena, G. (2014). Metodología de la investigación. Serie integral por competencias Primera edición. *Grupo editorial Patria*. <https://editorialpatria.com.mx/pdf/files/9786074384093.pdf>
- Bautista, K. (2016). Estrategias logísticas para desarrollar proceso de exportación de frambuesa del departamento de Lambayeque hacia países bajos en el año 2016. *Repositorio USS*. <https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/3962>
- Caballero, B., y Manuel, A. (2020). Las prácticas de las cadenas de suministro de las empresas productoras de uva en Ica y su relación con las exportaciones al mercado de Estados Unidos durante el periodo 2012 al 2018. *Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)*. <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/652905>
- Caballero, I., Padín, C. y Contreras, N. (2013). Comercio internacional. Cómo establecer relaciones económicas de comercio exterior. 2.a edición;

https://www.mylibreto.com/pdf_muestras/13/10/1380708739_978-84-9839-439-9.pdf

Calle, E.; Perez, E. y Lopez, E. (2019). Aplicación de las buenas prácticas de manufactura en un concesionario de alimentos ubicado en la ciudad de Piura. Universidad Nacional de Piura. <https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/1924/IND-CAL-PER-2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Carpio, L. (2019). Diseño de cámaras de congelamiento para el liofilizado de banano, mango y piña en la procesadora agroindustrial la joya Arequipa – Perú. *Google académico*. <http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12773/12730/IMdcmola.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Carrasco, S. (2011). *Cómo evaluar proyectos de Cultura para el Desarrollo: Una aproximación metodológica a la construcción de indicadores*. Madrid: Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. (p.28). https://www.aecid.es/galerias/cooperacion/Cultural/descargas/COMO_EVALUAR_INTERVENCIONES_WEB.pdf

Cendrero, B., y Truyols, S. (2008). El transporte. Aspectos y tipología. *Delta Publicaciones*. https://books.google.com.pe/books?id=q6F9uOIPCI4C&pg=PA156&dq=definicion+de+transporte&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjv6dX6IJ_xAhVMF7kGHXIsCZ4Q6AEwAnoECAIQAg#v=onepage&q=definicion%20de%20transporte&f=false

Cevallos, D y Alvarez, A. (2016). Los envases y embalajes del comercio internacional y la normativa ecuatoriana en la facilitación del comercio internacional. *Repositorio Universidad de Guayaquil - Ecuador*. <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/16846/1/TESIS%20ENVASES%20Y%20EMBALAJES.pdf>

Charter, R. (2003). A breakdown of reliability coefficients by test type and reliability

- method, and the clinical implications of low reliability. *Journal of General Psychology*, 130(3), 290-304. <https://doi.org/10.1080/00221300309601160>
- Childress, M. (2017). Mejores prácticas y procedimientos para garantizar la integridad de la cadena de frío. *Industria Alimenticia*, 28(8), 33-34. <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=bth&AN=124309057&lang=es&site=eds-live>
- Choque, I. y León, A. (2020) Granada Limitada Fresh Fruit - Expertos en inteligencia comercial. <https://freshfruit.pe/2020/03/15/granada-limitada/>
- Code of Federal Regulations: Containing a Codification of Documents of General Applicability and Future Effect as of December 31, 1948, with Ancillaries and Index. (1997). *Division of the Federal Register, the National Archives*. [https://books.google.com.pe/books?id=sdMjAAAAMAAJ&pg=PA148&lpg=PA148&dq=Code+of+Federal+Regulations,++\(1997\)+%E2%80%9Cexports+are+actual+shipments+or+transfers+of+merchandise+to+another+country+or+to+a+foreign+citizen&source=bl&ots=xdfI_M_j_Y&sig=ACfU3U0aKVqcO6gY8pq3MhZKJOqcwtl5bw&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjVzL-hpar0AhWhJrkGHR5LDn0Q6AF6BAgQEAM#v=onepage&q=Code%20of%20Federal%20Regulations%2C%20\(1997\)%20%E2%80%9Cexports%20are%20actual%20shipments%20or%20transfers%20of%20merchandise%20to%20another%20country%20or%20to%20a%20foreign%20citizen&f=false](https://books.google.com.pe/books?id=sdMjAAAAMAAJ&pg=PA148&lpg=PA148&dq=Code+of+Federal+Regulations,++(1997)+%E2%80%9Cexports+are+actual+shipments+or+transfers+of+merchandise+to+another+country+or+to+a+foreign+citizen&source=bl&ots=xdfI_M_j_Y&sig=ACfU3U0aKVqcO6gY8pq3MhZKJOqcwtl5bw&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjVzL-hpar0AhWhJrkGHR5LDn0Q6AF6BAgQEAM#v=onepage&q=Code%20of%20Federal%20Regulations%2C%20(1997)%20%E2%80%9Cexports%20are%20actual%20shipments%20or%20transfers%20of%20merchandise%20to%20another%20country%20or%20to%20a%20foreign%20citizen&f=false)
- Cordano, A., y Chang, B. (2018). Estudio de prefactibilidad para la instalación de una planta de congelado de frambuesa (*Rubus idaeus*) para la exportación a Alemania. *Universidad de Lima*. <https://doi.org/10.26439/ulima.tesis/8625>
- Daniel, I.; Guangnan, C.; Nnanna, E.; Abraham, K.; Alfadhl, Y. & Barbara, S. (2020). Recent Advances in Reducing Food Losses in the Supply Chain of Fresh Agricultural Produce. 8(11) 1431; <https://doi.org/10.3390/pr8111431>
- Daniels, J. (2000). *Negocios Internacionales*. <https://books.google.com.pe/books?id=31LaaxWk7WgC>
- Díaz, J. (1999). *Macroeconomía: Primeros conceptos*. Antoni Bosch editor. <https://books.google.com.pe/books?id=yTZK03sOmDwC>

- Espilco, L., y Tresierra, L. (2019). Actividades logísticas que influyeron positivamente en la exportación de mangos frescos desde el puerto de Paita hacia Estados Unidos durante los años 2012 y 2017. *Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)*. <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/626016>
- Espinoza Atencia, E., y Soto Flores, D. (2019). Calidad total en los sistemas de envase de alimentos. *Ciencia Y Desarrollo*, (5), 23–33. <https://doi.org/10.33326/26176033.1997.5.95>
- Espinoza, V. (2018). La estructura organizacional y su relación con la calidad de servicio en centros de educación inicial. <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/6233/1/T2664-MAE-Bastidas-La%20estructura.pdf>
- Esquivel, L., Mechato, A., Simpalo, W. y Simpalo, W. (2014) Efecto del cloruro de calcio en el procesamiento mínimo de papaya (Carica papaya L.) almacenada en refrigeración bajo atmosfera modificada, evaluado por el modelo D-Óptimo. *Rev. Ingeniería: Ciencia, Tecnología e Innovación* VOL 1/Nº1, ISSN: 2313-1926 <http://revistas.uss.edu.pe/index.php/ING/article/view/112/214>
- FAO. (2007). Sistema de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos. 3.a edición. Codex alimentarius. <http://www.fao.org/3/a1391s/a1391s00.pdf>
- Feijoo, E. y Lucenti, K. (2018) Sin despilfarro no hay miseria: Fortalecer las exportaciones agroalimentarias por medio de una logística robusta de la cadena de frío. *Blog BID*. <https://blogs.iadb.org/integracion-comercio/es/fortalecer-exportaciones-agroalimentarias-logistica-cadena-frio/>
- Flores, D. (2017) Diseño de un modelo de articulación entre la cadena productiva hortofrutícola colombiana y la cadena logística de frío. *Unicordoba*. <https://revistas.unicordoba.edu.co/index.php/temasagrarios/article/view/1147/1379>

- Fuertes, A. (1993). El análisis estratégico: la empresa y el entorno. <https://ebuah.uah.es/dspace/bitstream/handle/10017/3897/5904364026.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gallardo, A. (2020). Exportación de granada fresca a los Países Bajos en el periodo 2014 – 2020. *Universidad Cesar Vallejo*. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/56035/Gallardo_AAR-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Garces, O. (2017). Aproximaciones teóricas desde los estudios organizacionales. [https://books.google.com.pe/books?id=75LaDwAAQBAJ&pg=PA4&lpg=PA4&dq=Garc%C3%A9s-Uribe,+I.+L.+\(2017\).+Aproximaciones+te%C3%B3ricas+desde+los+estudios+organizacionales.&source=bl&ots=WgTeMbEz1X&sig=ACfU3U1pO2kVIII T0j1RpYPi_jB23AGrJg&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwioqvCptK_zAhXnlbkGHRQkCKcQ6AF6BAgMEAM#v=onepage&q=Garc%C3%A9s-Uribe%2C%20I.%20L.%20\(2017\).%20Aproximaciones%20te%C3%B3ricas%20desde%20los%20estudios%20organizacionales.&f=false](https://books.google.com.pe/books?id=75LaDwAAQBAJ&pg=PA4&lpg=PA4&dq=Garc%C3%A9s-Uribe,+I.+L.+(2017).+Aproximaciones+te%C3%B3ricas+desde+los+estudios+organizacionales.&source=bl&ots=WgTeMbEz1X&sig=ACfU3U1pO2kVIII T0j1RpYPi_jB23AGrJg&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwioqvCptK_zAhXnlbkGHRQkCKcQ6AF6BAgMEAM#v=onepage&q=Garc%C3%A9s-Uribe%2C%20I.%20L.%20(2017).%20Aproximaciones%20te%C3%B3ricas%20desde%20los%20estudios%20organizacionales.&f=false)
- Giraldo, Y. y Torres, J. (2018) *Evaluación técnica de la cadena de frío en la producción de frutas y verduras en Colombia, para ACAIRE*. Fundación Universidad de América, Bogotá. <http://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/7191/1/4131647-2018-2-IM.pdf>
- Gonzales, C; y Puente, R. (2017). Guía para elaborar un manual de buenas prácticas de manufactura (BPM) y programa de higiene y saneamiento (PHS) para pequeños productores de queso fresco. <http://www.digesa.minsa.gob.pe/publicaciones/descargas/BPM%20Y%20PHS.pdf>
- Guzmán, K. (2017). *Calidad en la logística de alimentos perecibles*. Universidad Nacional Agraria de la Molina. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3100/guzman-huaman-kelly.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

- Gwirc, M. (2015). Desarrollo de un indicador de temperatura crítica para el control de la cadena de frío. <https://repositorio.uade.edu.ar/xmlui/bitstream/handle/123456789/5881/PFI%20UADE%20-%20INDICADOR%20DE%20T%c2%b0%20CRITICA%20-%20%20Mat%c3%adas%20%20Ezequiel%20Gwirc.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Hanco, G. (2019) Cadena de frío y competitividad en la exportación de productos perecederos, Lima – 2018. *Universidad Cesar Vallejo*. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/53427/Huanco_RGJ-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Hernández, R. y Mendoza, C. (2018) Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. Primera edición. México. *McGRAW-HILL*.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014) Metodología de la investigación. Sexta edición. México. *McGRAW-HILL*. <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Hill, C. (2011). Negocios internacionales: Competencia en un mercado global. <http://www.ebooks7-24.com/?il=384>
- Honorio, G. (2017). Empacado de verduras y frutas frescas. *Universidad Nacional Agraria de la Molina*. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12996/3025/Q80-H6-T.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Huesca, C. (2012). Comercio internacional. México. Primera edición. *Red tercer milenio*. http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Comercio_internacional.pdf
- Hurtado, B.; Robles, J.; Preciado, J.; y Bañuelos, N. (2018). Logística de transporte y desarrollo local en organizaciones exportadoras de uva de mesa sonorenses. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo regional*, 28(51), 7. <http://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v28n51/0188-4557-estsoc-28-51-00013.pdf>

- Kader, A. (2013). Postharvest Technology of Horticultural Crops - An Overview from Farm to Fork. *Ethiopian Journal of Science and Technology*, 1, 1-8.
[https://www.scirp.org/\(S\(i43dyn45teexjx455qlt3d2q\)\)/reference/ReferencesPapers.aspx?ReferenceID=2144701](https://www.scirp.org/(S(i43dyn45teexjx455qlt3d2q))/reference/ReferencesPapers.aspx?ReferenceID=2144701)
- Karaman, J. (2018). FRIO KAR. Colegio de Estudios Superiores de Administración – CESA Pregrado en Administración de Empresas Bogotá.
<https://repository.cesa.edu.co/bitstream/handle/10726/2084/ADM2018-00873.pdf?sequence=5&isAllowed=y>
- Larrain, F., Palomino, M., Sachs, J., Iguñiz, J., Polar, A., Bosworth, B. y Runciman, G. (1990). Política cambiaria, monetaria, financiera y de deuda. *grade*, Pag. 8.
<https://www.grade.org.pe/wp-content/uploads/GRADENPD03.pdf>
- Lopez, P. y Fachelli, S. (2015) Metodología de la investigación social cuantitativa. Primera edición. España. *Creative Commons*.
https://ddd.uab.cat/pub/caplli/2016/163564/metinvsocua_a2016_cap1-2.pdf
- Margarito, M. (2009) La toma de decisiones metodológicas en la investigación social: Un devenir entre la subjetividad y la objetividad. *Revista de Investigación Educativa* 9.
https://www.uv.mx/cpue/num9/opinion/completos/margarito_decisiones.html
- Martin, R. y Guardado, M.(2012). Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes. SSCS0108. IC Editorial.
<https://books.google.com.pe/books?id=A1EpEAAQBAJ>
- Maryam G.; Seyed H.; Yasaman A. & Shirin B. (2018). A Multi-Objective Green Hub Location Problem with Multi Item-Multi Temperature Joint Distribution for Perishable Products in Cold Supply Chain. 27, 1183-1194.
<https://dx.doi.org/10.1016/j.spc.2021.02.026>
- Mendoza, J. L. (2016). Crisis económica internacional y las exportaciones de una economía pequeña.
<https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/econo/article/view/8944/7815>

- Menedez, A.(2015). Estudios jurídicos sobre seguridad alimentaria. Marcial Pons.
<https://books.google.com.pe/books?id=jvnVDwAAQBAJ>
- Minagri (2019). La granada: nueva estrella de las agroexportaciones peruanas.
Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
<https://www.gob.pe/institucion/midagri/noticias/27444-la-granada-nueva-estrella-de-las-agroexportaciones-peruanas>
- Minervini, N. (2015). Ingeniería de la exportación: La ruta para internacionalizar su empresa. ESIC. <https://books.google.com.pe/books?id=reMmDQAAQBAJ>
- Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (2015). Formas de Exportación
Recuperado 17 de mayo de 2021.
<https://www.midagri.gob.pe/portal/comercio-exterior/icomoeexportar/introduccion62/677-formas-de-exportacion>
- Molina, M., Sarukhán, J., y Carabias, J. (2017). El cambio climático: Causas, efectos y soluciones. Fondo de Cultura Económica. *E-book*.
<https://books.google.com.pe/books?id=YF8yDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=cambio+climatico+desde+la+vision+de+mexico+2020&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjxno383a7zAhUULLkGHd9qC7EQ6AF6BAgGEAI#v=onepage&q&f=false>
- Montanez, L., Granada, I., Rodriguez, R. y Veverka, J. (2015.). Guía logística: Aspectos conceptuales y prácticos de la logística de cargas.
<https://infolibros.org/pdfview/2873-guia-logistica-banco-interamericano-de-desarrollo/>
- Montserrat, M. (2016). La regulación del comercio internacional: del GATT a la OMC, 104. Barcelona, España.
https://www.caixabankresearch.com/sites/default/files/content/file/2016/09/e24_esp.pdf
- Narasimha, K. (2016). Handbook of Research on Strategic Supply Chain Management in the Retail Industry. IGI Global.
<https://books.google.com.pe/books?id=rMSNCwAAQBAJ>

- Nodali, N.; Hsin-I, H.; Jelena, V.; Min-Feng, Y.; & Hong-Ting, V. (2018). Time-temperature abuse in the food cold chain: Review of issues, challenges, and recommendations, *Food Control*, 89, 12-21.
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.01.027>
- Oliva, L. y Tavera, K. (2019) Impacto en la competitividad de las exportaciones de uva en la región Ica a raíz del desarrollo portuario del puerto general san martín. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625756/Oliva_OL.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Organización Panamericana de la Salud. (2015). Cadena de frío.
<https://www.paho.org/es/inmunizaci%C3%B3n/cadena-frio>
- Pacheco, G. (2017). *Evaluación de las condiciones de salubridad para la propuesta de implementación de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación (BPM) en el área de elaboración de alimentos del comedor servicios alimenticios y afines S.A.C (SPCC- Toquepala, 2015)*. Universidad Tecnológica del Perú.
https://repositorio.utp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12867/939/Giuliana%20Pacheco_Tesis_Titulo%20Profesional_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Párraga, P., Carreño, F., Nieto, A., Lopez, J., y Garre, F. (2004). *Profesores de Enseñanza Secundaria. Administración de Empresas. Volumen Iv.e-book*. MAD-Eduforma.
https://books.google.com.pe/books?id=l-GzF9oMBkwC&pg=PA91&dq=definicion+de+almacen&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiMyfD6gJ_xAhULibkGHQRTC9IQ6AEwAXoECAgQAq#v=onepage&q=definicion%20de%20almacen&f=false
- Pérez, A. (2012). *Aprovisionamiento y almacenaje en la venta*. COMV0108. IC Editorial.
https://books.google.com.pe/books?id=p1cpEAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Portero, A. (2004). *Logística de la cadena de frío*. Dirección General de Salud

Pública. <http://publicaciones.san.gva.es/publicaciones/documentos/V.2719-2004.pdf>

Pradeep M. D., & Laveena D'Mello. (2020). Literature Review on Social Opportunities for the Solar Cold Chain System in india-An Exploratory Study. *International journal of applied engineering and management letters (IJAEML)*, 4(1), 131–141. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3795740>

Promperu (2021). Documentos de exportación. <https://repositorio.promperu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/4104/DOCUMENTOS%20DE%20EXPORTACION.pdf?sequence=5&isAllowed=y>

Rodríguez Ruíz, Yordán, y Pérez Mergarejo, Elizabeth (2014). Procedimiento ergonómico para la prevención de enfermedades en el contexto ocupacional. *Revista Cubana de Salud Pública*, 40(2), 280 <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=21431239013>

Songyi, W.; Fengming, Tao.; & Yuhe, Shi. (2018). Optimization of Location–Routing Problem for Cold Chain Logistics Considering Carbon Footprint. 15(1). <https://doi.org/10.3390/ijerph15010086>

Suarez, K. (2017) Estrategias competitivas para la exportación de arándanos frescos, en el consorcio de exportadores de la provincia de Pisco- Ica, 2016. Universidad Cesar Vallejo. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/40944/SUAR_EZ_GK.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Suarez, M; y Valenzuela, A. 2020. Las capacidades organizativas y los mercados internacionales: una visión interdisciplinar desde las teorías de la organización y del marketing. https://repositorio.uam.es/bitstream/handle/10486/684796/EM_6_2.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Sunat (2016). Orientación aduanera de exportación. <https://www.sunat.gob.pe/orientacionaduanera/exportacion/index.html>

Tarí, J. (2000). Calidad total: Fuente de ventaja competitiva. Universidad de Alicante. <https://biblioteca.org.ar/libros/133000.pdf>

- Tello, C. (2007). Las Restricciones no Arancelarias: Los Reglamentos Técnicos y su impacto en el Comercio Peruano. Pontificia Universidad Católica del Perú. https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/1076/T-ELLO_TRILLO_CRISTINA_RESTRICCIONES.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Torres, J., y Tardillo, M. (2020). Propuesta de proceso de distribución física mediante la cadena en frío para la conservación y la exportación de frambuesas orgánicas. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/653617/Torres_DJ.pdf?sequence=11&isAllowed=y
- Wentao, W.; Paul, C.; Pieter, V. & Thijs, D. (2019). Unveiling how ventilated packaging design and cold chain scenarios affect the cooling kinetics and fruit 2 quality for each single citrus fruit in an entire pallet. 21, 1-46. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2019.100369>
- Wu, W., Cronjé, P., Nicolai, B., Verboven, P., Opara, U. L., & Defraeye, T. (2018). Virtual cold chain method to model the postharvest temperature history and quality evolution of fresh fruit – A case study for citrus fruit packed in a single carton. *Computers and Electronics in Agriculture*, 144, 199-208. [10.1016/j.compag.2017.11.034](https://doi.org/10.1016/j.compag.2017.11.034)
- Zhang, J.; Cao, W. & Park, M. (2019). Reliability Analysis and Optimization of Cold Chain Distribution System for Fresh Agricultural Products. *Sustainability*. 11(13), 3618; <https://doi.org/10.3390/su11133618>

ANEXOS

Anexo 1

Matriz de categorización apriorística

Problema general	Objetivo general	Categoría	Subcategoría	Criterio 1	Criterio 2	Criterio 3	Criterio 4
¿Cómo es la cadena de frío en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021?	Describir la cadena de frío y su incidencia en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021.	Cadena de frío (Portero, 2004)	Factores importantes en la cadena de frío	Control de altas temperaturas	Envases de calidad	Documentos y Certificaciones	Manipulación del producto
			Ali et al. (2018)	Ali et al. (2018)	Cevallos y Álvarez (2016)	Espinoza y Soto (2019)	Pacheco (2017)
			Proceso de la cadena de frío	Transporte	Almacenamiento	Control de temperatura	
¿Cómo es la cadena de frío en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021?	Describir la cadena de frío y su incidencia en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021.	Exportación (Hill, 2011)	Consideraciones para exportar	Capacidad productiva	Mercado controlado	Estructura eficiente y organizada	Desarrollar un análisis interno y externo
			Huesca (2012)	Suárez (2020)	Espinoza (2018)	Garces (2017)	Fuertes (1993)
			Evaluación del producto antes de exportar	Culturales	Normas	Climático	Ergonómicos
			Minervini (2015)	Carrasco (2011)	Montserrat (2016)	Molina et al., (2017)	Bolaños (2014)
			Principales barreras de exportación	Políticas cambiarias	Altos costos financieros	Inestabilidad económica	Exceso de reglamentos
Minervini (2015)	Larrain et al. (1990)	APREDA (1997)	Mendoza (2016)	Tello (2007)			

Nota: Elaboración propia

Anexo 2

Validación de experto 1

INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: Quiroz Quesada Tania
- I.2. Especialidad del Validador: Mgtr. Derecho Civil y Comercial
- I.3. Cargo e Institución donde labora: DTC Universidad César Vallejo
- I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: Validez de contenido por juicios de expertos
- I.5. Autoras del instrumento: Barrera Ccoillo, Denitza Leidy y Reyes Ramón, Merly

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy bueno 61-80%	Excelente 81-100%
CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado					X
OBJETIVIDAD	Está expresado de manera coherente y lógica					X
PERTINENCIA	Responde a las necesidades internas y externas de la investigación					X
ACTUALIDAD	Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de las variables					X
ORGANIZACIÓN	Comprende los aspectos en calidad y claridad.					X
SUFICIENCIA	Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones.					X
INTENCIONALIDAD	Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación					X
CONSISTENCIA	Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando.					X
COHERENCIA	Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento					X
METODOLOGÍA	Considera que los ítems miden lo que pretende medir.					X
PROMEDIO DE VALORACIÓN						91%

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....
.....

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

91 %

Lima, 30 de septiembre del 2021



Tania Quiroz Quesada

DNI: 10861270

Teléfono: 987738658

Anexo 3

Validación de experto 2

INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: MBA. Rogger Orlando Morán Santamaría
- I.2. Especialidad del Validador: Especialista en Comercio y Negocios Internacionales
- I.3. Cargo e Institución donde labora: Docente, Universidad Cesar Vallejo
- I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: Validez de contenido por juicios de expertos
- I.5. Autor del instrumento: Barrera Ccoillo, Denitza Leidy y Reyes Ramón, Merly

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41- 60%	Muy bueno 61-80%	Excelente 81-100%
CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado					X
OBJETIVIDAD	Está expresado de manera coherente y lógica					X
PERTINENCIA	Responde a las necesidades internas y externas de la investigación					X
ACTUALIDAD	Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de las variables					X
ORGANIZACIÓN	Comprende los aspectos en calidad y claridad.					X
SUFICIENCIA	Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones.					X
INTENCIONALIDAD	Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación					X
CONSISTENCIA	Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando.					X
COHERENCIA	Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento					X
METODOLOGÍA	Considera que los ítems miden lo que pretende medir.					X
PROMEDIO DE VALORACIÓN						90 %

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

.....

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

90%

Lima, 30 de septiembre del 2021



MBA. Rogger Orlando Morán Santamaría
Docente de la Universidad Cesar Vallejo
DNI: 44546517
CLAD - 23303

Firma del experto informante
DNI: 44546517
Teléfono: 948880208

Anexo 4

Validación de experto 3

INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: Miguel Melgarejo Quijandria
- I.2. Especialidad del Validador: Magister en Administración
- I.3. Cargo e Institución donde labora: Docente Universidad Cesar Vallejo
- I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: Validez de contenido por juicios de expertos
- I.5. Autor del instrumento: Barrera Ccoillo, Denitza Leidy y Reyes Ramón, Merly

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy bueno 61-80%	Excelent e 81-100%
CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado				<u>X</u>	
OBJETIVIDAD	Está expresado de manera coherente y lógica				<u>X</u>	
PERTINENCIA	Responde a las necesidades internas y externas de la investigación				<u>X</u>	
ACTUALIDAD	Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de las variables				<u>X</u>	
ORGANIZACIÓN	Comprende los aspectos en calidad y claridad.				<u>X</u>	
SUFICIENCIA	Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones.				<u>X</u>	
INTENCIONALIDAD	Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación				<u>X</u>	
CONSISTENCIA	Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando.				<u>X</u>	
COHERENCIA	Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento				<u>X</u>	
METODOLOGÍA	Considera que los ítems miden lo que pretende medir.				<u>X</u>	
PROMEDIO DE VALORACIÓN					80%	

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....
.....

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN: 80%

Lima, 30 de septiembre del 2021


Mg Ing. Miguel Melgarejo Quijandria

Firma del experto informante
DNI: 10300251
Teléfono: 990151739

Anexo 5

Validación de experto 4

INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

- i.1. Apellidos y nombres del informante: Espinoza Casco Roque Juan
- I.2. Especialidad del Validador: Negocios Internacionales
- I.3. Cargo e Institución donde labora: Coordinador - UCV
- I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: Validez de contenido por juicios de expertos
- I.5. Autor del instrumento: Barrera Ccoillo, Denitza Leidy y Reyes Ramón, Merly

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41- 60%	Muy bueno 61-80%	Excelente 81-100%
CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado					X
OBJETIVIDAD	Está expresado de manera coherente y lógica					X
PERTINENCIA	Responde a las necesidades internas y externas de la investigación					X
ACTUALIDAD	Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de las variables					X
ORGANIZACIÓN	Comprende los aspectos en calidad y claridad.					X
SUFICIENCIA	Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones.					X
INTENCIONALIDAD	Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación					X
CONSISTENCIA	Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando.					X
COHERENCIA	Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento					X
METODOLOGÍA	Considera que los ítems miden lo que pretende medir.					X
PROMEDIO DE VALORACIÓN						<u>95 %</u>

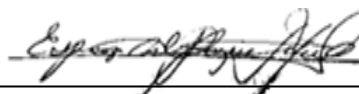
III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....
.....

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

Lima, 29 de septiembre del 2021



Firma del experto informante
DNI: 07766626
Teléfono: 959514577

Anexo 6

Matriz de *v* Aiken

Max	4
Min	1
K	3

V = V de Aiken

\bar{V} = Promedio de calificación de jueces

k = Rango de calificaciones (Max-Min)

l = calificación más baja posible

Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Con valores de V Aiken como V= 0.70 o más son adecuados (Charter, 2003).

		J1	J2	J3	J4	J5	Media	DE	V Aiken	Interpretación de la V
ITEM 1	Relevancia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Pertinencia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Claridad	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 2	Relevancia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Pertinencia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Claridad	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 3	Relevancia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Pertinencia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Claridad	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 4	Relevancia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Pertinencia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Claridad	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 5	Relevancia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Pertinencia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Claridad	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 6	Relevancia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Pertinencia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Claridad	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 7	Relevancia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Pertinencia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Claridad	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 8	Relevancia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Pertinencia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Claridad	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 9	Relevancia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Pertinencia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Claridad	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 10	Relevancia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Pertinencia	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	Claridad	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido

ITEM 11	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 12	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 13	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 14	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 15	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 16	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 17	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 18	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 19	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 20	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 21	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 22	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
ITEM 23	<i>Relevancia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Pertinencia</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido
	<i>Claridad</i>	4	4	3	4		3.75	0.50	0.92	Valido

Nota: Matriz v de Aiken

Anexo 7

Guía de entrevista: Empresas exportadoras

GUÍA DE ENTREVISTA PARA EXPORTADORES DE GRANADA FRESCA

Fecha: / /

Nombre del entrevistado: _____

Empresa: _____

Yo, con DNI en forma voluntaria;

SÍ () NO () doy mi consentimiento para continuar con la investigación que tiene por objetivo Reconocer la cadena de frío y su incidencia en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021. Asimismo, autorizo para que los resultados de la presente investigación se publiquen a través del repositorio institucional de la Universidad César Vallejo.

Cualquier duda que les surja al contestar esta entrevista puede enviarla al correo:

1. ¿Usted considera que las altas temperaturas son causantes del rompimiento de la cadena de frío en la exportación de granada fresca?

2. ¿Usted qué medidas toma para evitar las altas temperaturas en la exportación de granada fresca?

3. ¿Usted considera que la calidad del envase es esencial para evitar el pardeamiento de la granada fresca facilitando su manejo y protección en la exportación?

4. ¿Los envases utilizados para la exportación de granada fresca cuentan con alguna certificación que garanticen la calidad de la granada fresca?

5. ¿En su experiencia usted cuenta con la carta de temperatura y certificado fitosanitario de senasa para la exportación de granada fresca?

6. ¿Usted qué medidas toma durante el proceso de preparación y envasado para evitar el deterioro de la granada fresca?

7. ¿Qué previsiones ha tomado en cuenta para la manipulación del producto desde la cosecha hasta la zona primaria?

8. ¿Usted cómo monitorea los cambios de temperatura durante el transporte interno para no cortar la cadena de frío en la exportación de granada fresca?

9. ¿Usted en el almacenamiento de la granada fresca que equipamiento considera necesario para no cortar la cadena de frío en la zona primaria?

10. ¿El almacén cuenta con infraestructura para mantener la temperatura adecuada y no romper la cadena de frío de la granada fresca en las exportaciones?

11. ¿Usted cómo controla la temperatura desde el proceso de cosechas hasta la zona primaria en la exportación de granada fresca?

12. ¿Usted cumple a tiempo con la producción requerida manteniendo la calidad y cantidad para la exportación de la granada fresca?

13. Las regulaciones del mercado de destino respecto a la producción, precio y comercialización ¿De qué manera puede afectar en la exportación de la granada fresca?

14. ¿Usted cuenta con la capacidad de infraestructura, maquinaria, tecnología y personal para realizar un acopio eficiente en la exportación de granada fresca?

15. ¿Usted utiliza alguna herramienta de toma de decisiones para analizar el entorno interno y externo, que le permita determinar la mejor estrategia para la exportación de granada fresca?
-
-
16. ¿Usted toma en cuenta aspectos culturales para elegir un mercado de destino?
-
-
17. En su experiencia ¿Usted toma en cuenta las regulaciones (leyes o normas) establecidas por los países de destino y cómo incide en la exportación de granada fresca?
-
-
18. ¿Qué acciones toma usted ante los cambios climáticos durante el cultivo, cosecha y preparación de la granada fresca para la exportación?
-
-
19. ¿De qué manera usted disminuye los riesgos y el desgaste físico de sus trabajadores en el manejo de cargas para la exportación de la granada fresca?
-
-
20. ¿Cómo evalúa el valor monetario y el tipo de cambio para evitar que sea un riesgo en la exportación de granada fresca?
-
-
21. ¿En qué parte del proceso de exportación se concentran los costos financieros más altos?
-
-
22. En su experiencia ¿Qué acciones tomaría ante una crisis económica internacional, que afecta a la exportación de granada fresca?
-
-
23. En su experiencia ¿Usted cree que el exceso de reglamentos afecta a la exportación de granada fresca?
-
-

Gracias por su participación

Anexo 8

Guía de entrevista: Expertos de agentes de carga

GUÍA DE ENTREVISTA PARA AGENTES DE CARGA

Fecha: / /

Nombre del entrevistado: _____

Empresa: _____

Yo, con DNI en forma voluntaria; Sí () NO () doy mi consentimiento para continuar con la investigación que tiene por objetivo Reconocer la cadena de frío y su incidencia en la exportación de granada fresca desde la experiencia de los operadores intervinientes de la región Ica a países bajos, 2021. Asimismo, autorizo para que los resultados de la presente investigación se publiquen a través del repositorio institucional de la Universidad César Vallejo.

Cualquier duda que les surja al contestar esta entrevista puede enviarla al correo:

1. ¿Qué medidas toma usted para evitar que las altas temperaturas rompan la cadena de frío en la exportación de productos perecibles?

2. ¿Qué recomendaciones brindaría a los exportadores de granada fresca para el manejo adecuado de la cadena de frío?

3. En su experiencia ¿Usted recomienda a los exportadores utilizar envases de calidad para prevenir el deterioro de la granada fresca durante su trayecto?

4. En su experiencia ¿Qué envase es el adecuado para la exportación de granada fresca que ayude a mantener la calidad hasta el país de destino?

5. En su experiencia ¿Qué documentos y certificados son obligatorios para el control de temperaturas durante la exportación de granada fresca?

6. ¿Usted qué medidas toma durante la manipulación en el control aduanero desde el país de origen hasta el país de destino?

7. ¿Qué recomendaciones daría a las empresas exportadoras de granada fresca para la correcta manipulación del producto desde la fábrica hasta la zona primaria?

8. ¿Usted cómo monitorea los cambios de temperatura durante el transporte externo para no cortar la cadena de frío en la exportación de granada fresca?

9. ¿Usted qué equipamiento considera necesario en un almacén para no cortar la cadena de frío en la carga y descarga de la granada fresca?

10. ¿El almacén cuenta con un adecuado monitoreo para mantener la correcta temperatura y evitar romper la cadena de frío de la granada fresca?

11. ¿Qué recomendaciones brindaría a los exportadores de granada fresca para prevenir las fallas en el control de temperatura desde la fábrica hasta la zona primaria?

12. En su experiencia ¿Las empresas exportadoras de granada fresca al cual usted brinda servicio, cubren con tiempo la producción requerida manteniendo la calidad en la exportación?

13. ¿Qué recomendaciones usted daría a los exportadores de granada fresca ante el precio, producto y comercialización de un mercado regularizado?

14. ¿Usted cuenta con la capacidad de infraestructura, maquinaria, tecnología y personal para un eficiente servicio de carga en la exportación?

15. ¿Qué recomendaciones daría usted a las empresas exportadoras para analizar el entorno interno y externo que les permita determinar la mejor estrategia para sus exportaciones?

16. ¿Qué recomendaciones daría usted a las empresas exportadoras de granada fresca para tomar en cuenta los aspectos culturales del mercado destino?

17. En su experiencia ¿Qué recomendaciones daría usted para que las empresas exportadoras analicen el comportamiento de un país bajo leyes o reglas establecidas en la exportación de granada fresca?

18. ¿Usted qué medidas toma ante los cambios climáticos durante el transporte de la granada fresca?

19. ¿Usted qué medidas toma para disminuir los riesgos y el desgaste físico de sus trabajadores en el manejo de cargas durante la exportación de granada fresca?

20. ¿Qué recomendaciones daría usted a las empresas exportadoras para evaluar antes de exportar la granada fresca el valor monetario y el tipo de cambio?

21. En su opinión ¿En qué parte del proceso de exportación se concentran los costos financieros más altos para los exportadores de granada fresca?

22. ¿Qué recomendaría a las empresas exportadoras de granada fresca para que la crisis económica de un país no dificulte su exportación?

23. ¿Qué medidas recomendaría tomar a las empresas exportadoras de granada fresca ante los excesos de reglamentos?

Gracias por su participación